OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14929
Version: 06/2026

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 300 C1

GB IE NI MT

ELECTRIC MINCER

Operation and safety notes

DE AT BE CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

TRITACARNE ELETTRICO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

ES

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

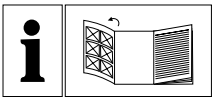
Instrucciones de utilización y de seguridad

PT

PICADORA ELÉTRICA DE CARNE

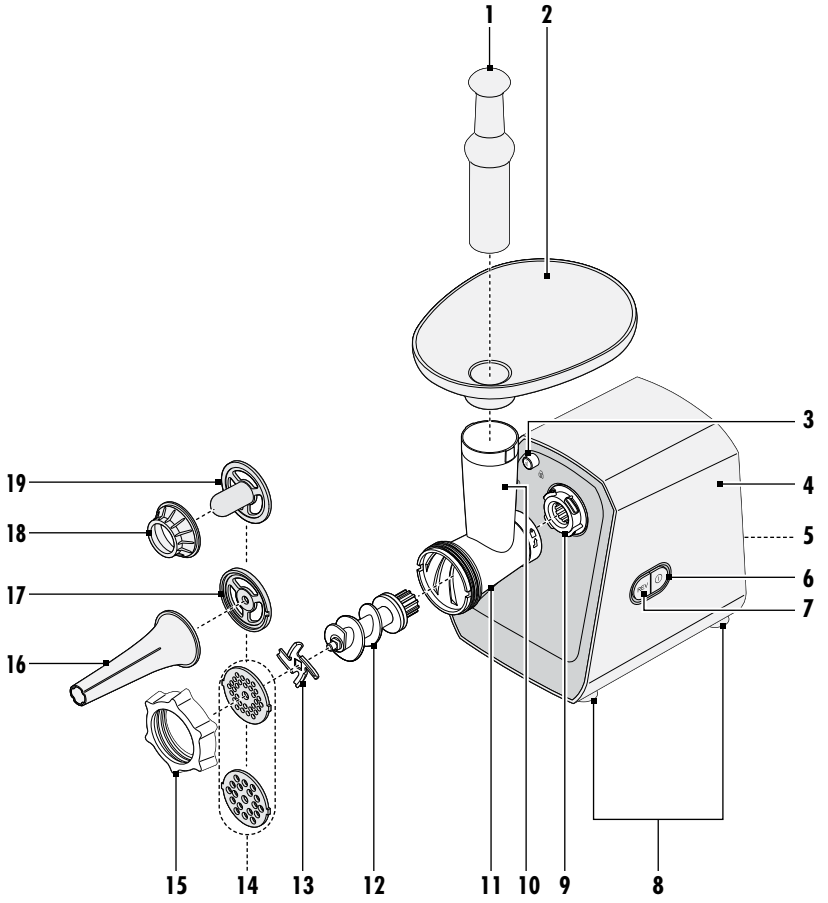
Instruções de utilização e de segurança

IAN 524252_2601

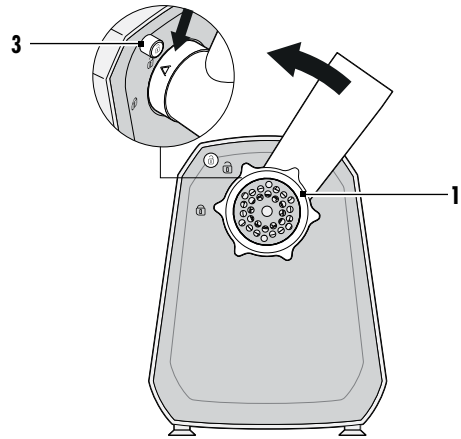


GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	42
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	54
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	66
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	78

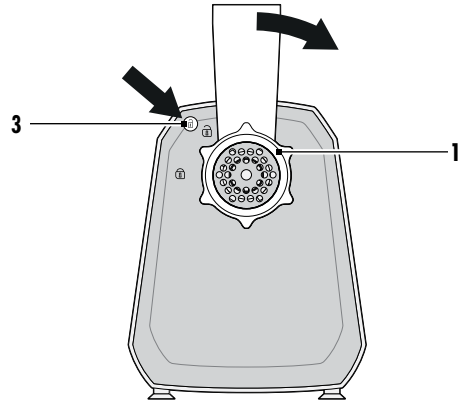
A



B



C



List of pictograms used ... Page 6
Intended use ... Page 6
Scope of delivery ... Page 6
Description of parts ... Page 6
Technical data ... Page 7

Safety instructions ... Page 7
Foreseeable misuse ... Page 7
Instructions for safe operation ... Page 7

Before first use ... Page 10

Assembly/disassembly ... Page 10
Attachment assembly for minced meat ... Page 10
Attachment assembly for sausages ... Page 11
Attachment assembly for kibbeh ... Page 11
Placing the assembled attachment on the motor block ... Page 11
Removing the attachment after use ... Page 11

Operation ... Page 11

Preparing food ... Page 11
Processing meat into minced meat ... Page 12
Making sausages ... Page 12
Making rolls for the kibbeh ... Page 12

Recipes ... Page 13
Kibbeh ... Page 13
Fresh grilled sausage ... Page 13
Frikadellen (German meatballs) ... Page 14
Cevapcici ... Page 14

Cleaning and care ... Page 15
Maintenance ... Page 15

Storage ... Page 15

Disposal ... Page 16

Warranty ... Page 16
Warranty claim procedure ... Page 16
Service ... Page 16

List of pictograms used The following warnings are used in this user manual and on the packaging:			
	**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.		AC voltage
	**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.		**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.
	**CAUTION:** low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.		The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.		Double insulation
	Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives (see EU declaration of conformity section).		Safety information Instructions for use

ELECTRIC MINCER

Intended use

- This mincer is used for mincing fresh, raw meat.
- The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors.
- This device must not be used for commercial purposes.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

1 x Drive unit
1 x Quick start guide

Description of parts

(Fig. A)

1 Food pusher
2 Hopper tray
3 Button for the unlocking mechanism
4 Motor block
5 Power cable with mains plug
6 On/off button
7 Reverse button
8 Suction feet
9 Holder for attachment
10 Food chute
11 Attachment
12 Auger
13 Cross-shaped blade
14 Mincer plates
15 Locking ring
16 Narrow stuffing tube
17 Adapter for narrow stuffing tube
18 Wide stuffing tube
19 Adapter for wide stuffing tube

Technical data

Model:	HG14929
Mains voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class:	II ⧈
Power rating:	300 W
Max. continuous operation (short cycle): (indicates how long the device is permitted to run continuously)	7 minutes
Off mode power:	0.0 W

⚠ Safety instructions

Foreseeable misuse

⚠ **WARNING!** Risk of material damage!

- Do not use the mincer for more than 7 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.

Instructions for safe operation

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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 7 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.
- Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- 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.
- 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 drips and 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.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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 ↻ button until the motor has come to a complete standstill.
- Only use the original accessories.
- 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.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the food chute, attachment, auger and during cleaning.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses;
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments.
- Refer to the chapter "Cleaning and care" for instructions on how to clean the product.

Before first use

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!
4. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **8** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

Assembly/disassembly

⚠ DANGER! Risk of injury!

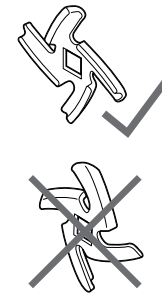
- The blades of the cross-shaped blade **13** are very sharp. Do not touch them.

⚠ WARNING! Risk of material damage!

- Ensure that the cross-shaped blade **13** is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.

Attachment assembly for minced meat

1. Slide the auger **12** into the attachment **11**.
2. Place the cross-shaped blade **13** on the auger **12**. The blades of the cross-shaped blade must point away from the auger.



3. Select the desired mincer plate **14** and place it on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **11**.
   – For coarse quality (e.g. for Thuringian mett or coarse bratwurst), select the mincer plate with the large holes (7 mm).
   – For a finer quality (e.g. for pâtés, minced meat, fine sausages), select the mincer plate with the smaller holes (5 mm).
4. Screw on the locking ring **15** by hand.

Attachment assembly for sausages

1. Slide the auger **12** into the attachment **11**.
2. Place the adapter **17** on the auger. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **11**.
3. Place the stuffing tube **16** on the adapter.
4. Screw on the locking ring **15** by hand.

Attachment assembly for kibbeh

1. Slide the auger **12** into the attachment **11**.
2. Place the adapter **19** on the auger. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **11**.
3. Place the stuffing tube **18** on the adapter.
4. Screw on the locking ring **15** by hand.

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 **8** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
2. **Figure A:** place the attachment **11** fully assembled for the respective recipe into the holder **9** 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 **11** 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 **10**.

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 **11** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

Operation

⚠ DANGER from rotating parts!

- Only use the food pusher **1** to push the food into the food chute **10**, 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 7 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 ⏻ **6** to switch off the device. When the motor stops, briefly press the ↻ **7** button to reverse. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again.

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.

Processing meat into minced meat

1. Fill the pieces of meat into the food chute **10** and the hopper tray **2**.
2. Place a bowl under the locking ring **15** to hold the minced meat.
3. Plug the mains plug **5** 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 ⏻ **6** to switch on the device.
5. Use the food pusher **1** to press the meat into the food chute **10**. Do not press the meat too hard, otherwise it will become warm, grey and greasy.
6. Press the on/off button ⏻ **6** to switch off the device.
7. Pull the mains plug **5** out of the wall socket.
8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

Making sausages

- 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 **10** 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 **16** and tie the end closed.
3. Plug the mains plug **5** 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 ⏻ **6** to switch on the device.
5. Press the sausage filling through the food chute **10** 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.
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 ⏻ **6** to switch off the device.
9. Pull the mains plug **5** out of the wall socket.
10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

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 plate with the smaller holes (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 **10**.
2. Plug the mains plug **5** 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 ⏻ **6** to switch on the device.

4. Press the mixture for the kibbeh rolls through the food chute **10** 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 ⏻ **6** to switch off the device.
7. Pull the mains plug **5** out of the wall socket.
8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

Recipes

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 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 finer (5 mm) mincer plate **14** 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 finer (5 mm) mincer plate **14** 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 (5 mm) mincer plate **14**.
5. Switch off the device and pull the mains plug **5** out of the wall socket.
6. Replace the mincer plate with the kibbeh attachment.
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.

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 finer (5 mm) mincer plate **14** 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 **5** out of the wall socket.
5. Replace the mincer plate with the sausage stuffing attachment.
6. Fit the attachment and switch the mincer back on.
7. Fill the sausage according to instructions and twist to form sausages approx. 20 cm long.
8. Fry the grilled sausage well and eat it the same day.

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 finer (5 mm) mincer plate **14** 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.

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 **14** 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 **5** out of the wall socket.
7. Replace the coarse (7 mm) with the fine (5 mm) mincer plate **14**.
8. Fit the attachment and switch the mincer back on.
9. Mince the meat mixture with the fine (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
10. Form finger-thick, approx. 5 cm long rolls from the meat mixture.
11. Grill the cevapcici over a medium heat until crispy brown.

Cleaning and care

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

- Pull the mains plug **5** 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 **13** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

■ Motor unit **4**	⚠ **WARNING!** Never immerse this part in water or other liquids. Do not hold this part under running water. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ■ Disconnect the power plug from the mains socket before cleaning. ■ Clean with a slightly damp cloth. Use a little dish soap if necessary.
■ Food pusher **1** ■ Hopper tray **2** ■ Food chute **10** ■ Attachment **11** ■ Auger **12** ■ Cross-shaped blade **13** ■ Mincer plates **14** ■ Locking ring **15** ■ Narrow stuffing tube **16** ■ Adapter for narrow stuffing tube **17** ■ Wide stuffing tube **18** ■ Adapter for wide stuffing tube **19**	■ Clean this part thoroughly with hot water and dish soap.

- Only put dishwasher-suitable parts in the dishwasher.
  - Food pusher **1**
  - Hopper tray **2**
  - Food chute **10**
  - Attachment **11**
  - Auger **12**
  - Cross-shaped blade **13**
  - Mincer plates **14**
  - Locking ring **15**
  - Narrow stuffing tube **16**
  - Adapter for narrow stuffing tube **17**
  - Wide stuffing tube **18**
  - Adapter for wide stuffing tube **19**
- If possible, place the parts in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise, they might deform.
- Only use programmes that do not heat the water above 60 °C.

Maintenance

- Before each use: Check the product for any visible damage.
- Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

Storage

- When not in use, store the product in its original packaging.
- Store the product in a dry, secure location away from children.

Disposal



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



Please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 524252_2601) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Liste der verwendeten Piktogramme ... Seite 18
Bestimmungsgemäße Verwendung ... Seite 18
Lieferumfang ... Seite 18
Teilebeschreibung ... Seite 18
Technische Daten ... Seite 19

Sicherheitshinweise ... Seite 19
Vorhersehbarer Fehlgebrauch ... Seite 19
Sicherheitshinweise ... Seite 19

Vor dem ersten Gebrauch ... Seite 22

Montage/Demontage ... Seite 22
Montage des Hackfleischaufsatzes ... Seite 22
Montage des Wurstaufsatzes ... Seite 22
Montage des Kibbeh-Aufsatzes ... Seite 22
Montage des Aufsatzes auf den Motorblock ... Seite 22
Abnehmen des Aufsatzes nach Gebrauch ... Seite 22

Bedienung ... Seite 23

Vorbereitung der Lebensmittel ... Seite 23
Herstellung von Hackfleisch ... Seite 23
Herstellung von Würsten ... Seite 23
Herstellung von Rollen für Kibbeh ... Seite 24

Rezepte ... Seite 24
Kibbeh ... Seite 24
Frische Rostbratwurst ... Seite 25
Frikadellen ... Seite 25
Cevapcici ... Seite 26

Reinigung und Pflege ... Seite 26
Wartung ... Seite 27

Lagerung ... Seite 27

Entsorgung ... Seite 27

Garantie ... Seite 28
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 28
Service ... Seite 28

Liste der verwendeten Piktogramme Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung verwendet:			
	**GEFAHR!** Hohes Risiko: die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.		Wechselspannung
	**WARNUNG!** Mäßiges Risiko: die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Verletzungen oder ernsten Sachschäden führen.		**HINWEIS:** Bei der Handhabung des Geräts zu beachtende Umstände und Besonderheiten.
	**VORSICHT:** Geringes Risiko: die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen.		Das Symbol gibt an, dass die entsprechenden Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinenfest sind.		Doppelte Isolierung
	Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Abschnitt EU-Konformitätserklärung).		Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieser Fleischwolf dient zum Zerkleinern von frischem rohem Fleisch.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenbereichen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

1 x Antriebseinheit
1 x Quick-Start-Guide

Teilebeschreibung

(Abb. A)

1 Stopfer
2 Einfüllschale
3 Entriegelungstaste
4 Motorblock
5 Netzkabel mit Netzstecker
6 ⏻ Ein-/Aus-Taste
7 ↺: Taste für Rückwärtslauf
8 Saugfüße
9 Aufsatzhalter
10 Einfüllschacht
11 Aufsatz
12 Schnecke
13 Kreuzklinge
14 Lochscheiben
15 Verschlussring
16 Enger Fülltrichter
17 Adapter für engen Fülltrichter
18 Weiter Fülltrichter
19 Adapter für weiten Fülltrichter

Technische Daten

Modell:	HG14929
Netzspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse:	II ⧈
Nennleistung:	300 W
Max. Dauerbetrieb (kurzer Zyklus): (gibt an, wie lange das Gerät durchgehend betrieben werden darf)	7 Minuten
Ausgeschalteter Modus:	0,0 W

⚠ Sicherheitshinweise

Vorhersehbarer Fehlgebrauch

⚠ **WARNUNG!** Risiko von Materialschäden!

- Betreiben Sie den Fleischwolf nicht länger als 7 Minuten ohne Unterbrechung. Nach dieser Zeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Fleischwolf nicht zur Verarbeitung von harten Lebensmitteln wie Tiefkühlkost, Knochen, Muskatnüssen, Getreide oder Kaffeebohnen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Motorblock darf nicht ins Wasser getaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder bevor es montiert, zerlegt oder gereinigt wird, muss der Netzstecker gezogen werden.
- Beachten Sie, dass die Messer der Kreuzklinge sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Messer niemals mit bloßen Händen, um Schnittverletzungen 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 Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Einsetzen oder Abnehmen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Messer nicht zu berühren.
- Vor dem Wechsel von Zubehörteilen oder Aufsätzen, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Fehlerhafter Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen.

- Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 7 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Nach dieser Zeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Elektrogeräte können für Haus- und Nutztiere gefährlich sein. Zudem können Tiere auch Schäden am Gerät verursachen. Aus diesem Grund müssen Tiere immer von Elektrogeräten ferngehalten werden.
- Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines wassergefüllten Beckens oder ähnlichem betrieben werden.
- Der Motorblock, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Wassertropfen und Spritzern.
- Falls Flüssigkeit in den Motorblock gelangt, muss unverzüglich der Netzstecker gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Gebrauch überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie unverzüglich den Netzstecker. Erst dann darf das Gerät aus dem Wasser genommen werden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut ist.
- Stecken Sie den Netzstecker nur in eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss nach dem Einstecken des Geräts weiterhin leicht zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät nicht vollständig vom Netz getrennt. Zur vollständigen Trennung vom Netz muss der Netzstecker gezogen werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Gefahr besteht, über das Netzkabel zu stolpern, sich im Kabel zu verheddern oder auf das Kabel zu treten.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern (z. B. Herdplatten).
- Achten Sie beim Gebrauch des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Beim Ziehen des Netzsteckers immer am Stecker ziehen und niemals am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  – wenn eine Fehlfunktion auftritt,
  – wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  – bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen,
  – bevor Sie das Gerät reinigen,
  – bei Gewitter.

- Bei sichtbaren Schäden am Gerät, am Zubehör oder am Netzkabel darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sind keine Änderungen am Gerät zulässig.
- Beachten Sie, dass die Messer der Kreuzklinge sehr scharf sind. Berühren Sie die Messer niemals mit bloßen Händen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klinge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
- Berühren Sie die sich drehenden Teile nicht mit Löffeln oder ähnlichen Utensilien. Halten Sie langes Haar und weite Kleidung von den sich drehenden Teilen fern.
- Verwenden Sie nur den Stopfer und niemals Ihre Finger, um das Fleisch in den Schacht zu schieben. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es einstecken.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile montieren oder abnehmen.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine ebene, trockene, rutschfeste und wasserfeste Fläche, damit es nicht umfallen oder wegrutschen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kreuzklinge richtig eingesetzt ist. Durch eine falsch eingesetzte Klinge wird das Gerät beschädigt.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche (z. B. eine heiße Herdplatte).
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf das eingefüllte Fleisch aus. Drücken Sie gleichmäßig, damit der Motor nicht blockiert.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf, da der Motor heißlaufen und beschädigt werden kann.
- Betätigen Sie die ↻-Taste erst, wenn der Motor vollständig stillsteht.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Saugfüßen aus Kunststoff versehen. Da Möbel mit unterschiedlichen Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Mitteln gereinigt werden, lässt sich nicht ausschließen, dass manche Materialien die rutschfesten Saugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren des Einfüllschachts, des Aufsatzes und der Schnecke sowie bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unversehrt sind.
3. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch!
4. Stellen Sie den Motorblock **4** auf eine ebene, trockene Fläche. Die Fläche muss glatt und sauber sein, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und guten Halt gewährleisten.

Montage/Demontage

⚠ GEFAHR! Verletzungsgefahr!

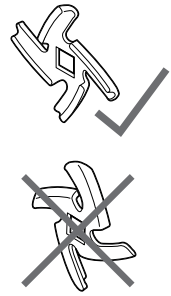
- Die Messer der Kreuzklinge **13** sind sehr scharf. Berühren Sie die Messer nicht.

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

- Achten Sie darauf, dass die Kreuzklinge **13** richtig eingesetzt wird. Durch eine falsch eingesetzte Klinge wird das Gerät beschädigt.

Montage des Hackfleischaufsatzes

1. Schieben Sie die Schnecke **12** in den Aufsatz **11**.
2. Setzen Sie die Kreuzklinge **13** auf die Schnecke **12**. Die Messer der Kreuzklinge müssen von der Schnecke wegzeigen.



3. Stecken Sie die gewünschte Lochscheibe **14** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen auf der Lochscheibe müssen in die zwei Aussparungen auf dem Aufsatz **11** passen.
   - Nehmen Sie für grobes Hackfleisch (z. B. für Thüringer Mett oder grobe Bratwurst) die Lochscheibe mit den großen Löchern (7 mm).
   - Nehmen Sie für feineres Hackfleisch (z. B. für Pasteten oder feine Wurst) die Lochscheibe mit den kleineren Löchern (5 mm).
4. Schrauben Sie den Verschlussring **15** mit der Hand auf.

Montage des Wurstaufsatzes

1. Schieben Sie die Schnecke **12** in den Aufsatz **11**.
2. Stecken Sie den Adapter **17** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen auf dem Adapter müssen in die zwei Aussparungen auf dem Aufsatz **11** passen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **16** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **15** mit der Hand auf.

Montage des Kibbeh-Aufsatzes

1. Schieben Sie die Schnecke **12** in den Aufsatz **11**.
2. Stecken Sie den Adapter **19** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen auf dem Adapter müssen in die zwei Aussparungen auf dem Aufsatz **11** passen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **18** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **15** mit der Hand auf.

Montage des Aufsatzes auf den Motorblock

1. Stellen Sie den Motorblock **4** auf eine ebene, trockene Fläche. Die Fläche muss glatt und sauber sein, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und guten Halt gewährleisten.
2. **Abbildung A:** Setzen Sie den für das jeweilige Rezept montierten Aufsatz **11** in den Halter **9** auf dem Motorblock **4**. Der Pfeil ▲ auf dem Aufsatz zeigt zur Markierung 🔓 neben der Entriegelungstaste 🔓 **3**.
3. **Abbildung A:** drücken Sie den Aufsatz **11** leicht auf den Motorblock **4** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
4. Setzen Sie die Einfüllschale **2** auf den Einfüllschacht **10**.

Abnehmen des Aufsatzes nach Gebrauch

Nach Gebrauch muss der Aufsatz zwecks Reinigung vom Motorblock abgenommen werden.

1. Nehmen Sie die Einfüllschale **2** ab, falls erforderlich.
2. **Abbildung B:** Drücken Sie die Entriegelungstaste 🔓 **3**.
3. **Abbildung B:** drehen Sie den Aufsatz **11** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ziehen Sie dann den Aufsatz vom Motorblock **4** ab.
4. Zerlegen Sie den Aufsatz in seine Einzelteile.

Bedienung

⚠ GEFAHR durch sich drehende Teile!

- Verwenden Sie nur den Stopfer **1** und niemals Ihre Finger, um das Fleisch in den Schacht **10** zu schieben. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

- Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 7 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Nach dieser Zeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf, da der Motor heißlaufen und beschädigt werden kann.

ⓘ HINWEISE:

- Bei den ersten Verwendungen des Geräts kann durch die Motorwärme Geruch entstehen. Dies ist harmlos. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung.
- Falls der Motor während des Gebrauchs blockiert, zum Beispiel wegen Überfüllung, muss die Verstopfung beseitigt werden. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät auszuschalten. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz auf die ↻-Taste **7**, um die Laufrichtung umzukehren. Auf diese Weise sollte die Blockade behoben werden. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Vorbereitung der Lebensmittel

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Knochen oder Muskatnüssen.

Hackfleisch ist ein besonders empfindliches Lebensmittel. Es verdirbt sehr schnell. Hackfleisch, das bei zu hoher Temperatur oder zu lang aufbewahrt wird, ist ein idealer Nährboden für Bakterien. Falls Sie Ihr eigenes Hackfleisch zu Hause herstellen und verarbeiten, sollten Sie nachstehende Empfehlungen beachten:

- Sorgen Sie immer für einwandfreie Sauberkeit.
- Nehmen Sie nur frisches, gut gekühltes Fleisch, da es sich im Fleischwolf erwärmt.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Haut vom Fleisch und schneiden Sie es in etwa 20 cm lange Stücke mit etwa 3 cm Durchmesser.
- Kühlen Sie das Hackfleisch unverzüglich (nicht über +4 °C) und verzehren Sie es innerhalb von 6 Stunden.
- Um Hackfleisch aufzubewahren, muss es sofort nach der Herstellung eingefroren werden.
- Reinigen Sie den Fleischwolf sorgfältig. Auf den Zubehörteilen dürfen keine Fleischreste zurückbleiben.

Herstellung von Hackfleisch

1. Geben Sie die Fleischstücke auf die Einfüllschale **2** und in den Einfüllschacht **10**.
2. Stellen Sie unter den Verschlussring **15** eine Schale, um das Hackfleisch aufzufangen.
3. Stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Steckdose, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss nach dem Einstecken des Netzsteckers weiterhin leicht zugänglich sein.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät einzuschalten.
5. Schieben Sie das Fleisch mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **10**. Drücken Sie nicht zu stark auf das Fleisch, da es sonst warm, grau und fettig wird.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4** ab. Zerlegen Sie alle Teile und reinigen Sie sie gründlich mit heißem Wasser.

Herstellung von Würsten

- Wursthüllen erhalten Sie beim Metzger oder in einem Fachgeschäft für Metzgereibedarf.
- Verwenden Sie zur Wurstherstellung vorzugsweise Wursthüllen aus Naturdarm. Diese haben die optimale Dicke und können mitgegessen werden. Für 1 kg Wurst werden etwa 1,60 m Darm benötigt. Legen Sie die erforderliche Menge 3 Stunden lang in lauwarmes Wasser.
- Mischen Sie das Hackfleisch mit den im Wurstrezept genannten Gewürzen und weiteren Zutaten und kneten Sie es etwa 5 Minuten lang gründlich durch.
- Stellen Sie die Wurstmischung etwa 30 Minuten lang in den Kühlschrank.

1. Geben Sie die vorbereitete Wurstfüllung auf die Einfüllschale **2** und in den Einfüllschacht **10**.
2. Nehmen Sie die Wursthülle aus dem Wasser und streichen Sie das Wasser aus der Hülle. Ziehen Sie die Wursthülle der benötigten Länge etwa 5 cm über den Fülltrichter **16** und binden Sie das Ende zu.
3. Stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Steckdose, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss nach dem Einstecken des Netzsteckers weiterhin leicht zugänglich sein.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät einzuschalten.
5. Schieben Sie die Wurstfüllung mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **10**. Gehen Sie dabei so gleichmäßig wie möglich vor. Vermeiden Sie Luftblasen. Stechen Sie die Wurst mit einer Nadel an, falls erforderlich.
6. Drücken Sie nach jeder Wurst ein leeres Stück Hülle mit Daumen und Zeigefinger zusammen.
7. Drehen Sie abwechselnd die erste Wurst 2–3 Mal nach rechts, dann die zweite nach links und so weiter. Auf diese Weise entsteht eine Wurstkette.
8. Drücken Sie nach dem Füllen der Würste die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4** ab. Zerlegen Sie alle Teile und reinigen Sie sie gründlich mit heißem Wasser.

Herstellung von Rollen für Kibbeh

- Bereiten Sie die Mischung für die Kibbeh-Rollen zu. Je nach den verwendeten Zutaten können Sie die Lochscheibe mit den kleineren Löchern (5 mm) einsetzen. Die Mischung wird noch feiner, wenn sie ein zweites Mal durch den Fleischwolf gedreht wird.

1. Geben Sie die vorbereitete Mischung für die Kibbeh-Rollen in den Einfüllschacht **10**.
2. Stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Steckdose, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss nach dem Einstecken des Netzsteckers weiterhin leicht zugänglich sein.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät einzuschalten.
4. Schieben Sie die Mischung für die Kibbeh-Rollen mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **10**. Gehen Sie dabei so gleichmäßig wie möglich vor.
5. Schneiden Sie die Rolle (zum Beispiel mit einem Küchenmesser) ab, wenn sie die gewünschte Länge erreicht hat.
6. Wenn die Mischung für die Kibbeh-Rollen aufgebraucht ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **6**, um das Gerät auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4** ab. Zerlegen Sie alle Teile und reinigen Sie sie gründlich mit heißem Wasser.

Rezepte

Kibbeh

Zutaten für etwa 20 Klöße

Zutaten für die Füllung

200 g	mageres Rind- oder Lammfleisch
1	Zwiebel
2	Teelöffel Mehl
1	Prise Salz

Je nach Geschmack z. B. Gewürzmischung: Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Kardamom.

Zutaten für die Kibbeh-Hülle

450 g	mageres Rind- oder Lammfleisch
150–200 g	Mehl
1 TL	gehackte Nüsse
1 TL	Salz

Je nach Geschmack z. B. Gewürzmischung: Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Kardamom.

1 TL	Paprikapulver
Chili-Pulver je nach Geschmack	
Bratfett oder Öl	

Zubereitung der Füllung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden.
2. Fleisch erst mit der groben (7 mm) und dann mit der feinen (5 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs hacken.
3. Zwiebel schälen, klein würfeln und anbraten.
4. Hackfleisch, gebratene Zwiebel, Gewürze, Salz und Mehl in einer Schüssel gut mischen.

Zubereitung der Kibbeh-Hüllen

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden.
2. Fleisch erst mit der groben (7 mm) und dann mit der feinen (5 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs hacken.
3. Restliche Zutaten zum Fleisch geben und gut vermengen. Mehlmenge an die Konsistenz anpassen.
4. Fleischteig erneut durch die feine (5 mm) Lochscheibe **14** drehen.
5. Gerät ausschalten und Netzstecker **5** ziehen.
6. Lochscheibe durch den Kibbeh-Aufsatz ersetzen.
7. Aufsatz befestigen und Fleischwolf wieder einschalten.
8. Mit dem Kibbeh-Aufsatz etwa 7 cm lange Kibbeh-Hüllen formen.

Kibbeh-Zubereitung

1. Kibbeh-Hüllen sofort nach dem Formen mit der vorbereiteten Kibbeh-Masse füllen.
2. Kibbeh durch leichten Druck auf die Enden und Seiten verschließen.
3. Kibbeh in heißem Speiseöl (ca. 190 °C) etwa 3 Minuten goldbraun braten.

Frische Rostbratwurst

Zutaten für etwa 8 Bratwürste

Zutaten

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

Vorbereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.
2. Fleisch mit der feinen (5 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs hacken.
3. Gewürzmischung und Salz hinzugeben und zu einer glatten Masse kneten. Etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Gerät ausschalten und Netzstecker **5** ziehen.
5. Lochscheibe durch den Wurstaufsatz ersetzen.
6. Aufsatz befestigen und Fleischwolf wieder einschalten.
7. Darm nach Anleitung befüllen und durch Drehen etwa 20 cm lange Würste formen.
8. Würste gut braten und am selben Tag verzehren.

Frikadellen

Zutaten für etwa 8 Frikadellen

Zutaten

500 g	Rind-, Schweine- oder Lammfleisch
½ Teelöffel	Pfeffer
1	Ei (mittelgroß)
Paniermehl	
2 Esslöffel	Joghurt
1	Zwiebel
1 TL	Paprikapulver
1 Zehe	Knoblauch
1 Esslöffel	Senf
½ Bund	Petersilie
1 TL	Salz
2–3 Esslöffel	Speiseöl zum Braten

Vorbereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.
2. Fleisch mit der feinen (5 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs hacken.
3. Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen.
4. Zwiebel schälen und klein würfeln.
5. Petersilie waschen und klein hacken.
6. Alle Zutaten außer dem Paniermehl zum Knoblauch in die Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.

7. Etwa 3 Esslöffel Teig zu einer Frikadelle formen und leicht abflachen.
8. Die Frikadellen nach Belieben in Paniermehl wälzen.
9. Frikadellen in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann auf mittlerer bis niedriger Hitze etwa 8–10 Minuten lang garen. In dieser Zeit die Frikadellen etwa 2–3 Mal wenden.

Cevapcici

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten

500 g	Rinderschulter
2	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
3 Esslöffel	Paniermehl
1 Esslöffel	Paprikapulver, scharf
1 Bund	frischer Thymian
3 Esslöffel	Olivenöl
Salz und Pfeffer	
1	Ei

Vorbereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.
2. Knoblauch und Zwiebel schälen, klein hacken und in eine große Schüssel geben.
3. Thymianblätter von den Zweigen abstreifen, hacken und in die große Schüssel geben.
4. Fleisch mit der groben (7 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs hacken.
5. Fleisch und restliche Zutaten in die große Schüssel geben und alles gut vermengen.
6. Gerät ausschalten und Netzstecker **5** ziehen.
7. Grobe (7 mm) Lochscheibe durch die feine (5 mm) Lochscheibe **14** ersetzen.
8. Aufsatz befestigen und Fleischwolf wieder einschalten.
9. Fleischteig durch die feine (5 mm) Lochscheibe **14** des Fleischwolfs drehen.
10. Aus dem Fleischteig fingerdicke, etwa 5 cm lange Rollen formen.
11. Cevapcici auf mittlerer Hitze knusprig braun grillen.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motorblock **4** niemals ins Wasser.

⚠ GEFAHR! Gefahr von Schnittverletzungen!

- Beachten Sie, dass die Messer der Kreuzklinge **13** sehr scharf sind. Berühren Sie die Messer niemals mit bloßen Händen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

Zusätzliche Hinweise zur Reinigung und Wartung des Geräts und des Zubehörs siehe Onlineanleitung.

■ Motorblock **4**	⚠ **WARNUNG!** Tauchen Sie diesen Teil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie dieses Teil nicht unter fließendes Wasser. ■ Reinigen Sie das Produkt nicht mit Scheuermitteln, aggressiven Reinigern oder harten Bürsten. ■ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. ■ Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittel.

■ Stopfer **1** ■ Einfüllschale **2** ■ Einfüllschacht **10** ■ Aufsatz **11** ■ Schnecke **12** ■ Kreuzklinge **13** ■ Lochscheiben **14** ■ Verschlussring **15** ■ Enger Fülltrichter **16** ■ Adapter für engen Fülltrichter **17** ■ Weiter Fülltrichter **18** ■ Adapter für weiten Fülltrichter **19**	■ Reinigen Sie dieses Teil gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

- Geben Sie nur spülmaschinenfeste Teile in die Spülmaschine.
  - Stopfer **1**
  - Einfüllschale **2**
  - Einfüllschacht **10**
  - Aufsatz **11**
  - Schnecke **12**
  - Kreuzklinge **13**
  - Lochscheiben **14**
  - Verschlussring **15**
  - Enger Fülltrichter **16**
  - Adapter für engen Fülltrichter **17**
  - Weiter Fülltrichter **18**
  - Adapter für weiten Fülltrichter **19**
- Legen Sie die Teile nach Möglichkeit in den oberen Korb und achten Sie darauf, dass keines der Teile stecken bleiben kann. Andernfalls könnten sie sich verformen.
- Verwenden Sie nur Programme, bei denen das Wasser nicht über 60 °C erhitzt wird.

Wartung

- Vor jedem Gebrauch: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
- Abgesehen von gelegentlichen Reinigungen ist das Produkt wartungsfrei.

Lagerung

- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, bewahren Sie es in der Originalverpackung auf.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Entsorgung



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen,

die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 524252_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Liste des pictogrammes utilisés ... Page 30
Utilisation prévue ... Page 30
Contenu de l'emballage ... Page 30
Description des pièces ... Page 30
Données techniques ... Page 31

Consignes de sécurité ... Page 31
Mauvaise utilisation prévisible ... Page 31
Consignes de sécurité ... Page 31

Avant la première utilisation ... Page 34

Montage/Démontage ... Page 34
Montage de l'accessoire pour viande hachée ... Page 34
Montage de l'accessoire pour saucisses ... Page 35
Montage de l'accessoire pour kibbeh ... Page 35
Mise en place de l'accessoire assemblé sur le bloc moteur ... Page 35
Retrait de l'accessoire après utilisation ... Page 35

Fonctionnement ... Page 35

Préparation des aliments ... Page 35
Transformation de la viande en viande hachée ... Page 36
Fabrication de saucisses ... Page 36
Préparation des rouleaux de kibbeh ... Page 36

Recettes ... Page 37
Kibbeh ... Page 37
Saucisses fraîches grillées ... Page 37
Frikadelles (boulettes de viande allemandes) ... Page 38
Cevapcici ... Page 38

Nettoyage et entretien ... Page 39
Maintenance ... Page 40

Stockage ... Page 40

Mise au rebut ... Page 40

Garantie ... Page 40
Faire valoir sa garantie ... Page 41
Service après-vente ... Page 41

Liste des pictogrammes utilisés Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :			
	**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.		Tension alternative
	**AVERTISSEMENT !** Risque modéré : le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels importants.		**REMARQUE :** circonstances et précisions à respecter lors de la manipulation de l'appareil.
	**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.		Le matériau de qualité alimentaire des appareils portant ce symbole n'altère ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Ce symbole indique les pièces pouvant être lavées au lave-vaisselle.		Double isolation
CE	Les produits affichant ce symbole satisfont aux exigences des directives de l'UE (voir la rubrique relative à la déclaration de conformité UE).		Informations de sécurité Instructions d'utilisation

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Utilisation prévue

- Ce hachoir sert à hacher de la viande fraîche et crue.
- L'appareil est conçu pour un usage privé et domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1 x Unité motrice
1 x Guide de démarrage rapide

Description des pièces

(Fig. A)

1 Poussoir d'aliments
2 Bac d'alimentation
3 Bouton du mécanisme de déverrouillage
4 Bloc moteur
5 Cordon électrique avec fiche secteur
6 Bouton marche/arrêt
7 Bouton de marche arrière
8 Pieds ventouse
9 Support pour accessoire
10 Goulotte d'alimentation
11 Accessoire
12 Vis sans fin
13 Lame en forme de croix
14 Plaques de hachage
15 Anneau de verrouillage
16 Tube de remplissage étroit
17 Adaptateur pour tube de remplissage étroit
18 Tube de remplissage large
19 Adaptateur pour tube de remplissage large

Données techniques

Modèle :	HG14929
Tension du secteur :	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection :	II ⧈
Puissance nominale :	300 W
Durée maximale de fonctionnement continu (cycle court) : (indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner en continu)	7 minutes
Puissance mode arrêt :	0,0 W

⚠ Consignes de sécurité

Mauvaise utilisation prévisible

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque de dommages matériels !

- N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 7 minutes d'affilée. Passé ce délai, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.
- N'utilisez pas le hachoir pour traiter des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, de la noix de muscade, des grains de céréales ou des grains de café.

Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles font l'objet d'une surveillance ou ont reçu des consignes sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil venait à être endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou un spécialiste qualifié, afin d'éviter tout risque.
- Le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- L'appareil doit être débranché du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.
- Veuillez noter que les lames de la lame en forme de croix sont très tranchantes :
  - Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter toute coupure.
  - Lors du rinçage à la main, utilisez de l'eau suffisamment claire pour voir correctement les outils de travail, afin de vous assurer de ne pas vous blesser avec les lames très tranchantes.
  - Lors de l'insertion ou du retrait des outils de travail, veillez à ne pas toucher les lames.

- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces qui bougent pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché du secteur.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
- L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximale de 7 minutes sans interruption. Passé ce délai, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.
- Nettoyez toutes les pièces et surfaces entrant en contact avec les aliments avant la première utilisation de l'appareil.
- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un danger de suffocation.
- Les appareils électriques peuvent présenter un danger pour les animaux de compagnie et le bétail. De plus, les animaux peuvent également endommager l'appareil. C'est pourquoi vous devez toujours tenir les animaux éloignés des appareils électriques.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo rempli d'eau ou d'autres éléments similaires.
- Le bloc moteur, le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou tout autre liquide.
- Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes d'eau et les éclaboussures.
- Si du liquide pénètre dans le bloc moteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites vérifier l'appareil avant de le réutiliser.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ce n'est qu'alors qu'il est possible de retirer l'appareil en toute sécurité.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise murale qu'une fois l'appareil entièrement monté.
- Branchez la fiche secteur uniquement sur une prise murale correctement installée et facilement accessible, dont la tension correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible une fois l'appareil branché.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des arêtes vives ou des sources de chaleur. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
- Même après avoir été mis hors tension, l'appareil n'est pas complètement déconnecté de l'alimentation électrique. Pour le déconnecter complètement, débranchez la fiche secteur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne présente jamais de risque de trébuchement et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.

- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes (par exemple, les plaques de cuisson).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas être coincé ou écrasé.
- Lorsque vous débranchez la fiche secteur de la prise murale, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale :
  – en cas de dysfonctionnement
  – lorsque vous n'utilisez pas l'appareil
  – avant de monter ou de démonter l'appareil
  – avant de nettoyer l'appareil
  – pendant un orage
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles, que ce soit sur l'appareil, les accessoires ou le câble d'alimentation.
- Afin d'éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Veuillez noter que les lames en forme de croix sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter toute coupure.
- Lors du rinçage à la main, utilisez de l'eau suffisamment claire pour voir correctement les lames, afin de vous assurer de ne pas vous blesser avec ces lames très tranchantes.
- Ne touchez pas les pièces en rotation avec des cuillères ou des ustensiles similaires. Éloignez les cheveux longs et les vêtements amples des pièces en rotation.
- Utilisez uniquement le poussoir d'aliments pour introduire les aliments dans la goulotte, n'utilisez jamais vos doigts. Il existe un risque important de blessure.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de brancher la fiche secteur dans la prise murale.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise murale avant de fixer ou de retirer l'accessoire monté.
- Placez l'appareil exclusivement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable, afin qu'il ne puisse ni tomber ni glisser.
- Assurez-vous que la lame en forme de croix est correctement insérée. Une insertion incorrecte endommagera l'appareil.
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface chaude, par exemple une plaque chauffante.
- N'exercez pas une pression excessive sur les aliments introduits. Appliquez une pression uniforme afin que le moteur ne se bloque pas.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide, car cela provoque une surchauffe du moteur et peut l'endommager.
- N'appuyez pas sur le bouton ⟲ tant que le moteur n'est pas complètement à l'arrêt.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

- L'appareil est équipé de ventouses antidérapantes en plastique. Les meubles étant recouverts d'une grande variété de vernis et de plastiques et traités avec différents produits d'entretien, il n'est pas totalement exclu que certains de ces matériaux contiennent des composants susceptibles d'attaquer et de ramollir les ventouses antidérapantes en plastique. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous l'appareil.
- Il convient de faire preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage de la goulotte d'alimentation, de l'accessoire, de la vis sans fin et pendant le nettoyage.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  – les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  – les fermes ;
  – par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  – les chambres d'hôtes.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer ’appareil.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation !
4. Placez le bloc moteur **4** sur une surface plane et sèche. Choisissez une surface lisse et propre afin que les ventouses **8** puissent adhérer fermement et assurer une bonne prise.

Montage/Démontage

⚠ DANGER ! Risque de blessure !

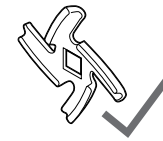
- Les lames de la lame en forme de croix **13** sont très tranchantes. Ne les touchez pas.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

- Assurez-vous que la lame en forme de croix **13** est correctement insérée. Une insertion incorrecte endommagera l'appareil.

Montage de l'accessoire pour viande hachée

1. Glissez la vis sans fin **12** dans l'accessoire **11**.
2. Placez la lame en forme de croix **13** sur la vis sans fin **12**. Les lames de la lame en forme de croix doivent être orientées à l'opposé de la vis sans fin.





3. Choisissez la plaque de hachage souhaitée **14** et placez-la sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures de la plaque de hachage doivent s'insérer dans les deux encoches de l'accessoire **11**.
   – Pour obtenir une texture grossière (par exemple pour la « viande hachée de Thuringe » ou la « saucisse » grossière), choisissez la plaque de hachage à grands trous (7 mm).
   – Pour obtenir une texture plus fine (par ex. pour les pâtés, la viande hachée, les saucisses fines), sélectionnez la plaque de hachage avec les petits trous (5 mm).
4. Vissez l’anneau de verrouillage **15** à la main.

Montage de l'accessoire pour saucisses

1. Glissez la vis sans fin **12** dans l'accessoire **11**.
2. Placez l'adaptateur **17** sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures de l'adaptateur doivent s'insérer dans les deux encoches de l'accessoire **11**.
3. Placez le tube de remplissage **16** sur l'adaptateur.
4. Vissez l'anneau de verrouillage **15** à la main.

Montage de l'accessoire pour kibbeh

1. Glissez la vis sans fin **12** dans l'accessoire **11**.
2. Placez l'adaptateur **19** sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures de l'adaptateur doivent s'insérer dans les deux encoches de l'accessoire **11**.
3. Placez le tube de remplissage **18** sur l'adaptateur.
4. Vissez l'anneau de verrouillage **15** à la main.

Mise en place de l'accessoire assemblé sur le bloc moteur

1. Placez le bloc moteur **4** sur une surface plane et sèche. Choisissez une surface lisse et propre afin que les ventouses **8** puissent adhérer fermement et assurer une bonne prise.
2. **Figure A :** placez l'accessoire **11** entièrement assemblé pour la recette correspondante dans le support **9** du bloc moteur **4**. La flèche ▲ sur l'accessoire pointe vers le repère 🔓 situé à côté du bouton du mécanisme de déverrouillage 🔓 **3**.
3. **Figure A :** appuyez légèrement l'accessoire **11** sur le bloc moteur **4** et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant qu'il est bien en place.
4. Placez le bac d'alimentation **2** sur la goulotte d'alimentation **10**.

Retrait de l'accessoire après utilisation

Après utilisation, l'accessoire doit être séparé du bloc moteur pour être nettoyé.

1. Retirez le bac d'alimentation **2** si nécessaire.
2. **Figure B :** appuyez sur le bouton du mécanisme de déverrouillage 🔓 **3**.
3. **Figure B :** tournez l'accessoire **11** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Retirez ensuite l'accessoire du bloc moteur **4**.
4. Démontez l'accessoire en ses différents composants.

Fonctionnement

⚠ DANGER lié aux pièces en rotation !

- Utilisez uniquement le poussoir d'aliments **1** pour introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation **10** ; n'utilisez jamais vos doigts. Il existe un risque important de blessure.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

- L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximale de 7 minutes sans interruption. Passé ce délai, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide, car cela provoque une surchauffe du moteur et peut l'endommager.

ⓘ REMARQUES :

- Lors des premières utilisations de l'appareil, celui-ci peut dégager une légère odeur due à l'échauffement du moteur. Ce phénomène est sans danger. Veillez à assurer une ventilation adéquate.
- Si le moteur se bloque pendant l'utilisation, par exemple en raison d'un remplissage excessif, retirez l'obstruction. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour éteindre l'appareil. Lorsque le moteur s'arrête, appuyez brièvement sur le bouton ↻ **7** pour inverser le sens de rotation. Cela devrait résoudre le dysfonctionnement. Rallumez l'appareil.

Préparation des aliments

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

- N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des os ou de la noix de muscade.

La viande hachée est un aliment particulièrement fragile. Elle s'altère très rapidement. La viande hachée qui a été conservée à une température trop élevée ou pendant trop longtemps constitue un terrain idéal pour la prolifération des bactéries. Si vous comptez préparer et transformer votre propre viande hachée à la maison, veuillez suivre les conseils ci-dessous :

- Veillez toujours à respecter une hygiène irréprochable.
- N'utilisez que de la viande fraîche et très froide, car elle se réchauffe dans le hachoir.
- Retirez les os, les tendons et la peau de la viande, puis coupez-la en morceaux d'environ 20 cm de long et 3 cm de diamètre.

- Une fois hachée, refroidissez-la immédiatement (à une température ne dépassant pas +4 °C) et consommez-la dans les 6 heures.
- Si vous souhaitez conserver la viande hachée, congelez-la immédiatement après sa préparation.
- Nettoyez soigneusement le hachoir. Aucun résidu ne doit rester sur les accessoires.

Transformation de la viande en viande hachée

1. Placez les morceaux de viande dans la goulotte d'alimentation **10** et le bac d'alimentation **2**.
2. Placez un bol sous l'anneau de verrouillage **15** pour recueillir la viande hachée.
3. Branchez la fiche secteur **5** dans une prise murale conforme aux spécifications techniques indiquées sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible après le branchement.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour mettre l'appareil en marche.
5. Utilisez le poussoir d'aliments **1** pour enfoncer la viande dans la goulotte d'alimentation **10**. N'appuyez pas trop fort sur la viande, sinon elle deviendra chaude, grise et grasse.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour éteindre l'appareil.
7. Débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
8. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude.

Fabrication de saucisses

- Vous pouvez vous procurer des boyaux à saucisses chez un boucher ou dans une boucherie spécialisée.
- Utilisez des boyaux naturels pour la fabrication de saucisses. Ils ont l'épaisseur idéale et peuvent être consommés avec la viande. Prévoyez environ 1,60 m pour 1 kg de saucisse. Plongez la quantité nécessaire dans de l'eau tiède pendant 3 heures.
- Selon la recette, mélangez la viande hachée avec les épices et les autres ingrédients de la farce à saucisses, puis pétrissez soigneusement pendant environ 5 minutes.
- Laissez refroidir le mélange de farce à saucisses au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

1. Versez la farce à saucisses préparée dans la goulotte d'alimentation **10** et le bac d'alimentation **2**.
2. Retirez le boyau à saucisse de l'eau et essorez-le. Placez le boyau à saucisse de la longueur requise (environ 5 cm) sur le tube de remplissage **16** et nouez l'extrémité.
3. Branchez la fiche secteur **5** dans une prise murale conforme aux spécifications techniques indiquées sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible après le branchement.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour mettre l'appareil en marche.
5. Poussez la farce à saucisse à travers la goulotte d'alimentation **10** et enfoncez-la à l'aide du poussoir d'aliments **1**. Faites-le de manière aussi régulière que possible. Évitez les bulles d'air. Si nécessaire, percez la saucisse avec une aiguille.
6. Après chaque morceau de saucisse, pressez le boyau entre votre pouce et votre index pour créer un segment vide.
7. Tournez la première saucisse de 2 à 3 fois vers la droite et la deuxième vers la gauche, en alternant toujours. Cela permet de former une chaîne de saucisses.
8. Une fois les saucisses remplies, appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour éteindre l'appareil.
9. Débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
10. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude.

Préparation des rouleaux de kibbeh

- Préparez le mélange pour les rouleaux de kibbeh. En fonction des aliments que vous utilisez, vous pouvez utiliser le hachoir et la plaque de hachage à petits trous (5 mm). La préparation sera plus fine si vous la passez une deuxième fois dans le hachoir.

1. Versez la préparation pour les rouleaux de kibbeh dans la goulotte d'alimentation **10**.
2. Branchez la fiche secteur **5** dans une prise murale conforme aux spécifications techniques indiquées sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible après le branchement.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour mettre l'appareil en marche.
4. Passez le mélange pour les rouleaux de kibbeh dans la goulotte d'alimentation **10** et enfoncez-le à l'aide du poussoir d'aliments **1**. Faites-le de manière aussi régulière que possible.

5. Coupez le rouleau, par exemple à l'aide d'un couteau de cuisine, lorsqu'il a atteint la longueur souhaitée.
6. Une fois que vous avez utilisé toute la préparation pour les rouleaux de kibbeh, appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ **6** pour éteindre l'appareil.
7. Débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
8. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude.

Recettes

Kibbeh

Ingrédients pour environ 20 pièces

Ingrédients pour la farce

200 g	bœuf ou agneau maigre
1	oignon
2	cuillères à café de farine
1	pincée de sel

Selon vos goûts, par exemple un mélange d'épices : coriandre, piment de la Jamaïque, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome.

Ingrédients pour l'enveloppe du kibbeh

450 g	bœuf ou agneau maigre
150–200 g	farine
1 cuillère à café	noix hachées
1 cuillère à café	sel

Selon vos goûts, par exemple un mélange d'épices : coriandre, piment de la Jamaïque, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome.

1 cuillère à café	paprika en poudre
Piment en poudre selon vos goûts	
Graisse ou huile de cuisson	

Préparation de la farce

1. Lavez la viande, séchez-la en la tapotant et coupez-la en gros morceaux.
2. Hachez d'abord la viande avec la grille à hachoir grossière (7 mm), puis avec la grille plus fine (5 mm) **14** du hachoir.
3. Épluchez et émincez finement l'oignon, puis faites-le revenir.
4. Mettez la viande hachée, l'oignon revenu, les épices, le sel et la farine dans un saladier et mélangez bien le tout.

Préparation des coques de kibbeh

1. Lavez la viande, séchez-la en la tapotant et coupez-la en gros morceaux.
2. Hachez d'abord la viande avec la grille à hachoir grossière (7 mm), puis avec la grille plus fine (5 mm) **14** du hachoir.
3. Ajoutez les ingrédients restants à la viande et mélangez bien. Adaptez la quantité de farine en fonction de la consistance.
4. Passez à nouveau le mélange de viande dans le hachoir en utilisant la grille la plus fine (5 mm) **14**.
5. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
6. Remplacez la grille du hachoir par l'accessoire à kibbeh.
7. Installez l'accessoire et remettez le hachoir en marche.
8. Utilisez l'accessoire à kibbeh pour former des coques de kibbeh d'environ 7 cm de long.

Préparation des kibbeh

1. Remplissez les coques de kibbeh avec la farce préparée dès qu'elles sont prêtes.
2. Fermez les kibbeh en appuyant doucement sur les extrémités et les côtés.
3. Faites frire les kibbeh dans de l'huile de cuisson chaude (environ 190 °C) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Saucisses fraîches grillées

Ingrédients pour environ 8 saucisses

Ingrédients

300 g	bœuf maigre
500 g	porc maigre
200 g	bacon d'épaule
environ 1,6 m	boyau de porc (Ø env. 30–32 mm)
20 g	sel
½ cuillère à soupe	poivre blanc moulu
1 cuillère à café	graines de carvi
½ cuillère à café	noix de muscade

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en la tapotant et coupez-la en petits morceaux.
2. Hachez la viande à l'aide de la grille la plus fine (5 mm) **14** du hachoir.
3. Ajoutez le mélange d'épices et le sel à la préparation à base de viande et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Placez-la au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
4. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
5. Remplacez la plaque de hachage par l'accessoire de remplissage à saucisses.
6. Installez l'accessoire et remettez le hachoir en marche.
7. Remplissez le boyau selon les instructions et tordez-le pour former des saucisses d'environ 20 cm de long.
8. Faites bien cuire les saucisses grillées et consommez-les le jour même.

Frikadelles (boulettes de viande allemandes)

Ingrédients pour environ 8 frikadelles

Ingrédients

500 g	bœuf, porc ou agneau
½ cuillère à café	poivre
1	œuf (moyen)
un peu de chapelure	
2 cuillères à soupe	yaourt
1	oignon
1 cuillère à café	paprika en poudre
1 gousse d'	ail
1 cuillère à soupe	moutarde
½ bouquet	de persil
1 cuillère à café	sel
2–3 cuillères à soupe	huile de cuisson pour la friture

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en la tapotant et coupez-la en petits morceaux.
2. Hachez la viande à l'aide de la grille la plus fine (5 mm) **14** du hachoir.
3. Épluchez l'ail et pressez-le dans un bol.
4. Épluchez et émincez finement l'oignon.
5. Lavez et hachez finement le persil.
6. Ajoutez tous les ingrédients, sauf la chapelure, à l'ail dans le bol et pétrissez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Prenez environ 3 cuillères à soupe du mélange pour former une frikadelle et aplatissez-la légèrement.
8. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre un peu de chapelure dans une assiette et y rouler les frikadelles.
9. Faites dorer les frikadelles des deux côtés dans une poêle antiadhésive. Faites cuire les frikadelles à feu moyen à doux pendant environ 8 à 10 minutes. Retournez les frikadelles environ 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Cevapcici

Ingrédients pour environ 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en la tapotant et coupez-la en petits morceaux.
2. Épluchez et émincez finement l'ail et l'oignon, puis mettez le tout dans un grand saladier.
3. Effeuillez les brins de thym, hachez les feuilles et ajoutez-les au saladier.
4. Hachez la viande à l'aide de la grille à hachage grossier (7 mm) **14** du hachoir.
5. Ajoutez la viande et le reste des ingrédients dans le grand saladier et mélangez bien le tout.
6. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale.
7. Remplacez la plaque à hacher grossière (7 mm) par la plaque à hacher fine (5 mm) **14**.
8. Installez l'accessoire et remettez le hachoir en marche.
9. Hachez le mélange de viande à l'aide de la grille fine (5 mm) **14** du hachoir.
10. Formez des rouleaux de la taille d'un doigt et d'environ 5 cm de long à partir du mélange de viande.
11. Faites griller les cevapcici à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

- Débranchez la fiche secteur **5** de la prise murale avant chaque nettoyage.
- Ne plongez jamais le bloc moteur **4** dans l'eau.

⚠ DANGER ! Risque de blessure par coupure !

- Veuillez noter que les lames de la lame en forme de croix **13** sont très tranchantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues afin d'éviter toute coupure.

Pour plus d'informations sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires, veuillez consulter le mode d'emploi en ligne.

■ Bloc moteur **4**	⚠ **AVERTISSEMENT !** N'immergez jamais cette pièce dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne tenez pas cette pièce sous l'eau courante. ■ N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale avant de procéder au nettoyage. ■ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un peu de liquide vaisselle si nécessaire.
■ Poussoir d'aliments **1** ■ Bac d'alimentation **2** ■ Goulotte d'alimentation **10** ■ Accessoire **11** ■ Vis sans fin **12** ■ Lame en forme de croix **13** ■ Plaques de hachage **14** ■ Anneau de verrouillage **15** ■ Tube de remplissage étroit **16** ■ Adaptateur pour tube de remplissage étroit **17** ■ Tube de remplissage large **18** ■ Adaptateur pour tube de remplissage large **19**	■ Nettoyez soigneusement ces pièces à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Ne mettez au lave-vaisselle que les pièces qui peuvent y être lavées.
  - Poussoir d'aliments **1**
  - Bac d'alimentation **2**
  - Goulotte d'alimentation **10**
  - Accessoire **11**
  - Vis sans fin **12**
  - Lame en forme de croix **13**
  - Plaques de hachage **14**
  - Anneau de verrouillage **15**
  - Tube de remplissage étroit **16**
  - Adaptateur pour tube de remplissage étroit **17**
  - Tube de remplissage large **18**
  - Adaptateur pour tube de remplissage large **19**
- Dans la mesure du possible, mettez les pièces dans le panier du haut du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune d'entre elles ne soit coincée contre une autre. Faute de quoi, elles risqueraient de se déformer.
- Utilisez exclusivement des programmes qui ne chauffent pas l'eau au-delà de 60 °C.

Maintenance

- Avant chaque utilisation : Vérifiez le produit à la recherche de dommages visibles.
- Hormis un nettoyage occasionnel, le produit ne nécessite aucun entretien.

Stockage

- Lorsque le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez le produit dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

Mise au rebut



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal.
Ce marquage est spécifique au marché français.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseignera sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Veuillez éliminer ce produit de manière appropriée lorsqu'il arrive en fin de vie, et ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

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.

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 L217-4 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.

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 524252_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Lijst met gebruikte pictogrammen ... Pagina 43
Beoogd gebruik ... Pagina 43
Omvang van de levering ... Pagina 43
Beschrijving van de onderdelen ... Pagina 43
Technische gegevens ... Pagina 44

Veiligheidsinstructies ... Pagina 44
Te voorzien verkeerd gebruik ... Pagina 44
Instructies voor veilig gebruik ... Pagina 44

Voor het eerste gebruik ... Pagina 47

Montage/demontage ... Pagina 47
Montage van het opzetstuk voor gehakt ... Pagina 47
Montage van het opzetstuk voor worst ... Pagina 48
Montage van het opzetstuk voor kibbeh ... Pagina 48
Het gemonteerde opzetstuk op het motorblok plaatsen ... Pagina 48
Het opzetstuk na gebruik verwijderen ... Pagina 48

Bediening ... Pagina 48

Het voedsel voorbereiden ... Pagina 48
Vlees tot gehakt verwerken ... Pagina 49
Worst maken ... Pagina 49
Rolletjes voor kibbeh maken ... Pagina 49

Recepten ... Pagina 50
Kibbeh ... Pagina 50
Verse braadworst ... Pagina 50
Gehaktballen (Duitse stijl) ... Pagina 51
Cevapcici ... Pagina 51

Reiniging en onderhoud ... Pagina 52
Onderhoud ... Pagina 52

Opslag ... Pagina 52

Afvoer ... Pagina 53

Garantie ... Pagina 53
Afwikkeling in geval van garantie ... Pagina 53
Service ... Pagina 53

Lijst met gebruikte pictogrammen De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:			
	**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van deze waarschuwing kan leiden tot letsel of levensgevaar.		Wisselspanning
	**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van deze waarschuwing kan leiden tot letsel of ernstige materiële schade.		**OPMERKING:** omstandigheden en bijzonderheden die bij het gebruik van het apparaat in acht moeten worden genomen.
	**VOORZICHTIG:** laag risico: het negeren van deze waarschuwing kan leiden tot lichte verwondingen of schade aan eigendommen.		Het voedselveilige materiaal van apparaten met dit symbool zal de smaak of geur van voedsel niet veranderen.
	Het symbool duidt onderdelen aan die in de vaatwasser kunnen worden gereinigd.		Dubbele isolatie
	Producten met dit symbool voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie sectie EU-conformiteitsverklaring).		Veiligheidsinformatie Gebruiksinstructies

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Beoogd gebruik

- Deze vleesmolen is bedoeld voor het fijnmalen van vers, rauw vlees.
- Het apparaat is ontworpen voor particulier, huishoudelijk gebruik. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.
- Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

1 x Aandrijfeenheid
1 x Snelstartgids

Beschrijving van de onderdelen

(Afb. A).

1 Voedselduwer
2 Vultrechter
3 Knop voor het ontgrendelingsmechanisme
4 Motorblok
5 Netsnoer met stekker
6 Aan/uit-knop
7 Omkeerknop
8 Zuignappen
9 Houder voor opzetstuk
10 Vleesinvoerbuis
11 Opzetstuk
12 Wormas
13 Kruisvormig mes
14 Maalplaten
15 Vergrendelingsring
16 Smalle vulbuis
17 Adapter voor smalle vulbuis
18 Brede vulbuis
19 Adapter voor brede vulbuis

Technische gegevens

Model:	HG14929
Netspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Beschermingsklasse:	II ⧈
Nominaal vermogen:	300 W
Max. continue werking (kortstondig gebruik): (geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)	7 minuten
Vermogen bij uit-stand:	0,0 W

⚠ Veiligheidsinstructies

Te voorzien verkeerd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!** Risico op materiële schade!

- Gebruik de vleesmolen niet langer dan 7 minuten ononderbroken. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik de vleesmolen niet voor het verwerken van bijzonder harde levensmiddelen, zoals bevroren voedsel, botten, nootmuskaat, graankorrels of koffiebonen.

Instructies voor veilig gebruik

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde specialist om gevaren te voorkomen.
- Het motorblok mag niet in water worden ondergedompeld.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld wanneer het zonder toezicht wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Houd er rekening mee dat de messen van het kruisvormige mes zeer scherp zijn:
  - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
  - Bij het met de hand afspoelen moet u water gebruiken dat zo helder is dat u de werkonderdelen goed kunt zien, zodat u zich niet verwondt aan de zeer scherpe messen.
  - Zorg er bij het plaatsen of verwijderen van de werkonderdelen voor dat u de messen niet aanraakt.

- Voor het vervangen van accessoires of opzetstukken die tijdens gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden losgekoppeld.
- Onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot verwondingen.
- Het apparaat is ontworpen voor een maximale gebruiksduur van 7 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Reinig alle onderdelen en oppervlakken die met voedsel in contact komen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Daarnaast kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Om deze reden moet u dieren altijd uit de buurt van elektrische apparaten houden.
- Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de nabijheid van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel of soortgelijke objecten.
- Het motorblok, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Bescherm het motorblok tegen vocht, druppelend water en spatwater.
- Als er vloeistof in het motorblok terechtkomt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren voordat u het opnieuw gebruikt.
- Raak het apparaat nooit aan met natte handen.
- Als het apparaat in water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Pas daarna is het veilig om het apparaat uit het water te halen.
- Steek de stekker pas in het stopcontact nadat het apparaat volledig is gemonteerd.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten van het apparaat gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete oppervlakken. Wikkel het netsnoer niet om het apparaat.
- Zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld, is het niet volledig van de stroomvoorziening losgekoppeld. Om het volledig los te koppelen, trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer nooit een struikelgevaar vormt en dat niemand erin verstrikt kan raken of erop kan stappen.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. kookplaten).
- Zorg er bij gebruik van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld raakt of wordt geplet.
- Trek bij het verwijderen van de stekker uit het stopcontact altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
  – wanneer zich een storing voordoet
  – wanneer u het apparaat niet gebruikt
  – voordat u het apparaat monteert of demonteert
  – voordat u het apparaat reinigt
  – bij onweer
- Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is aan het apparaat, accessoires of het netsnoer.
- Voer geen wijzigingen aan het apparaat uit om gevaren te voorkomen.
- Houd er rekening mee dat de messen van het kruisvormige mes zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik bij het met de hand afspoelen water dat zo helder is dat u de messen goed kunt zien, zodat u zich niet verwondt aan de zeer scherpe messen.
- Raak draaiende onderdelen niet aan met lepels of soortgelijke voorwerpen. Houd lang haar en losse kleding uit de buurt van de draaiende onderdelen.
- Gebruik uitsluitend de voedselduwer om het voedsel in de invoerbuis te duwen, gebruik nooit uw vingers. Er bestaat een aanzienlijk risico op verwondingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het gemonteerde opzetstuk bevestigt of verwijdert.
- Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip en waterbestendige ondergrond, zodat het niet kan vallen of wegglijden.
- Zorg ervoor dat het kruisvormige mes correct is geplaatst. Onjuiste plaatsing zal het apparaat beschadigen.
- Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak, bijvoorbeeld een kookplaat.
- Oefen niet te veel druk uit op het ingevoerde voedsel. Oefen gelijkmatige druk uit zodat de motor niet vastloopt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg is, omdat dit de motor oververhit en kan beschadigen.
- Druk niet op de ⟲-knop voordat de motor volledig tot stilstand is gekomen.
- Gebruik alleen de originele accessoires.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

- Het apparaat is voorzien van antislip kunststof zuignappen. Aangezien meubels zijn afgewerkt met uiteenlopende lakken en kunststoffen en ook met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze materialen bestanddelen bevatten die de antislip kunststof zuignappen aantasten en zachter maken. Leg indien nodig een antislipmat onder het apparaat.
- Ga voorzichtig om met de scherpe snijmessen, bij het legen van de invoerbuis, het opzetstuk, de wormas en tijdens het reinigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  – kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  – boerderijen;
  – door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  – bed and breakfasts.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
3. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik!
4. Plaats het motorblok **4** op een vlakke en droge ondergrond. Kies een glad en schoon oppervlak, zodat de zuignappen **8** stevig kunnen hechten en voor een stabiele stand zorgen.

Montage/demontage

⚠ GEVAAR! Risico op letsel!

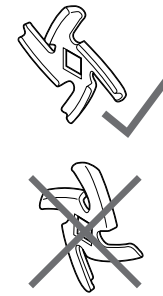
- De messen van het kruisvormige mes **13** zijn zeer scherp. Raak deze niet aan.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

- Zorg ervoor dat het kruisvormige mes **13** correct is geplaatst. Onjuiste plaatsing zal het apparaat beschadigen.

Montage van het opzetstuk voor gehakt

1. Schuif de wormas **12** in het opzetstuk **11**.
2. Plaats het kruisvormige mes **13** op de wormas **12**. De messen van het kruisvormige mes moeten van de wormas af wijzen.



3. Kies de gewenste maalplaat **14** en plaats deze op de wormas. De twee buitenste bevestigingen van de maalplaat moeten in de twee uitsparingen van het opzetstuk **11** passen.
   – Voor een grove maling (bijv. voor grof gehakt of grove braadworst) kies de maalplaat met de grote gaten (7 mm).
   – Voor een fijnere maling (bijv. voor patés, fijn gehakt, fijne worst) kies de maalplaat met de kleinere gaten (5 mm).
4. Schroef de vergrendelingsring **15** met de hand vast.

Montage van het opzetstuk voor worst

1. Schuif de wormas **12** in het opzetstuk **11**.
2. Plaats de adapter **17** op de wormas. De twee buitenste bevestigingen van de adapter moeten in de twee uitsparingen van het opzetstuk **11** passen.
3. Plaats de vulbuis **16** op de adapter.
4. Schroef de vergrendelingsring **15** met de hand vast.

Montage van het opzetstuk voor kibbeh

1. Schuif de wormas **12** in het opzetstuk **11**.
2. Plaats de adapter **19** op de wormas. De twee buitenste bevestigingen van de adapter moeten in de twee uitsparingen van het opzetstuk **11** passen.
3. Plaats de vulbuis **18** op de adapter.
4. Schroef de vergrendelingsring **15** met de hand vast.

Het gemonteerde opzetstuk op het motorblok plaatsen

1. Plaats het motorblok **4** op een vlakke en droge ondergrond. Kies een glad en schoon oppervlak, zodat de zuignappen **8** stevig kunnen hechten en voor een stabiele stand zorgen.
2. **Afbeelding A:** plaats het opzetstuk **11** volledig gemonteerd voor het betreffende recept in de houder **9** op het motorblok **4**. Het pijlsymbool ▲ op het opzetstuk wijst naar de markering 🔓 naast de knop voor het ontgrendelingsmechanisme 🔓 **3**.
3. **Afbeelding A:** druk het opzetstuk **11** licht op het motorblok **4** en draai het tegen de klok in totdat het hoorbaar vastklikt.
4. Plaats de vultrechter **2** op de invoerbuis **10**.

Het opzetstuk na gebruik verwijderen

Na gebruik moet het opzetstuk voor reiniging van het motorblok worden verwijderd.

1. Verwijder indien nodig de vultrechter **2**.
2. **Afbeelding B:** druk op de knop voor het ontgrendelingsmechanisme 🔓 **3**.
3. **Afbeelding B:** draai het opzetstuk **11** met de klok mee tot de aanslag. Trek vervolgens het opzetstuk van het motorblok **4**.
4. Demonteer het opzetstuk in de afzonderlijke onderdelen.

Bediening

⚠ GEVAAR door draaiende onderdelen!

- Gebruik uitsluitend de voedselduwer **1** om het voedsel in de invoerbuis **10** te duwen, gebruik nooit uw vingers. Er bestaat een aanzienlijk risico op verwondingen.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

- Het apparaat is ontworpen voor een maximale gebruiksduur van 7 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg is, omdat dit de motor oververhit en kan beschadigen.

ⓘ OPMERKINGEN:

- Wanneer het apparaat de eerste keren wordt gebruikt, kan er door het opwarmen van de motor een geur ontstaan. Dit is onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Als de motor tijdens gebruik vastloopt, bijvoorbeeld door overbelasting, verwijder de blokkade. Druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat uit te schakelen. Wanneer de motor stilstaat, druk kort op de ↻ **7**-knop om de draairichting om te keren. Dit zou de storing moeten verhelpen. Schakel het apparaat weer in.

Het voedsel voorbereiden

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

- Gebruik het apparaat niet voor het fijnmalen van bijzonder harde levensmiddelen zoals botten of nootmuskaat.

Gehakt is een bijzonder gevoelig voedingsmiddel. Het bederft zeer snel. Gehakt dat te warm of te lang wordt bewaard, vormt een ideale voedingsbodem voor bacteriën. Als u zelf thuis gehakt wilt maken en verwerken, volg dan onderstaande tips:

- Zorg altijd voor maximale hygiëne.
- Gebruik uitsluitend vers, goed gekoeld vlees, omdat het in de vleesmolen opwarmt.
- Verwijder botten, pezen en vel van het vlees en snijd het in stukken van maximaal ong. 20 cm lang en ong. 3 cm in diameter.

- Koel het gehakt na het malen onmiddellijk (niet boven +4 °C) en verbruik het binnen 6 uur.
- Als u gehakt wilt bewaren, vries het dan onmiddellijk na bereiding in.
- Reinig de vleesmolen zorgvuldig. Er mogen geen resten op de accessoires achterblijven.

Vlees tot gehakt verwerken

1. Doe de stukken vlees in de invoerbuis **10** en de vultrechter **2**.
2. Plaats een kom onder de vergrendelingsring **15** om het gehakt op te vangen.
3. Steek de stekker **5** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
4. Druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat in te schakelen.
5. Gebruik de voedselduwer **1** om het vlees in de invoerbuis **10** te duwen. Druk het vlees niet te hard aan, anders wordt het warm, grijs en vet.
6. Druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat uit te schakelen.
7. Trek de stekker **5** uit het stopcontact.
8. Verwijder alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen grondig onder warm water.

Worst maken

- U kunt worstdarmen verkrijgen bij een slager of gespecialiseerde slagerij.
- Gebruik natuurlijke darmen bij het maken van worst. Deze hebben de perfecte dikte en kunnen samen met het vlees worden gegeten. Meet ong. 1,60 m voor 1 kg worst af. Leg de benodigde hoeveelheid 3 uur in lauwwarm water.
- Meng, afhankelijk van het recept, het gehakt met kruiden en eventuele andere ingrediënten voor de worstvulling en kneed dit ongeveer 5 minuten goed door.
- Laat het voorbereide worstmengsel ong. 30 minuten in de koelkast koelen.

1. Doe de voorbereide worstvulling in de invoerbuis **10** en de vultrechter **2**.
2. Haal de worstdarm uit het water en knijp het water eruit. Schuif de worstdarm van de gewenste lengte ong. 5 cm over de vulbuis **16** en knoop het uiteinde dicht.
3. Steek de stekker **5** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
4. Druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat in te schakelen.
5. Pers de worstvulling door de invoerbuis **10** en duw deze naar binnen met de voedselduwer **1**. Doe dit zo gelijkmatig mogelijk. Voorkom luchtbellen. Prik de worst indien nodig met een naald.
6. Knijp na elke worst met duim en wijsvinger de darm samen om een leeg stuk darm te creëren.
7. Draai de eerste worst 2–3 keer naar rechts en de tweede naar links, steeds afwisselend. Zo ontstaat een ketting van worsten.
8. Druk na het vullen van de worsten op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat uit te schakelen.
9. Trek de stekker **5** uit het stopcontact.
10. Verwijder alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen grondig onder warm water.

Rolletjes voor kibbeh maken

- Bereid het mengsel voor de kibbehrolletjes. Afhankelijk van het gebruikte ingrediënt kunt u de vleesmolen en de maalplaat met de kleinere gaten (5 mm) gebruiken. Het mengsel wordt fijner als u het een tweede keer door de vleesmolen haalt.

1. Doe het voorbereide mengsel voor de kibbehrolletjes in de invoerbuis **10**.
2. Steek de stekker **5** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
3. Druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat in te schakelen.

4. Pers het mengsel voor de kibbehrolletjes door de invoerbuis **10** en duw het naar binnen met de voedselduwer **1**. Doe dit zo gelijkmatig mogelijk.
5. Snijd het rolletje, bijvoorbeeld met een keukenmes, af wanneer deze de gewenste lengte heeft bereikt.
6. Wanneer het mengsel voor het kibbehrolletje op is, druk op de aan/uit-knop ⏻ **6** om het apparaat uit te schakelen.
7. Trek de stekker **5** uit het stopcontact.
8. Verwijder alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen grondig onder warm water.

Recepten

Kibbeh

Ingrediënten voor ong. 20 stuks

Ingrediënten voor de vulling

200 g	mager rundvlees of lamsvlees
1	ui
2	theelepels bloem
1	snufje zout

Naar smaak, bijv. een kruidenmengsel van: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, kardemom.

Ingrediënten voor de kibbehbuisjes

450 g	mager rundvlees of lamsvlees
150–200 g	bloem
1 theelepel	gehakte noten
1 theelepel	zout

Naar smaak, bijv. een kruidenmengsel van: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, 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 met de grove (7 mm) en daarna met de fijnere (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
3. Pel de ui, snijd deze fijn en bak hem.
4. Doe het gehakt, de gebakken ui, kruiden, zout en bloem in een kom en meng alles goed door elkaar.

Bereiding van kibbehbuisjes

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in grote stukken.
2. Maal het vlees eerst met de grove (7 mm) en daarna met de fijnere (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
3. Voeg de overige ingrediënten toe aan het vlees en meng goed. Pas de hoeveelheid bloem aan afhankelijk van de gewenste consistentie.
4. Verwerk het vleesmengsel opnieuw in de vleesmolen met de fijnere (5 mm) maalplaat **14**.
5. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **5** uit het stopcontact.
6. Vervang de maalplaat door het kibbeh-opzetstuk.
7. Monteer het opzetstuk en schakel de vleesmolen weer in.
8. Gebruik het kibbeh-opzetstuk om kibbehbuisjes van ong. 7 cm lang te vormen.

Bereiding van kibbeh

1. Vul de kibbehbuisjes direct na het vormen met de voorbereide kibbehvulling.
2. Sluit de kibbeh door de uiteinden en zijkanten voorzichtig dicht te drukken.
3. Frituur de kibbeh in hete olie (ong. 190 °C) gedurende ong. 3 minuten tot ze goudbruin zijn.

Verse braadworst

Ingrediënten voor ong. 8 worsten

Ingrediënten

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

Voorbereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Maal het vlees met de fijnere (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
3. Voeg de gemengde kruiden en het zout toe aan het vleesmengsel en kneed dit tot een gladde massa. Laat het ong. 30 minuten in de koelkast rusten.
4. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **5** uit het stopcontact.
5. Vervang de maalplaat door het worstvulopzetstuk.
6. Monteer het opzetstuk en schakel de vleesmolen weer in.
7. Vul de worst volgens de instructies en draai deze tot worsten van ong. 20 cm lang.
8. Bak de braadworst goed gaar en eet deze dezelfde dag.

Gehaktballen (Duitse stijl)

Ingrediënten voor ong. 8 gehaktballen

Ingrediënten

500 g	rundvlees, varkensvlees of lamsvlees
½ theelepel	peper
1	ei (middelgroot)
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	bakolie om in te bakken

Voorbereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Maal het vlees met de fijnere (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
3. Pel de knoflook en pers deze in een kom.
4. Pel de ui en snijd deze fijn.
5. Was de peterselie en hak deze fijn.
6. Voeg alle ingrediënten, behalve het paneermeel, toe aan de knoflook in de kom en kneed alles tot een glad mengsel.
7. Gebruik ong. 3 eetlepels van het mengsel om een gehaktbal (Duitse stijl) te vormen en druk deze licht plat.
8. U kunt eventueel wat paneermeel op een bord doen en de gehaktballen erin wentelen.
9. Bak de gehaktballen aan beide kanten in een pan met antiaanbaklaag. Bak de gehaktballen op middelhoog tot laag vuur gedurende ong. 8–10 minuten. Keer de gehaktballen tijdens het bakken ong. 2–3 keer.

Cevapcici

Ingrediënten voor ong. 4 porties

Ingrediënten

500 g	runderschouder
2	Uien
2 teentjes	knoflook
3 eetlepels	paneermeel
1 eetlepel	paprikapoeder, pikant
1 bosje	verse tijm
3 eetlepels	olijfolie
zout en peper	
1	ei

Voorbereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Pel de knoflook en de ui, hak ze fijn en doe alles in een grote kom.
3. Rits de tijmblaadjes van de takjes, hak ze fijn en voeg ze toe aan de grote kom.
4. Maal het vlees met de grove (7 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
5. Voeg het vlees en de overige ingrediënten toe aan de grote kom en meng alles goed door elkaar.
6. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **5** uit het stopcontact.
7. Vervang de grove (7 mm) door de fijne (5 mm) maalplaat **14**.
8. Monteer het opzetstuk en schakel de vleesmolen weer in.
9. Maal het vleesmengsel met de fijne (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
10. Vorm vingerdikke rolletjes van ca. 5 cm lang van het vleesmengsel.
11. Grill de cevapcici op middelhoog vuur tot ze knapperig bruin zijn.

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op elektrische schokken!

- Trek voor elke reiniging de stekker **5** uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok **4** nooit onder in water.

⚠ GEVAAR! Risico op snijwonden!

- Houd er rekening mee dat de messen van het kruisvormige mes **13** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te voorkomen.

Raadpleeg voor aanvullende informatie over het reinigen en onderhouden van het apparaat en de accessoires de online gebruiksaanwijzing.

■ Motoreenheid **4**	⚠ **WAARSCHUWING!** Dompel dit onderdeel nooit onder in water of een andere vloeistof. Houd dit onderdeel niet onder stromend water. ■ Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel. ■ Trek de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. ■ Reinig met een licht bevochtigde doek. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.
■ Voedselduwer **1** ■ Vultrechter **2** ■ Vleesinvoerbuis **10** ■ Opzetstuk **11** ■ Wormas **12** ■ Kruisvormig mes **13** ■ Maalplaten **14** ■ Vergrendelingsring **15** ■ Smalle vulbuis **16** ■ Adapter voor smalle vulbuis **17** ■ Brede vulbuis **18** ■ Adapter voor brede vulbuis **19**	■ Reinig dit onderdeel grondig met heet water en afwasmiddel.

- Plaats alleen vaatwasserbestendige onderdelen in de vaatwasser.
  - Voedselduwer **1**
  - Vultrechter **2**
  - Vleesinvoerbuis **10**
  - Opzetstuk **11**
  - Wormas **12**
  - Kruisvormig mes **13**
  - Maalplaten **14**
  - Vergrendelingsring **15**
  - Smalle vulbuis **16**
  - Adapter voor smalle vulbuis **17**
  - Brede vulbuis **18**
  - Adapter voor brede vulbuis **19**
- Plaats de onderdelen indien mogelijk in de bovenste korf en zorg ervoor dat geen van de onderdelen vast kan komen te zitten. Anders kunnen ze vervormen.
- Gebruik alleen programma's waarbij het water niet warmer dan 60 °C wordt.

Onderhoud

- Voor elk gebruik: Controleer het product op eventuele zichtbare beschadigingen.
- Afgezien van incidentele reiniging is het product onderhoudsvrij.

Opslag

- Bewaar het product in de originele verpakking wanneer het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge, veilige plaats buiten het bereik van kinderen.

Afvoer



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Informatie over inzamelpunten en openingstijden kunt u opvragen bij uw lokale gemeentelijke instanties.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen.
De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 524252_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

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

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

CE

Elenco dei simboli utilizzati ..... Pagina 55
Uso previsto ..... Pagina 55
Contenuto dell'imballaggio ..... Pagina 55
Descrizione delle parti ..... Pagina 55
Specifiche tecniche ..... Pagina 56

Istruzioni di sicurezza ..... Pagina 56
Uso improprio ..... Pagina 56
Istruzioni per un uso sicuro ..... Pagina 56

Operazioni preliminari ..... Pagina 59

Assemblaggio e disassemblaggio ..... Pagina 59
Assemblaggio del tritacarne ..... Pagina 59
Assemblaggio dell'accessorio per salsicce ..... Pagina 60
Assemblaggio dell'accessorio per kibbeh ..... Pagina 60
Installazione del condotto di uscita (assemblato) sull'unità motore ..... Pagina 60
Rimozione dell'accessorio ..... Pagina 60

Utilizzo ..... Pagina 60

Preparazione degli alimenti ..... Pagina 60
Preparazione di carne macinata ..... Pagina 61
Preparazione di salsicce ..... Pagina 61
Preparazione di kibbeh cilindrici ..... Pagina 61

Ricette ..... Pagina 62
Kibbeh ..... Pagina 62
Salsiccia fresca alla griglia ..... Pagina 62
Frikadellen (polpette tedesche) ..... Pagina 63
Cevapcici ..... Pagina 63

Pulizia e manutenzione ..... Pagina 64
Manutenzione ..... Pagina 64

Stoccaggio ..... Pagina 65

Smaltimento ..... Pagina 65

Garanzia ..... Pagina 65
Gestione dei casi in garanzia ..... Pagina 65
Assistenza ..... Pagina 65

Elenco dei simboli utilizzati In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.			
	**PERICOLO!** Rischio elevato: il mancato rispetto di questa istruzione può causare il rischio di lesioni gravi (agli arti) o mortali.		Tensione CA
	**AVVERTENZA!** Rischio moderato: il mancato rispetto di questa istruzione può causare il rischio di lesioni o gravi danni materiali.		**NOTA:** circostanze e istruzioni da rispettare durante la manipolazione dell'apparecchio.
	**ATTENZIONE!** Basso rischio: il mancato rispetto di questa istruzione può causare lesioni lievi o danni materiali.		I materiali dell'apparecchio contrassegnati da questo simbolo sono adatti all'uso alimentare e non influiscono sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
	Questo simbolo identifica le parti lavabili in lavastoviglie.		Doppio isolamento
CE	I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere la sezione Dichiarazione di conformità UE).		Informazioni di sicurezza Istruzioni per l'uso

TRITACARNE ELETTRICO

Uso previsto

- Questo tritacarne è progettato per tritare carne fresca e cruda.
- L'apparecchio è destinato al solo uso privato e in ambito domestico. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti interni.
- L'apparecchio non deve essere usato per scopi commerciali.

Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integre. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1 x Unità principale
1 x Guida rapida

Descrizione delle parti

(Fig. A)

1 Pressino
2 Vassoio di ingresso
3 Pulsante del meccanismo di sbloccaggio
4 Unità motore
5 Cavo di alimentazione con spina
6 Pulsante di accensione/spegnimento
7 Pulsante di inversione
8 Piedini con ventosa
9 Attacco per condotto
10 Condotto di ingresso
11 Condotto di uscita
12 Coclea
13 Lama a croce
14 Dischi traforati
15 Anello di bloccaggio
16 Beccuccio stretto per insaccati
17 Adattatore per beccuccio stretto per insaccati
18 Beccuccio largo per insaccati
19 Adattatore per beccuccio largo per insaccati

Specifiche tecniche

Modello:	HG14929
Alimentazione elettrica:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di protezione:	II ⧈
Potenza nominale:	300 W
Tempo massimo di funzionamento continuo (ciclo breve): (indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare ininterrottamente)	7 minuti
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W

⚠ Istruzioni di sicurezza

Uso improprio

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di danni materiali!

- Non utilizzare il tritacarne ininterrottamente per più di 7 minuti consecutivi. Dopo tale periodo, lasciare l'apparecchio spento finché non ha raggiunto la temperatura ambiente.
- Non utilizzare il tritacarne per tritare alimenti particolarmente duri come alimenti surgelati, ossa, noce moscata, cereali o chicchi di caffè.

Istruzioni per un uso sicuro

- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi elettrici possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- L'unità motore non deve essere immersa nell'acqua.
- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di assemblarlo, disassemblarlo o pulirlo.
- Prestare attenzione alla lama a croce, perché le estremità sono molto affilate.
  - Per evitare il rischio di lesioni, non toccare le estremità con le mani nude.
  - Durante il lavaggio a mano, utilizzare acqua sufficientemente chiara da poter vedere gli accessori nitidamente ed evitare il rischio di lesioni alle mani causate dal contatto con le estremità della lama.
  - Durante l'inserimento o la rimozione degli accessori, prestare attenzione a non toccare le estremità della lama.

- Prima di sostituire gli accessori o le parti che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.
- L'uso improprio dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.
- L'apparecchio non deve essere usato ininterrottamente per più di 7 minuti. Dopo tale periodo, lasciare l'apparecchio spento finché non ha raggiunto la temperatura ambiente.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti e le superfici che entrano a contatto gli alimenti.
- I materiali di imballaggio non sono giocattoli. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. Rischio di soffocamento.
- Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per gli animali. Inoltre, gli animali possono danneggiare l'apparecchio. Pertanto, tenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, lavandini pieni d'acqua o recipienti similari.
- L'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- Proteggere l'unità motore da umidità, gocce e schizzi d'acqua.
- In caso di infiltrazione di liquidi nell'unità motore, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Fare ispezionare l'apparecchio prima di usarlo nuovamente.
- Non toccare l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Se l'apparecchio cade nell'acqua, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Solo ora sarà possibile recuperare l'apparecchio in sicurezza.
- Prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente, l'apparecchio deve essere completamente assemblato.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente a norma e facilmente accessibile, la cui tensione corrisponde alle specifiche riportate sulla targhetta dati dell'apparecchio. La presa di corrente deve rimanere facilmente accessibile anche quando l'apparecchio è collegato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato da bordi taglienti o oggetti caldi. Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio.
- Anche quando è spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dall'alimentazione elettrica. Per scollegarlo completamente, estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che nessuno possa calpestarlo, inciamparvi o rimanere impigliato.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde (come le piastre riscaldanti).
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa rimanere intrappolato o schiacciato.
- Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente nei seguenti casi:
  – se l'apparecchio non funziona correttamente;
  – quando l'apparecchio non è in uso;
  – prima di assemblare o disassemblare l'apparecchio;
  – prima di pulire l'apparecchio;
  – durante i temporali.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono visibilmente danneggiati.
- Per motivi di sicurezza, non apportare modifiche all'apparecchio.
- Prestare attenzione alla lama a croce, perché le estremità sono molto affilate. Per evitare il rischio di lesioni, non toccare le estremità con le mani nude.
- Durante il lavaggio a mano, utilizzare acqua sufficientemente chiara da poter vedere la lama nitidamente ed evitare il rischio di lesioni alle mani causare dal contatto con le estremità della lama.
- Non toccare le parti in movimento con cucchiai o utensili similari. Tenere capelli lunghi e indumenti ampi lontani dalle parti in movimento.
- Per spingere gli alimenti nel condotto di ingresso, utilizzare esclusivamente il pressino, mai le dita. Elevato rischio di lesioni.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- Spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di installare o rimuovere un accessorio.
- Posizionare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana, asciutta, antiscivolo e resistente all'acqua, affinché non possa scivolare né cadere.
- Assicurarsi che la lama a croce sia inserita correttamente. In caso contrario l'apparecchio subirà danni.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda come una piastra riscaldante.
- Non applicare una pressione eccessiva sugli alimenti durante l'inserimento. Applicare una pressione uniforme per evitare il bloccaggio del motore.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto; in caso contrario il motore si surriscalderà e potrebbe subire danni.
- Non premere il pulsante ⟲ finché il motore non si è completamente arrestato.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

- L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo in plastica con ventosa. Poiché i mobili sono rivestiti con un'ampia gamma di vernici e materie plastiche e vengono trattati con diversi prodotti, non è possibile escludere del tutto che tali materiali contengano componenti in grado di danneggiare e ammorbidire i piedini antiscivolo in plastica con ventosa. Se necessario, posizionare un tappetino antiscivolo sotto il prodotto.
- Prestare attenzione durante la manipolazione delle estremità della lama, durante lo svuotamento del condotto di ingresso, degli accessori e della coclea e durante la pulizia.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
  – aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  – agriturismi;
  – stanze di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
  – strutture tipo bed and breakfast.
- Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

Operazioni preliminari

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e integre.
3. Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta.
4. Posizionare l'unità motore **4** su una superficie asciutta e a livello. Selezionare una superficie liscia e pulita, affinché i piedini con ventosa **8** possano aderire saldamente e garantire una presa sicura.

Assemblaggio e disassemblaggio

⚠ PERICOLO! Rischio di lesioni!

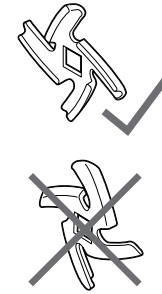
- Le estremità della lama a croce **13** sono molto affilate. Non toccarle

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

- Assicurarsi che la lama a croce **13** sia inserita correttamente. In caso contrario l'apparecchio subirà danni.

Assemblaggio del tritacarne

1. Inserire la coclea **12** nel condotto di uscita **11**.
2. Posizionare la lama a croce **13** sulla coclea **12**. Le estremità affilate della lama a croce devono essere rivolte in direzione opposta rispetto alla coclea.



3. Selezionare il disco traforato **14** adatto e posizionarlo sulla coclea. Le due linguette esterne sul disco traforato devono inserirsi nelle due fessure sul condotto di uscita **11**.
   – Per una grana grossolana (per preparare, ad esempio, mett della Turingia o salsicce rustiche), selezionare il disco con i fori grandi (7 mm).
   – Per una grana più fine (per preparare, ad esempio, paté, carne macinata, salsicce fini), selezionare il disco con i fori piccoli (5 mm).
4. Avvitare l'anello di bloccaggio **15** a mano.

Assemblaggio dell'accessorio per salsicce

1. Inserire la coclea **12** nel condotto di uscita **11**.
2. Posizionare l'adattatore **17** sulla coclea. Le due linguette esterne sull'adattatore devono inserirsi nelle due fessure sul condotto di uscita **11**.
3. Posizionare il beccuccio per insaccati **16** sull'adattatore.
4. Avvitare l'anello di bloccaggio **15** a mano.

Assemblaggio dell'accessorio per kibbeh

1. Inserire la coclea **12** nel condotto di uscita **11**.
2. Posizionare l'adattatore **19** sulla coclea. Le due linguette esterne sull'adattatore devono inserirsi nelle due fessure sul condotto di uscita **11**.
3. Posizionare il beccuccio per insaccati **18** sull'adattatore.
4. Avvitare l'anello di bloccaggio **15** a mano.

Installazione del condotto di uscita (assemblato) sull'unità motore

1. Posizionare l'unità motore **4** su una superficie asciutta e a livello. Selezionare una superficie liscia e pulita, affinché i piedini con ventosa **8** possano aderire saldamente e garantire una presa sicura.
2. **Figura A:** posizionare il condotto di uscita **11** completamente assemblato (in base alla preparazione) nell'attacco **9** sull'unità motore **4**. La freccia ▲ sul condotto di uscita deve essere rivolta verso il simbolo 🔓 accanto al pulsante del meccanismo di sbloccaggio 🔓 **3**.
3. **Figura A:** spingere lentamente il condotto di uscita **11** contro l'unità motore **4** e ruotarlo in senso antiorario finché non si blocca emettendo un "clic".
4. Posizionare il vassoio di ingresso **2** sul condotto di ingresso **10**.

Rimozione dell'accessorio

Dopo l'uso, l'accessorio deve essere rimosso dall'unità motore per la pulizia.

1. Rimuovere il vassoio di ingresso **2** se necessario.
2. **Figura B:** premere il pulsante del meccanismo di sbloccaggio 🔓 **3**.
3. **Figura B:** ruotare l'accessorio **11** completamente in senso orario. Quindi rimuovere l'accessorio dall'unità motore **4**.
4. Disassemblare l'accessorio nei singoli componenti.

Utilizzo

⚠ PERICOLO! Parti in movimento!

- Utilizzare esclusivamente il pressino **1**, mai le dita, per spingere gli alimenti nel condotto di ingresso **10**. Elevato rischio di lesioni.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

- L'apparecchio non deve essere usato ininterrottamente per più di 7 minuti. Dopo tale periodo, lasciare l'apparecchio spento finché non ha raggiunto la temperatura ambiente.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto; in caso contrario il motore si surriscalderà e potrebbe subire danni.

ⓘ NOTE

- Ai primi utilizzi, l'apparecchio potrebbe emette un leggero odore causato dal riscaldamento del motore. È un fenomeno innocuo. Garantire una sufficiente ventilazione.
- Se il motore si blocca durante l'uso, ad esempio a causa di un sovraccarico, rimuovere l'ostruzione. Premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per spegnere l'apparecchio. Quando il motore si arresta, premere brevemente il pulsante ↻ **7** per metterlo in funzione in senso inverso ed eliminare l'ostruzione. Riaccendere l'apparecchio.

Preparazione degli alimenti

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

- Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri come ossa o noce moscata.

La carne macinata è un alimento particolarmente delicato che si deteriora molto rapidamente. La carne macinata conservata a una temperatura troppo elevata o per troppo tempo costituisce un terreno ideale per la proliferazione dei batteri. Se si desidera preparare e lavorare carne macinata in casa, si raccomanda di rispettare i seguenti consigli.

- Garantire sempre la massima pulizia.
- Utilizzare solo carne fresca e ben refrigerata, perché durante la macinazione tende a riscaldarsi.
- Rimuovere ossa, tendini e pelle dalla carne e tagliarla in pezzi lunghi fino a circa 20 cm e con diametro di circa 3 cm.

- Dopo la macinazione, raffreddare immediatamente la carne (non oltre +4 °C) e consumarla entro 6 ore.
- Se si desidera conservare la carne macinata, congelarla immediatamente dopo la preparazione.
- Pulire accuratamente il tritacarne. Non devono rimanere residui sugli accessori.

Preparazione di carne macinata

1. Inserire i pezzi di carne nel condotto di ingresso **10** e nel vassoio di ingresso **2**.
2. Posizionare una ciotola sotto l'anello di bloccaggio **15** per raccogliere la carne macinata.
3. Collegare il cavo di alimentazione **5** a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche riportate sulla targhetta dati dell'apparecchio. La presa di corrente deve rimanere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
4. Premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per accendere l'apparecchio.
5. Utilizzare il pressino **1** per spingere la carne nel condotto di ingresso **10**. Non spingere la carne con forza eccessiva per evitare che si riscaldi e diventi grigia e grassa.
6. Premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per spegnere l'apparecchio.
7. Scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
8. Rimuovere tutti gli accessori dall'unità motore **4**. Disassemblare tutte le parti e pulirle accuratamente con acqua calda.

Preparazione di salsicce

- Le budella per salsicce possono essere acquistate presso un macellaio o un negozio specializzato.
- Utilizzare budella naturali per la preparazione delle salsicce perché hanno lo spessore ideale e possono essere consumate insieme alla carne. Sono necessari circa 1,60 m per 1 kg di salsiccia. Lasciare a mollo la quantità necessaria in acqua tiepida per 3 ore.
- In base alla ricetta, mescolare la carne macinata con spezie e altri ingredienti e impastare accuratamente per circa 5 minuti.
- Raffreddare l'impasto in frigorifero per circa 30 minuti.

1. Inserire l'impasto nel condotto di ingresso **10** e nel vassoio di ingresso **2**.
2. Rimuovere la budella dall'acqua e strizzarla. Inserire la budella della lunghezza desiderata per circa 5 cm sul beccuccio per insaccati **16** e chiudere l'estremità con un nodo.
3. Collegare il cavo di alimentazione **5** a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche riportate sulla targhetta dati dell'apparecchio. La presa di corrente deve rimanere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
4. Premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per accendere l'apparecchio.
5. Spingere l'impasto nel condotto di ingresso **10** utilizzando il pressino **1** nel modo più uniforme possibile. Evitare la formazione di bolle d'aria. Se necessario, forare la salsiccia con un ago.
6. Dopo ogni salsiccia, stringere la budella con pollice e indice per creare una sezione vuota.
7. Ruotare la prima salsiccia 2–3 volte verso destra, la seconda verso sinistra, e così via, per formare una catena di salsicce.
8. Al termine dell'operazione, premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per spegnere l'apparecchio.
9. Scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
10. Rimuovere tutti gli accessori dall'unità motore **4**. Disassemblare tutte le parti e pulirle accuratamente con acqua calda.

Preparazione di kibbeh cilindrici

- Preparare l'impasto per i kibbeh. A seconda dell'alimento utilizzato, è possibile utilizzare il tritacarne e il disco con fori piccoli (5 mm). Il composto risulterà più fine se viene macinato una seconda volta.

1. Inserire l'impasto nel condotto di ingresso **10**.
2. Collegare il cavo di alimentazione **5** a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche riportate sulla targhetta dati dell'apparecchio. La presa di corrente deve rimanere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
3. Premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per accendere l'apparecchio.

4. Spingere l'impasto nel condotto di ingresso **10**, utilizzando il pressino **1**, nel modo più uniforme possibile.
5. Tagliare il rotolo, ad esempio con un coltello da cucina, una volta raggiunta la lunghezza desiderata.
6. Quando l'impasto è esaurito, premere il pulsante di accensione/spegnimento ⏻ **6** per spegnere l'apparecchio.
7. Scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
8. Rimuovere tutti gli accessori dall'unità motore **4**. Disassemblare tutte le parti e pulirle accuratamente con acqua calda.

Ricette

Kibbeh

Ingredienti per circa 20 pezzi

Ingredienti per il ripieno

200 g	manzo o agnello magro
1	cipolla
2	cucchiaini di farina
1	pizzico di sale

A piacere: miscela di spezie (coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo).

Ingredienti per l'involucro

450 g	manzo o agnello magro
150–200 g	farina
1 cucchiaino	frutta secca tritata
1 cucchiaino	sale

A piacere: miscela di spezie (coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo).

1 cucchiaino	paprika in polvere
Peperoncino in polvere a piacere	
Grasso o olio per friggere	

Preparazione del ripieno

1. Lavare la carne, asciugarla tamponandola e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinarla prima con il disco a fori grandi (7 mm) e poi con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
3. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e rosolarla.
4. Versare in una ciotola la carne macinata, la cipolla rosolata, le spezie, il sale e la farina e mescolare bene.

Preparazione dell'involucro

1. Lavare la carne, asciugarla tamponandola e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinarla prima con il disco a fori grandi (7 mm) e poi con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
3. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Regolare la quantità di farina in base alla consistenza desiderata.
4. Macinare nuovamente la miscela utilizzando il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
5. Spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
6. Sostituire il disco con l'accessorio per kibbeh.
7. Installare il condotto di uscita e riaccendere il tritacarne.
8. Formare involucri di kibbeh lunghi circa 7 cm.

Preparazione dei kibbeh

1. Riempire gli involucri con il ripieno.
2. Chiuderli premendo delicatamente le estremità e i lati.
3. Friggere in olio caldo (circa 190 °C) per circa 3 minuti fino a doratura.

Salsiccia fresca alla griglia

Ingredienti per circa 8 salsicce

Ingredienti

300 g	manzo magro
500 g	maiale magro
200 g	pancetta di spalla
circa 1,6 metri	budello di maiale (Ø 30–32 mm circa)
20 g	sale
½ cucchiaio	pepe bianco macinato
1 cucchiaino	semi di cumino
½ cucchiaino	noce moscata

Preparazione

1. Lavare la carne, asciugarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinarla con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
3. Aggiungere spezie e sale e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciarlo in frigorifero per circa 30 minuti.
4. Spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
5. Sostituire il disco con l'accessorio per salsicce.
6. Installare il condotto di uscita e riaccendere il tritacarne.
7. Procedere come descritto in precedenza per formare salsicce lunghe circa 20 cm.
8. Cuocerle bene e consumarle in giornata.

Frikadellen (polpette tedesche)

Ingredienti per circa 8 pezzi

Ingredienti

500 g	manzo, maiale o agnello
½ cucchiaino	pepe
1	uovo (medio)
Del pangrattato	
2 cucchiai	yogurt
1	cipolla
1 cucchiaino	paprika in polvere
1 spicchio	aglio
1 cucchiaio	senape
½ mazzetto	prezzemolo
1 cucchiaino	sale
2-3 cucchiai	olio per friggere

Preparazione

1. Lavare la carne, asciugarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinarla con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
3. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo in una ciotola.
4. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.
5. Lavare e tritare il prezzemolo.
6. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il pangrattato e impastare fino a ottenere un composto omogeneo.
7. Formare porzioni da circa 3 cucchiai e appiattirle leggermente.
8. A piacere, passarle nel pangrattato.
9. Rosolarle da entrambi i lati in una padella antiaderente. Cuocere a fuoco medio-basso per circa 8-10 minuti. Girare 2-3 volte durante la cottura.

Cevapcici

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Lavare la carne, asciugarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Sbucciare e tritare finemente aglio e cipolla e versarli in una ciotola grande.
3. Staccare le foglie di timo, tritarle e aggiungerle nella ciotola.
4. Macinare la carne con il disco a fori grandi (7 mm) **14**.
5. Aggiungere la carne e gli altri ingredienti nella ciotola e mescolare bene.
6. Spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente.
7. Sostituire il disco a fori grandi (7 mm) con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
8. Installare il condotto di uscita e riaccendere il tritacarne.
9. Macinare la carne con il disco a fori piccoli (5 mm) **14**.
10. Formare rotolini dello spessore di un dito lunghi circa 5 cm.
11. Grigliare a fuoco medio finché non sono dorati e croccanti.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- Scollegare il cavo di alimentazione **5** dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Non immergere l'unità motore **4** nell'acqua.

⚠ PERICOLO! Rischio di lesioni da taglio!

- Prestare attenzione alla lama a croce **13**, perché le estremità sono molto affilate. Per evitare il rischio di lesioni, non toccare le estremità con le mani nude.

Per maggiori informazioni sulle modalità di pulizia e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori, consultare il manuale di istruzioni online.

■ Unità motore **4**	⚠ **AVVERTENZA!** Non immergere questa parte in acqua o altri liquidi. Non lavare questa parte sotto l'acqua corrente. ■ Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto. ■ Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire il prodotto. ■ Pulire il prodotto con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare del detersivo per piatti.
■ Pressino **1** ■ Vassoio di ingresso **2** ■ Condotto di ingresso **10** ■ Condotto di uscita **11** ■ Coclea **12** ■ Lama a croce **13** ■ Dischi traforati **14** ■ Anello di bloccaggio **15** ■ Beccuccio stretto per insaccati **16** ■ Adattatore per beccuccio stretto per insaccati **17** ■ Beccuccio largo per insaccati **18** ■ Adattatore per beccuccio largo per insaccati **19**	■ Pulire accuratamente queste parti con acqua calda e detersivo per piatti.

- Solo le parti elencate di seguito sono lavabili in lavastoviglie.
  - Pressino **1**
  - Vassoio di ingresso **2**
  - Condotto di ingresso **10**
  - Condotto di uscita **11**
  - Coclea **12**
  - Lama a croce **13**
  - Dischi traforati **14**
  - Anello di bloccaggio **15**
  - Beccuccio stretto per insaccati **16**
  - Adattatore per beccuccio stretto per insaccati **17**
  - Beccuccio largo per insaccati **18**
  - Adattatore per beccuccio largo per insaccati **19**
- Se possibile, posizionare le parti nel cestello superiore e assicurarsi che non si incastrino per evitare che si deformino.
- Utilizzare esclusivamente cicli di lavaggio con temperatura dell'acqua non superiore a 60 °C.

Manutenzione

- Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto non sia visibilmente danneggiato.
- Tranne la pulizia occasionale, questo prodotto non richiede manutenzione.

Stoccaggio

- Quando il prodotto non è in uso, riporlo nell'imballaggio originale.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Smaltimento



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Si prega di smaltire adeguatamente il prodotto una volta raggiunto il termine della sua vita utile e non tra i rifiuti domestici. Le informazioni concernenti i punti di raccolta e gli orari di apertura degli stessi sono disponibili presso l'ente locale preposto.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 524252_2601) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Lista de pictogramas utilizados ... Página 67
Uso previsto ... Página 67
Contenido del paquete ... Página 67
Descripción de las piezas ... Página 67
Especificaciones técnicas ... Página 68

Instrucciones de seguridad ... Página 68
Uso incorrecto previsible ... Página 68
Instrucciones para el funcionamiento seguro ... Página 68

Antes del primer uso ... Página 71

Montaje/desmontaje ... Página 71
Montaje del accesorio para picar carne ... Página 71
Montaje del accesorio para embutidos ... Página 72
Montaje del accesorio para kibbe ... Página 72
Colocación del accesorio montado en el bloque del motor ... Página 72
Retirada del accesorio después del uso ... Página 72

Funcionamiento ... Página 72

Preparación de los alimentos ... Página 72
Preparar carne picada ... Página 73
Preparar embutidos ... Página 73
Preparar rollos de kibbe ... Página 73

Recetas ... Página 74
Kibbe ... Página 74
Embutidos frescos asados ... Página 74
«Frikadellen» (albóndigas al estilo alemán) ... Página 75
Cevapcici ... Página 75

Limpieza y cuidado ... Página 76
Mantenimiento ... Página 76

Almacenamiento ... Página 77

Eliminación ... Página 77

Garantía ... Página 77
Tramitación de la garantía ... Página 77
Asistencia ... Página 77

Lista de pictogramas utilizados Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:			
	**¡PELIGRO!** Riesgo alto: el incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones graves o incluso mortales.		Tensión de CA
	**¡ADVERTENCIA!** Riesgo moderado: el incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones o daños materiales graves.		**NOTA:** circunstancias y especificaciones que deben tenerse en cuenta al manipular el aparato.
	**PRECAUCIÓN:** Riesgo bajo: si se ignora esta advertencia pueden producirse lesiones leves o daños materiales.		El material apto para alimentos de los aparatos marcados con este símbolo no afecta al sabor ni al olor de los alimentos.
	Este símbolo identifica las piezas que se pueden lavar en el lavavajillas.		Doble aislamiento
	Los productos que presentan este símbolo cumplen con los requisitos de las directivas de la UE (consulte la sección Declaración de conformidad de la UE).		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Uso previsto

- Esta picadora se utiliza para picar carne cruda fresca.
- El aparato ha sido diseñado para uso privado y doméstico. El aparato debe usarse únicamente en interiores.
- Este aparato no debe utilizarse para uso comercial.

Contenido del paquete

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

1 x Unidad del accionamiento
1 x Guía de inicio rápido

Descripción de las piezas

(Fig. A)

1 Empujador de alimentos
2 Bandeja de introducción
3 Botón para el mecanismo de desbloqueo
4 Bloque del motor
5 Cable de alimentación con enchufe
6 Botón de encendido/apagado
7 Botón de inversión de la marcha
8 Pies con ventosas
9 Soporte para accesorios
10 Tolva de alimentos
11 Accesorio
12 Tornillo sinfín
13 Cuchilla en cruz
14 Placas perforadas
15 Anillo de cierre
16 Embudo estrecho
17 Adaptador para embudo estrecho
18 Embudo ancho
19 Adaptador para embudo ancho

Especificaciones técnicas

Modelo:	HG14929
Tensión de red:	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección:	II ⧈
Potencia nominal:	300 W
Funcionamiento continuo máx. (ciclo corto): (indica cuánto tiempo está permitido que funcione el aparato continuamente)	7 minutos
Modo de apagado:	0,0 W

⚠ Instrucciones de seguridad

Uso incorrecto previsible

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Riesgo de daños materiales!

- No use la picadora durante más de 7 minutos seguidos. Transcurrido este tiempo, el aparato debe permanecer apagado hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente.
- No use la picadora para procesar alimentos especialmente duros, como alimentos congelados, huesos, nuez moscada, grano de cereales o granos de café.

Instrucciones para el funcionamiento seguro

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con la herramienta.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Si el cable de alimentación de este aparato se daña, deberá reemplazarlo el fabricante, el departamento de servicio técnico del fabricante o un especialista con una cualificación similar, para evitar cualquier peligro.
- El bloque del motor no debe sumergirse en agua.
- El aparato no está diseñado para funcionar utilizando un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Tenga en cuenta que las hojas de la cuchilla en cruz están muy afiladas:
  - No toque nunca las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortarse.
  - Cuando las enjuague a mano, utilice agua clara de modo que pueda ver bien los utensilios para evitar lesionarse con las cuchillas, que están muy afiladas.
  - Cuando inserte o retire utensilios, asegúrese de no tocar las cuchillas.

- Antes de cambiar accesorios u otras piezas que se mueven durante el funcionamiento, el aparato debe estar apagado y desconectado de la alimentación eléctrica.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- El aparato está diseñado para un tiempo de funcionamiento máximo de 7 minutos sin interrupción. Transcurrido este tiempo, el aparato debe permanecer apagado hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente.
- Limpie todas las piezas y las superficies que entren en contacto con alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
- Los materiales de embalaje no son juguetes. No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Existe riesgo de asfixia.
- Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para las mascotas y el ganado. Además, los animales también pueden dañar el aparato. Por esta razón, debe mantener a los animales alejados de los aparatos eléctricos en todo momento.
- El aparato no debe utilizarse nunca cerca de una bañera, una ducha, un lavabo lleno u otros artículos similares.
- El bloque del motor, el cable de alimentación y el enchufe no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
- Proteja el bloque del motor de la humedad, las gotas de agua y las salpicaduras.
- Si penetra agua en el bloque del motor, saque inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato a que lo revisen antes de volver a usarlo.
- No toque nunca el aparato con las manos mojadas.
- Si el aparato cae al agua, desconecte el enchufe inmediatamente. Solo entonces se puede sacar el aparato de forma segura.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente sólo después de haberlo montado completamente.
- Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente instalada correctamente y a la que se pueda acceder fácilmente, y cuya tensión corresponda a las especificaciones de la placa de características. Debe poder accederse fácilmente a la toma de corriente cuando el aparato esté enchufado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda dañarse por el contacto con bordes afilados o puntos calientes. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
- Incluso después de haberlo apagado, el aparato no está completamente desconectado de la alimentación eléctrica. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no constituya nunca un peligro de tropiezo, y de que nadie pueda engancharse en él o pisarlo.

- Mantenga el cable de alimentación apartado de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina).
- Cuando use el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado ni aplastarse.
- Cuando saque el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe y nunca del cable.
- Saque el enchufe de la toma de corriente:
  – si se produce un fallo de funcionamiento
  – si no está utilizando el aparato
  – antes de montar o desmontar el aparato
  – antes de limpiar el aparato
  – durante tormentas eléctricas
- No use el aparato si hay daños visibles en el aparato, los accesorios o el cable de alimentación.
- Para evitar peligros, no haga ningún tipo de modificación en el aparato.
- Tenga en cuenta que las hojas de la cuchilla en cruz están muy afiladas. No toque nunca las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortarse.
- Cuando las enjuague a mano, utilice agua clara de modo que pueda ver bien las cuchillas para evitar lesionarse con ellas, ya que están muy afiladas.
- No toque las piezas giratorias con cucharas o utensilios similares. Mantenga el cabello largo y la ropa holgada apartados de las piezas giratorias.
- Utilice únicamente el empujador para introducir los alimentos por la tolva de alimentos, no use nunca los dedos. Existe un riesgo de lesiones considerable.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de instalar o retirar el accesorio montado.
- Coloque el aparato únicamente sobre una superficie nivelada, seca, antideslizante y resistente al agua, de modo que no pueda caer ni resbalar.
- Asegúrese de que la cuchilla en cruz esté insertada correctamente. Si se inserta de manera incorrecta se dañará el aparato.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente, como una placa de cocina.
- No ejerza demasiada presión sobre el alimento al introducirlo. Aplique presión de manera uniforme para que el motor no se atasque.
- No ponga en marcha el aparato cuando esté vacío, ya que esto provoca el sobrecalentamiento del motor y podría dañarlo.
- No pulse el botón ↻ antes de que el motor se haya parado completamente.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- No utilice productos de limpieza astringentes o abrasivos.

- El aparato está equipado con pies antideslizantes con ventosas de plástico. Dado que los muebles pueden estar recubiertos de una amplia gama de barnices y plásticos y, además, pueden haber sido tratados con diferentes productos para el cuidado de muebles, no se puede descartar completamente que algunos de esos materiales contengan componentes que pudieran atacar o ablandar los pies antideslizantes con ventosas de plástico. En caso necesario, coloque una estera antideslizante debajo del aparato.
- Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar la tolva de alimentos, los accesorios, el tornillo sinfín y durante la limpieza.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  – zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  – casas de campo;
  – por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  – entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- Consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que todas las piezas estén presentes y que no estén dañadas.
3. ¡Limpie el aparato antes del primer uso!
4. Coloque el bloque del motor **4** sobre una superficie nivelada y seca. Seleccione una superficie lisa y limpia, de modo que los pies con ventosas **8** puedan adherirse firmemente en su lugar permitiendo un agarre seguro.

Montaje/desmontaje

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de lesiones!

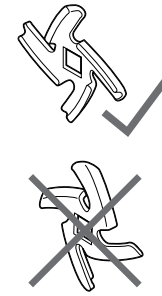
- Las hojas de la cuchilla en cruz **13** están muy afiladas. No las toque.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

- Asegúrese de que la cuchilla en cruz **13** esté insertada correctamente. Si se inserta de manera incorrecta se dañará el aparato.

Montaje del accesorio para picar carne

1. Deslice el tornillo sinfín **12** para introducirlo en el accesorio **11**.
2. Coloque la cuchilla en cruz **13** sobre el tornillo sinfín **12**. La hojas de la cuchilla en cruz deben apuntar hacia fuera del tornillo sinfín.



3. Seleccione la placa perforada que desee **14** y colóquela sobre el tornillo sinfín. Los dos elementos de sujeción de la placa perforada deben encajar en los dos huecos del accesorio **11**.
   – Para obtener una consistencia gruesa (por ejemplo, carne picada al estilo de Turingia o salchichas con relleno grueso), seleccione la placa perforada con orificios grandes (7 mm).
   – Para obtener una consistencia fina (por ejemplo, para patés, carne picada, salchichas finas), seleccione la placa perforada con orificios pequeños (5 mm).
4. Enrosque el anillo de cierre **15** a mano.

Montaje del accesorio para embutidos

1. Deslice el tornillo sinfín **12** para introducirlo en el accesorio **11**.
2. Coloque el adaptador **17** sobre el tornillo sinfín. Los dos elementos de sujeción del adaptador deben encajar en los dos huecos del accesorio **11**.
3. Coloque el embudo **16** en el adaptador.
4. Enrosque el anillo de cierre **15** a mano.

Montaje del accesorio para kibbe

1. Deslice el tornillo sinfín **12** para introducirlo en el accesorio **11**.
2. Coloque el adaptador **19** sobre el tornillo sinfín. Los dos elementos de sujeción del adaptador deben encajar en los dos huecos del accesorio **11**.
3. Coloque el embudo **18** en el adaptador.
4. Enrosque el anillo de cierre **15** a mano.

Colocación del accesorio montado en el bloque del motor

1. Coloque el bloque del motor **4** sobre una superficie nivelada y seca. Seleccione una superficie lisa y limpia, de modo que los pies con ventosas **8** puedan adherirse firmemente en su lugar permitiendo un agarre seguro.
2. **Figura A:** coloque el accesorio **11** completamente montado para la receta respectiva en el soporte **9** del bloque del motor **4**. El símbolo de la flecha ▲ en el accesorio apunta hacia la marca 🔓 junto al botón para el mecanismo de desbloqueo 🔓 **3**.
3. **Figura A:** presione ligeramente el accesorio **11** sobre el bloque del motor **4** y gírelo en sentido antihorario hasta que se oiga un sonido «clic» al encajar en su lugar.
4. Coloque la bandeja de introducción **2** sobre la tolva de alimentos **10**.

Retirada del accesorio después del uso

Después de usarlo, debe desmontarse el accesorio del bloque del motor para limpiarlo.

1. En caso necesario, quite la bandeja de introducción **2**.
2. **Figura B:** presione el botón para el mecanismo de desbloqueo 🔓 **3**.
3. **Figura B:** gire el accesorio **11** en sentido antihorario hasta el tope. A continuación, tire del accesorio para desmontarlo del bloque del motor **4**.
4. Desmonte el accesorio en sus piezas individuales.

Funcionamiento

⚠ ¡PELIGRO provocado por las piezas giratorias!

- Utilice únicamente el empujador **1** para introducir los alimentos por la tolva de alimentos **10**, no use nunca los dedos. Existe un riesgo de lesiones considerable.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

- El aparato está diseñado para un tiempo de funcionamiento máximo de 7 minutos sin interrupción. Transcurrido este tiempo, el aparato debe permanecer apagado hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente.
- No ponga en marcha el aparato cuando esté vacío, ya que esto provoca el sobrecalentamiento del motor y podría dañarlo.

ⓘ NOTAS:

- Las primeras veces que se utilice el aparato puede generar olor debido al calentamiento del motor. Esto es inocuo. Procure una ventilación adecuada.
- Si el motor se atasca durante el uso, por ejemplo, debido a un llenado excesivo, elimine la obstrucción. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para encender el aparato. Cuando el motor se pare, pulse brevemente el botón ↻ **7** para invertir la marcha. Con ello debería solucionarse el fallo de funcionamiento. Vuelva a encender el aparato.

Preparación de los alimentos

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

- No utilice el aparato para picar alimentos especialmente duros, como huesos o nuez moscada.

La carne picada es un alimento particularmente delicado. Se estropea rápidamente. La carne picada que se haya almacenado a una temperatura demasiado alta o durante demasiado tiempo es un medio ideal para la proliferación de bacterias. Si va a producir y procesar su propia carne picada en casa, debería seguir estos consejos:

- Asegure siempre la máxima limpieza.
- Use solo carne fresca y muy fría, ya que se calienta en la picadora.
- Retire los huesos, tendones y piel de la carne y córtela en trozos de aprox. 20 cm de longitud y aprox. 3 cm de diámetro.

- Una vez picada, enfríela inmediatamente (a no más de +4 °C) y consúmala en un plazo de 6 horas.
- Si desea guardar la carne picada, congélela inmediatamente después de prepararla.
- Limpie bien la picadora. No debe quedar ningún residuo en los accesorios.

Preparar carne picada

1. Introduzca los trozos de carne en la tolva de alimentos **10** y la bandeja de introducción **2**.
2. Coloque un cuenco debajo del anillo de cierre **15** para recoger la carne picada.
3. Conecte el enchufe **5** a una toma de corriente que cumpla las especificaciones técnicas indicadas en la placa de características. Debe poder accederse fácilmente a la toma de corriente después de enchufarlo.
4. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para apagar el aparato.
5. Utilice el empujador de alimentos **1** para presionar la carne e introducirla en la tolva de alimentos **10**. No presione la carne con demasiada fuerza, ya que de lo contrario se calentará y se volverá gris y grasienta.
6. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para encender el aparato.
7. Saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
8. Desmonte todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte todas las piezas y límpielas a fondo con agua caliente.

Preparar embutidos

- Puede adquirir tripas para embutidos en una carnicería o en una tienda especializada en productos de carnicería.
- Use tripa natural para hacer embutidos. Tiene el grosor perfecto y se puede comer con la carne. Mida aprox. 1,60 m para 1 kg de embutido. Deje a remojo en agua tibia la cantidad necesaria durante 3 horas.
- Dependiendo de la receta, mezcle la carne picada con las especias y otros ingredientes para el relleno del embutido y amase bien durante unos 5 minutos.
- Enfríe la mezcla para embutido preparada en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.

1. Introduzca el relleno preparado para el embutido en la tolva de alimentos **10** y la bandeja de introducción **2**.
2. Saque del agua la tripa para embutido y escurra el agua de la tripa. Coloque tripa para embutido de la longitud necesaria de aprox. 5 cm sobre el embudo **16** y ate el extremo para cerrarlo.
3. Conecte el enchufe **5** a una toma de corriente que cumpla las especificaciones técnicas indicadas en la placa de características. Debe poder accederse fácilmente a la toma de corriente después de enchufarlo.
4. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para apagar el aparato.
5. Presione el relleno de los embutidos a través de la tolva de alimentos **10** y empújelo con el empujador de alimentos **1**. Hágalo del modo más uniforme posible. Evite que se formen burbujas de aire. En caso necesario, pinche los embutidos con una aguja.
6. Después de rellenar cada pieza de embutido, comprima la tripa con el pulgar y el índice para crear una porción de tripa vacía.
7. Gire la primera pieza de embutido 2–3 veces hacia la derecha y la segunda hacia la izquierda, siempre alternando. De este modo se crea una cadena de embutidos.
8. Después de rellenar los embutidos, pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para apagar el aparato.
9. Saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
10. Desmonte todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte todas las piezas y límpielas a fondo con agua caliente.

Preparar rollos de kibbe

- Prepare la mezcla para los rollos de kibbe. Dependiendo del alimento que esté utilizando, puede usar la picadora y la placa perforada con orificios pequeños (5 mm). La mezcla quedará más fina si la pasa una segunda vez por la picadora.

1. Introduzca la mezcla preparada para los rollos de kibbe en la tolva de alimentos **10**.
2. Conecte el enchufe **5** a una toma de corriente que cumpla las especificaciones técnicas indicadas en la placa de características. Debe poder accederse fácilmente a la toma de corriente después de enchufarlo.
3. Pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para apagar el aparato.

4. Presione la mezcla para los rollos de kibbe a través de la tolva de alimentos **10** y empújela con el empujador de alimentos **1**. Hágalo del modo más uniforme posible.
5. Corte el rollo, por ejemplo, con un cuchillo de cocina, cuando haya alcanzado la longitud deseada.
6. Cuando usado toda la mezcla para los kibbe, pulse el botón de encendido/apagado ⏻ **6** para apagar el aparato.
7. Saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
8. Desmonte todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte todas las piezas y límpielas a fondo con agua caliente.

Recetas

Kibbe

Ingredientes para unas 20 unidades

Ingredientes para el relleno

200 g	carne magra de vacuno o cordero
1	cebolla
2	cucharaditas de harina
1	pizca de sal

Combine según sus preferencias, por ejemplo, las especias siguientes: cilantro, pimienta de Jamaica, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino, cardamomo.

Ingredientes para la envoltura

450 g	carne magra de vacuno o cordero
150–200 g	harina
1 cucharadita	frutos secos picados
1 cucharadita	sal

Combine según sus preferencias, por ejemplo, las especias siguientes: cilantro, pimienta de Jamaica, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino, cardamomo.

1 cucharadita	pimentón
Chili en polvo al gusto	
Grasa o aceite para freír	

Preparación del relleno

1. Lave la carne, séquela y córtela en trozos grandes.
2. Pique primero la carne con la placa perforada gruesa (7 mm) y, a continuación, con la fina (5 mm) **14** de la picadora.
3. Pele la cebolla, córtela fina y fríala.
4. Coloque la carne picada, la cebolla frita, las especias, la sal y la harina en un cuenco y mezcle bien.

Preparación de las envolturas de kibbe

1. Lave la carne, séquela y córtela en trozos grandes.
2. Pique primero la carne con la placa perforada gruesa (7 mm) y, a continuación, con la fina (5 mm) **14** de la picadora.
3. Añada los demás ingredientes a la carne y mezcle bien. Varíe la cantidad de harina según la consistencia.
4. Procese de nuevo la mezcla de carne en la picadora utilizando la placa perforada fina (5 mm) **14**.
5. Apague el aparato y saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
6. Cambie la placa perforada por el accesorio para kibbe.
7. Instale el accesorio y vuelva a encender la picadora.
8. Utilice el accesorio para kibbe para formar las envolturas del kibbe de aprox. 7 cm de longitud.

Preparación de los kibbe

1. Rellene las envolturas de kibbe con el relleno de kibbe preparado en cuanto estén listas.
2. Cierre los kibbe presionando suavemente los extremos y los laterales.
3. Fría los kibbe en aceite de cocina caliente (aprox. 190 °C) durante aprox. 3 minutos, hasta que estén dorados.

Embutidos frescos asados

Ingredientes para unas 8 piezas de embutido

Ingredientes

300 g	carne magra de vacuno
500 g	carne magra de cerdo
200 g	beicon de paleta
aprox. 1,6 metros	tripa de cerdo (Ø aprox. 30–32 mm)
20 g	sal
½ cucharada	pimienta blanca molida
1 cucharadita	semillas de alcaravea
½ cucharadita	nuez moscada

Preparación

1. Lave la carne, séquela y córtela en trozos pequeños.
2. Pique la carne con la placa perforada fina (5 mm) **14** de la picadora.
3. Añada la mezcla de especias y la sal a la mezcla de carne y amase hasta formar una masa homogénea. Métalo en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.
4. Apague el aparato y saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
5. Cambie la placa perforada por el accesorio para rellenar embutidos.
6. Instale el accesorio y vuelva a encender la picadora.
7. Rellene los embutidos siguiendo las instrucciones y enrolle para formar cada pieza de unos 20 cm de longitud.
8. Fría bien los embutidos y consúmalos el mismo día.

«Frikadellen» (albóndigas al estilo alemán)

Ingredientes para unas 8 «Frikadellen»

Ingredientes

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

Preparación

1. Lave la carne, séquela y córtela en trozos pequeños.
2. Pique la carne con la placa perforada fina (5 mm) **14** de la picadora.
3. Pele el ajo y prénselo en un cuenco.
4. Pele la cebolla y córtela fina.
5. Lave el perejil y píquelo finamente.
6. Añada todos los ingredientes, excepto el pan rallado, al ajo del cuenco y amase todo junto para formar una mezcla homogénea.
7. Use aprox. 3 cucharadas de mezcla para hacer una «Frikadelle» y aplánela un poco.
8. Si lo desea, puede poner un poco de pan rallado en un plato y rebozar la albóndiga.
9. Dore las «Frikadellen» por ambos lados en una sartén antiadherente. Cocine las «Frikadellen» a fuego medio o bajo durante aprox. 8–10 minutos. Dé la vuelta a las «Frikadellen» aprox. 2–3 veces durante la cocción.

Cevapcici

Ingredientes para unas 4 raciones

Ingredientes

500 g	paletilla de ternera
2	cebollas
2 dientes	ajo
3 cucharadas	pan rallado
1 cucharada	pimentón, picante
1 manojo	tomillo fresco
3 cucharadas	Aceite de oliva
sal y pimienta	
1	Huevo

Preparación

1. Lave la carne, séquela y córtela en trozos pequeños.
2. Pele el ajo y la cebolla y píquelos finamente. Ponga todo en un cuenco grande.
3. Arranque las hojas de tomillo de los tallos, píquelas y añádalas al cuenco.
4. Pique la carne con la placa perforada gruesa (7 mm) **14** de la picadora.
5. Añada al cuenco grande la carne y el resto de ingredientes y mezcle todo bien.
6. Apague el aparato y saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
7. Cambie la placa perforada gruesa (7 mm) por la fina (5 mm) **14**.
8. Instale el accesorio y vuelva a encender la picadora.
9. Pique la mezcla de carne con la placa perforada fina (5 mm) **14** de la picadora.
10. Forme con la mezcla de carne salchichas de aprox. 5 cm de longitud y del grosor de un dedo.
11. Ase al grill los cevapcici a fuego medio hasta que estén dorados y crujientes.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Saque el enchufe **5** de la toma de corriente antes de cada limpieza.
- No sumerja nunca el bloque del motor **4** en agua.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de lesiones por cortes!

- Tenga en cuenta que las hojas de la cuchilla en cruz **13** están muy afiladas. No toque nunca las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortarse.

Para obtener información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios, consulte el manual de instrucciones online.

■ Unidad del motor **4**	⚠ **¡ADVERTENCIA!** No sumerja nunca esta pieza en agua ni otros líquidos. No mantenga esta pieza bajo el agua corriente. ■ No utilice limpiadores abrasivos o agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto. ■ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. ■ Limpie con un paño ligeramente humedecido. Si fuera necesario, utilice un poco de detergente para vajillas.
■ Empujador de alimentos **1** ■ Bandeja de introducción **2** ■ Tolva de alimentos **10** ■ Accesorio **11** ■ Tornillo sinfín **12** ■ Cuchilla en cruz **13** ■ Placas perforadas **14** ■ Anillo de cierre **15** ■ Embudo estrecho **16** ■ Adaptador para embudo estrecho **17** ■ Embudo ancho **18** ■ Adaptador para embudo ancho **19**	■ Limpie esta pieza a fondo con agua caliente y detergente para vajillas.

- Meta en el lavavajillas únicamente las piezas aptas para lavavajillas.
  - Empujador de alimentos **1**
  - Bandeja de introducción **2**
  - Tolva de alimentos **10**
  - Accesorio **11**
  - Tornillo sinfín **12**
  - Cuchilla en cruz **13**
  - Placas perforadas **14**
  - Anillo de cierre **15**
  - Embudo estrecho **16**
  - Adaptador para embudo estrecho **17**
  - Embudo ancho **18**
  - Adaptador para embudo ancho **19**
- Si es posible, ponga las piezas en la cesta superior y asegúrese de que ninguna de ellas pueda engancharse. Si esto sucediera, podrían deformarse.
- Utilice solo programas que no calienten el agua a más de 60 °C.

Mantenimiento

- Antes de cada uso: Compruebe que no haya daños visibles en el producto.
- Aparte de la limpieza ocasional, el producto no requiere mantenimiento.

Almacenamiento

- Si no va a utilizar el producto, guárdelo en su embalaje original.
- Guarde el producto en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 524252_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Lista de pictogramas usados ... Página 79
Utilização prevista ... Página 79
Âmbito de entrega ... Página 79
Descrição das peças ... Página 79
Características técnicas ... Página 80

Instruções de segurança ... Página 80
Má utilização previsível ... Página 80
Instruções para uma utilização segura ... Página 80

Antes da primeira utilização ... Página 83

Montagem / Desmontagem ... Página 83
Montagem do acessório para carne picada ... Página 83
Montagem do acessório para salsichas ... Página 84
Montagem do acessório para kibbeh ... Página 84
Colocar o acessório montado no bloco do motor ... Página 84
Retirar o acessório após a utilização ... Página 84

Funcionamento ... Página 84

Preparação dos alimentos ... Página 84
Processamento de carne em carne picada ... Página 85
Fazer salsichas ... Página 85
Preparação de rolos para kibbeh ... Página 85

Receitas ... Página 86
Kibbeh ... Página 86
Salsicha grelhada fresca ... Página 86
Frikadellen (almôndegas alemãs) ... Página 87
Cevapcici ... Página 87

Limpeza e cuidados ... Página 88
Manutenção ... Página 88

Armazenamento ... Página 88

Eliminação ... Página 89

Garantia ... Página 89
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 89
Assistência Técnica ... Página 89

Lista de pictogramas usados Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:			
	**PERIGO!** Alto risco: Não ter em conta este aviso pode dar origem a ferimentos graves ou fatais.		Tensão AC
	**AVISO!** Risco moderado: Não ter em conta este aviso pode dar origem a ferimentos ou danos materiais significativos.		**NOTA:** Circunstâncias e aspetos específicos que têm de ser observados ao manusear o aparelho.
	**CUIDADO:** Baixo risco: O desrespeito por este aviso pode dar origem a ferimentos ligeiros ou danos patrimoniais.		O material apto para contacto com alimentos dos aparelhos com este símbolo não altera o sabor nem o odor dos alimentos.
	O símbolo identifica peças que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.		Duplo isolamento
	Os produtos que apresentam este símbolo cumprem os requisitos das diretivas da UE (consulte a secção de declaração de conformidade UE).		Informação de segurança Instruções de utilização

PICADORA ELÉTRICA DE CARNE

Utilização prevista

- Esta picadora destina-se a picar carne fresca e crua.
- O aparelho destina-se apenas a um uso privado e doméstico. O aparelho só pode ser usado no interior.
- Este aparelho não pode ser usado com intuitos comerciais.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

1 x Unidade condutora
1 x Guia de início rápido

Descrição das peças

(Imagem A)

1 Dispositivo de pressão dos alimentos
2 Bandeja do funil
3 Botão do mecanismo de desbloqueio
4 Bloco do motor
5 Fio da alimentação com ficha
6 Botão de ligar/ desligar
7 Botão de inversão
8 Ventosas
9 Suporte do acessório
10 Entrada dos alimentos
11 Acessório
12 Verruma
13 Lâmina cruzada
14 Placas da picadora
15 Anel de fixação
16 Tubo de enchimento estreito
17 Adaptador para tubo de enchimento estreito
18 Tubo de enchimento largo
19 Adaptador para tubo de enchimento largo

Características técnicas

Modelo:	HG14929
Tensão de funcionamento:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de proteção:	II ⧈
Potência nominal:	300 W
Funcionamento máximo contínuo (ciclo curto): (Indica o tempo que o aparelho pode funcionar continuamente)	7 minutos
Potência no modo desligado:	0,0 W

⚠ Instruções de segurança

Má utilização previsível

⚠ **AVISO!** Risco de danos materiais!

- Não utilize a picadora durante mais de 7 minutos de cada vez. Após isto, o aparelho tem de permanecer desligado até arrefecer à temperatura ambiente.
- Não use a picadora para processar alimentos particularmente duros, como alimentos congelados, ossos, noz-moscada, grãos de cereais ou grãos de café.

Instruções para uma utilização segura

- Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- Se o fio da alimentação deste aparelho estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu departamento de apoio ao cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- Não coloque o bloco do motor dentro de água.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Tenha em conta que as lâminas da lâmina cruzada estão muito afiadas:
  - Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas para evitar cortes.
  - Ao lavar manualmente, utilize água suficientemente límpida para conseguir ver claramente os utensílios, de modo a evitar ferimentos nas lâminas muito afiadas.
  - Ao inserir ou retirar os utensílios, certifique-se de que não toca nas lâminas.

- Antes de substituir acessórios ou peças que se movem durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha tem de ser retirada da tomada.
- A utilização inadequada do aparelho pode dar origem a ferimentos.
- O aparelho foi criado para um tempo máximo de funcionamento contínuo de 7 minutos. Após isto, o aparelho tem de permanecer desligado até arrefecer à temperatura ambiente.
- Limpe todas as peças e superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Os materiais de empacotamento não são brinquedos. As crianças não deverão brincar com os sacos de plástico. Existe um risco de sufocação.
- Os aparelhos elétricos podem representar um perigo para animais de estimação e gado. Além disso, os animais também podem danificar o aparelho. Por esse motivo, mantenha sempre os animais afastados de aparelhos elétricos.
- O aparelho não pode ser usado perto de uma banheira, chuveiro, lavatório cheio de água ou locais parecidos.
- Não coloque o bloco do motor, fio ou ficha da alimentação dentro de água ou outros líquidos.
- Proteja o bloco do motor contra humidade, gotas e salpicos de água.
- Se entrar líquido no bloco do motor, retire imediatamente a ficha da tomada. Antes de voltar a utilizá-lo, mande verificar o aparelho.
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas.
- Se o aparelho cair dentro de água, retire imediatamente a ficha da tomada. Só depois será seguro retirar o aparelho.
- Ligue a ficha à tomada apenas depois de o aparelho estar completamente montado.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e de fácil acesso, cuja tensão corresponda às especificações apresentadas na placa das especificações. A tomada tem de permanecer facilmente acessível após a ligação do aparelho.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não fica danificado em extremidades afiadas ou objetos quentes. Não enrole o fio da alimentação à volta do aparelho.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho não fica completamente desligado da corrente elétrica. Para o desligar totalmente, retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que o fio da alimentação nunca representa risco de tropeções e que ninguém pode ficar preso nele ou pisá-lo.

- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes (por exemplo, placas de aquecimento quentes).
- Durante a utilização, certifique-se de que o fio da alimentação não fica preso nem esmagado.
- Quando retirar a ficha da tomada, puxe sempre diretamente pela ficha e não pelo fio.
- Retire a ficha da tomada:
  – Quando ocorrer um mau funcionamento;
  – Quando não usar o aparelho;
  – Antes de montar ou desmontar o aparelho;
  – Antes de limpar o aparelho;
  – Durante trovoadas.
- Não us o aparelho se apresentar danos visíveis no aparelho, nos acessórios ou no fio da alimentação.
- Para evitar perigos, não efetue quaisquer modificações no aparelho.
- Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada estão muito afiadas. Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas para evitar cortes.
- Ao lavar manualmente, utilize água suficientemente límpida para conseguir ver claramente as lâminas e evitar ferimentos, pois as lâminas estão muito afiadas.
- Não toque nas peças rotativas com colheres ou utensílios semelhantes. Mantenha os cabelos compridos ou roupa folgada afastados das peças rotativas.
- Utilize apenas o dispositivo de pressão dos alimentos para introduzir os alimentos na entrada dos alimentos. Nunca utilize os dedos. Existe o risco significativo de ferimentos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de ligar a ficha à tomada.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de fixar ou retirar o acessório.
- Coloque o aparelho exclusivamente sobre uma superfície plana, seca, antiderrapante e impermeável, para evitar que caia ou deslize.
- Certifique-se de que a lâmina cruzada está corretamente inserida. Uma inserção incorreta pode danificar o aparelho.
- Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes, como uma placa de aquecimento.
- Não exerça pressão excessiva sobre os alimentos introduzidos. Aplique pressão uniforme para evitar que o motor bloqueie.
- Não utilize o aparelho vazio, pois isso pode provocar o sobreaquecimento do motor e danificá-lo.
- Não prima o botão ⟲ até que o motor esteja completamente parado.
- Use apenas os acessórios originais.
- Não use agentes de limpeza corrosivos ou abrasivos.

- O aparelho está equipado com ventosas antiderrapantes de plástico. Como os móveis são tratados com diversos vernizes e materiais, não se pode excluir totalmente que algumas dessas substâncias afetem e amoleçam as ventosas. Se necessário, coloque um tapete antiderrapante por baixo do aparelho.
- Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a entrada dos alimentos, acessório, verruma e durante a limpeza.
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  – Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  – Casas de campo;
  – Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  – Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Consulte o capítulo "Limpeza e cuidados" quanto a instruções sobre como limpar o produto.

Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material de empacotamento.
2. Certifique-se de que todas as peças estão presentes e sem danos.
3. Limpe o aparelho antes da primeira utilização!
4. Coloque o bloco do motor **4** numa superfície nivelada e seca. Selecione uma superfície lisa e limpa, para que as ventosas **8** possam aderir firmemente e garantir uma fixação segura.

Montagem / Desmontagem

⚠ PERIGO! Existe o risco de ferimentos!

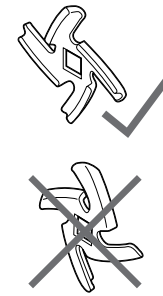
- As lâminas da lâmina cruzada **13** estão muito afiadas. Não lhes toque.

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

- Certifique-se de que a lâmina cruzada **13** está corretamente inserida. Uma inserção incorreta pode danificar o aparelho.

Montagem do acessório para carne picada

1. Faça deslizar a verruma **12** para o acessório **11**.
2. Coloque a lâmina cruzada **13** na verruma **12**. As lâminas da lâmina cruzada têm de apontar para longe da verruma.



3. Selecione a placa da picadora **14** desejada, e coloque-a na verruma. Os dois fixadores exteriores da placa da picadora têm de se ajustar aos dois entalhes do acessório **11**.
   – Para uma textura grossa (por exemplo, para "Thuringian mett" ou salsicha bratwurst grossa), selecione a placa da picadora com orifícios maiores (7 mm).
   – Para uma textura mais fina (por exemplo, para patés, carne picada fina ou salsichas finas), selecione a placa da picadora com orifícios menores (5 mm).
4. Enrosque o anel de fixação **15** à mão.

Montagem do acessório para salsichas

1. Faça deslizar a verruma **12** para o acessório **11**.
2. Coloque o adaptador **17** na verruma. Os dois fixadores exteriores do adaptador têm de se ajustar aos dois entalhes do acessório **11**.
3. Coloque o tubo de enchimento **16** no adaptador.
4. Enrosque o anel de fixação **15** à mão.

Montagem do acessório para kibbeh

1. Faça deslizar a verruma **12** para o acessório **11**.
2. Coloque o adaptador **19** na verruma. Os dois fixadores exteriores do adaptador têm de se ajustar aos dois entalhes do acessório **11**.
3. Coloque o tubo de enchimento **18** no adaptador.
4. Enrosque o anel de fixação **15** à mão.

Colocar o acessório montado no bloco do motor

1. Coloque o bloco do motor **4** numa superfície nivelada e seca. Selecione uma superfície lisa e limpa, para que as ventosas **8** possam aderir firmemente e garantir uma fixação segura.
2. **Imagem A:** Insira o acessório **11** completamente montado para a receita pretendida no suporte **9** no bloco do motor **4**. O símbolo da seta ▲ no acessório aponta para a marca ao lado do botão do mecanismo de desbloqueio **3**.
3. **Imagem A:** Pressione ligeiramente o acessório **11** contra o bloco do motor **4** e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ouvir um encaixe audível.
4. Coloque a bandeja do funil **2** na entrada dos alimentos **10**.

Retirar o acessório após a utilização

Após a utilização, o acessório tem de ser separado do bloco do motor para limpeza.

1. Retire a bandeja do funil **2**, se necessário.
2. **Imagem B:** Prima o botão do mecanismo de desbloqueio **3**.
3. **Imagem B:** Rode o acessório **11** no sentido dos ponteiros do relógio até ao limite. De seguida, puxe o acessório para fora do bloco do motor **4**.
4. Desmonte o acessório por completo.

Funcionamento

⚠ PERIGO devido a peças rotativas!

- Use apenas o dispositivo de pressão dos alimentos **1** para empurrar os alimentos para dentro da entrada dos alimentos **10**. Nunca use os dedos. Existe o risco significativo de ferimentos.

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

- O aparelho foi criado para um tempo máximo de funcionamento contínuo de 7 minutos. Após isto, o aparelho tem de permanecer desligado até arrefecer à temperatura ambiente.
- Não utilize o aparelho vazio, pois isso pode provocar o sobreaquecimento do motor e danificá-lo.

ⓘ NOTAS:

- Nas primeiras utilizações, pode libertar-se algum odor devido ao aquecimento do motor. Isto não constitui qualquer perigo. Garanta uma ventilação adequada.
- Se o motor bloquear durante a utilização, por exemplo devido a excesso de carga, elimine a obstrução. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para desligar o aparelho. Quando o motor parar, prima brevemente o botão ↻ **7** para inverter o sentido. Isto deverá eliminar a avaria. Ligue de novo o aparelho.

Preparação dos alimentos

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

- Não utilize o aparelho para picar alimentos particularmente duros, como ossos ou noz-moscada.

A carne picada é um alimento particularmente delicado. Deteriora-se muito rapidamente. Carne picada armazenada a uma temperatura demasiado elevada ou durante demasiado tempo constitui um meio ideal para o desenvolvimento de bactérias. Se pretender preparar carne picada em casa, siga as recomendações apresentadas abaixo:

- Assegure sempre a máxima higiene.
- Utilize apenas carne fresca e bem refrigerada, pois esta aquece na picadora.
- Retire ossos, tendões e pele e corte a carne em pedaços com cerca de 20 cm de comprimento e 3 cm de diâmetro.

- Após picar, arrefeça imediatamente (não acima de +4 °C) e consuma no prazo de 6 horas.
- Se pretender armazenar carne picada, congele-a imediatamente após a preparação.
- Limpe cuidadosamente a picadora. Não podem permanecer resíduos nos acessórios.

Processamento de carne em carne picada

1. Coloque os pedaços de carne na entrada dos alimentos **10** e bandeja do funil **2**.
2. Coloque um recipiente por baixo do anel de fixação **15** para recolher a carne picada.
3. Insira a ficha **5** numa tomada que corresponda às especificações técnicas da placa das especificações. A tomada tem de permanecer facilmente acessível após a ligação.
4. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para ligar o aparelho.
5. Use o dispositivo de pressão dos alimentos **1** para empurrar a carne para dentro da entrada dos alimentos **10**. Não pressione a carne com demasiada força, caso contrário ficará quente, acinzentada e gordurosa.
6. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para desligar o aparelho.
7. Retire a ficha **5** da tomada.
8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe cuidadosamente todas as peças com água quente.

Fazer salsichas

- Pode obter tripas para enchidos num talho ou numa loja especializada.
- Utilize tripas naturais ao fazer salsichas. Têm a espessura ideal e podem ser consumidas juntamente com a carne. Meça cerca de 1,60 m para 1 kg de salsichas. Coloque a quantidade necessária em água morna durante 3 horas.
- Dependendo da receita, misture a carne picada com especiarias e outros ingredientes para o recheio e amasse bem durante cerca de 5 minutos.
- Arrefeça a mistura preparada no frigorífico durante cerca de 30 minutos.

1. Coloque o recheio preparado na entrada dos alimentos **10** e bandeja do funil **2**.
2. Retire a tripa da água e esprema para remover o excesso de água. Coloque cerca de 5 cm da tripa sobre o tubo de enchimento **16** e ate a extremidade.
3. Insira a ficha **5** numa tomada que corresponda às especificações técnicas da placa das especificações. A tomada tem de permanecer facilmente acessível após a ligação.
4. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para ligar o aparelho.
5. Pressione o recheio através da entrada dos alimentos **10** e empurre com o dispositivo de pressão dos alimentos **1**. Faça-o de forma uniforme. Evite bolhas de ar. Se necessário, pique a salsicha com uma agulha.
6. Após cada segmento de salsicha, pressione a tripa com o polegar e o indicador para criar uma secção vazia.
7. Rode a primeira salsicha 2 a 3 vezes para a direita, e a segunda para a esquerda, alternadamente. Isto cria uma corrente de salsichas.
8. Após o enchimento das salsichas, prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para desligar o aparelho.
9. Retire a ficha **5** da tomada.
10. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe cuidadosamente todas as peças com água quente.

Preparação de rolos para kibbeh

- Prepare a mistura para os rolos de kibbeh. Dependendo dos ingredientes utilizados, pode usar a picadora com a placa da picadora com orifícios menores (5 mm). A mistura ficará mais fina se a passar uma segunda vez pela picadora.

1. Introduza a mistura preparada para rolos de kibbeh na entrada dos alimentos **10**.
2. Insira a ficha **5** numa tomada que corresponda às especificações técnicas da placa das especificações. A tomada tem de permanecer facilmente acessível após a ligação.
3. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para ligar o aparelho.

4. Pressione a mistura para rolos de kibbeh através da entrada dos alimentos **10** e empurre com o dispositivo de pressão dos alimentos **1**. Faça-o de forma uniforme.
5. Corte o rolo, por exemplo com uma faca de cozinha, quando atingir o comprimento desejado.
6. Quando terminar de usar a mistura para rolos de kibbeh, prima o botão de ligar/desligar ⏻ **6** para desligar o aparelho.
7. Retire a ficha **5** da tomada.
8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe cuidadosamente todas as peças com água quente.

Receitas

Kibbeh

Ingredientes para cerca de 20 unidades

Ingredientes para o recheio

200 g	Carne magra de vaca ou borrego
1	Cebola
2	Colheres de chá de farinha
1	Pitada de sal

Especiarias a gosto, por exemplo, coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravinho, noz-moscada, cominhos, cardamomo.

Ingredientes para a massa exterior do kibbeh

450 g	Carne magra de vaca ou borrego
150–200 g	Farinha
1 colher de chá	Frutos secos picados
1 colher de chá	Sal

Especiarias a gosto, por exemplo, coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravinho, noz-moscada, cominhos, cardamomo.

1 colher de chá	Clorau
Malagueta em pó a gosto	
Gordura ou óleo para fritar	

Preparação do recheio

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grandes.
2. Pique primeiro com a placa grossa (7 mm) e depois com a placa fina (5 mm) **14**.
3. Descasque e pique finamente a cebola e frite-a.
4. Misture a carne picada, a cebola frita, as especiarias, o sal e a farinha numa taça.

Preparação da massa do kibbeh

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grandes.
2. Pique primeiro com a placa grossa (7 mm) e depois com a placa fina (5 mm) **14**.
3. Adicione os ingredientes restantes na carne e misture bem. Ajuste a quantidade de farinha conforme a consistência.
4. Passe novamente a mistura de carne pela picadora com a placa fina (5 mm) **14**.
5. Desligue o aparelho e retire a ficha **5** da tomada.
6. Substitua a placa pelo acessório de kibbeh.
7. Monte o acessório e volte a ligar a picadora.
8. Utilize o acessório de kibbeh para formar rolos de kibbeh com cerca de 7 cm.

Preparação do kibbeh

1. Recheie os rolos assim que estiverem prontos.
2. Feche-os pressionando ligeiramente as extremidades e os lados.
3. Frite em óleo quente (cerca de 190 °C) durante cerca de 3 minutos até ficarem dourados.

Salsicha grelhada fresca

Ingredientes para cerca de 8 salsichas

Ingredientes

300 g	Carne de vaca magra
500 g	Carne de porco magra
200 g	Bacon da pá
Cerca de 1,6 metros	Tripa de porco (Ø de cerca de 30–32 mm)
20 g	Sal
½ colher de sopa	Pimenta branca moída
1 colher de chá	Sementes de cominho
½ colher de chá	Noz-moscada

Preparação

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com a placa da picadora mais fina (5 mm) **14**.
3. Adicione as especiarias misturadas e o sal à carne e amasse até obter uma massa homogénea. Coloque no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
4. Desligue o aparelho e retire a ficha **5** da tomada.
5. Substitua a placa da picadora pelo acessório para enchimento de salsichas.
6. Monte o acessório e volte a ligar a picadora.
7. Encha a salsicha conforme as instruções e torça para formar salsichas com cerca de 20 cm de comprimento.
8. Frite bem as salsichas e consuma-as no próprio dia.

Frikadellen (almôndegas alemãs)

Ingredientes para cerca de 8 frikadellen

Ingredientes

500 g	Carne de vaca, porco, borrego
½ colher de chá	Pimenta
1	Ovo (médio)
Um pouco de pão ralado	
2 colheres de sopa	Iogurte
1	Cebola
1 colher de chá	Clorau
1 dente de	alho
1 colher de sopa	Mostarda
½ ramo	Salsa
1 colher de chá	Sal
2–3 colheres de sopa	Óleo de cozinha para fritar

Preparação

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com a placa da picadora mais fina (5 mm) **14**.
3. Descasque o alho e esmague-o para uma tigela.
4. Descasque e corte finamente a cebola.
5. Lave e pique finamente a salsa.
6. Adicione todos os ingredientes, exceto o pão ralado, ao alho na tigela e amasse tudo até obter uma mistura homogénea.
7. Utilize cerca de 3 colheres de sopa da mistura para formar uma almôndega e achate ligeiramente.
8. Se desejar, pode colocar pão ralado num prato e envolver as almôndegas.
9. Doure as almôndegas de ambos os lados numa frigideira antiaderente. Cozinhe as frikadellen em lume médio a baixo durante cerca de 8 a 10 minutos. Vire as frikadellen cerca de 2 a 3 vezes durante a cozedura.

Cevapcici

Ingredientes para cerca de 4 porções

Ingredientes

500 g	Pá de vaca
2	Cebolas
2 dentes de	alho
3 colheres de sopa	Pão ralado
1 colher de sopa	Clorau picante
1 ramo	Tomilho fresco
3 colheres de sopa	Azeite
Sal e pimenta	
1	Ovo

Preparação

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Descasque e pique finamente o alho e a cebola e coloque tudo numa tigela grande.
3. Retire as folhas de tomilho dos caules, pique-as e adicione à tigela grande.
4. Pique a carne com a placa da picadora mais grossa (7 mm) **14**.
5. Adicione a carne e os restantes ingredientes à tigela grande e misture tudo bem.
6. Desligue o aparelho e retire a ficha **5** da tomada.
7. Substitua a placa grossa (7 mm) pela placa fina (5 mm) **14**.
8. Monte o acessório e volte a ligar a picadora.
9. Pique a mistura de carne com a placa da picadora mais fina (5 mm) **14**.
10. Molde rolos com a espessura de um dedo e cerca de 5 cm de comprimento a partir da mistura de carne.
11. Grelhe os cevapcici em lume médio até ficarem dourados e estaladiços.

Limpeza e cuidados

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

- Retire a ficha **5** da tomada antes de proceder à limpeza.
- Nunca coloque o bloco do motor **4** dentro de água.

⚠ PERIGO! Risco de ferimentos por corte!

- Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada **13** estão muito afiadas. Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas para evitar cortes.

Para mais informações sobre limpeza e manutenção do aparelho e dos acessórios, consulte o manual online.

■ Unidade do motor **4**	⚠ **AVISO!** Nunca coloque esta peça dentro de água ou de outros líquidos. Não coloque esta peça debaixo de água corrente. ■ Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto. ■ Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza. ■ Limpe com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, use um pouco de detergente para a loiça.
■ Dispositivo de pressão **1** ■ Bandeja do funil **2** ■ Entrada dos alimentos **10** ■ Acessório **11** ■ Verruma **12** ■ Lâmina cruzada **13** ■ Placas da picadora **14** ■ Anel de fixação **15** ■ Tubo de enchimento estreito **16** ■ Adaptador para tubo de enchimento estreito **17** ■ Tubo de enchimento largo **18** ■ Adaptador para tubo de enchimento largo **19**	■ Lave bem esta peça com água quente e detergente para a loiça.

- Coloque na máquina de lavar loiça apenas as peças que possam ser lavadas na máquina de lavar loiça.
  - Dispositivo de pressão **1**
  - Bandeja do funil **2**
  - Entrada dos alimentos **10**
  - Acessório **11**
  - Verruma **12**
  - Lâmina cruzada **13**
  - Placas da picadora **14**
  - Anel de fixação **15**
  - Tubo de enchimento estreito **16**
  - Adaptador para tubo de enchimento estreito **17**
  - Tubo de enchimento largo **18**
  - Adaptador para tubo de enchimento largo **19**
- Se possível, coloque as peças no cesto superior e certifique-se de que nenhuma peça fica presa. Caso contrário, podem ficar deformadas.
- Use apenas programas que não aqueçam a água acima dos 60 °C.

Manutenção

- Antes de cada utilização: Verifique o produto quanto a danos visíveis.
- Para além da limpeza ocasional, o produto não precisa de qualquer manutenção.

Armazenamento

- Quando não usar o produto, guarde-o na embalagem original.
- Guarde o produto num local seco e seguro, afastado das crianças.

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1–7: Plásticos / 20–22: Papel e papelão / 80–98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Elimine o produto de forma adequada quando este chegar ao fim da sua vida útil e não o deite no lixo doméstico. Para obter informações sobre os pontos de recolha e respetivos horários de funcionamento, contacte a sua autarquia local.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 524252_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE