



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

DE AT CH Bedienungsanleitung
ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

GB IE NI Operating instructions
ELECTRIC MINCER

FR CH BE Mode d'emploi
HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

NL BE Gebruiksaanwijzing
ELEKTRISCHE GEHAKTMOLEN

PL Instrukcja obsługi
MASZYNA DO MIĘSA

CZ Návod k obsluze
ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

SK Návod na obsluhu
ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

ES Instrucciones de servicio
PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

DK Betjeningsvejledning
ELEKTRISK KØDHAKKER

IT CH Manuale di istruzioni per l'uso
TRITACARNE ELETTRICO

HU Kezelési útmutató
ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

PT Instruções de manejo
PICADORA ELÉTRICA DE CARNE

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informácií · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információjelölés · Estado das informações:

01/2026 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

IAN 487857_2510

8 

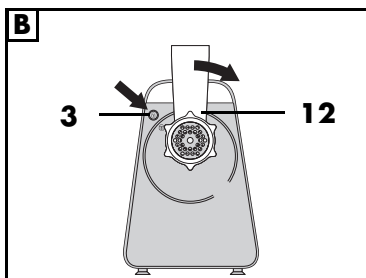
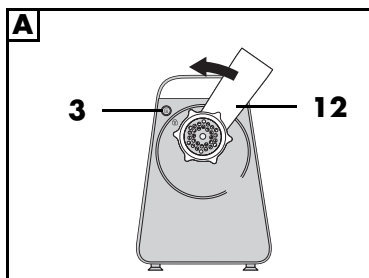
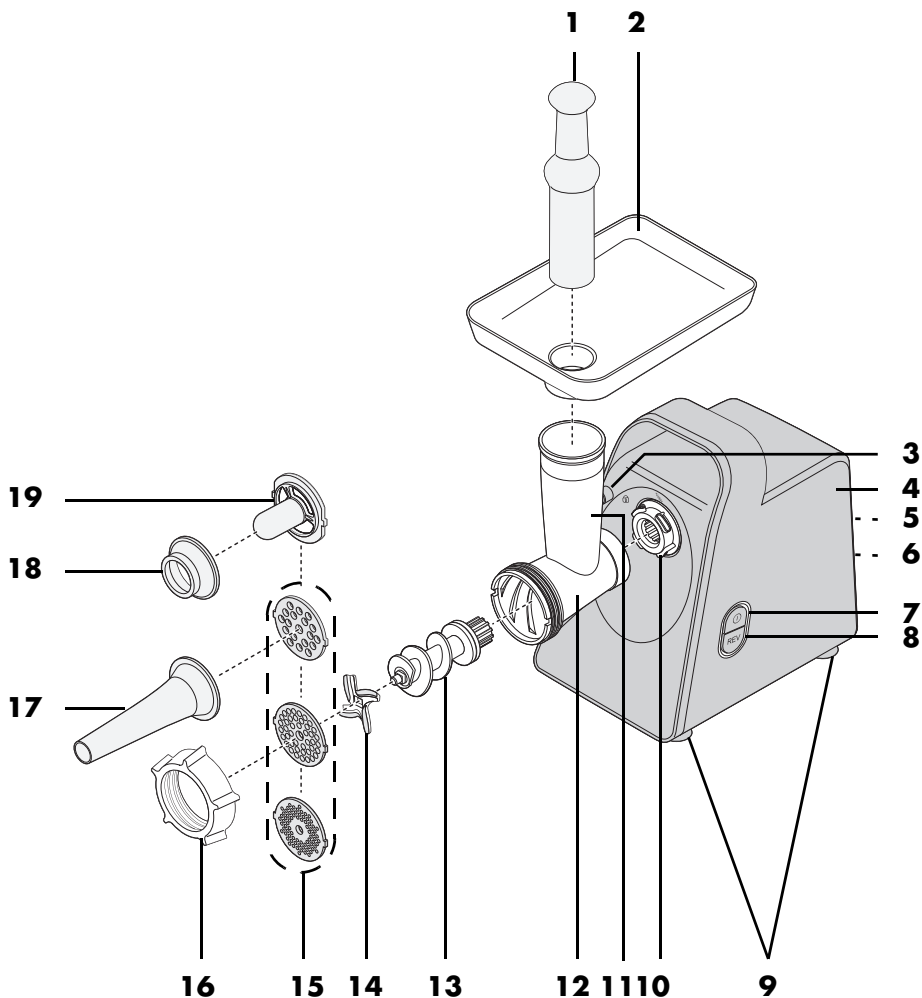
IAN 487857_2510

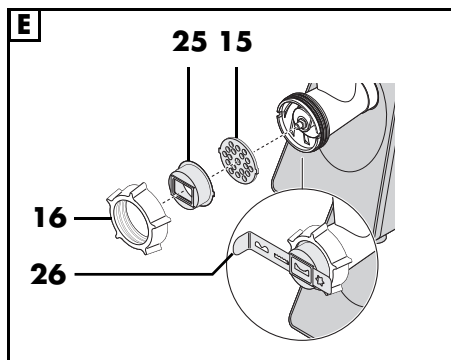
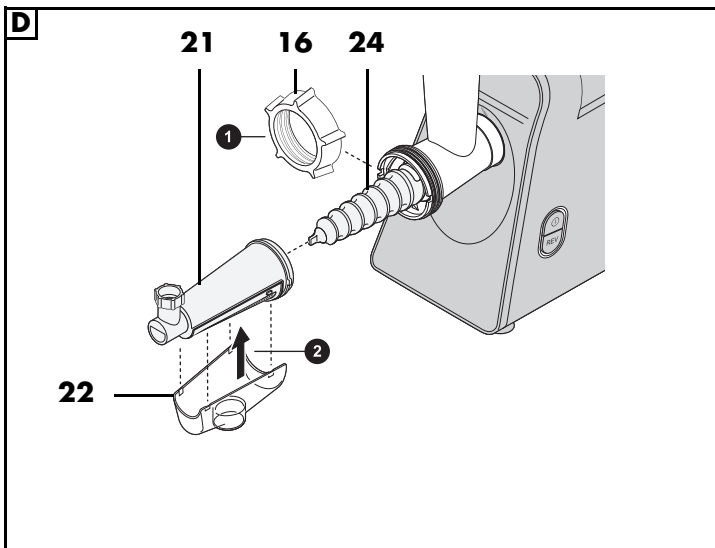
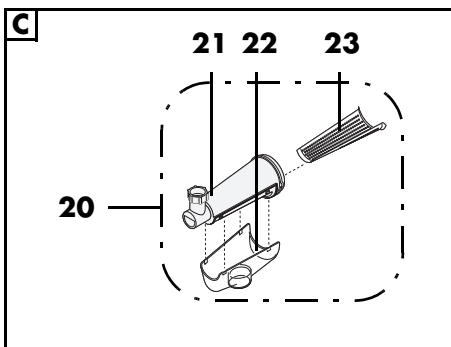


Deutsch	2
English	26
Français	48
Nederlands	74
Polski	98
Česky	122
Slovenčina	144
Español	166
Dansk	190
Italiano	212
Magyar	238
Português	262



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorámica /
Áttekintés / Vista geral**





Inhalt

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

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fleischwolf.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- Achten Sie beim Montieren und Demontieren der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 15 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 14).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

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

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 14)
4. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
5. Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** vollständig von der Kabelaufwicklung **5** ab.

6. Montage/ Demontage



GEFAHR von Verletzungen!

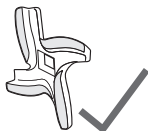
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch

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



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



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

6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen

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

6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe

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

6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck

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

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

6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer

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

6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen

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

6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen

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

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

7. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

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

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

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

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

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

7.3 Würste herstellen

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

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

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

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

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

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

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

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

7.5 Spritzgebäck herstellen

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

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

8. Überlastungsschutz

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

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

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!


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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

9.1 Motorblock reinigen

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

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

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

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

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

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

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

Zubereitung Kebbe-Hülle

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

Zubereitung Kebbe

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

10.2 Frische Rostbratwurst

Zutaten für ca. 8 Stück

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie gemischte Gewürze sowie Salz zu der Fleischmasse und verkneten diese zu einer glatten Masse. Stellen Sie diese für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
5. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Wurststopf-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Würstchen" auf Seite 9).
6. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
7. Füllen Sie die Wurstfüllung nach Anleitung ab (siehe "Würste herstellen" auf Seite 12) und drehen Würstchen von ca. 20 cm Länge ab.
8. Braten Sie die fertige Rostbratwurst gut durch und verzehren diese am gleichen Tag.

10.3 Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.4 Cevapcici

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

HINWEIS: Hierzu kann auch der Würstchen-Aufsatz des Fleischwolfs verwendet werden (siehe "Würste herstellen" auf Seite 12).

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

10.5 Tomatensauce

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Geben Sie den Knoblauch hinzu. Wird die Tomatensauce zu dickflüssig, können Sie diese jederzeit mit etwas Wasser flüssiger machen.
11. Lassen Sie die Tomatensauce 1 - 2 Stunden weiter köcheln.
12. Schmecken Sie die Tomatensauce ab. Geben Sie die Basilikumblätter hinzu und servieren Sie die Tomatensauce.

10.6 Spritzgebäck

Zutaten für ca. 2 Backbleche

Zutaten

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

Zubereitung

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

- und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
10. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
11. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech. Füllen Sie so das Backblech.
12. Backen Sie das Spritzgebäck ca. 10 - 15 Minuten im vorgeheizten Ofen.

10.7 Falafelbällchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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

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

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Entsorgung

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



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

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Zubehörteile bestellen

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











Bestellung online

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

14. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



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



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2510



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

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

1. Overview

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

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new mincer.

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

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

We hope you enjoy your new mincer!

Symbols on the device



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

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

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

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

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

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



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER! Risk of injury from cutting!

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



DANGER from rotating parts!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

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

5. Unpacking and setting up

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

6. Assembly/ disassembly



DANGER! Risk of injury!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

6.1 Attachment assembly for minced meat

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



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



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

6.2 Attachment assembly for sausages

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

6.3 Attachment assembly for kibbeh

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

6.4 Attachment assembly for spritz cookies

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

6.5 Attachment assembly of tomato strainer

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

6.6 Placing the assembled attachment on the motor block

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

6.7 Removing the attachment after use

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

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

7. Operation



DANGER from rotating parts!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTES:

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

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

7.2 Processing meat into minced meat

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

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

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

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

7.3 Making sausages

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

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

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

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

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

7.4 Making rolls for the kibbeh

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

7.5 Making spritz cookies

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

7.6 Straining tomatoes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!


- ⊙ Never touch the device with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

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

8. Overload protection

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

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

9. Cleaning the device



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury from cutting!


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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

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

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

9.1 Cleaning the motor block

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

9.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

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

9.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

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

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

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

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

9.4 Storage

WARNING! Risk of material damage!

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

10. Recipes

10.1 Kibbeh

Ingredients for approx. 20 pieces

Ingredients for the filling

200 g lean beef or lamb

1 onion

2 teaspoons flour

1 pinch salt

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

Ingredients for the kibbeh shell

450 g lean beef or lamb

150 - 200 g flour

1 teaspoon chopped nuts

1 teaspoon salt

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

1 teaspoon paprika powder

chilli powder according to preference

frying fat or oil

Preparation of the filling

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

Preparation of kibbeh shells

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

Preparation of kibbeh

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

10.2 Fresh grilled sausage

Ingredients for approx. 8 sausages

Ingredients

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

Preparation

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

10.3 Frikadellen (German meatballs)

Ingredients for approx. 8 frikadellen

Ingredients

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

Preparation

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

10.4 Cevapcici

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

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

10.5 Tomato sauce

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.6 Spritz cookies

Ingredients for approx. 2 baking trays

Ingredients

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

Preparation

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

10.7 Falafel balls

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

Ingredients

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

Preparation

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

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

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

temperature for several hours, as required.

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

11. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

12. Disposal

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



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



Packaging

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


13. Ordering accessories

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











Ordering online

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

14. Technical specifications

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

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

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

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



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



Service Centre

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

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

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

IAN: 487857_2510



Supplier



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

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

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous montez ou démontez les ustensiles.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximum de 15 minutes sans interruption. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyer l'appareil » à la page 60).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

4. Éléments livrés

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

5. Déballage de l'appareil et mise en place

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

6. Montage/ démontage



DANGER ! Risque de blessures !

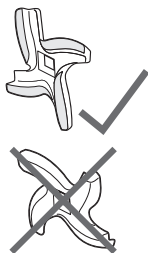
- ⊙ Les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne les touchez pas.
- ⊙ Avant chaque montage/démontage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6.1 Montage de l'embout pour viande hachée

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



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

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

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

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

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

6.2 Montage de l'embout pour saucisses

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

6.3 Montage de l'embout pour kebbé

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

6.4 Montage de l'embout pour sablés

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

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

6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates

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

6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur

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

6.7 Retirer l'embout après utilisation

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

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

7. Utilisation



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

REMARQUE :

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

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

7.2 Transformer la viande en viande hachée

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

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

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

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

7.3 Préparer des saucisses

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

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

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

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

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

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

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

7.4 Préparer des beignets de kebbé

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

7.5 Préparer des sablés

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

7.6 Broyer des tomates



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

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

8. Protection contre les surcharges

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

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

9. Nettoyer l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !


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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

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

9.1 Nettoyage du bloc moteur

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

9.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

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

9.3 Nettoyage à la main



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

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

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

9.4 Rangement

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

10. Recettes

10.1 Kebbé

Ingrédients pour env. 20 pièces

Ingrédients pour la farce

200 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

2 cuillères à café de farine

1 pincée de sel

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

Ingrédients pour la pâte de kebbé

450 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

150-200 g de farine

1 cuillère à café de noix concassées

1 cuillère à café de sel

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

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

graisse ou huile de friture

Préparation de la farce

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

Préparation de la pâte de kebbé

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en gros morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) puis avec le disque perforé à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Ajoutez le reste des ingrédients à la viande et mélangez le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajustez la quantité de farine en fonction de la consistance.
4. Passez de nouveau le mélange de viande au hachoir à viande avec le disque perforé **15** à petits trous (3 mm).
5. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
6. Remplacez le disque perforé par l'embout pour kebbé (voir « Montage de l'embout pour kebbé » à la page 55).
7. Placez l'embout et remettez le hachoir à viande en marche.
8. Formez des morceaux de pâte d'env. 7 cm de long à l'aide de l'embout pour kebbé.

Préparation des kebbé

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

10.2 Saucisses à griller fraîches

Ingrédients pour env. 8 pièces

Ingrédients

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

Préparation

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

10.3 Boulettes de viande

Ingrédients pour env. 8 boulettes

Ingrédients

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

Préparation

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

10.4 Cevapcici

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

10.5 Sauce tomate

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.6 Sablés

Ingrédients pour env. 2 plaques de cuisson

Ingrédients

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

Préparation

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

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

10.7 Falafel

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

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

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

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

11. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

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

12. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



13. Commander des accessoires

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

Commande en ligne











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

14. Caractéristiques techniques

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

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

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 487857_2510** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **487857_2510**.



Centre de service

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

IAN : 487857_2510



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 487857_2510** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **487857_2510**.



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 487857_2510



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

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

1. **Overzicht**

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe vleesmolen.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vleesmolen!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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

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



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

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

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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



GEVAAR door draaiende onderdelen!

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

bestaat aanzienlijk gevaar voor ver-wondingen.

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

4. Levering

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

5. Uitpakken en plaatsen

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

6. Montage/ demontage



GEVAAR voor verwondingen!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

6.1 Opzetstuk voor gehakt monteren

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



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



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

6.2 Opzetstuk voor worsten monteren

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

6.3 Opzetstuk voor kibbeh monteren

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

6.4 Opzetstuk voor spuitbak monteren

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

6.5 Opzetstuk-montage tomatenroerzeef

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

6.6 Gemonteerd opzetstuk op het motorblok zetten

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

6.7 Het opzetstuk na gebruik verwijderen

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

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

7. Bedienen



GEVAAR door draaiende onderdelen!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

AANWIJZINGEN:

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

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

7.2 Van vlees gehakt maken

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

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

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

7.3 Worsten maken

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

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

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

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

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

7.4 Kibbeh-rolletjes maken

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

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

7.5 Spuitgebak bereiden

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

7.6 Tomaten roerzeven



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

- Was de tomaten en deel deze in vieren.

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

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

8. Overbelastingsbe- scherming

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

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

9. Apparaat reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

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



GEVAAR van verwondingen door snijden!


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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

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

9.1 Motorblok reinigen

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

9.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

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

9.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

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

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

9.4 Bewaren

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

10. Recepten

10.1 Kibbeh

Ingrediënten voor ca. 20 stuks

Ingrediënten voor de vulling

200 g mager rund- of lamsvlees

1 ui

2 theelepels meel

1 snufje zout

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

Ingrediënten voor de kibbeh-vormen

450 g mager rund- of lamsvlees

150 - 200 g meel

1 theelepel gemalen noten

1 theelepel zout

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

1 theelepel paprikapoeder

chilipoeder naar smaak

frituurvet of -olie

Bereiding van de vulling

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

Bereiding kibbeh-vormen

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

Bereiding kibbeh

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

10.2 Vers gegrilde worst

Ingrediënten voor ca. 8 stuks

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.3 Gehaktballen

Ingrediënten voor ca. 8 gehaktballen

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.4 Cevapcici

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

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

10.5 Tomatensaus

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.6 Spuitgebak

Ingrediënten voor ca. 2 bakplaten

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.7 Falafelballetjes

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

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

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

11. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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

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

12. Weggoeien

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



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



Verpakking

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

13. Accessoires bestellen

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

Bestelling online

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

14. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

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

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

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



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



Servicecenters

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

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

IAN: 487857_2510



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	99
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	100
3. Zasady bezpieczeństwa	101
4. Zakres dostawy	104
5. Rozpakowanie i ustawienie	104
6. Montaż / demontaż	105
6.1 Montaż komory mielenia	105
6.2 Montaż nakładki masarskiej.....	105
6.3 Montaż nakładki do kebbe	105
6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek.....	105
6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów	106
6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem.....	106
6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy	106
7. Obsługa	107
7.1 Przygotowanie produktów spożywczych.....	107
7.2 Mielenie mięsa	108
7.3 Wytwarzanie kielbas	108
7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe	109
7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych	109
7.6 Przecieranie pomidorów	110
8. Zabezpieczenie przed przecięciem	110
9. Czyszczenie urządzenia	111
9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem	111
9.2 Mycie w zmywarkach	111
9.3 Mycie ręczne	111
9.4 Przechowywanie.....	112
10. Przepisy	112
10.1 Klopsiki kebbe	112
10.2 Świeża kielbasa na grilla	113
10.3 Klopsy	114
10.4 Cevapcici	114
10.5 Sos pomidorowy.....	115
10.6 Ciastka wyciskane	115
10.7 Falafele	116
11. Rozwiązywanie problemów	116
12. Utylizacja	117
13. Zamawianie akcesoriów	118
14. Dane techniczne	118
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	119

1. Przegląd

- 1** Popychacz
- 2** Tacka
- 3** : Przycisk odblokowujący
- 4** Korpus z silnikiem
- 5** Podstawa do nawijania przewodu
- 6** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 7** : Włącznik/wyłącznik
- 8** **REV**: Przełącznik biegu wstecznego
- 9** Przyssawki antypoślizgowe
- 10** Gniazdo montażowe komory mielenia/nakładek
- 11** Otwór do napełniania
- 12** Komora mielenia
- 13** Podajnik ślimakowy
- 14** Nożyk krzyżowy
- 15** Sitko
- 16** Blokada
- 17** Nakładka masarska
- 18** Szeroki lejek
- 19** Adapter do nakładki do kebbe
- 20** Nasadka do przecierania
- 21** Obudowa
- 22** Pojemnik na sok pomidorowy
- 23** Sitko do przecierania
- 24** Podajnik ślimakowy nasadki do przecierania
- 25** Nakładka do wyciskania ciastek
- 26** Szablon ze wzorami

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej maszyny do mielenia mięsa.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Jesteśmy pewni, że będą Państwo zadowoleni ze swojej nowej maszyny do mielenia mięsa!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Maszynka do mielenia mięsa służy do mielenia świeżego, surowego mięsa, przecierania pomidorów i wyciskania ciastek.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Maszynki do mielenia mięsa można używać przez maksymalnie 15 minut w przypadku nieprzerwanego działania. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Nie należy używać maszyny do mielenia mięsa do rozdrabniania szczególnie twardych produktów, takich jak mrożonki, kości, gałka muszkatołowa, płatki zbożowe lub ziarna kawy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Należy pamiętać, że ostrza nożyka krzyżowego są bardzo ostre:
 - Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.

- Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.
- Podczas montażu i demontażu narzędzi roboczych należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem grozi obrażeniami.
- ⊙ Urządzenie jest przewidziane do pracy ciągłej trwającej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie urządzenia” na stronie 111).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicy, napętnionej wodą umywalki itp.

- ⊙ Korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Korpus z silnikiem należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ Jeśli jakkolwiek ciecz dostanie się do korpusu silnika, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo

dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od zasilania nawet po wyłączeniu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub nadeptnięcia.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, jego akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

- ⊙ Należy pamiętać, że ostrza nożyka krzyżowego są bardzo ostre. Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, podczas mycia ręcznego należy używać czystej wody, aby ostrza były dobrze widoczne.



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

- ⊙ Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Długie włosy lub luźne ubrania muszą znajdować się z dala od obracających się części.
- ⊙ Do dociskania produktów w otworze do napełniania należy używać wyłącznie popychacza, nigdy palców. Istnieje ryzyko odniesienia poważnych obrażeń.
- ⊙ Przed włożeniem wtyczki zasilania do gniazdka należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- ⊙ Przed podłączeniem lub odłączeniem kormy mielenia/nakładki wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Ustawiać urządzenie wyłącznie na równej, suchej, antypoślizgowej i wodoodpornej powierzchni, tak aby urządzenie nie mogło się przewrócić ani zsunąć.
- ⊙ Upewnić się, że nożyk krzyżowy został prawidłowo zamontowany. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.

- ⊙ Nie wywierać zbyt dużego nacisku na wpuszczane do otworu produkty. Zastosować równomierny nacisk, aby silnik się nie zatrzymał.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Nie naciskać przycisku **REV**, dopóki silnik się nie zatrzyma.
- ⊙ Podczas przecierania pomidorów nie należy naciskać przycisku **REV**, który włącza bieg wsteczny. Może to spowodować włożenie soku pomidorowego do wnętrza korpusu silnika.
- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych części.
- ⊙ Sitka i plastikowy pierścień na podajniku ślimakowym są w momencie dostawy pokryte cienką warstwą oleju. Po wyczyszczeniu należy posmarować te części niewielką ilością oleju kuchennego.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkodzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 korpus z silnikiem **4**
- 1 komora mielenia **12**
- 1 tacka **2** z popychaczem **1**
- 1 podajnik ślimakowy **13**
- 1 nożyk krzyżowy **14**
- 3 sitka **15**: duże otwory (7 mm), średnie otwory (5 mm), małe otwory (3 mm)
- 1 nakładka masarska **17**
- 1 nakładka do kebbe (2 części): szeroki lejek **18** i adapter **19**
- 1 pierścień blokujący **16**
- 1 nakładka do przecierania (4-częściowa): obudowa **21**, pojemnik **22**, sitko do przecierania **23**, podajnik ślimakowy **24**
- 1 nakładka do wyciskania ciastek (2-częściowa): nakładka **25**, szablon ze wzorami **26**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić urządzenie!** (patrz „Czyszczenie urządzenia” na stronie 111)
4. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki antypoślizgowe **9** mogły się przyczepić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
5. Całkowicie odwinąć przewód zasilający **6** z podstawy do nawijania **5**.

6. Montaż / demontaż



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń!

- Ostrza nożyka krzyżowego **14** są bardzo ostre. Nie wolno ich dotykać.
- Przed każdym montażem/demontażem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- Upewnić się, że nożyk krzyżowy **14** został prawidłowo zamontowany. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

6.1 Montaż komory mielenia

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.



2. Wsunąć nożyk krzyżowy **14** na końcówkę podajnika ślimakowego **13**. Ostrza nożyka krzyżowego muszą być skierowane w stronę przeciwną do podajnika ślimakowego.



3. Wybrać odpowiednie sitko **15** i umieścić je na podajniku ślimakowym. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
 - Aby uzyskać grubszą mielonkę (np. do metki lub grubej kielbasy), należy wybrać sitko z dużymi otworami (7 mm).
 - Aby uzyskać cieńszą mielonkę (np. do pasztetów, mięsa mielonego, delikatnych kielbasek) należy wybrać sitko z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm).
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.2 Montaż nakładki masarskiej

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć sitko **15** z dużymi otworami (7 mm) na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Włożyć nakładkę masarską **17** na sitko **15**.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.3 Montaż nakładki do kebbe

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć adapter **19** na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Umieścić nakładkę do kebbe **18** na adapterze.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. **Rys. E:** Włożyć sitko **15** z dużymi otworami (7 mm) na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Włożyć nakładkę **25** do wyciskania ciastek na sitko **15**.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

5. Włożyć szablon ze wzorami **26** do nakładki **25**.

6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów

1. Wcisnąć sitko do przecierania **23** do obudowy **21**.
2. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
3. **Rys. D:** Nałożyć podajnik ślimakowy **24** nasadki do przecierania **20** na podajnik ślimakowy **13** w komorze mielenia **12**.
4. Założyć obudowę **21** na komorę mielenia **12**. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
5. **Rys. D ①:** Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.
6. **Rys. D ②:** Umieścić pojemnik **22** na obudowie **21** w taki sposób, aby słyszalnie zatrasnął się na swoim miejscu.

6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem

1. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przysawki antypoślizgowe **9** mogły się przykleić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
2. **Rys. A:** Włożyć zmontowaną odpowiednio komorę mielenia **12** do gniazda **10** znajdującego się na korpusie z silnikiem **4**. Strzałka **▲** umieszczona na komorze mielenia powinna wskazywać symbol **Ⓜ** znajdujący się obok przycisku odblokowującego **Ⓜ 3**.

3. **Rys. A:** Lekko docisnąć komorę mielenia **12** do korpusu z silnikiem **4** i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
4. Umieścić tackę **2** w otworze do napętniania **11**.

6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy

Po zakończeniu pracy komorę mielenia należy odłączyć od korpusu z silnikiem w celu jej oczyszczenia.

1. W razie potrzeby wyjąć tackę **2**.
2. **Rys. B:** Nacisnąć przycisk odblokowujący **Ⓜ 3**.
3. **Rys. B:** Obrócić komorę mielenia **12** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Następnie zdjąć komorę mielenia z korpusu z silnikiem **4**.
4. Rozłożyć komorę mielenia na poszczególne części.

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

- Do dociskania produktów w otworze do napełniania **11** należy używać wyłącznika popychacza **1**, nigdy palców. Istnieje ryzyko odniesienia poważnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

WSKAZÓWKI:

- Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to nieszkodliwe. Należy dbać o dostateczny nawiew.
- Jeśli silnik zablokuje się podczas pracy, np. z powodu przepiętnienia, należy usunąć blokadę. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania **7**, aby wyłączyć urządzenie. Gdy silnik zatrzyma się, nacisnąć krótko przycisk **REV 8**, aby uruchomić ruch wsteczny. To powinno usunąć problem. Ponownie włączyć urządzenie.

7.1 Przygotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, takich jak np. kości lub gałka muszkatołowa.

Mięso mielone jest produktem szczególnie wrażliwym. Bardzo szybko się psuje. Mięso mielone, które było przechowywane w zbyt wysokiej temperaturze lub przez zbyt długi czas, stanowi idealną pożywkę dla bakterii. Jeśli przygotowujesz i przerabiasz własne mięso mielone w domu, powinieneś postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Należy zapewnić maksymalną czystość podczas wszystkich prac.
- Używaj tylko świeżego, bardzo dobrze schłodzonego mięsa, ponieważ nagrzewa się ono w maszynie do mielenia mięsa.
- Usuń kości, ścięgna i skórę z mięsa i pokrój je na kawałki o długości ok. 20 cm i średnicy ok 3 cm.
- Gotowe mięso mielone należy natychmiast schłodzić (nie powyżej +4°C) i spożyć w ciągu 6 godzin.
- Jeśli chcesz przechowywać mięso mielone, zamroź je natychmiast po jego zmieleniu.
- Dokładnie wyczyść maszynę do mielenia mięsa. Na akcesoriach nie mogą pozostać żadne pozostałości.

7.2 Mielenie mięsa

1. Włożyć kawałki mięsa do otworu do napełniania **11** i tacki **2**.
2. Umieścić miskę pod pierścieniem blokującym **16**, aby mięso mielone mogło do niej wpadać.
3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączenia **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Docisnąć mięso popychaczem **1**, popychając je w otwór do napełniania **11**. Nie dociskać mięsa zbyt mocno, w przeciwnym razie stanie się ciepłe, szare i tłuszczowate.

WSKAZÓWKA: Jeśli mięso mielone po pierwszym uruchomieniu nie będzie wystarczająco drobne, należy je schłodzić (w lodówce ok. 30 minut) i ponownie zmielić w maszynie do mięsa.

6. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączenia **7**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemonstrować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.3 Wytwarzanie kielbas

WSKAZÓWKA: Napełnianie kielbas sprawdza się szczególnie dobrze, jeśli robi się to w parach.

- Ostonki do kielbas można nabyć u rzeźnika lub w specjalistycznym sklepie mięsnym.
 - Do produkcji kielbas należy używać ostonek naturalnych. Mają one optymalną grubość i nadają się do spożycia. Potrzeba ok. 1,60 m na 1 kg masy mięsa. Umieścić wymaganą ilość w letniej wodzie na 3 godziny.
 - W zależności od przepisu wymieszać mięso mielone z przyprawami i innymi składnikami kielbasy i dokładnie ugniatć przez około 5 minut.
 - Przygotowaną masę schłodzić w lodówce przez około 30 minut.
1. Przygotowaną masą napełnić otwór do napełniania **11** oraz tackę **2**.
 2. Wyjąć ostonkę kielbasy z wody i wycisnąć z niej wodę. Ostonkę kielbasy nałożyć na nakładkę masarską **17** na żdaną długość do ok. 5 cm i zawiązać koniec.
 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączenia **7**, aby włączyć urządzenie.
 5. Przecisnąć masę na kielbasę przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie. Unikać pęcherzyków powietrza. W razie potrzeby przebić kielbasę igłą.

WSKAZÓWKA: Ponieważ kielbasy rozszerzają się po ugotowaniu i zamrożeniu, nie należy ich przepętniać. W przeciwnym razie kielbasy mogłyby pęknąć.

6. Po każdej długości kielbasy docisnąć ostonkę kciukiem i palcem wskazującym, aby utworzyć pusty kawałek ostonki.
7. Obrócić pierwszą kielbasę 2–3 razy w prawo, a drugą w lewo, zawsze na przemian. W ten sposób powstaje sznur kielbas.
8. Po napełnieniu wszystkich kielbas należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
10. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe

- Przygotować masę do klopsików kebbe. W zależności od produktu spożywczego można użyć maszynki do mielenia mięsa i sitek z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm). Masa stanie się delikatniejsza, jeśli zostanie zmielona po raz drugi za pomocą maszynki do mielenia mięsa.
1. Do otworu do napełnienia **11** włożyć przygotowaną masę na klopsiki kebbe.
 2. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 3. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.

4. Przepchnąć masę na klopsiki kebbe przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
5. Gdy klopsik osiągnie pożądaną długość, odciąć go np. nożem kuchennym.
6. Po zużyciu całej masy na klopsiki kebbe nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych

- Przygotować ciasto na ciastka wyciskane.
 - Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Umieścić blachę do pieczenia pod zamontowaną nakładką **25** do ciastek wyciskanych.
1. Ustawić wybrany wzór z szablonu **26** na środku nakładki **25**.
 2. Przełożyć ciasto do otworu do napełnienia **11**.
 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.
 5. Przepchnąć ciasto przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
 6. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ① **7**. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.

7. Ułożyć pasek ciasta w pożądanym kształcie na blasze do pieczenia.
8. Ponownie włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ① **7** i kontynuować.
9. Po zużyciu całego ciasta należy nacisnąć włącznik/wyłącznik ① **7**, aby wyłączyć urządzenie i wyjąć przewód sieciowy **6** z gniazdka.
10. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.6 Przecieranie pomidorów



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałami!

- ⊙ Podczas przecierania pomidorów nie należy naciskać przycisku **REV 8**, który włącza bieg wsteczny. Może to spowodować wtlóczenie soku pomidorowego do wnętrza korpusu silnika **4**.

- Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki.
1. Umieścić miskę do zbierania soku pomidorowego pod otworem w pojemniku **22**. Umieścić drugą miskę pod końcówką nasadki do przecierania **20**, aby zebrać resztki skórek i pestki.
 2. Włożyć kawałki pomidorów do otworu do napełniania **11**.
 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.

4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Po zużyciu wszystkich kawałków pomidorów nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
6. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
7. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**.

Rys. C: Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą. Wyczyścić również uchwyt komory mielenia **10** na korpusie z silnikiem **4**.

8. Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Urządzenie posiada zabezpieczenie przed przeciążeniem. Jeśli zostanie to uruchomione, np. w przypadku zablokowania silnika, urządzenie wyłączy się automatycznie.

1. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
3. Usunąć wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem i wyeliminować problem.
4. Przed ponownym użyciem odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

9. Czyszczenie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzać korpusu z silnikiem **4** w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!


- ⊙ Należy pamiętać, że ostra nożyka krzyżowego **14** są bardzo ostre. Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać szorujących, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKA: Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą odbarwić elementy wykonane z plastiku. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

Po zakończeniu pracy komorę mielenia należy odłączyć od korpusu z silnikiem w celu jej oczyszczenia.

1. W razie potrzeby wyjąć tackę **2**.
2. **Rys. B:** Naciśnąć przycisk odblokowujący  **3**.
3. **Rys. B:** Obrócić komorę mielenia **12** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Następnie zdjęć komorę mielenia z korpusu z silnikiem **4**.
4. Rozłożyć komorę mielenia na poszczególne części.

9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem

1. Wyczyścić korpus z silnikiem **4** wilgotną szmatką. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Użyć korpusu z silnikiem **4** dopiero po całkowitym wyschnięciu.

9.2 Mycie w zmywarkach

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Popychacz **1**
- Nakładka masarska **17**
- Nakładka do kebbe **18**
- Adapter do nakładki do kebbe **19**
- Obudowa **21**
- Pojemnik **22**
- Podajnik ślimakowy **24**

9.3 Mycie ręczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

- ⊙ Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.

Wszystkie akcesoria oprócz korpusu z silnikiem **4** można myć ręcznie.

- W miarę możliwości myć wszystkie akcesoria od razu po ich każdorazowym użyciu.
- Do mycia używać wody z łagodnym płynem do mycia naczyń, a po umyciu wszystkie części należy przepłukać czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem lub schowaniem.

- Posmarować metalowe powierzchnie odrobiną oleju kuchennego, aby zabezpieczyć je przed rdzą. Komora mielenia **12** i pierścień blokujący **16** są wykonane z aluminium i nie wymagają smarowania.

9.4 Przechowywanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Sitka **15** i plastikowy pierścień na podajniku ślimakowym **13** są w momencie dostawy pokryte cienką warstwą oleju. Po wyczyszczeniu należy posmarować te części niewielką ilością oleju kuchennego.
- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.
- Nawinąć przewód zasilający **6** na podstawę do nawijania **5**.

10. Przepisy

10.1 Klopsiki kebbe

Składniki na ok. 20 sztuk

Składniki na farsz

200 g chudej wołowiny lub jagnięciny
1 cebula
2 łyżeczki mąki
1 szczypta soli

Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kumin, kardamon

Składniki na osłonkę do klopsików kebbe

450 g chudej wołowiny lub jagnięciny
150–200 g mąki
1 łyżeczka posiekanych orzechów
1 łyżeczka soli

Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kumin, kardamon
1 łyżeczka papryki w proszku
Według uznania chili w proszku

Tłuszcz lub olej do smażenia w głębokim tłuszczu

Przygotowanie nadzienia

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na duże kawałki.
2. Najpierw zmielić mięso przez grube (7 mm), a następnie przez średnie sitko **15** (5 mm).
3. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć.
4. Włożyć mięso mielone, podsmażoną cebulę, przyprawy, sól i mąkę do miski i wymieszać wszystko razem na jednolitą masę.

Przygotowanie osłonek do klopsików kebbe

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na duże kawałki.
2. Najpierw zmielić mięso przez grube (7 mm), a następnie przez średnie sitko **15** (5 mm).
3. Do mięsa dodać pozostałe składniki i wymieszać wszystko na jednolitą masę. W zależności od konsystencji można zmieniać ilość mąki.
4. Ponownie zmielić mięso w maszynce do mielenia mięsa przez drobne sitko **15** (3 mm).
5. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
6. Wymienić sitko na nakładkę do kebbe (patrz „Montaż nakładki do kebbe” na stronie 105).
7. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
8. Za pomocą nakładki do kebbe uformować osłonki kebbe o długości ok. 7 cm.

Przygotowanie klopsików kebbe

1. Natychmiast po przygotowaniu masy napełnić sitko na nakładkę farszem do klopsików kebbe.
2. Zamknąć klopsiki kebbe, delikatnie dociskając końce i boki.
3. Smażyć kebbe na rozgrzanym oleju (ok. 190°C) przez około 3 minuty aż do uzyskania złocistego koloru.

10.2 Świeża kielbasa na grilla

Składniki na ok. 8 sztuk

Składniki

- 300 g chudej wołowiny
- 500 g chudej wieprzowiny
- 200 g boczku z łopatki
- ok. 1,6 m jelita wieprzowego (Ø ok. 30–32 mm)
- 20 g soli
- ½ łyżki białego, mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka kminku
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Zmielić mięso za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
3. Dodać wymieszane przyprawy i sól do masy mięsnej i zagnieść na gładką masę. Włożyć tak przygotowaną masę do lodówki na około 30 minut.
4. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
5. Wymienić sitko na nakładkę masarską (patrz „Montaż nakładki masarskiej” na stronie 105).
6. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
7. Napełnić farsz do kielbasy zgodnie z instrukcją (patrz „Wytwarzanie kielbas” na stronie 108) i skrócić kielbasy o długości ok. 20 cm.
8. Gotową kielbasę podsmażyć i zjeść jeszcze tego samego dnia.

10.3 Klopsy

Składniki na około 8 klopsów

Składniki

- 500 g wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 jajko (rozmiar M)
- Trochę bułki tartej
- 2 łyżki jogurtu
- 1 cebula
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka musztardy
- ½ pęczka pietruszki
- 1 łyżeczka soli
- 2–3 łyżki oleju do smażenia

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Zmieszać mięso za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
3. Obrąć czosnek i wycisnąć go do miski.
4. Obrąć i pokroić cebulę w drobną kostkę.
5. Umyć i drobno posiekać natkę pietruszki.
6. Dodać wszystkie składniki, z wyjątkiem bułki tartej, do czosnku i zagnieść wszystko na gładką masę.
7. Z ok. 3 łyżek mieszanki uformować klopsa i lekko go spłaszczyć.
8. Można też wysypać bułkę tartą na talerz i obtoczyć w niej klopsy.
9. Usmażyć klopsy z obu stron na nieprzysmarowanej patelni. Następnie gotować klopsy na średnim lub małym ogniu przez około 8–10 minut. W trakcie gotowania klopsy należy obrócić około 2–3 razy.

10.4 Cevapcici

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

- 500 g łopatki wołowej
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka papryki w proszku, bardzo ostrej
- 1 pęczek świeżego tymianku
- 3 łyżek stołowych oliwy z oliwek
- Sól i pieprz
- 1 jajko

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Obrąć i drobno posiekać czosnek i cebulę, a następnie umieścić wszystko w dużej misce.
3. Oderwać listki tymianku od gałązek, posiekać je i dodać do dużej miski.
4. Mięso zmieszać za pomocą grubego sitka **15** (7 mm).
5. Dodać mieszankę mięsną i pozostałe składniki do dużej miski i wszystko dobrze wymieszać.
6. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
7. Zamienić grube sitko **15** (7 mm) na średnie (5 mm).
8. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
9. Rozdrobnić mieszankę mięsną za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
10. Z masy mięsnej uformować waleczki o grubości palca i długości ok. 5 cm.

WSKAZÓWKA: Można do tego również wykorzystać nasadkę masarską (patrz „Wytwarzanie kiełbas” na stronie 108).

11. Grillować cevapcici na średnim ogniu, aż będą chrupiące i brązowe.

10.5 Sos pomidorowy

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

ok. 1 kg pomidorów
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
1 szczypta cukru
Sól i pieprz
Kilka liści bazylii

Przygotowanie

1. Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki.
2. Zamontować nasadkę do przecierania **20**.
3. Umieścić miskę do zbierania soku pomidorowego pod otworem w pojemniku. Umieścić drugą miskę pod końcówką nasadki do przecierania, aby zebrać resztki skórek i pestki.
4. Włożyć kawałki pomidorów do otworu do napełniania **11**. Przetrzeć kawałki pomidorów.
5. Obrąć cebulę i pokroić ją w kostkę.
6. Obrąć ząbki czosnku i przecisnąć je przez praskę.
7. Podgrzać w garnku oliwę z oliwek.
8. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić.
9. Następnie dodać sok pomidorowy. Doprawić szczyptą cukru oraz pieprzem i solą według uznania. Gotować sos pomidorowy na wolnym ogniu przez około 20 minut.
10. Dodać czosnek. Jeśli sos pomidorowy stanie się zbyt gęsty, można go w każdej chwili rozrzedzić odrobiną wody.
11. Gotować sos pomidorowy na wolnym ogniu przez kolejne 1–2 godziny.
12. Doprawić sos pomidorowy do smaku. Przed podaniem sosu pomidorowego dodać liście bazylii.

10.6 Ciastka wyciskane

Składniki na ok. 2 blachy

Składniki

500 g mąki
250 g cukru
250 g masła
2 paczki cukru wanilinowego po 8 g
1 szczypta soli
2 jaja (rozmiar M)

Przygotowanie

1. Pokroić masło. Włożyć masło do miski razem z cukrem, cukrem wanilinowym i szczyptą soli.
2. Mieszać do uzyskania konsystencji piany.
3. Stopniowo dodawać jajka, ciągle mieszając.
4. Stopniowo dodawać mąkę, ciągle mieszając. Zagnieść wszystkie składniki w jednolite, zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto przykryte lub owinięte w folię w lodówce na co najmniej 1 godzinę, aby odpoczęło.
6. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie górne/dolne).
7. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
8. Założyć nasadkę do ciastek wyciskanych **25**. Ustawić wybrany wzór z szablony **26** na środku nakładki.
9. Włączyć urządzenie. Przecisnąć ciasto przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
10. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.
11. Ułożyć pasek ciasta w pożądanym kształcie na blasze do pieczenia. Wypełnić w ten sposób całą blachę do pieczenia.
12. Piec ciasteczka wyciskane w rozgrzanym piekarniku przez 10–15 minut.

10.7 Falafele

Składniki na ok. 6–8 porcji (ok. 70 falafeli)

Składniki

- 500 g suszonej ciecierzycy
- 2 łyżeczki pietruszki (suszonej)
- 1 łyżeczka kminu (mielonego)
- 1 łyżeczka kolendry (mielonej)
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 3 łyżeczki soli morskiej (gruboziarnistej)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- frytura/tłuszcz do smażenia

Przygotowanie

1. Ciecierzycę namoczyć w dużej ilości wody i odstawić na co najmniej 12 godzin. W tym czasie jeden raz wymienić wodę.

WSKAZÓWKA: Tego kroku **nie** można pominąć, używając ciecierzycy z puszki, ponieważ jest ona wstępnie ugotowana. Ciecierzycza nie może być ugotowana, w przeciwnym razie falafele się rozpadną i powstanie rozmiękła papka. Ciecierzycza zyska odpowiednią miękkość w procesie smażenia.

2. Przyprawy wymieszać i odstawić na bok.
3. Obrąć cebulę i czosnek. Cebulę grubo pokroić, czosnek wycisnąć.
4. Namoczoną ciecierzycę odsączyć na sitku.
5. Ciecierzycę, cebulę i wyciśnięty czosnek włożyć do miski. Dodać przyprawy i wymieszać wszystko na jednolitą masę.
6. Podstawić miskę pod maszynkę do mięsa. Zmieleć masę w maszynce do mieleńia mięsa przez sitko z drobnymi otworami **15** (3 mm).
7. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazodka.

8. W zależności od potrzeb masę można przerobić od razu lub odstawić na kilka godzin pod przykryciem w temperaturze pokojowej.
9. Z masy uformować kulki o wielkości orzecha włoskiego i ścisnąć je lekko z dwóch stron.
10. Smażyć falafele przez ok. 10 minut na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu, obracając je w tym czasie jeden raz.
11. Następnie odsączyć falafele na papierze kuchennym.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie mocno trzęsie się lub porusza w trakcie pracy.	<ul style="list-style-type: none">• Przysaski antypoślizgowe 9 muszą być czyste i suche, a urządzenie musi stać na twardej, równej powierzchni.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
<p>Podajnik ślimakowy w komorze mielenia nie obraca się lub obraca się z dużym trudem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie jest przepelnione. Wyłączyć urządzenie. Gdy silnik zatrzyma się, nacisnąć krótko przycisk REV 8, aby uruchomić ruch wsteczny. To powinno usunąć problem. Ponownie włączyć urządzenie. albo • Urządzenie nie może przetworzyć włożonych składników. Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 6 z gniazdka. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem 4. Zdemontować wszystkie części i wyeliminować problem.

12. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.


13. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.











Zamawianie online

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

14. Dane techniczne

Model:	SFWT 400 B1
Napięcie sieciowe:	220–240 V~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	II 
Moc:	400 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	≤ 0,3 W
maks. Praca ciągła (KB): (wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)	15 minut

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	G epüfzte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 487857_2510** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **487857_2510**.



Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 487857_2510



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	123
2. Použití k určenému účelu	124
3. Bezpečnostní pokyny	125
4. Obsah balení	128
5. Vybalení a sestavení	128
6. Montáž/demontáž	128
6.1 Montáž nástavců na mleté maso	128
6.2 Montáž nástavce na klobásy	129
6.3 Montáž nástavce na kibbeh	129
6.4 Montáž nástavce na klobásy	129
6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat	129
6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru	129
6.7 Vyjmutí nástavce po práci	130
7. Obsluha	130
7.1 Příprava potravin	130
7.2 Zpracování masa na mleté maso	130
7.3 Výroba klobás	131
7.4 Výroba masových šišek kibbeh	132
7.5 Výroba strojkového cukroví	132
7.6 Pasírování rajčat	132
8. Ochrana proti přetížení	133
9. Čištění přístroje	133
9.1 Čištění bloku motoru	134
9.2 Mytí v myčce	134
9.3 Ruční mytí	134
9.4 Uložení	134
10. Recepty	135
10.1 Kibbeh	135
10.2 Čerstvá klobása	136
10.3 Masové kuličky	136
10.4 Čevapčiči	137
10.5 Rajčatová omáčka	137
10.6 Strojkové cukroví	138
10.7 Falafelové kuličky	138
11. Řešení problémů	139
12. Likvidace	139
13. Objednání dílů příslušenství	139
14. Technické údaje	140
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	141

1. Přehled

- 1 Pěchovadlo
- 2 Plnicí miska
- 3 : Tlačítko pro odblokování
- 4 Blok motoru
- 5 Navíjení kabelu
- 6 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 7 : Vypínač
- 8 **REV**: Spínač pro zpětný chod
- 9 Přísavky
- 10 Uchycení nástavce
- 11 Plnicí otvor
- 12 Nástavec
- 13 Šnek
- 14 Křížový nůž
- 15 Děrované kotouče
- 16 Pojistný kroužek
- 17 Úzká plnicí nálevka
- 18 Široká plnicí nálevka
- 19 Adaptér pro širokou plnicí nálevku
- 20 Nástavec na pasírování
- 21 Kryt
- 22 Nádobka na pasírovaná rajčata
- 23 Pasírovací sítko
- 24 Šnek nástavce na pasírování
- 25 Nástavec na strojkové cukroví
- 26 Tvůrčítko na cukroví

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému mlýnku na maso.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým mlýnkem na maso!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Tento mlýnek na maso se používá k mletí čerstvého syrového masa, pasírování rajčat a přípravě strojkového cukru.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte mlýnek na maso bez přerušování po dobu maximálně 15 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Mlýnek na maso nepoužívejte ke zpracování zvláště tvrdých potravin, např. mražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilí nebo kávových zrn.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Blok motoru se nesmí vkládat do vody.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.
 - Při montáži a demontáži pracovních nástrojů dávejte pozor, abyste se nedotkli čepelí.

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Přístroj je navržen pro maximální dobu provozu 15 minut bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění přístroje“ na straně 133).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Proto vždy udržujte zvířata mimo dosah elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a sřikající vodou.
- ⊙ V případě, že se do bloku motoru dostanou tekutiny, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.

- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte

- předtím než přístroj smontujete nebo demontujete
- před čištěním přístroje
- při bouře
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud je viditelné poškození přístroje, příslušenství nebo napájecího vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele dobře vidět, a vy se o velmi ostré nože nezranili.



NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ K zatlačení potravin do plnicího otvoru používejte pouze pěchovadlo a nikdy nepoužívejte prsty. Hrozí vysoké riziko poranění.
- ⊙ Před zapojením síťové zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý.
- ⊙ Před připojením nebo odpojením namontovaného nástavce přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj stavte pouze na rovný, suchý, neklouzávý a vodotěsný podklad, aby nemohlo dojít k jeho převržení nebo sklouznutí.
- ⊙ Ujistěte se, že je křížový nůž správně nasazen. Nesprávné nasazení poškodí přístroj.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.

- ⊙ Na plněné potraviny příliš netlačte. Pracujte s rovnoměrným tlakem, aby nedošlo k zablokování motoru.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Tlačítko **REV** stiskněte až po zastavení motoru.
- ⊙ Při pasírování rajčat nepoužívejte tlačítko zpětného chodu **REV**. Rajčatová šťáva by se mohla protlačit dovnitř bloku motoru.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Děrované kotouče a plastový kroužek na šneku jsou při dodání pokryty tenkou vrstvou oleje. Po vyčištění potřete tyto části malým množstvím stolního oleje.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 blok motoru **4**
- 1 nástavec **12**
- 1 plnicí miska **2** s pěchovadlem **1**
- 1 šnek **13**
- 1 křížový nůž **14**
- 3 děrované kotouče **15**: hrubý (7 mm), střední (5 mm), jemný (3 mm)
- 1 úzká plnicí nálevka **17**
- 1 nástavec na kibbeh (2 díly): široká plnicí nálevka **18** a adaptér **19**
- 1 pojistný kroužek **16**
- 1 pasírovací nástavec (4 dílů): kryt **21**, nádobka na pasírovaná rajčata **22**, pasírovací sítko **23**, šnek **24**
- 1 nástavec na strojkové cukroví (2 díly): nástavec **25**, tvořítko na cukroví **26**
- 1 kompletní návod k obsluze (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění přístroje“ na straně 133)
4. Umístěte blok motoru **4** na rovný a suchý povrch. Zvolte hladký, čistý povrch, aby se přísavky **9** mohly pevně přisát a zajistit bezpečné uchycení.
5. Odmotejte napájecí kabel **6** úplně z navíjení kabelu **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČÍ poranění!

- ⊙ Čepele křížového nože **14** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.
- ⊙ Vytáhněte před každou montáží/demontáží síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Ujistěte se, že je křížový nůž **14** správně nasazen. Nesprávné nasazení poškodí přístroj.

6.1 Montáž nástavců na mleté maso

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.



2. Nasadte křížový nůž **14** na šnek **13**. Čepele křížového nože musí směřovat od šneku.



3. Vyberte požadovaný děrovaný kotouč **15** a nasadte ho na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybráních na nástavci **12**.
 - Pro hrubě namleté maso (např. pro durynské mleté maso nebo hrubou klobásu) zvolte děrovaný kotouč s velkými otvory (7 mm).
 - Pro jemněji namleté maso (např. pro paštiky, mleté maso, jemné klobásky) zvolte děrovaný kotouč s menšími otvory (3 mm, 5 mm).
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.2 Montáž nástavce na klobásy

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. Nasadte děrovaný kotouč **15** s velkými otvory (7 mm) na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte plnicí nálevku **17** na děrovaný kotouč **15**.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.3 Montáž nástavce na kibbeh

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. Nasadte adaptér **19** na šnek. Oba vnější upevňovací body na adaptéru musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte plnicí nálevku **18** na adaptér.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.4 Montáž nástavce na klobásy

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. **Obrázek E:** Nasadte děrovaný kotouč **15** s velkými otvory (7 mm) na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte nástavec **25** na strojkové cukroví na děrovaný kotouč **15**.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.
5. Zasuňte tvořítko na cukroví **26** do nástavce **25**.

6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat

1. Zatlačte pasírovací sítko **23** do krytu **21**.
2. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
3. **Obrázek D:** Upevněte šnek **24** pasírovacího nástavce **20** na šnek **13** v nástavci **12**.
4. Nasadte kryt **21** na nástavec **12**. Oba vnější upevňovací body na adaptéru musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
5. **Obrázek D ①:** Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.
6. **Obrázek D ②:** Nasadte nádobku na pasírování rajčat **22** na kryt **21** tak, aby slyšitelně zapadla na místo.

6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru

1. Umístěte blok motoru **4** na rovný a suchý povrch. Zvolte hladký, čistý povrch, aby se přísavky **9** mohly pevně přisát a zajistit bezpečné uchycení.
2. **Obrázek A:** Nasadte smontovaný nástavec **12** pro příslušnou přípravu na uchycení **10** na bloku motoru **4**. Značka šipky **▲** na nástavci ukazuje na značku **Ⓜ** vedle tlačítka pro odblokování **Ⓜ** **3**.
3. **Obrázek A:** Lehce přitlačte nástavec **12** na blok motoru **4** a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že zapadl na místo.
4. Nasadte plnicí misku **2** na plnicí otvor **11**.

6.7 Vyjmutí nástavce po práci

Po práci se musí nástavec oddělit od bloku motoru, abyste ho mohli vyčistit.

1. V případě potřeby vyjměte plnicí miskou **2**.
2. **Obrázek B:** Stiskněte tlačítko pro odblokování **3**.
3. **Obrázek B:** Nástavec **12** otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz. Poté vytáhněte nástavec z bloku motoru **4**.
4. Nástavec rozeberte na jednotlivé části.

7. Obsluha



NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

- ⊙ K zatlačení potravin do plnicího otvoru **11** používejte pouze pěchovadlo **1** a nikdy nepoužívejte prsty. Hrozí vysoké riziko poranění.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj je navržen pro maximální dobu provozu 15 minut bez přerušování. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.

UPOZORNĚNÍ:

- Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.
- Pokud se motor během provozu zablokuje, např. z důvodu přeplnění, odstraňte zablokování. Stiskněte vypínač **1** **7** a přístroj vypněte. Když se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko **REV 8** pro zpětný chod. Tím by měla být závada odstraněna. Přístroj opět zapněte.

7.1 Příprava potravin

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drčení obzvláště tvrdých potravin, např. kostí nebo muškátových oříšků.

Mleté maso je obzvláště citlivá potravina. Velmi rychle se kazí. Mleté maso, které bylo skladováno v příliš teplém prostředí nebo příliš dlouho, je ideální živnou půdou pro bakterie. Pokud si doma vyrábíte a zpracováváte vlastní mleté maso, měli byste se řídit těmito radami:

- Při všech pracích dbejte na maximální čistotu.
- Používejte pouze čerstvé, velmi dobře vychlazené maso, protože se v mlýnku na maso zahřívá.
- Maso zbavte kostí, šlach a kůže a nakrájejte ho na kousky o délce asi 20 cm a průměru asi 3 cm.
- Hotové mleté maso ihned uložte do chladničky (ne nad +4 °C) a spotřebujte do 6 hodin.
- Pokud chcete mleté maso skladovat, ihned po jeho přípravě ho dejte zmrazit.
- Pečlivě vyčistěte mlýnek na maso. Na příslušenství nesmí zůstat žádné zbytky.

7.2 Zpracování masa na mleté maso

1. Kousky masa vložte do plnicího otvoru **11** a plnicí misky **2**.
2. Pod pojistný kroužek **16** umístěte misku na mleté maso.
3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Stiskněte vypínač **1** **7** a přístroj zapněte.

5. Pomocí pěchovadla **1** zatlačte maso do plnicího otvoru **11**. Maso příliš nestlačujte, jinak bude teplé, šedé a mazlavé.

UPOZORNĚNÍ: Pokud mleté maso není po prvním zpracování dostatečně jemné, ochlaďte ho (cca 30 minut v lednici) a zpracujte ho v mlýnku na maso podruhé.

6. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
8. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.3 Výroba klobás

UPOZORNĚNÍ: Plnění klobás se daří zvláště dobře, pokud pracujete ve dvou lidech.

- Střívka na klobásy seženete u řezníka nebo ve specializovaném obchodě s řeznickými potřebami.
 - Pokud chcete vyrábět klobásy, použijte přírodní střívka. Mají optimální tloušťku a dají se konzumovat. Počítejte cca 1,60 m na 1 kg klobásové směsi. Požadované množství vložte na 3 hodiny do vlažné vody.
 - Na klobásovou náplň podle receptu smíchejte mleté maso s kořením a případně dalšími ingrediencemi a vše důkladně hněťte asi 5 minut.
 - Připravenou klobásovou směs dejte přibližně na 30 minut vychladit do lednice.
1. Připravenou klobásovou náplň vložte do plnicího otvoru **11** a plnicí misky **2**.
 2. Vyjměte střívka na klobásy z vody a vymačkejte z nich vodu. Nasuňte střívko

na klobásy v požadované délce až cca 5 cm přes plnicí nálevku **17** a konec zavažte.

3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
5. Protlačte klobásovou náplň plnicím otvorem **11** a posunujte ji pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně. Vyvarujte se vzduchových bublin. V případě potřeby klobásu propíchněte jehlou.

UPOZORNĚNÍ: Protože se klobásy při varění a mražení roztahují, nepřepĺňujte je. Jinak by klobásy mohly prasknout.

6. Za vytvořenou klobásou v požadované délce vždy zmáčkněte střívko palcem a ukazováčkem k sobě, aby vznikl prázdný kus střívka.
7. První klobásu otočte 2x až 3x doprava a druhou doleva, vždy střídavě. Tím vytvoříte řetěz klobás.
8. Po naplnění klobásové náplně stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
10. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.4 Výroba masových šišek kibbeh

- Připravte směs na šišky kibbeh. V závislosti na potravinách, které používáte, můžete použít mlýnek na maso a děrovaný kotouč s menšími otvory (3 mm, 5 mm). Směs bude jemnější, když ji zpracujete mlýnkem na maso podruhé.
1. Připravenou směs na šišky kibbeh vložte do plnicího otvoru **11**.
 2. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
 3. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
 4. Směs na šišky kibbeh protlačte plnicím otvorem **11** a posunujte ji pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
 5. Když bude mít šiška požadovanou délku, odřízněte ji např. kuchyňským nožem.
 6. Po spotřebování směsi na šišky kibbeh stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
 7. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
 8. Vyměňte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.5 Výroba strojkového cukroví

- Připravte těsto na strojkové cukroví.
 - Vložte plech na pečení pečicím papírem. Plech na pečení umístěte pod nasazený nástavec **25** na strojkové cukroví.
1. Vycentrujte tvořítka na cukroví **26** s požadovaným tvarem v nástavci **25**.
 2. Vložte těsto do plnicího otvoru **11**.
 3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na vý-

robním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

4. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
5. Protlačte těsto plnicím otvorem **11** a posunujte ho pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
6. Po dosažení požadované délky kousku cukroví vypněte přístroj vypínačem **① 7**. Odřízněte proužek těsta například kuchyňským nožem.
7. Položte proužek těsta v požadovaném tvaru na plech na pečení.
8. Znovu zapněte přístroj pomocí vypínače **① 7** a pokračujte.
9. Po spotřebování těsta stiskněte vypínač **① 7**, přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
10. Vyměňte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.6 Pasírování rajčat



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkými rukama.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Při pasírování rajčat nepoužívejte tlačítko zpětného chodu **REV 8**. Rajčatová šťáva by se mohla protlačit dovnitř bloku motoru **4**.

- Rajčata omyjte a nakrájejte na čtvrtky.

1. Pod otvor v nádobce na pasírovaná rajčata **22** umístěte misku, do které bude vytékat rajčatová šťáva. Pod konec nástavce na pasírování **20** umístěte další misku na zbytky slupek a semínek.
2. Kousky rajčat vložte do plnicího otvoru **11**.
3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na vý-

robním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

4. Stiskněte vypínač ① **7** a přístroj zapněte.
5. Po spotřebování kousků rajčat stiskněte vypínač ① **7** a přístroj vypněte.
6. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
7. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství.

Obrázek C: Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou. Vyčistěte také uchycení nástavce **10** na bloku motoru **4**.

8. Ochrana proti přetížení

Přístroj je vybaven ochranou proti přetížení. Pokud dojde k její aktivaci, např. při zablokování motoru, přístroj se automaticky vypne.

1. Stiskněte vypínač ① **7** a přístroj vypněte.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
3. Vyjměte z bloku motoru veškeré příslušenství a odstraňte závadu.
4. Před dalším použitím nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout.

9. Čištění přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
- ⊙ Nikdy nevkládejte blok motoru **4** do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože **14** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě abrazivní, žíravé nebo agresivní čisticí prostředky. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ: Některé potraviny nebo koření (např. kari) mohou způsobit zbarvení plastu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

Po práci se musí nástavec oddělit od bloku motoru, abyste ho mohli vyčistit.

1. V případě potřeby vyjměte plnicí misku **2**.
2. **Obrázek B:** Stiskněte tlačítko pro odblokování ③ **3**.
3. **Obrázek B:** Nástavec **12** otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz. Poté vytáhněte nástavec z bloku motoru **4**.
4. Nástavec rozeberte na jednotlivé části.

9.1 Čištění bloku motoru

1. Vyčistěte blok motoru **4** vlhkou utěrkou. Můžete také použít trochu prostředku na mytí nádobí.
2. Nakonec použijte čistou utěrkou, mírně navlhčenou čistou vodou.
3. Blok motoru **4** opět používejte až po jeho úplném vysušení.

9.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- pěchovadlo **1**
- úzká plnicí nálevka **17**
- široká plnicí nálevka **18**
- adaptér pro širokou plnicí nálevku **19**
- kryt **21**
- nádobka na pasírovaná rajčata **22**
- šnek **24**

9.3 Ruční mytí



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.

Veškeré příslušenství kromě bloku motoru **4** lze mýt ručně.

- Veškeré příslušenství vyčistěte pokud možno ihned po použití.
- Použijte vodu s jemným přípravkem na mytí a veškeré součásti opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete nebo uklidíte.
- Kovové povrchy potřete trochou stolního oleje, abyste je ochránili před korozí. Nástavec **12** a pojistný kroužek **16** jsou vyrobeny z hliníku a není třeba je mazat.

9.4 Uložení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Děrované kotouče **15** a plastový kroužek na šneku **13** jsou při dodání pokryty tenkou vrstvou oleje. Po vyčištění potřete tyto části malým množstvím stolního oleje.
- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- Naviňte napájecí vedení **6** na navíjení kabelu **5**.

10. Recepty

10.1 Kibbeh

Ingredience asi na 20 kusů

Ingredience na náplň

200 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

2 lžičky mouky

1 špetka soli

směs koření podle vlastní chuti, např.: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, kmín, kardamom

Ingredience na vnější vrstvu kibbehu

450 g libového hovězího nebo jehněčího masa

150–200 g mouky

1 lžička nasekaných ořechů

1 lžička soli

směs koření podle vlastní chuti, např.: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, kmín, kardamom

1 lžička mleté papriky

mleté chilli podle chuti

fritovací tuk nebo olej

Příprava náplně

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na větší kousky.
2. Nejprve maso umelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a osmahněte.
4. Mleté maso, osmaženou cibuli, koření, sůl a mouku vložte do mísy a vše promíchejte, aby vznikla jednolitá směs.

Příprava vnější vrstvy kibbehu

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na větší kousky.
2. Nejprve maso umelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. K masu přidejte zbývající ingredience a vše promíchejte v jednolitou směs. Množství mouky upravte podle konzistence směsi.
4. Masovou směs znovu zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším (3 mm) děrovaným kotoučem **15**.
5. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
6. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na kibbeh (viz „Montáž nástavce na kibbeh“ na straně 129).
7. Nasadte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
8. Pomocí nástavce na kibbeh vytvarujte vnější vrstvu kibbehu o délce cca 7 cm.

Příprava kibbehů

1. Ihned po dokončení naplňte vnější vrstvu kibbehu připravenou náplní na kibbeh.
2. Uzavřete kibbeh jemným přitlačením konců a stran.
3. Kibbeh smažte na rozpáleném oleji (cca 190 °C) asi 3 minuty do zlatova.

10.2 Čerstvá klobása

Ingredience asi na 8 kusů

Ingredience

300 g libového hovězího masa
500 g libového vepřového masa
200 g vepřové slaniny
cca 1,6 m vepřového střívka
(Ø cca 30–32 mm)
20 g soli
½ lžíce bílého mletého pepře
1 lžička kmínu
½ lžičky muškátového oříšku

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso umelte pomocí jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Do masové směsi přidejte směs koření a sůl a vypracujte hladkou hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minut.
4. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
5. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na plnění klobás (viz „Montáž nástavce na klobásy“ na straně 129).
6. Nasadíte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
7. Naplňte klobásovou náplň podle návodu (viz „Výroba klobás“ na straně 131) a zatočte klobásy o délce cca 20 cm.
8. Hotovou klobásu dobře opečte a snězte ji ještě týž den.

10.3 Masové kuličky

Ingredience asi na 8 masových kuliček

Ingredience

500 g hovězího, vepřového nebo jehněčího masa
½ lžíčky pepře
1 vejce (velikost M)
trochu strouhanky
2 lžíce jogurtu
1 cibule
1 lžička mleté papriky
1 stroužek česneku
1 lžíce hořčice
½ svazku petrželky
1 lžička soli
2–3 lžíce oleje na smažení

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso umelte pomocí jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Česnek oloupejte a prolisujte do misky.
4. Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno.
5. Petrželku omyjte a nasekejte najemno.
6. Přidejte všechny ingredience kromě strouhanky k česneku v misce a vše vypracujte do hladké směsi.
7. Zhruba ze 3 polévkových lžic směsi vytvarujte masovou kuličku a mírně ji zploštěte.
8. Případně dejte na talíř trochu strouhanky a masové kuličky v ní obalte.
9. Masové kuličky osmažte z obou stran na nepřilnavé pánvi. Poté masové kuličky poduste na středním až mírném plameni přibližně 8 až 10 minut. Během dušení masové kuličky asi 2 až 3 krát otočte.

10.4 Čevapčiči

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

- 500 g hovězí plece
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce strouhanky
- 1 lžíce pálivé mleté papriky
- 1 svazek čerstvého tymiánu
- 3 lžíce olivového oleje
- sůl a pepř
- 1 vejce

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Česnek a cibuli oloupejte a nakrájejte nejemno a vše vložte do velké mísy.
3. Listy tymiánu otrhejte z větvíček, nasekejte je a přidejte do velké mísy.
4. Maso umelte pomocí hrubého (7 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
5. Masovou směs a ostatní ingredience dejte do velké mísy a vše dobře promíchejte.
6. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
7. Vyměňte hrubý (7 mm) děrovaný kotouč za jemný (5 mm) děrovaný kotouč **15**.
8. Nasadte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
9. Masovou směs umelte pomocí jemného (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
10. Z masové směsi vytvarujte asi 5 cm dlouhé válečky o tloušťce prstu.

UPOZORNĚNÍ: K tomu lze použít i nástavec na klobásy mlýnku na maso (viz „Výroba klobás“ na straně 131).

11. Čevapčiči grilujte na středním plameni do křupava.

10.5 Rajčatová omáčka

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

- cca 1 kg rajčat
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 špetka cukru
- sůl a pepř
- několik lístků bazalky

Příprava

1. Rajčata omyjte a nakrájejte na čtvrtky.
2. Namontujte nástavec na pasírování **20**.
3. Pod otvor v nádobce na pasírovaná rajčata umístěte misku, do které bude vytékat rajčatová šťáva. Pod konec nástavce na pasírování umístěte další misku na zbytky slupek a semínek.
4. Kousky rajčat vložte do plnicího otvoru **11**. Kousky rajčat propasírujte.
5. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky.
6. Oloupejte stroužek česneku a prolisujte ho.
7. Na pánvi rozehejte olivový olej.
8. Přidejte cibuli nakrájenou na kostičky a restujte, dokud nezesklovatí.
9. Přidejte rajčatovou šťavu. Dochutě špetkou cukru, pepře a soli podle chuti. Rajčatovou omáčku nechte přibližně 20 minut probublávat.
10. Přidejte česnek. Pokud je rajčatová omáčka příliš hustá, můžete vždy přidat trochu vody, aby byla tekutější.
11. Rajčatovou omáčku nechte vařit 1 až 2 hodiny.
12. Rajčatovou omáčku dochutě. Přidejte lístky bazalky a rajčatovou omáčku podávejte.

10.6 Strojkové cukroví

Ingredience asi na 2 plechy na pečení

Ingredience

- 500 g mouky
- 250 g cukru
- 250 g másla
- 2 balíčky vanilkového cukru po 8 g
- 1 špetka soli
- 2 vejce (velikost M)

Příprava

- Máslo nakrájejte na kousky. Máslo dejte do mísy s cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli.
- Směs rozmíchejte do pěny.
- Za stálého míchání přidejte vejce.
- Za stálého míchání přidejte mouku. Nyní ze všech ingrediencí uhnětte pevné těsto.
- Těsto přikryjte nebo zabalte do potravinářské fólie a před dalším zpracováním ho nechte alespoň 1 hodinu odpočívat v chladničce.
- Přehřejte troubu na 180 °C (horní/spodní ohřev).
- Vyložte plech na pečení pečicím papírem.
- Nasadte nástavec na strojkové cukroví **25**. Vycentrujte tvořítko na cukroví **26** s požadovaným tvarem v nástavci.
- Zapněte přístroj. Protlačte těsto plnicím otvorem **11** a posuňte ho pýchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
- Po dosažení požadované délky kousku cukroví vypněte přístroj. Odřízněte proužek těsta například kuchyňským nožem.
- Položte proužek těsta v požadovaném tvaru na plech na pečení. Tímto způsobem naplňte plech na pečení.
- Pečte strojkové cukroví v předehřáté troubě přibližně 10 až 15 minut.

10.7 Falafelové kuličky

Suroviny na cca 6–8 porcí (cca 70 kuliček)

Suroviny

- 500 g suché cizrny
- 2 lžičky sušené petržele
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička mleté pikantní papriky
- 3 lžičky hrubé mořské soli
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- Tuk na smažení/fritování

Příprava

- Cizrnu namočte do velkého množství vody a nechte ji stát alespoň 12 hodin. Mezi tím jednou vyměňte vodu.

UPOZORNĚNÍ: Tento krok si **nemůžete** ušetřit použitím cizrny z konzervy, protože ta je již předvařená. Cizrnu před dalším použitím nesmíte vařit, jinak se kuličky rozpadnou a vznikne kašovitá hmota. Cizrna se uvaří během smažení.

- Smíchejte koření a odložte ho stranou.
- Oloupejte cibuli a česnek. Nakrájejte cibuli na větší kousky a prolisujte stroužky česneku.
- Namočenou cizrnu scedte přes síto.
- Cizrnu, cibuli a prolisovaný česnek dejte do mísy. Přidejte koření a vše promíchejte do rovnoměrné hmoty.
- Postavte misku pod mlýnek na maso. Směs zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším děrovaným kotoučem **15** (3 mm).
- Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
- Podle potřeby můžete směs ihned zpracovat nebo ji zakrytou nechat několik hodin odležet při pokojové teplotě.
- Ze směsi vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu a z obou stran je mírně stlačte.

10. Kuličky smažte asi 10 minut na pánvi s nepřilnavým povrchem a jednou je obraťte.
11. Nechte kuličky okapat na papírové utěrce.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> Je zajištěno napájení elektrickým proudem? Zkontrolujte připojení.
Přístroj během provozu silně vibruje nebo se pohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> Přísavky 9 musejí být čisté a suché a přístroj musí stát na pevném, rovném podkladu.
Šnek v nastavci se neotáčí nebo se otáčí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj je přeplněný. Vypněte přístroj. Když se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko REV 8 pro zpětný chod. Tím by měla být závada odstraněna. Přístroj opět zapněte. nebo Přístroj nedokáže zpracovat části dodávaných potravin. Vypněte přístroj. Vytáhněte síťovou zástrčku 6 ze zásuvky. Vyjměte z bloku motoru 4 veškeré příslušenství. Demontujte všechny díly a odstraňte závadu.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.


13. Objednání dílů příslušenství

Informace o tom, které příslušenství lze doobjednat, najdete na našich webových stránkách.











Objednávka online

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

14. Technické údaje

Model:	SFWT 400 B1
Síťové napětí:	220–240 V~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	II 
Výkon:	400 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	≤ 0,3 W
Max. nepřetržitý provoz: (udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)	15 minut

Použité symboly

	Ochranná izolace
	G eprüfte S icherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti **HOYER Handel GmbH**

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 487857_2510** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **487857_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 487857_2510



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	145
2. Účel použitia.....	146
3. Bezpečnostné pokyny	147
4. Obsah balenia	150
5. Vybalenie a umiestnenie.....	150
6. Montáž/demontáž	150
6.1 Montáž nadstavca na mleté mäso	150
6.2 Montáž nadstavca na klobásy	151
6.3 Montáž nadstavca na kebbe	151
6.4 Montáž nadstavca na striekané pečivo	151
6.5 Montáž nadstavca na pasírovač paradajok	151
6.6 Nasadenie namontovaného nadstavca na blok motora.....	151
6.7 Odobratie nadstavca po prevádzke	152
7. Obsluha	152
7.1 Príprava potravín	152
7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso.....	153
7.3 Výroba klobás	153
7.4 Vytváranie roliek na kebbe	154
7.5 Výroba striekaného pečiva.....	154
7.6 Pasírovanie paradajok.....	155
8. Ochrana proti preťaženiu.....	155
9. Čistenie prístroja.....	155
9.1 Čistenie bloku motora.....	156
9.2 Čistenie v umývačke riadu	156
9.3 Ručné umývanie.....	156
9.4 Uskladnenie	156
10. Recepty	157
10.1 Kebbe	157
10.2 Čerstvá pečená klobása	158
10.3 Fašírky.....	158
10.4 Čevapčiči	159
10.5 Paradajková šťava	159
10.6 Striekané pečivo	160
10.7 Falafelové guľôčky	160
11. Riešenie problémov	161
12. Likvidácia	162
13. Objednanie dielov príslušenstva	162
14. Technické údaje	162
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	163

1. **Prehľad**

- 1 Zatláčadlo
- 2 Plniaca miska
- 3 : Tlačidlo na odblokovanie
- 4 Blok motora
- 5 Navinutie kábla
- 6 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 7 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 8 **REV**: spínač pre reverzný chod
- 9 Nožičky s prísavkami
- 10 Upevnenie pre nadstavec
- 11 Plniaca šachta
- 12 Nadstavec
- 13 Závitový hriadeľ
- 14 Krížový nôž
- 15 Dierované kotúče
- 16 Uzavierací krúžok
- 17 Úzky plniaci lievnik
- 18 Široký plniaci lievnik
- 19 Adaptér na široký plniaci lievnik
- 20 Pasírovací nadstavec
- 21 Teleso
- 22 Zberná nádobka na paradajkovú šťavu
- 23 Pasírovacie sítko
- 24 Závitový hriadeľ pasírovacieho nadstavca
- 25 Výstupok na striekané pečivo
- 26 Prúžok motívu

Ďakujeme vám za dôveru!

Blahoželáme vám k vášmu novému mlynčeku na mäso.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým mlynčekom na mäso!

Symboly na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Tento mlynček na mäso sa používa na mletie čerstvého surového mäsa, pasírovanie paradajok a prípravu striekaného pečiva.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Mlynček na mäso používajte bez prerušenia maximálne 15 minút. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Mlynček na mäso nepoužívajte na spracovanie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. mrazené potraviny, kosti, muškátové oriešky, obilniny alebo kávové zrná.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ťažké poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo závažné vecné škody.

POZOR! Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Blok motora sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhlí rezným poraneniam.
 - Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na pracovné nástroje dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.
 - Pri montáži a demontáži pracovných nástrojov dávajte pozor, aby ste sa nedotkli čepelí.

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je navrhnutý na maximálny čas prevádzky 15 minút bez prerušenia. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 155).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Blok motora, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Blok motora chráňte pred vlhkom, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do bloku motora dostali kvapaliny, ihneď vytriahnite zásuvku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte mokrymi rukami.

- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytriahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytriahnite zástrčku.
- ⊙ Dbajte na to, aby sa nikto nemohol na pripojovacom vedení potknúť, zachytiť alebo naň stúpiť.
- ⊙ Pripojovacie vedenie chráňte pred horúcimi povrchmi (napr. varnými doskami).
- ⊙ Pri použití prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezacviklo alebo nestlačilo.

- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - skôr ako budete prístroj montovať alebo demontovať,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO **poranení porezaním!**

- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na čepele dobre videli a neporanili sa na veľmi ostrých nožoch.



NEBEZPEČENSTVO **spôsobené rotujúcimi dielmi!**

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo voľné oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa dielov.
- ⊙ Potraviny zatláčajte do plniacej šachty iba pomocou zatlačadla a nikdy nie prstami. Existuje značné riziko zranenia.
- ⊙ Pred zapojením zástrčky do zásuvky sa uistite, že je prístroj vypnutý.
- ⊙ Pred pripojením alebo odpojením namontovaného nadstavca vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Dbajte na správne vloženie krížového noža. Nesprávne vloženie poškodí prístroj.
- ⊙ Prístroj nekladte na horúci povrch, napr. varné platne.
- ⊙ Na naplnené potraviny nevyvíjajte príliš vysoký tlak. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Tlačidlo **REV** stlačte až potom, keď sa motor zastaví.
- ⊙ Pri pasírovaní paradajok nespúšťajte spätný chod tlačidlom **REV**. Paradajková šťava by mohla byť zatlačená do vnútra bloku motora.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Dierované kotúče a plastový krúžok na závitovom hriadeli majú pri dodaní tenkú olejovú vrstvu. Tieto diely po čistení potrite malým množstvom jedlého oleja.
- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 blok motora **4**
- 1 nadstavec **12**
- 1 plniaca miska **2** so zatláčadlom **1**
- 1 závitový hriadeľ **13**
- 1 krížový nôž **14**
- 3 dierované kotúče **15**: hrubý (7 mm), stredný (5 mm), jemný (3 mm)
- 1 úzky plniaci lievik **17**
- 1 nadstavec kebbe (2-dielny): široký plniaci lievik **18** a adaptér **19**
- 1 uzavierací krúžok **16**
- 1 pasírovací nadstavec (4-dielny): teleso **21**, zberná nádoba **22**, pasírovacie sitko **23**, závitový hriadeľ **24**
- 1 nadstavec na striekané pečivo (2-dielny): výstupok **25**, prúžok motívu **26**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!** (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 155)
4. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisáť a bezpečne držali.
5. Úplne odmotajte pripojovacie vedenie **6** z navinutia kábla **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Čepele krížového noža **14** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.
- ⊙ Pred montážou/demontážou vyťahnite zástrčku **6** zo zásuvky.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte na správne vloženie krížového noža **14**. Nesprávne vloženie poškodí prístroj.

6.1 Montáž nadstavca na mleté mäso

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.



2. Nasadíte krížový nôž **14** na závitový hriadeľ **13**. Čepele krížového noža musia smerovať od závitového hriadeľa.



3. Vyberte požadovaný dierovaný kotúč **15** a uložte ho na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
 - Pre hrubú kvalitu (napr. na durínske mleté mäso alebo hrubé klobásy) vyberte dierovaný kotúč s veľkými otvormi (7 mm).
 - Pre jemnejšiu kvalitu (napr. na paštéty, mleté mäso, jemné klobásy) vyberte dierované kotúče s menšími otvormi (3 mm, 5 mm).
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.2 Montáž nadstavca na klobásy

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. Nasadte dierovaný kotúč **15** s veľkými otvormi (7 mm) na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte plniaci lievik **17** na dierovaný kotúč **15**.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.3 Montáž nadstavca na kebbe

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. Adaptér **19** nasadte na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na adaptéri musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte plniaci lievik **18** na adaptér.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.4 Montáž nadstavca na striekané pečivo

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. **Obrázok E:** Nasadte dierovaný kotúč **15** s veľkými otvormi (7 mm) na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte výstupok **25** pre striekané pečivo na dierovaný kotúč **15**.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.
5. Zasuňte prúžok motívu **26** do výstupku **25**.

6.5 Montáž nadstavca na pasírovač paradajok

1. Zatlačte pasírovacie sitko **23** do telesa **21**.
2. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
3. **Obrázok D:** Zasuňte závitový hriadeľ **24** pasírovacieho nadstavca **20** na závitový hriadeľ **13** v nadstavci **12**.
4. Nasadte teleso **21** na nadstavec **12**. Obidve vonkajšie upevnenia na adaptéri musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
5. **Obrázok D ①:** Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.
6. **Obrázok D ②:** Zasuňte zbernú nádobu **22** na teleso **21** tak, aby počutefne zapadla.

6.6 Nasadenie namontovaného nadstavca na blok motora

1. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisáť a bezpečne držali.
2. **Obrázok A:** Nasadte zmontovaný nadstavec **12** pre príslušný prípravok do upevnenia **10** na bloku motora **4**. Pritom šípka ▲ na nadstavci ukazuje na značku ⊕ vedľa gombíka na odblokovanie ⊖ **3**.
3. **Obrázok A:** Nadstavec **12** zľahka zatlačte na blok motora **4** a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým počutefne nezapadne.
4. Zasuňte plniacu misku **2** na plniacu šachtu **11**.

6.7 Odobratie nadstavca po prevádzke

Nadstavec sa musí po prevádzke oddeliť od bloku motora, aby sa mohol vyčistiť.

1. Odstráňte plniacu miskú **2**.
2. **Obrázok B:** Stlačte tlačidlo na odblokovanie **3**.
3. **Obrázok B:** Nadstavec **12** otočte až na doraz v smere hodinových ručičiek. Potom vytiahnite nadstavec z bloku motora **4**.
4. Rozložte nadstavec na jednotlivé časti.

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Potraviny zatláčajte do plniacej šachty **11** iba pomocou zatlačadla **1** a nikdy nie prstami. Existuje značné riziko zranenia.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálny čas prevádzky 15 minút bez prerušenia. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.

UPOZORNENIA:

- Počas niekoľkých prvých použití sa môže objaviť mierny zápach v dôsledku zahrievania motora. Toto je neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Keď sa motor počas prevádzky zablokuje, napr. v dôsledku preplnenia, odstráňte ho. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo **REV 8** pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite.

7.1 Príprava potravín

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.

Mleté mäso je obzvlášť citlivá potravina. Veľmi rýchlo sa kazí. Mleté mäso, ktoré bolo skladované na príliš teplom mieste alebo príliš dlho, poskytuje ideálnu živnú pôdu pre baktérie. Ak si vyrábate a spracovávate

vlastné mleté mäso doma, mali by ste sa riadiť týmito tipmi:

- Pri všetkých prácach dbajte na maximálnu čistotu.
- Používajte len čerstvé, dobre vychladené mäso, pretože sa v mlynčeku na mäso zohreje.
- Mäso zbavte kostí, šliach a kože a nakrájajte na kúsky veľké cca 20 cm s priemerom cca 3 cm.
- Hotové mleté mäso ihneď zase odložte do chladu (nie nad +4 °C) a spotrebujte ho do 6 hodín.
- Ak chcete mleté mäso skladovať, ihneď po príprave ho zmrazte.
- Mlynček na mäso dôkladne vyčistite. Na príslušenstve nesmú zostať žiadne zvyšky.

7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso

1. Naplňte kúsky mäsa do plniacej šachty **11** a plniacej misy **2**.
2. Na zachytenie mletého mäsa položte pod uzáver **16** misu.
3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
5. Mäso zatláčajte do plniacej šachty **11** pomocou zatláčadla **1**. Mäso netlačte príliš silno, inak bude teplé, sivé a mazlavé.

UPOZORNENIE: Ak mleté mäso nie je po prvom spracovaní dostatočne jemné, schlaďte ho (približne 30 minút v chladničke) a spracujte ho na mlynčeku na mäso druhýkrát.

6. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
7. Zástrčku **6** vyťahnite zo zásuvky.

8. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.3 Výroba klobás

UPOZORNENIE: Plnenie klobás sa obzvlášť dobre podarí, ak ho robíte vo dvojici.

- Črevá dostanete u mäsiara alebo v špecializovanom obchode s mäsiarskymi potrebami.
 - Ak chcete vyrábať klobásy, použijete prírodné črevo. Má optimálnu hrúbku a dá sa jesť. Na 1 kg klobásovej zmesi potrebujete cca 1,60 m. Požadované množstvo vložte na 3 hodiny do vlažnej vody.
 - Na klobásovú náplň zmiešajte podľa receptu mleté mäso s koreninami a prípadne ďalšími ingredienciami a celé to asi 5 minút poriadne premiešajte.
 - Pripravenú klobásovú zmes ochlaďte v chladničke asi 30 minút.
1. Pripravenú klobásovú náplň naplňte do plniacej šachty **11** a plniacej misy **2**.
 2. Črevo vyberte z vody a vytlačte z čрева vodu. Na plniaci lievnik **17** natiahnite črevo v požadovanej dĺžke až na cca 5 cm a zaviazte koniec.
 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
 5. Klobásovú náplň tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ju zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie. Vyhňte sa vzduchovým bublinám. V prípade potreby klobásu prepichnete ihlou.

UPOZORNENIE: Pretože sa klobásy pri varení a mrazení rozťahujú, nepreplňajte ich. V opačnom prípade by klobásy mohli prasknúť.

6. Podľa dĺžky klobásy stlačte črevo palcom a ukazovákom, tak aby vznikol prázdny kúsok čreva.
7. Prvú klobásku pretočte 2 – 3x doprava a druhú doľava, vždy striedavo. Tak vznikne klobásová reťaz.
8. Po naplnení klobásovej náplne stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja.
9. Zástrčku **6** vytiahnite zo zásuvky.
10. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.4 Vytváranie roliek na kebbe

- Pripravte si hmotu na kebbe rolky. Podľa použitých potravín na to prípadne budete môcť použiť mlynček na mäso a dierované kotúče s menšími otvormi (3 mm, 5 mm). Hmotu bude jemnejšia, keď ju v mlynčeku na mäso spracujete dvakrát.
1. Nalejte pripravenú hmotu na kebbe rolky do plniacej šachty **11**.
 2. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 3. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na zapnutie prístroja.
 4. Hmotu na kebbe rolky tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ju zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
 5. Keď má rolka požadovanú dĺžku, odrežte ju napr. kuchynským nožom.

6. Keď spotrebujete hmotu na kebbe rolky, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja.
7. Zástrčku **6** vytiahnite zo zásuvky.
8. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.5 Výroba striekaného pečiva

- Pripravte si cesto na striekané pečivo.
 - Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie. Plech na pečenie postavte pod namontovaný výstupok **25** na striekané pečivo.
1. Vycentrujte prúžok motívu **26** s požadovaným tvarom vo výstupku **25**.
 2. Naplňte cesto do plniacej šachty **11**.
 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na zapnutie prístroja.
 5. Cesto tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ho zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
 6. Keď má pečivo požadovanú dĺžku, prístroj vypnite tlačidlom zapnutia/vypnutia ① **7**. Prúžok cesta odrežte, napr. kuchynským nožom.
 7. Položte prúžok cesta v požadovanom tvare na plech na pečenie.
 8. Prístroj znova zapnite tlačidlom zapnutia/vypnutia ① **7** a pokračujte.
 9. Keď spotrebujete cesto, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
 10. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.6 Pasírovanie paradajok



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj neobsluhujte mokrými rukami.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri pasírovaní paradajok nespúšťajte spätný chod tlačidlom **REV 8**. Paradajková šáva by mohla byť zatlačená do vnútra bloku motora **4**.

- Paradajky umyte a nakrájajte na štvrtiny.
- 1. Pod otvor v zbernej nádobe **22** postavte misku na zachytávanie paradajkovej šťavy. Ďalšiu misku postavte pod koniec pasírovacieho nadstavca **20**, aby ste zachytili zvyšky šupiek a jadierka.
- 2. Naplňte kúsok paradajok do plniacej šachty **11**.
- 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
- 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
- 5. Keď spotrebujete kúsok paradajok, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
- 6. Zástrčku **6** vyťahnite zo zásuvky.
- 7. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**.

Obrázok C: Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou. Vyčistite aj upevnenie pre nadstavec **10** na bloku motora **4**.

8. Ochrana proti preťaženiu

Prístroj je vybavený ochranou proti preťaženiu. Ak sa táto spustí, napr. keď sa zablokuje motor, prístroj sa automaticky vypne.

1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
2. Zástrčku **6** vyťahnite zo zásuvky.
3. Vyberte všetky diely príslušenstva z bloku motora a odstráňte poruchu.
4. Pred opätovným uvedením do prevádzky nechajte prístroj aspoň 30 minút vychladnúť.

9. Čistenie prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
- ⊙ Blok motora **4** nikdy neponárajte do vody.



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!


- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža **14** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, žieravé alebo drsné čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. kari) môžu zafarbiť plast. Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

Nadstavec sa musí po prevádzke oddeliť od bloku motora, aby sa mohol vyčistiť.

1. Odstráňte plniacu miskú **2**.
2. **Obrázok B:** Stlačte tlačidlo na odblokovanie  **3**.
3. **Obrázok B:** Nadstavec **12** otočte až na doraz v smere hodinových ručičiek. Potom vytiahnite nadstavec z bloku motora **4**.
4. Rozložte nadstavec na jednotlivé časti.

9.1 Čistenie bloku motora

1. Vyčistite blok motora **4** vlhkou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie.
2. Utrite ho čistou handričkou, mierne navlhčenou čistou vodou.
3. Blok motora **4** znovu použijete až po úplnom vyschnutí.

9.2 Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

- zatláčadlo **1**
- úzky plniaci lievik **17**
- široký plniaci lievik **18**
- adaptér na široký plniaci lievik **19**
- teleso **21**
- zberná nádoba **22**
- závitový hriadeľ **24**

9.3 Ručné umývanie



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

- ⊙ Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na pracovné nástroje dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.

Všetky diely príslušenstva okrem bloku motora **4** možno umývať ručne.

- Všetky diely príslušenstva vyčistite podľa možnosti ihneď po použití.
- Použite vodu na umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete alebo odložíte.
- Kovové povrchy potrite trochu kuchynského oleja, aby ste ich ochránili pred hrdzou. Nadstavec **12** a uzáver **16** sú vyrobené z hliníka a nie je potrebné ich potierať.

9.4 Uskladnenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dierované kotúče **15** a plastový krúžok na závitovom hriadeľi **13** majú pri dodaní tenkú olejovú vrstvu. Tieto diely po čistení potrite malým množstvom jedlého oleja.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte.
- Prístroj uskladnite chránený pred prachom a nečistou a mimo dosahu detí.
- Pripojovacie vedenie **6** naviňte na navínutie kábla **5**.

10. Recepty

10.1 Kebbe

Prísady asi na 20 kuskov

Prísady na náplň

200 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

2 lyžičky múky

1 štipka soli

Podľa chuti napr. zmes korenia z: koriander, nové korenie, korenie, škoricca, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamón

Prísady na obal kebbe

450 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

150 – 200 g múky

1 lyžička nasekaných orechov

1 lyžička soli

Podľa chuti napr. zmes korenia z: koriander, nové korenie, korenie, škoricca, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamón

1 lyžička mletej papriky

podľa chuti mleté čili

tuk alebo olej na fritovanie

Príprava náplne

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na hrubé kusky.
2. Mäso najskôr nasekajte pomocou hrubého (7 mm) a potom stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Cibulu ošúpte, nasekajte na jemné kocky a opražte ju.
4. Mleté mäso, opraženú cibuľku, korenie, soľ a múku dajte do misy a všetko vymiešajte na jednotnú hmotu.

Príprava obalu na kebbe

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na hrubé kusky.
2. Mäso najskôr nasekajte pomocou hrubého (7 mm) a potom stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Zvyšné přísady pridajte k mäsu a všetko vymiešajte na jednotnú hmotu. Mleté množstvo meňte podľa konzistencie.
4. Mäsovú hmotu znovu spracujte v mlynčeku na mäso pomocou jemnejšieho (3 mm) dierovaného kotúča **15**.
5. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
6. Dierovaný kotúč vymeňte za nadstavec na kebbe (pozri „Montáž nadstavca na kebbe“ na strane 151).
7. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
8. Pomocou nadstavca na kebbe vytvarujte obaly na kebbe dlhé cca 7 cm.

Príprava kebbe

1. Ihneď po dokončení naplňte obaly na kebbe pripravenou náplňou na kebbe.
2. Kebbe na koncoch a po stranách uzavrite ľahkým pritlačením.
3. Kebbe opekáme na rozpálenom oleji (cca 190 °C) asi 3 minúty do zlatista.

10.2 Čerstvá pečená klobása

Prísady asi na 8 kúskov

Prísady

- 300 g chudého hovädzieho mäsa
- 500 g chudého bravčového mäsa
- 200 g slaniny z pliecka
- cca 1,6 metra bravčového čreva (Ø cca 30 – 32 mm)
- 20 g soli
- ½ lyžičky bieleho, mletého korenia
- 1 lyžička rasce
- ½ lyžičky muškátového orieška

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Nasekajte mäso pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Do mäsovej zmesi pridajte zmiešané koreniny a soľ a vymiešajte hladkú hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minút.
4. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
5. Vymeňte dierovaný kotúč za nadstavec na plnenie klobás (pozri „Montáž nadstavca na klobásy“ na strane 151).
6. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
7. Klobásovú náplň naplňte podľa návodu (pozri „Výroba klobás“ na strane 153) a zatočte klobásy dlhé cca 20 cm.
8. Hotovú grilovanú klobásu dobre opečte a zjedzte v ten istý deň.

10.3 Fašírky

Prísady na cca 8 fašírok

Prísady

- 500 g hovädzieho, bravčového alebo jahňacieho mäsa
- ½ lyžičky papriky
- 1 vajce (veľkosť M)
- trocha strúhanky
- 2 lyžice jogurtu
- 1 cibuľa
- 1 lyžička mletej papriky
- 1 strúčik cesnaku
- 1 lyžica horčice
- ½ zväzku petržlenu
- 1 lyžička soli
- 2 – 3 lyžice oleja na vyprážanie

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Nasekajte mäso pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Cesnak ošúpte a prelisujte do misky.
4. Cibuľu ošúpte a nakrájajte na jemné kocky.
5. Petržlenovú vňať umyte a nasekajte nadrobno.
6. Všetky suroviny okrem strúhanky pridajte k cesnaku v miske a všetko vymiešajte na hladkú hmotu.
7. Približne z 3 polievkových lyžíc hmoty vytvarujte fašírku a trochu ju stlačte, aby sa sploštila.
8. Podľa chuti dajte na tanier strúhanku a obalte v nej fašírky.
9. Fašírky najskôr sprudka opečte z oboch strán na panvici s nepríľhavou vrstvou. Potom fašírky opekajte na strednom až miernom ohni asi 8 – 10 minút. Počas opekania fašírky otočte cca 2 – 3-krát.

10.4 Čevapčiči

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

- 500 g hovädzieho pliecka
- 2 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- 3 lyžice strúhanky
- 1 polievková lyžica mletej papriky, jemne pálvá
- 1 zväzok čerstvého tymiánu
- 3 polievkové lyžice olivového oleja
- Soľ a korenie
- 1 vajce

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Cesnak a cibuľu ošúpte, nakrájajte nadrobno a všetko dajte do veľkej misy.
3. Listy tymiánu zbavte vetvičiek, nasekajte ich a pridajte ich tiež do veľkej misy.
4. Nasekajte mäso pomocou hrubého (7 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
5. Do veľkej misy dajte mäsovú hmotu a zvyšné přísady a všetko dobre premiešajte.
6. Prístroj vypnite a vyťahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
7. Vymeňte hrubý (7 mm) za stredný (5 mm) dierovaný kotúč **15**.
8. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
9. Nasekajte mäsovú hmotu pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
10. Z mäsovej hmoty tvarujte asi 5 cm dlhé valčeky.

UPOZORNENIE: Na to sa môže použiť aj nadstavec na klobásy mlynčeka na mäso (pozri „Výroba klobás“ na strane 153).

11. Čevapčiči grilujte na strednej teplote do chrumkavo hnedá.

10.5 Paradajková šŕava

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

- cca 1 kg paradajok
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- štipka cukru
- soľ a korenie
- niekoľko lístkov bazalky

Príprava

1. Paradajky umyte a nakrájajte ich na štvrtiny.
2. Namontujte pasírovací nadstavec **20**.
3. Pod otvor v zbernej nádobe postavte misku na zachytávanie paradajkovej šŕavy. Ďalšiu misku postavte pod koniec pasírovacieho nadstavca, aby ste zachytili zvyšky šupiek a jadierka.
4. Naplňte kúsky paradajok do plniacej šachty **11**. Prepasírujte kúsky paradajok.
5. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na kocky.
6. Ošúpte strúčiky cesnaku a prelisujte ich.
7. V hrnci zahrejte olivový olej.
8. Pridajte kocky cibule a nechajte ju zosklovatieť.
9. Pridajte paradajkovú šŕavu. Ochutte štipkou cukru, korenia a soli podľa chuti. Paradajkovú šŕavu nechajte variť cca 20 minút.
10. Pridajte cesnak. Ak je paradajková omáčka príliš hustá, vždy môžete pridať trochu vody, aby bola tekutejšia.
11. Paradajkovú šŕavu varte ďalej 1 – 2 hodiny.
12. Paradajkovú šŕavu dochuťte. Pridajte lístky bazalky a paradajkovú omáčku podávajte.

10.6 Striekané pečivo

Prísady na cca 2 plechy na pečenie

Prísady

- 500 g múky
- 250 g cukru
- 250 g masla
- 2 balíčky vanilkového cukru po 8 g
- 1 štipka soli
- 2 vajcia (veľkosť M)

Príprava

1. Maslo rozotrite. Do misky dajte maslo spolu s cukrom, vanilkovým cukrom a štipkou soli.
2. Zmes vymiešajte do spenenia.
3. Pridajte vajčka a stále miešajte.
4. Pridajte múku a stále miešajte. Všetky přísady vymiešajte na pevné cesto.
5. Cesto prikryte alebo zabalte do potravinovej fólie a pred ďalším spracovaním ho nechajte odpočívať v chladničke aspoň 1 hodinu.
6. Rúru predhrejete na 180 °C (spodný/horný ohrev).
7. Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie.
8. Namontujte výstupok na striekané pečivo **25**. Vycentrujte prúžok motívu **26** s požadovaným tvarom vo výstupku.
9. Strojček zapnite. Cesto tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ho zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
10. Keď má pečivo požadovanú dĺžku, prístroj vypnite. Prúžok cesta odrežte, napr. kuchynským nožom.
11. Položte prúžok cesta v požadovanom tvare na plech na pečenie. Takto naplňte plech na pečenie.
12. Striekané pečivo pečte v predhriatej rúre cca 10 – 15 minút.

10.7 Falafelové gulôčky

Prísady na cca 6 – 8 porcií (cca 70 gulôčok)

Prísady

- 500 g sušeného cíceru
 - 2 čajové lyžičky petržlenu (sušeného)
 - 1 čajová lyžička rasce (mletej)
 - 1 kávová lyžička koriandra (mletého)
 - 1 čajová lyžička pálivej papriky
 - 3 čajové lyžičky morskej soli (hrubej)
 - 1 cibuľa
 - 2 strúčiky cesnaku
- Tuk na vyprážanie/fritovanie

Príprava

1. Cícer namočte do veľkého množstva vody a nechajte ho stáť aspoň 12 hodín. Medzitým raz vymeňte vodu.

UPOZORNENIE: Tento krok **nemôžete** vynechať použitím konzervovaného cíceru, pretože ten je predvarený. Cícer sa pred ďalším použitím nesmie variť, inak sa gulôčky rozpadnú a získate mäkkú kašu. Cícer sa uvarí počas opekania.

2. Zmiešajte koreniny a odložte ich na bok.
3. Ošúpte cibuľu a cesnak. Cibuľu nakrájajte na hrubé kúsky a cesnak pretlačte.
4. Namočený cícer nechajte odkvapkať cez sito.
5. Do misy dajte cícer, cibuľu a pretlačený cesnak. Pridajte koreniny a všetko zmiešajte do rovnomernej hmoty.
6. Pod mlynček na mäso umiestnite misu. Spracujte zmes v mlynčeku na mäso s jemnejším (3 mm) dierovaným kotúčom **15**.
7. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
8. Podľa potreby môžete hmotu spracovať ihneď alebo ju prikrytú nechať niekoľko hodín odstáť pri izbovej teplote.

9. Z hmoty vytvorte guľôčky veľkosti vlašského orecha a z oboch strán ich trochu stlačte.
10. Guľôčky opekajte približne 10 minút na panvici s neprílnavým povrchom a raz ich otočte.
11. Potom nechajte guľôčky odkvapkať na kuchynskom papieri.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Závitový hriadeľ v nadstavci sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none"> • Prístroj je preplnený. Vypnite prístroj. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo REV 8 pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite. • Prístroj nemôže spracovať časti privádzaných potravín. Vypnite prístroj. Zástrčku 6 vytiahnite zo zásuvky. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora 4. Demontujte všetky diely a odstráňte poruchu.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	<ul style="list-style-type: none"> • Je zabezpečené napájanie prúdom? Skontrolujte pripojenie.
Prístroj silne vibruje a počas prevádzky sa hýbe.	<ul style="list-style-type: none"> • Nožičky s prísavkami 9 musia byť čisté a suché a prístroj musí stáť na pevnej, rovnej ploche.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

13. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.






Online objednávky

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

14. Technické údaje

Model:	SFWT 400 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	400 W
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,3 W
Max. nepretržitá prevádzka (kB): (udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)	15 minút

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	G eprüfte S icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 487857_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **487857_2510** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 487857_2510



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Índice

1. Vista general	167
2. Uso adecuado	168
3. Indicaciones de seguridad	169
4. Volumen de suministro	172
5. Desembalaje e instalación	172
6. Montaje/desmontaje	173
6.1 Montaje del accesorio para carne picada	173
6.2 Montaje del accesorio para salchichas.....	173
6.3 Montaje del accesorio para kibbe	173
6.4 Montaje del accesorio para pastas de té	173
6.5 Montaje del accesorio triturador de tomates.....	174
6.6 Colocación del accesorio montado en el bloque del motor	174
6.7 Retirada del accesorio después del funcionamiento.....	174
7. Uso	175
7.1 Preparación de los alimentos.....	175
7.2 Procesado de la carne para hacer carne picada	176
7.3 Preparación de salchichas	176
7.4 Preparación de rollos para kibbe.....	177
7.5 Preparación de pastas de té.....	178
7.6 Triturar tomates.....	178
8. Protección contra sobrecarga	179
9. Limpieza del aparato	179
9.1 Limpieza del bloque del motor.....	179
9.2 Limpieza en el lavavajillas	179
9.3 Lavado a mano	180
9.4 Conservación	180
10. Recetas	180
10.1 Kibbe	180
10.2 Salchicha fresca para parrilla.....	181
10.3 Albóndigas alemanas.....	182
10.4 Rollitos de carne balcánicos.....	182
10.5 Salsa de tomate.....	183
10.6 Pastas de té.....	183
10.7 Bolitas de falafel.....	184
11. Solución de problemas	184
12. Eliminación	185
13. Solicitar accesorios	185
14. Datos técnicos	186
15. Garantía de HOYER Handel GmbH	187

1. Vista general

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

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta picadora de carne.

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

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

¡Esperamos que disfrute de su nueva picadora de carne!

Símbolos en el aparato



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

2. Uso adecuado

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

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

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

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



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

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

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

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

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

- Procure no tocar las cuchillas al montar y desmontar las herramientas de trabajo.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para un tiempo de funcionamiento máximo sin interrupción de 15 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase "Limpieza del aparato" en la página 179).



¡PELIGRO para los niños!

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



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

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

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

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

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



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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



¡PELIGRO por piezas giratorias!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

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

4. Volumen de suministro

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

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza del aparato" en la página 179)
4. Coloque el bloque del motor **4** sobre una superficie plana y seca. Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **9** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.
5. Desenrolle el cable de conexión **6** completamente del guardacable **5**.

6. Montaje/desmontaje



¡PELIGRO de lesiones!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

6.1 Montaje del accesorio para carne picada

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



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



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

6.2 Montaje del accesorio para salchichas

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

6.3 Montaje del accesorio para kibbe

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

6.4 Montaje del accesorio para pastas de té

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

6.5 Montaje del accesorio triturador de tomates

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

6.6 Colocación del accesorio montado en el bloque del motor

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

6.7 Retirada del accesorio después del funcionamiento

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

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

7. Uso



¡PELIGRO por piezas giratorias!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

NOTAS:

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

7.1 Preparación de los alimentos

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

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

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

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

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

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

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

7.3 **Preparación de salchichas**

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

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

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

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

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

7.4 Preparación de rollos para kibbe

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

7.5 Preparación de pastas de té

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

7.6 Triturar tomates



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

8. Protección contra sobrecarga

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

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

9. Limpieza del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

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

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

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

9.1 Limpieza del bloque del motor

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

9.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

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

9.3 Lavado a mano



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

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

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

9.4 Conservación

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

10. Recetas

10.1 Kibbe

Ingredientes para aprox. 20 unidades

Ingredientes para el relleno

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

Ingredientes para la envoltura del kibbe

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

aceite o grasa de freír

Preparación del relleno

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

Preparación de la envoltura del kibbe

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trozos gruesos.
2. Triture la carne primero con la placa perforada **15** gruesa (7 mm) de la picadora de carne y a continuación con la intermedia (5 mm).
3. Añada el resto de ingredientes a la carne y mézclelo todo hasta obtener una masa uniforme. Varíe la cantidad de harina en función de la consistencia.
4. Procese de nuevo la masa de carne en la picadora de carne con la placa perforada **15** fina (3 mm).
5. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
6. Sustituya la placa perforada por el accesorio para kibbe (véase "Montaje del accesorio para kibbe" en la página 173).
7. Monte el accesorio y vuelva poner en marcha la picadora de carne.
8. Con ayuda del accesorio para kibbe, forme envolturas de kibbe de aprox. 7 cm de largo.

Preparación del kibbe

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

10.2 Salchicha fresca para parrilla

Ingredientes para aprox. 8 unidades

Ingredientes

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

Preparación

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trocitos.
2. Triture la carne con la placa perforada **15** intermedia (5 mm) de la picadora de carne.
3. Añada especias mezcladas y sal a la masa de carne y amásela hasta obtener una masa lisa. Déjela en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.
4. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
5. Sustituya la placa perforada por el accesorio embudidor de salchichas (véase "Montaje del accesorio para salchichas" en la página 173).
6. Monte el accesorio y vuelva poner en marcha la picadora de carne.
7. Introduzca el relleno de las salchichas siguiendo las instrucciones (véase "Preparación de salchichas" en la página 176) y saque salchichas de aprox. 20 cm de longitud.
8. Fría bien la salchicha para parrilla lista y consúmlala en el mismo día.

10.3 Albóndigas alemanas

Ingredientes para aprox. 8 albóndigas

Ingredientes

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

Preparación

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

10.4 Rollitos de carne balcánicos

Ingredientes para aprox. 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

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

NOTA: para esto puede utilizarse también el accesorio para salchichas de la picadora de carne (véase "Preparación de salchichas" en la página 176).

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

10.5 Salsa de tomate

Ingredientes para aprox. 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

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

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

10.6 Pastas de té

Ingredientes para aprox. 2 bandejas de horno

Ingredientes

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

Preparación

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

con la forma deseada en el accesorio previo.

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

10.7 Bolitas de falafel

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

Ingredientes

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

Preparación

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

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

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

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

11. Solución de problemas

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

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

12. Eliminación

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

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



Embalaje

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


13. Solicitar accesorios

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











Pedido en línea

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

14. Datos técnicos

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

Símbolos empleados

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

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

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

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

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



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



Servicio técnico

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

IAN: 487857_2510



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	191
2. Tilsigtet anvendelse	192
3. Sikkerhedsanvisninger	193
4. Leveringsomfang	196
5. Udpakning og opstilling.....	196
6. Montering/afmontering	196
6.1 Montering af tilbehør til kødfars	196
6.2 Montering af tilbehør til pølser	197
6.3 Montering af tilbehør til kibbeh	197
6.4 Montering af tilbehør til småkager.....	197
6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren	197
6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken.....	197
6.7 Tag tilbehøret af efter brug	197
7. Betjening	198
7.1 Forberedelse af fødevarer	198
7.2 Forarbejdning af kød til kødfars	198
7.3 Fremstilling af pølser	199
7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh	199
7.5 Fremstilling af småkager	200
7.6 Mose tomater	200
8. Overbelastningsbeskyttelse	201
9. Rengøring af apparatet	201
9.1 Rengøring af motorblokken	201
9.2 Rengøring i opvaskemaskine	201
9.3 Opvask i hånden	202
9.4 Opbevaring	202
10. Opskrifter.....	202
10.1 Kibbeh	202
10.2 Fersk grillpølse.....	203
10.3 Frikadeller	204
10.4 Ćevapčići	204
10.5 Tomatsauce	205
10.6 Småkager	205
10.7 Falafelkugler	206
11. Problemløsning.....	207
12. Bortskaffelse	207
13. Bestilling af tilbehørsdele.....	207
14. Tekniske data	208
15. HOYER Handel GmbHs garanti	209

1. Oversigt

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

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye kødhakker.

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

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

God fornøjelse med din nye kødhakker!

Symboler på apparat



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

2. Tilsigtet anvendelse

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

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

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

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

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

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

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

Anvisninger til en sikker brug

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

- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Apparatet er beregnet til en maksimal brugstid på 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring af apparatet" på side 201).



FARE for børn!

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



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

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

takten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

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

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



FARE for at skære sig!

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



FARE på grund af roterende dele!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

4. Leveringsomfang

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

5. Udpakning og opstilling

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring af apparatet" på side 201)
4. Anbring motorblokken **4** på et plant og tørt underlag. Vælg et glat, rent underlag, så sugekopperne **9** kan suge sig fast og sikre et godt greb.
5. Vikl tilslutningsledningen **6** helt af kabeloprulningen **5**.

6. Montering/afmontering



FARE for kvæstelser!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

6.1 Montering af tilbehør til kødfars

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



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



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

6.2 Montering af tilbehør til pølser

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

6.3 Montering af tilbehør til kibbeh

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

6.4 Montering af tilbehør til småkager

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

6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren

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

6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken

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

6.7 Tag tilbehøret af efter brug

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

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

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

7. Betjening



FARE på grund af roterende dele!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

ANVISNINGER:

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

7.1 Forberedelse af fødevarer

ADVARSEL mod materielle skader!

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

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

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

7.2 Forarbejdning af kød til kødfars

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

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

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

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

7.3 Fremstilling af pølser

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

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

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

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

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

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

7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh

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

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

7.5 Fremstilling af småkager

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

7.6 Mose tomater



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.

ADVARSEL mod materielle skader!

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

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

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

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

8. Overbelastningsbeskyttelse

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

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

9. Rengøring af apparatet



FARE for elektrisk stød!

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



FARE for at skære sig!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

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

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

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

9.1 Rengøring af motorblokken

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

9.2 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

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

9.3 Opvask i hånden



FARE for at skære sig!

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

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

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

9.4 Opbevaring

ADVARSEL mod materielle skader!

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

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

10. Opskrifter

10.1 Kibbeh

Ingredienser til ca. 20 stk.

Ingredienser til fylDET

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

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

Ingredienser til kibbeh-skallen

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

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

friturefedt eller -olie

Tilberedning af fylDET

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

Tilberedning af kibbeh-skallen

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i grove stykker.
2. Findel først kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive og derefter mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de resterende ingredienser til kødet, og bland det hele sammen til en jævn masse. Varier mængden af mel alt efter konsistens.
4. Forarbejd kødmassen med kødhakkeren endnu en gang med den finere (3 mm) hulskive **15**.
5. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
6. Udskift hulskiven med kibbeh-tilbehøret (se "Montering af tilbehør til kibbeh" på side 197).
7. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
8. Form kibbeh-skaller på ca. 7 cm ved hjælp af kibbeh-tilbehøret.

Tilberedning af kibbeh

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

10.2 Fersk grillpølse

Ingredienser til ca. 8 stk.

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de blandede krydderier samt saltet til kødmassen, og ælt den til en glat masse. Stil massen i køleskabet i ca. 30 minutter.
4. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
5. Udskift hulskiven med pølsestoppertilbehøret (se "Montering af tilbehør til pølser" på side 197).
6. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
7. Påfyld pøsefyldet i henhold til vejledningen (se "Fremstilling af pølser" på side 199), og drej pølser på ca. 20 cm.
8. Gennemsteg den færdige grillpølse, og spis den samme dag.

10.3 Frikadeller

Ingredienser til ca. 8 frikadeller.

Ingredienser

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

Tilberedning

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

10.4 Čevapčići

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

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

Tilberedning

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

ANVISNING: du kan også anvende kødhakkerens pølsetilbehør til dette formål (se "Fremstilling af pølser" på side 199).

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

10.5 Tomatsauce

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

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

Tilberedning

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

10.6 Småkager

Ingredienser til ca. 2 bageplader

Ingredienser

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

Tilberedning

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

10.7 Falafelkugler

Ingredienser til ca. 6-8 portioner
(ca. 70 kugler)

Ingredienser

500 g kikærter, tørrede
2 teskefulde persille (tørret)
1 teskefuld spidskommen (malet)
1 teskefuld koriander (malet)
1 teskefuld paprika, stærk
3 teskefuld havsalt (groft)
1 løg
2 fed hvidløg
Stege-/friturefedt

Tilberedning

1. Iblødsæt kikærterne i rigeligt vand, og lad dem stå i mindst 12 timer. Skift vandet indimellem.

ANVISNING: du kan **ikke** springe dette trin over ved at bruge kikærter på dåse, da disse allerede er forkogte. Kikærterne må ikke koges, før det næste trin i tilberedningen, da kuglerne ellers falder fra hinanden, og man får en grødet masse. Kikærterne bliver færdigtilberedte gennem stegningen.

2. Bland krydderierne, og stil dem til side.
3. Pil løg og hvidløg. Skær løget i grove stykker, og pres hvidløgsfeddene.
4. Lad de iblødsatte kikærter dryppe af i en si.
5. Kom kikærter, løg og den pressede hvidløg i en skål. Tilsæt krydderierne, og bland det hele sammen til en jævn masse.
6. Sæt en skål under kødhakkeren. Forarbejd massen med kødhakkeren med den finere (3 mm) hulskive **15**.
7. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Afhængigt af behovet kan du enten bruge massen med det samme eller lade den stå tildækket i flere timer ved stuetemperatur.

9. Form små kugler af massen på størrelse med en valnød, og tryk dem let sammen på begge sider.
10. Steg kuglerne i ca. 10 minutter i en pande med belægning, og vend dem en gang undervejs.
11. Lad kuglerne dryppe af på køkkenrulle.

11. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

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

12. Bortskaffelse

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



Emballage

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


13. Bestilling af tilbehørsdele

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




Onlinebestilling

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

14. Tekniske data

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

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	G eprüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

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

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 487857_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **487857_2510** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark

Tel.: 32 71 0005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 487857_2510



Leverandør



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	213
2. Uso conforme	214
3. Avvertenze di sicurezza	215
4. Materiale in dotazione	218
5. Disimballaggio e posizionamento	218
6. Montaggio/smontaggio	219
6.1 Montaggio dell'accessorio per carne tritata	219
6.2 Montaggio dell'accessorio per salsicciotti	219
6.3 Montaggio dell'accessorio per kibbeh	219
6.4 Montaggio dell'accessorio per spritzgebäck	219
6.5 Montaggio dell'accessorio passapomodoro	220
6.6 Posizionamento dell'accessorio montato sul blocco motore	220
6.7 Rimozione dell'accessorio dopo l'uso	220
7. Uso	221
7.1 Preparazione degli alimenti	221
7.2 Preparazione della carne tritata	222
7.3 Produzione di salsicce	222
7.4 Produzione di rotoli per kibbeh	223
7.5 Preparazione di spritzgebäck	223
7.6 Passare pomodori	224
8. Protezione contro il sovraccarico	224
9. Pulizia dell'apparecchio	225
9.1 Pulizia del blocco motore	225
9.2 Pulizia in lavastoviglie	225
9.3 Lavaggio a mano	225
9.4 Conservazione	226
10. Ricette	226
10.1 Kibbeh	226
10.2 Salsiccia fresca da grigliare	227
10.3 Polpette di carne tritata	228
10.4 Cevapcici	228
10.5 Salsa di pomodoro	229
10.6 Spritzgebäck	229
10.7 Polpette di falafel	230
11. Risoluzione dei problemi	230
12. Smaltimento	231
13. Ordinazione degli accessori	231
14. Dati tecnici	232
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	233
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	235

1. Panoramica

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

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo tritacarne.

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

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

Ci auguriamo che il tritacarne possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



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

2. Uso conforme

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

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

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

- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
- ⊙ L'apparecchio può funzionare ininterrottamente per un massimo di 15 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 225).



PERICOLO per i bambini!

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



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

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

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

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

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



PERICOLO di lesioni da taglio!

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



PERICOLO dovuto a parti rotanti!

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

ta. Vi è un notevole rischio di subire lesioni.

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

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

4. Materiale in dotazione

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

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 225)
4. Posizionare il blocco motore **4** su una superficie piana e asciutta. Scegliere una superficie d'appoggio liscia e pulita, in modo che le ventose **9** possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.
5. Svolgere completamente il cavo di collegamento **6** dall'avvolgicavo **5**.

6. Montaggio/ smontaggio



PERICOLO di lesioni!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

6.1 Montaggio dell'accessorio per carne tritata

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



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



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

6.2 Montaggio dell'accessorio per salsicciotti

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

6.3 Montaggio dell'accessorio per kibbeh

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

6.4 Montaggio dell'accessorio per spritzgebäck

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

6.5 Montaggio dell'accessorio passapomodoro

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

6.6 Posizionamento dell'accessorio montato sul blocco motore

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

6.7 Rimozione dell'accessorio dopo l'uso

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

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

7. Uso



PERICOLO dovuto a parti rotanti!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

NOTE:

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

7.1 Preparazione degli alimenti

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

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

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

7.2 Preparazione della carne tritata

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

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

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

7.3 Produzione di salsicce

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

- I budelli per insaccati si trovano dal macellaio o presso un negozio specializzato in articoli da macelleria.
- Se si desidera produrre salsicciotti, prendere budello naturale. Ha lo spessore ottimale ed è commestibile. Calcolare circa 1,60 m per 1 kg di impasto. Immergere la quantità necessaria in acqua tiepida per circa 3 ore.
- A seconda della ricetta, per riempire le salsicce si può mescolare la carne tritata con aromi ed eventualmente altri ingredienti, impastando il tutto vigorosamente per circa 5 minuti.
- Raffreddare la massa preparata per circa 30 minuti in frigorifero.

1. Versare il ripieno per salsicce preparato nel tubo di riempimento **11** e nel vassoio di riempimento **2**.
2. Prelevare il budello per salsiccia dall'acqua e passarvi la mano per scuoterne via l'acqua. Rivoltare un tratto di circa 5 cm del budello per salsiccia necessario sul cono di riempimento **17** e chiuderne l'estremità con un nodo.
3. Collegare la spina **6** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Premere il tasto di accensione/spegnimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
5. Premere il ripieno per salsicce attraverso il tubo di riempimento **11** e spingerlo avanti con il pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile. Evitare le

bolle d'aria. In caso di necessità pun- gere la salsiccia con un ago.

NOTA: dato che le salsicce si dilatano du- rante la cottura e il congelamento, non riem- pirle troppo. Altrimenti le salsicce potrebbero scoppiare.

6. Dopo aver riempito un tratto pari a un salsicciotto, comprimere il budello con il pollice e l'indice per creare un pezzo di budello vuoto.
7. Rigrare il primo salsicciotto 2 - 3 volte, la seconda verso sinistra, sempre in modo alternato. In questo modo si crea una fila di salsicciotti.
8. Dopo aver usato tutto il ripieno per sal- sicce, premere il tasto di accensione/ spegnimento ① 7 per spegnere l'appa- recchio.
9. Staccare la spina 6 dalla presa di cor- rente.
10. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e lavar- li accuratamente con acqua calda.

7.4 Produzione di rotoli per kibbeh

- Preparare la massa per i rotolini di kib- beh. A seconda degli alimenti utilizzati, per farlo si possono eventualmente uti- lizzare il tritacarne e le piastre forate con i fori piccoli (3 mm, 5 mm). Si può raffinare la massa lavorandola una se- conda volta con il tritacarne.
1. Versare la massa preparata per i rotoli- ni di kibbeh nel tubo di riempimen- to 11.
 2. Collegare la spina 6 ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di cor- rente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collega- mento.

3. Premere il tasto di accensione/spegni- mento ① 7 per accendere l'apparec- chio.
4. Premere la massa per i rotolini di kib- beh attraverso il tubo di riempimen- to 11 e spingerla avanti con il pestello 1. Lavorare nel modo più uni- forme possibile.
5. Quando il rotolo ha raggiunto la lun- ghezza desiderata, tagliarlo ad es. con un coltello da cucina.
6. Una volta consumata tutta la massa per i rotolini di kibbeh, premere il tasto di accensione/spegnimento ① 7 per spe- gnere l'apparecchio.
7. Staccare la spina 6 dalla presa di cor- rente.
8. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e lavar- li accuratamente con acqua calda.

7.5 Preparazione di spritzgebäck

- Preparare l'impasto per lo spritzgebäck.
 - Rivestire una teglia da forno con carta da forno. Collocare la teglia da forno sotto il complemento 25 per spritz- gebäck montato.
1. Centrare la striscia per decorazione 26 con la forma desiderata nel comple- mento 25.
 2. Versare l'impasto nella tubo di riempimen- to 11.
 3. Collegare la spina 6 ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di cor- rente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collega- mento.
 4. Premere il tasto di accensione/spegni- mento ① 7 per accendere l'apparec- chio.
 5. Premere l'impasto attraverso il tubo di riempimento 11 e spingerlo avanti con

- il pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile.
6. Quando il biscotto ha raggiunto la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio con il tasto di accensione/spengimento **① 7**. Tagliare la striscia di impasto, ad es. con un coltello da cucina.
 7. Disporre la striscia di impasto con la forma desiderata sulla teglia da forno.
 8. Riaccendere l'apparecchio con il tasto di accensione/spengimento **① 7** e proseguire.
 9. Dopo aver finito l'impasto, premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
 10. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore **4**. Smontare tutti i pezzi e lavarli accuratamente con acqua calda.
3. Collegare la spina **6** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
 4. Premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
 5. Una volta consumati i pezzi di pomodoro, premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio.
 6. Staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
 7. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore **4**.

Figura C: smontare tutti i pezzi e lavarli accuratamente con acqua calda. Pulire anche la sede per l'accessorio **10** del blocco motore **4**.

7.6 Passare pomodori



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Quando si passano pomodori, non azionare il funzionamento inverso con il tasto **REV 8**. Il succo di pomodoro potrebbe essere spinto all'interno del blocco motore **4**.

- Lavare i pomodori e tagliarli in quattro.
1. Collocare una ciotola sotto l'apertura del recipiente di raccolta **22** per raccogliere il succo di pomodoro. Collocare un'altra ciotola sotto l'estremità dell'accessorio per passare **20** per raccogliere i resti di buccia e i semi.
 2. Versare il pomodoro a pezzi nel tubo di riempimento **11**.

8. Protezione contro il sovraccarico

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico. Se interviene, ad es. perché il motore si blocca, l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio.
2. Staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
3. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore e risolvere l'anomalia.
4. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di rimetterlo in funzione.

9. Pulizia dell'apparecchio



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai il blocco motore **4** in acqua.



PERICOLO di lesioni da taglio!


- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce **14** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detersivi corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTA: alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

Dopo aver usato l'accessorio, staccarlo dal blocco motore per pulirlo.

1. Eventualmente togliere il vassoio di riempimento **2**.
2. **Figura B:** premere il pulsante di sblocco  **3**.
3. **Figura B:** girare l'accessorio **12** in senso orario fino alla battuta. Poi staccare l'accessorio dal blocco motore **4**.
4. Scomporre l'accessorio nei suoi singoli pezzi.

9.1 Pulizia del blocco motore

1. Pulire il blocco motore **4** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi uno straccio pulito e leggermente inumidito con acqua senza detersivo.
3. Riutilizzare il blocco motore **4** solo quando è completamente asciutto.

9.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- pestello **1**
- cono di riempimento stretto **17**
- cono di riempimento largo **18**
- adattatore per cono di riempimento largo **19**
- alloggiamento **21**
- recipiente di raccolta **22**
- elica **24**

9.3 Lavaggio a mano



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene gli utensili da lavoro, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
-

Tutti gli accessori ad esclusione del blocco motore **4** possono essere lavati a mano.

- Se possibile, pulire tutti gli accessori subito dopo l'uso.
- Usare acqua di rigovernatura con detersivo per piatti delicato e sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
- Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli o di metterli da parte.

- Strofinare un poco di olio commestibile sulle superfici di metallo per proteggerle dalla ruggine. L'accessorio **12** e la ghiera **16** sono di alluminio e non è necessario strofinarvi olio.

9.4 Conservazione

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Alla consegna, le piastre forate **15** e l'anello di plastica dell'elica **13** presentano una sottile pellicola di olio. Dopo aver pulito queste parti, applicarvi un poco di olio commestibile.

- Prima di riporre i pezzi, farli asciugare bene.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.
- Avvolgere il cavo di collegamento **6** intorno all'avvolgicavo **5**.

10. Ricette

10.1 Kibbeh

Ingredienti per circa 20 unità

Ingredienti per il ripieno

200 g di carne magra di manzo o agnello
1 cipolla

2 cucchiaini di farina

1 pizzico di sale

miscela di aromi a piacere, ad esempio: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodo di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo

Ingredienti per l'involucro della kibbeh

450 g di carne magra di manzo o agnello
150 - 200 g di farina

1 cucchiaino di noci tritate

1 cucchiaino di sale

miscela di aromi a piacere, ad esempio: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodo di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo

1 cucchiaino di paprika in polvere

peperoncino in polvere a piacere

grasso o olio per friggere

Preparazione del ripieno

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinare la carne prima con la piastra forata grossa (7 mm) e poi con la piastra forata **15** media (5 mm) del trita-carne.
3. Sbucciare la cipolla, tritarla a dadini e farla rosolare.
4. Mettere la carne tritata, la cipolla rosolata, gli aromi, il sale e la farina in una ciotola e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme.

Preparazione dell'involucro delle kibbeh

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinare la carne prima con la piastra forata grossa (7 mm) e poi con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Aggiungere il resto degli ingredienti alla carne e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme. Variare la quantità di farina in funzione della consistenza.
4. Lavorare nuovamente la massa con il tritacarne utilizzando la piastra forata **15** più fine (3 mm).
5. Spegner l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
6. Sostituire la piastra forata con l'accessorio per kibbeh (vedere "Montaggio dell'accessorio per kibbeh" a pagina 219).
7. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
8. Con l'aiuto dell'accessorio per kibbeh, formare involucri per kibbeh lunghi circa 7 cm.

Preparazione della kibbeh

1. Subito dopo aver preparato gli involucri per kibbeh, riempirli con il ripieno per kibbeh già preparato.
2. Chiudere la kibbeh premendone leggermente le estremità e i lati.
3. Friggere la kibbeh in olio caldo (ca. 190 °C) per circa 3 minuti fino a dorarla.

10.2 Salsiccia fresca da grigliare

Ingredienti per circa 8 unità

Ingredienti

- 300 g di carne di manzo magra
- 500 g di carne di maiale magra
- 200 g di speck di spalla
- circa 1,6 metri di budello di maiale (Ø circa 30 - 32 mm)
- 20 g di sale
- ½ cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di cumino
- ½ cucchiaino di noce moscata

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinare la carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Aggiungere alla massa di carne gli aromi misti e il sale e impastarla fino ad ottenere una massa liscia. Metterla in frigorifero per circa 30 minuti.
4. Spegner l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
5. Sostituire la piastra forata con l'accessorio per insaccatura (vedere "Montaggio dell'accessorio per salsicciotti" a pagina 219).
6. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
7. Inserire il ripieno per salsicce secondo le istruzioni (vedere "Produzione di salsicce" a pagina 222) e separare salsicciotti di circa 20 cm di lunghezza con un movimento rotatorio.
8. Le salsicce vanno cotte bene alla griglia e consumate il giorno stesso.

10.3 Polpette di carne tritata

Ingredienti per circa 8 polpette di carne tritata

Ingredienti

- 500 g di carne di manzo, di maiale o di agnello
- ½ cucchiaino di pepe
- 1 uovo (misura M)
- un poco di pangrattato
- 2 cucchiaini di yogurt
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di senape
- ½ mazzo di prezzemolo
- 1 cucchiaino di sale
- 2 - 3 cucchiaini di olio per grigliare

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinare la carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo in una ciotola.
4. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini.
5. Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente.
6. Aggiungere tutti gli ingredienti ad eccezione del pangrattato all'aglio nella ciotola e impastare il tutto fino ad ottenere una massa liscia.
7. Formare le polpette utilizzando circa 3 cucchiaini di massa per ciascuna di esse e schiacciarle un poco.
8. Mettere la quantità di pangrattato desiderata in un piatto e passarvi le polpette.
9. Prima scottare le polpette da entrambi i lati in una padella rivestita. Poi terminarne la cottura a fiamma medio-bassa per circa 8 - 10 minuti. Durante il tempo di cottura girare le polpette circa 2 - 3 volte.

10.4 Cevapcici

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

- 500 g di spalla di manzo
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di paprika in polvere, piccante
- 1 mazzetto di timo fresco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe
- 1 uovo

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Sbucciare l'aglio e le cipolle, tritarli finemente e mettere tutto in una ciotola grande.
3. Passare la mano sui rametti di timo per staccarne le foglioline, tritare queste ultime e mettere anch'esse nella ciotola grande.
4. Macinare la carne prima con la piastra forata **15** grossa (7 mm) del tritacarne.
5. Mettere la massa di carne e gli altri ingredienti nella ciotola grande e mescolare bene il tutto.
6. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
7. Sostituire la piastra forata **15** grossa (7 mm) con quella media (5 mm).
8. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
9. Macinare la massa di carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
10. Formare con la massa di carne dei rotolini di circa 5 cm di lunghezza e dello spessore di un dito.

NOTA: per farlo si può anche utilizzare l'accessorio per salsicciotti del tritacarne (vedere "Produzione di salsicce" a pagina 222).

11. Grigliare i cevapcici a fuoco medio finché non diventano dorati e croccanti.

10.5 Salsa di pomodoro

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

circa 1 kg di pomodori
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 pizzico di zucchero
sale e pepe
qualche foglia di basilico

Preparazione

1. Lavare i pomodori e tagliarli in quattro.
2. Montare l'accessorio per passare **20**.
3. Collocare una ciotola sotto l'apertura del recipiente di raccolta per raccogliere il succo di pomodoro. Collocare un'altra ciotola sotto l'estremità dell'accessorio per passare per raccogliere i resti di buccia e i semi.
4. Versare il pomodoro a pezzi nel tubo di riempimento **11**. Passare i pezzi di pomodoro.
5. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini.
6. Sbucciare gli spicchi d'aglio e pressarli.
7. Riscaldare l'olio d'oliva in una pentola.
8. Aggiungere la cipolla a dadini e soffriggerli.
9. Aggiungere il succo di pomodoro. Aromatizzare con un pizzico di zucchero e pepe e sale a piacere. Fare sobbollire la salsa di pomodoro per circa 20 minuti.

10. Aggiungere l'aglio. Se la salsa di pomodoro diventa troppo spessa, è possibile allungarla in qualsiasi momento con un poco d'acqua.
11. Continuare a fare sobbollire la salsa di pomodoro per 1 - 2 ore.
12. Insaporire la salsa di pomodoro. Aggiungere le foglie di basilico e servire la salsa di pomodoro.

10.6 Spritzgebäck

Ingredienti per circa 2 teglie da forno

Ingredienti

500 g di farina
250 g di zucchero
250 g di burro
2 bustine di zucchero vanigliato da 8 g
1 pizzico di sale
2 uova (misura M)

Preparazione

1. Tagliare il burro a pezzi. Versare il burro in una ciotola insieme allo zucchero, allo zucchero vanigliato e al pizzico di sale.
2. Mescolare il composto a schiuma.
3. Aggiungere le uova mescolando.
4. Aggiungere la farina mescolando. Ora impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto compatto.
5. Fare riposare l'impasto per almeno 1 ora in frigorifero avvolto in pellicola, per prepararlo all'ulteriore lavorazione.
6. Preriscaldare il forno a 180 °C (calore inferiore/superiore).
7. Rivestire una teglia da forno con carta da forno.
8. Montare il complemento per lo spritzgebäck **25**. Centrare la striscia per decorazione **26** con la forma desiderata nel complemento.
9. Accendere l'apparecchio. Premere l'impasto attraverso il tubo di riempimento **11** e spingerlo avanti con il

- pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile.
10. Quando il biscotto ha raggiunto la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio. Tagliare la striscia di impasto, ad es. con un coltello da cucina.
 11. Disporre la striscia di impasto con la forma desiderata sulla teglia da forno. Riempire in questo modo la teglia da forno.
 12. Cuocere lo spritzgebäck per circa 10 - 15 minuti nel forno preriscaldato.

10.7 Polpette di falafel

Ingredienti per circa 6 - 8 porzioni
(circa 70 polpette)

Ingredienti

- 500 g di ceci secchi
- 2 cucchiaini di prezzemolo (secco)
- 1 cucchiaino di cumino (macinato)
- 1 cucchiaino di coriandolo (macinato)
- 1 cucchiaino di paprika piccante
- 3 cucchiaini di sale marino (grosso)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- Strutto/grasso per friggere

Preparazione

1. Mettere a mollo i ceci in acqua abbondante e lasciarveli per almeno 12 ore. Cambiare l'acqua una volta.

NOTA: non è possibile risparmiarsi questo passo utilizzando ceci in conserva, dato che sono precotti. I ceci non devono essere cotti prima di utilizzarli ulteriormente, altrimenti le polpette di disfanno e rimane una specie di poltiglia. I ceci si cuociono arrostandoli.

2. Miscelare gli aromi e metterli da parte.
3. Sbucciare la cipolla e l'aglio. Tagliare la cipolla a pezzi grossi e schiacciare gli spicchi d'aglio.

4. Fare sgocciolare i ceci ammorbiditi attraverso un colino.
5. Versare i ceci, la cipolla e l'aglio schiacciato in una ciotola. Aggiungere gli aromi e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme.
6. Collocare una ciotola sotto il tritacarne. Lavorare la massa con il tritacarne utilizzando la piastra forata **15** più fine (3 mm).
7. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
8. A seconda dei casi è possibile lavorare la massa subito oppure lasciarla riposare coperta per varie ore a temperatura ambiente.
9. Formare con la massa delle polpette delle dimensioni di una noce e schiacciarle un poco da due lati.
10. Arrostire le polpette per circa 10 minuti in una padella antiaderente girandole una volta.
11. Poi fare sgocciolare le polpette su panno carta da cucina.

11. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentazione di corrente è collegata? Verificare il collegamento.
L'apparecchio vibra molto o si muove durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventose 9 devono essere pulite e asciutte e l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e solida.
L'elica non gira nell'accessorio o gira con molta difficoltà.	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è troppo pieno. Spegnerlo l'apparecchio. Quando il motore si arresta, premere brevemente il tasto REV 8 per il funzionamento inverso. Questo dovrebbe risolvere l'anomalia. Riaccendere l'apparecchio. oppure L'apparecchio non è in grado di lavorare parti degli alimenti caricati. Spegnerlo l'apparecchio. Staccare la spina 6 dalla presa di corrente. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e risolvere l'anomalia.

12. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.


13. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.











Ordinazione online

<https://shop.hoyerhandel.com/it/>

14. Dati tecnici

Modello:	SFWT 400 B1
Tensione di rete:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	400 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	≤ 0,3 W
Funzionamento continuo max. (KB): (indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)	15 minuti

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	G epürte S icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 487857_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **487857_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 487857_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 487857_2510** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **487857_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 487857_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	239
2. Rendeltetésszerű használat	240
3. Biztonsági tudnivalók	241
4. A csomag tartalma	244
5. Kicsomagolás és összeszerelés	244
6. Összeszerelés/szét szerelés	244
6.1 Toldó felszerelése darált húshoz	244
6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz	245
6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez	245
6.4 Toldó felszerelése omlós tésztához	245
6.5 Paradicsompasszírozó rátét felszerelése	245
6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra	245
6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót	246
7. Kezelés	246
7.1 Az élelmiszerek előkészítése	246
7.2 A hús feldolgozása darált hússá	247
7.3 Kolbász készítése	247
7.4 Kebbe-tekerics készítése	248
7.5 Omlós tészta készítése	248
7.6 Paradicsom passzírozása	249
8. Túltöltés elleni védelem	249
9. A készülék tisztítása	250
9.1 A motorblokk tisztítása	250
9.2 Tisztítás mosogatógépben	250
9.3 Kézi mosogatás	250
9.4 Tárolás	251
10. Receptek	251
10.1 Kebbe	251
10.2 Friss roston sült kolbász	252
10.3 Fasírtgolyók	253
10.4 Cevapcici	253
10.5 Paradicsomlé	254
10.6 Omlós tészta	254
10.7 Falafel golyók	255
11. Problémamegoldás	255
12. Eltávolítás	256
13. Alkatrészrendelés	256
14. Műszaki adatok	257
15. Garancia	258

1. **Áttekintés**

- 1 Turmixrúd
- 2 Adagolótál
- 3 : Kioldógomb
- 4 Motorblokk
- 5 Kábeltekerceselő
- 6 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 7 : Főkapcsoló gomb
- 8 **REV**: Hátramenet kapcsoló
- 9 Tapadókorong-lábak
- 10 Toldócsatlakozó
- 11 Betöltőnyílás
- 12 Toldó
- 13 Csiga
- 14 Vágókés
- 15 Lyuktárcsa
- 16 Zárógyűrű
- 17 Keskeny töltő
- 18 Széles töltő
- 19 Adapter széles töltőhöz
- 20 Passzírozó toldó
- 21 Ház
- 22 Gyűjtőtartály a paradicsomléhez
- 23 Passzírozó szita
- 24 Passzírozó toldó csiga
- 25 Toldó omlós tésztárhoz
- 26 Minta csík

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új húsdarálójához.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Kívánjuk, hogy örömet lelje az új húsdaráló használatában!

Jelzések a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetészerű használat

A húsdaráló friss, nyers hús, darálására, paradicsom passzírozására és omlósz tészta készítésére szolgál.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Megszakítás nélkül legfeljebb 15 percig használja a húsdarálót.

Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.

- ⊙ Ne használja a húsdarálót különösen kemény ételek feldolgozására, mint például fagyasztott élelmiszerek, csontok, szerezsendió, gabonafélék vagy kávébab.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYAZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezeték-től.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A motorblokkot nem szabad vízbe meríteni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani akarja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés pengéi nagyon élesek:
 - Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - Kézi tisztításhoz olyan tiszta vizet használjon, amelyben jól látja a munkaeszközöket, hogy elkerülje a nagyon éles pengék által okozott sérüléseket.
 - A munkaeszközök össze- és szét-szerelésekor ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a pengéket.

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ A készülék helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- ⊙ A készüléket legfeljebb 15 percig szabad megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd „A készülék tisztítása” a következő oldalon 250)!



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ A motorblokkot, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől!
- ⊙ Amennyiben folyadék kerül a motorblokkba, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel soha ne jelentsen botlásveszélyt, és senki ne tudjon beleakadni vagy rálépni.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).

- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - a készülék összeszerelése vagy szét-szerelése előtt
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha a készüléken, a tartozékokon vagy a csatlakozókábelben látható sérülések vannak.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés pengéi nagyon élesek. Soha ne érjen pusztán kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Kézi tisztításkor használjon olyan tiszta vizet, amelyben jól látja a pengéket, nehogy a nagyon éles pengék sérülést okozzanak.



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Csak a turmixrúddal nyomja be az ételt a betöltőnyílásba, és soha ne az ujjai-val. Jelentős sérülésveszély áll fenn.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt bedugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóal-

jzatból, mielőtt felhelyezi vagy leválasztja a felszerelt tartozékot.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készüléket csak sík, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre helyezze, ne hogy leessen vagy lecsússzon.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a vágókést megfelelően helyezte be. A helytelen behelyezés károsíthatja a készüléket.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne gyakoroljon túl nagy nyomást a betöltött élelmiszerre. Alkalmazzon egyenletes nyomást, hogy a motor ne álljon le.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak akkor nyomja meg a **REV** gombot, ha a motor leállt.
- ⊙ Paradicsomok passzírozása közben ne működtesse a hátramenetet a **REV** gombbal. A paradicsomlé bekerülhet a motorblokk belsejébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A csigán lévő lyuktárcsa és műanyag gyűrű a kiszállításnál vékony olajréteggel van ellátva. Tisztítás után kenje be ezeket az alkatrészeket kevés olajjal.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok sokfajta festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljesen, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 Motorblokk **4**
- 1 Toldó **12**
- 1 Adagolótál **2** turmixrúddal **1**
- 1 Csigá **13**
- 1 Vágókés **14**
- 3 Lyuktárcsa **15**: Durva (7 mm), közepes (5 mm), finom (3 mm)
- 1 Keskeny töltő **17**
- 1 Kebbe toldó (2-részes): széles töltőtöltőcsér **18** és adapter **19**
- 1 Zárógyűrű **16**
- 1 Passzírozó-toldó (4-részes): Ház **21**, gyűjtőtartály **22**, paszírozó szita **23**, csiga **24**
- 1 Omlós tészta toldó (2-részes): Toldó **25**, minta csík **26**
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. **Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket!** (lásd „A készülék tisztítása” a következő oldalon 250)
4. A motorblokkot **4** sima és száraz felületre állítsa. Válasszon egy sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorong-lábak **9** meg tudjanak tapadni és biztos tartást biztosítsanak.
5. Tekerje le teljesen a csatlakozóvezeték **6** a kábelvezetőről **5**.

6. Összeszerelés/szét szerelés



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ⊙ A vágókés **14** pengéi nagyon élesek. Ne érjen hozzá.
- ⊙ Minden összeszerelés/szét szerelés előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **6** a csatlakozó aljzatból.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a vágókést **14** megfelelően helyezze be. A helytelen behelyezés károsíthatja a készüléket.

6.1 Toldó felszerelése darált húshoz

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.



2. Helyezze a vágókést **14** a csigára **13**. A vágókés pengéinek a csigával ellenkező irányba kell mutatniuk.



3. Válassza ki a kívánt lyuktárcsa **15** és helyezze őket a csigára. A lyuktárcsa lévő két külső rögzítésnek a toldó **12** két mélyedésében kell lennie.
 - A durva minőséghez (pl. Thüringer Mett vagy durva sült kolbász) válassza a nagy lyukú lyuktárcsa (7 mm).
 - A finomabb minőséghez (pl. pástétomok, vagdalthús, finom kolbászok) válassza a kisebb lyukakkal (3 mm, 5 mm) rendelkező lyuktárcsa.
4. Kézrel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.

6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.
2. Helyezze a nagy furatokkal (7 mm) ellátott lyuktárcsa **15** a csigára. A lyuktárcsán található két külső rögzítőelemnek a toldók **12** két mélyedésébe kell illeszkednie.
3. Helyezze a tölcser **17** a lyuktárcsa **15**.
4. Csavarja szorosra a zárógyűrűt **16** kézzel.

6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.
2. Helyezze az adaptert **19** a csigára. Az adapter két külső rögzítésének a toldók **12** két mélyedésében kell lennie.
3. Helyezze a töltőt **18** az adapterre.
4. Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.



6.4 Toldó felszerelése omlós tésztához

1. Tolja a csigát **13** a toldóba **12**.
2. **E kép:** Helyezze a nagy furatokkal (7 mm) ellátott lyuktárcsa **15** a csigára. A lyuktárcsán található két külső rögzítőelemnek a toldók **12** két mélyedésébe kell illeszkednie.
3. Helyezze az omlós tésztához való toldót **25** a lyuktárcsa **15**.
4. Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.
5. Vezesse be a minta csíkot **26** a toldót **25**.

6.5 Paradcicsompasszírozó rátét felszerelése


1. Nyomja a paszírozó szitát **23** a házba **21**.
2. Tolja a csigát **13** a toldóba **12**.
3. **D kép:** Helyezze a passzírozó toldó **20** csigáját **24** a toldóban **12** lévő csigára **13**.
4. Helyezze fel a házat **21** a toldóra **12**. Az adapter két külső rögzítésének a toldók **12** két mélyedésében kell lennie.
5. **D kép 1:** Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.
6. **D kép 2:** Úgy helyezze fel a gyűjtőtartályt **22** a házra **21**, hogy hallhatóan a helyére kattanjon.

6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra

1. Állítsa a motorblokkot **4** sima és száraz felületre. Válasszon egy sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorong-lábak **9** meg tudjanak tapadni és biztos tartást biztosítsanak.
2. **A kép:** Helyezze a tervezett feldolgozáshoz készre szerelt toldót **12** a toldócsatlakozóra **10** a motorblokkon **4**. A toldón lévő nyíljelölés ▲ a reteszoldás  **3** gomb melletti jelölésre  mutat.
3. **A kép:** Enyhén nyomja a toldót **12** a motorblokkra **4**, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattanjon.
4. Helyezze az adagolótlát **2** a betöltőnyílásra **11**.

6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót

Az üzemeltetés utáni tisztításhoz a toldót le kell választani a motorblokkról.

1. Ha szükséges, távolítsa el az adagoló-tálat **2** is.
2. **B kép:** Nyomja meg a kioldógombot  **3**.
3. **B kép:** Fordítsa el a toldót **12** ütközésig az óramutató járásával megegyező irányába. Ezután húzza ki a toldót a motorblokkból **4**.
4. Szerelje szét a toldót az egyes alkatrészeire.

7. Kezelés




Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Csak a turmixrúddal **1** nyomja be az ételt a betöltőnyílásba **11**, és soha ne az ujjával. Jelentős sérülésveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket legfeljebb 15 percig lehet megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.

MEGJEGYZÉSEK:

- Az első néhány alkalommal a motor forrósodása miatt enyhe füst keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstről.
- Ha a motor üzemelés közben pl. túltöltés miatt blokkolódik, szüntesse meg a blokkot. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot  **7** a készülék kikapcsolásához. Amikor a motor leáll, nyomja meg röviden a **REV 8** gombot a hátramenet-höz. Ez valószínűleg megszünteti a zavart. Kapcsolja be ismét a készüléket.

7.1 Az élelmiszerek előkészítése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használja a készüléket különösen kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy szerezscendió aprítására.

A darált hús különösen érzékeny élelmiszer. Nagyon gyorsan megromlik. A túl melegen vagy túl sokáig tárolt darált hús ideális táp-

talajt biztosít a baktériumok számára. Ha otthon készíti el és dolgozza fel a darált húst, kövesse az alábbi tanácsokat:

- Minden munka során ügyeljen a lehető legnagyobb tisztaságra.
- Csak friss, jól lehűtött húst használjon, mivel a húsdarálóban felmelegszik.
- Válassza le a húst a csontokról, távolítsa el az inakat és a bőrt, és vágja a húst kb. 20 cm hosszú és kb. 3 cm átmérőjű darabokra.
- Azonnal hűtse vissza a kész darált húst (legfeljebb +4 °C), és 6 órán belül használja fel.
- Ha a darált húst tárolni szeretné, az elkészítése után azonnal fagyassza le.
- Alaposan tisztítsa meg a húsdarálót. Nem maradhat ételmaradék a tartozékokon.

7.2 A hús feldolgoása darált hússá

1. Töltse a húsdarabokat a betöltőnyílásba **11** és az adagolótálba **2**.
2. A darált hús felfogásához helyezzen egy edényt a zárógyűrű **16** alá.
3. Dugja a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék bekapcsolásához.
5. Nyomja a húst a turmixrúddal **1** a betöltőnyílásba **11**. Ne préselje túl erősen a húst, különben felmelegszik, szürke és zsíros lesz.

MEGJEGYZÉS: Ha a darált hús az első munkamenet után nem elég finom, hűtsük le (kb. 30 perc a hűtőben), és dolgozzuk fel másodszor is a húsdarálólal.

6. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék kikapcsolásához.

7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
8. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.3 Kolbász készítése

MEGJEGYZÉS: A kolbász töltése akkor sikerül különösen jól, ha ketten csinálják.

- Kolbászbelet hentesnél vagy hentes szaküzletben szerezhet be.
 - Ha kolbászt szeretne készíteni, használjon természetes belet. Ez optimális vastagságú és fogyasztható. 1 kg kolbászmasszához kb. 1,60 m-t számoljon. Tegye a szükséges mennyiséget langyos vízbe 3 órára.
 - A kolbásztöltelékhez recepttől függően a darált húst keverje össze a fűszerekkel, esetleg egyéb hozzávalókkal, és az egészet erőteljesen gyúrja össze kb. 5 percig.
 - Az elkészített kolbászkeveréket körülbelül 30 percig hűtőben tárolja.
1. Az elkészített kolbásztöltelékkel töltse a betöltőnyílásba **11** és az adagolótálba **2**.
 2. Vegye ki a kolbászbelet a vízből, és nyomja ki a bélből a vizet. Helyezze a kolbászbelet a töltőre **17** a kívánt hosszúságig, kb. 5 cm-ig és a végét csomózza össze.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Nyomja a kolbász töltelékkel a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűbben

dolgozzon. Kerülje a légbuborékok kialakulását. Szükség esetén szűrja fel a kolbászt egy tüvel.

MEGJEGYZÉS: Mivel a kolbász főzészor és fagyasztáskor kitágul, ezért ne töltsé túl. Ellenkező esetben a kolbász szétrepedhet.

6. Minden egyes kolbászhsz elérése után nyomja össze a hüvelykujjával és a mutatóujjával a belet, hogy üres bél-darabot hozzon létre.
7. Fordítsa körbe az első kolbászt 2-szer, 3-szor jobbra, a másodikat pedig balra, mindig váltakozva. Így kolbász lánc jön létre.
8. A kolbásztölték betöltése után nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék kikapcsolásához.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
10. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.4 *Kebbe-tekercs készítése*

- Készítse elő a masszát a Kebbe tekercshez. A használt élelmiszertől függően előfordulhat, hogy a húsdarálót és a kisebb lyukakkal (3 mm, 5 mm) rendelkező lyuktárcsa kell használnia. A massa finomabba, ha egy második alkalommal is feldolgozza a húsdarálóban.
1. Öntse a kebbe-tekercshez előkészített masszát a betöltőnyílásba **11**.
 2. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 3. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék bekapcsolásához.

4. Nyomja a Kebbe tekercs masszát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűsebben dolgozzon.
5. Ha a tekercs elérte a kívánt hosszúságot, vágja le a pl. egy konyhai késsel.
6. Ha felhasználta az összes masszát a kebbe-tekercshez, nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék kikapcsolásához.
7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
8. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.5 *Omlós tészta készítése*

- Készítse elő a tésztát az omlós tésztához.
 - Bélelje ki egy tepsit sütőpapírral. Helyezze a tepsit a felszerelt, az omlós tésztához való toldó **25** alá.
1. Helyezze középre a minta csíkot **26** a kívánt formával a toldóban **25**.
 2. Töltse a tésztát a betöltőnyílásba **11**.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Nyomja a tésztát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűsebben dolgozzon.
 6. Ha a sütemény elérte a kívánt hosszt, kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal ① **7**. Vágja le a tésztacsíkokat pl. egy konyhai késsel.
 7. Helyezze a tésztacsíkokat a kívánt formában a tepsire.
 8. Újból kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló ① **7** gombbal, és folytassa.

9. Ha elhasználta a tésztát, nyomja meg a be-/kikapcsoló **① 7** gombot a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból.
10. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.
7. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**.
C képmé: Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt. Tisztítsa meg a motorblokkon **4** lévő toldó **10** befogót is.

7.6 Paradicsom passzírozása



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Paradicsomok passzírozása közben ne működtesse a hátramenetet a **REV 8** gombbal. A paradicsomlé bekerülhet a motorblokk **4** belsejébe.

- Mossa meg a paradicsomot, és negyedelje fel.
1. Helyezzen egy tálat a paradicsomlé felfogásához a gyűjtőtartály **22** nyílása alá. Helyezzen egy másik tálat a passzírozó toldó **20** vége alá, a héjmara-dék és a magok felfogásához.
 2. Töltse a paradicsomdarabokat a betöltőnyílásba **11**.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **① 7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Ha elhasználta a paradicsomdarabokat, nyomja meg a be-/kikapcsoló **① 7** gombot a készülék kikapcsolásához.
 6. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.

8. Túltöltés elleni védelem

A készülék túltöltés elleni védelemmel rendelkezik. Ha ez kiold, pl. ha a motor leáll, a készülék automatikusan kikapcsol.

1. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **① 7** a készülék kikapcsolásához.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
3. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkból, és hárítsa el a problémát.
4. Hagyja a készüléket legalább 30 percig hűlni, mielőtt újra használná.

9. A készülék tisztítása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **6** a csatlakozó aljzataból.
- ⊙ Soha ne merítse víz alá a motorblokkot **4**.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!


- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés **14** pengéi nagyon élesek. Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról!

- ⊙ Soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Emiatt a készülék megsérülhet.

MEGJEGYZÉS: Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) elszínezhetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.

Az üzemeltetés utáni tisztításhoz a toldót le kell választani a motorblokkról.

1. Ha szükséges, távolítsa el az adagolótálat **2**.
2. **B kép:** Nyomja meg a kioldógombot  **3**.
3. **B kép:** Fordítsa el a toldót **12** ütközésig az óramutató járásával megegyező irányába. Ezután húzza ki a toldót a motorblokkból **4**.
4. Szerelje szét a toldót az egyes alkatrészeire.

9.1 A motorblokk tisztítása

1. Tisztítsa meg a motorblokkot **4** nedves ruhával. Használhat egy kevés mosogatószer is.
2. Tiszta vízzel enyhén megnedvesített, tiszta kendővel törölje meg a készüléket.
3. Csak akkor használja a motorblokkot **4** újra, ha teljesen megszáradt.

9.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

- Turmixrúd **1**
- Keskeny töltő **17**
- Széles töltő **18**
- Adapter széles töltőhöz **19**
- Ház **21**
- Gyűjtőtartály **22**
- Csiga **24**

9.3 Kézi mosogatás



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Kézi tisztításhoz olyan tiszta vizet használjon, amelyben jól látja a munkaeszközöket, hogy elkerülje a nagyon éles pengék által okozott sérüléseket.

Minden tartozék, kivéve a motorblokkot **4**, kézzel mosogatható.

- Lehetőleg közvetlenül használat után tisztítsa meg az összes tartozékot.
- Enyhe mosogatószeres vizet használjon, és minden alkatrészt tiszta vízzel öblítsen le.
- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újra használná vagy eltenné.
- Dörzsölje be a fémfelületeket egy kevés étolajjal, hogy megóvja őket a rozsdától. A toldó **12** és a zárógyűrű **16** alumíniumból készült, ezért nem kell őket bedörzsölni.

9.4 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ A csigán **13** lévő lyuktárcsa **15** és műanyag gyűrű a kiszállításnál vékony olajréteggel van ellátva. Tisztítás után kenje be ezeket az alkatrészeket kevés olajjal.

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt tároláshoz eltenné őket.
- A készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen tárolja, ahol gyermekek nem érhetik el.
- Tekerje fel a csatlakozóvezetékét **6** a kábelvezetőre **5**.

10. Receptek

10.1 Kebbe

Hozzávalók kb. 20 darabhoz

Hozzávalók a töltelékhez

200 g sovány marha- vagy bányahús

1 hagyma

2 teáskanál liszt

1 csipet só

ízlés szerint fűszerkeverék pl. az alábbi hozzávalókból: Koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, római kömény, kardamom

Hozzávalók a kebbe-burokhoz

450 g sovány marha- vagy bányahús

150–200 g liszt

1 teáskanál apróra vágott dió

1 teáskanál só

ízlés szerint fűszerkeverék pl. az alábbi hozzávalókból: Koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, római kömény, kardamom

1 teáskanál paprikapor

chili por ízlés szerint

sütőzsír vagy olaj

A töltelék elkészítése

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja durva darabokra.
2. A húst először a húsdaráló durva (7 mm-es) lyuktárcsának segítségével aprítsa fel, majd a közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
3. Húzza le a hagymát, vágja fel finom kockákra, és süsse meg.
4. A darált húst, a pirított hagymát, a fűszereket, a sót és a lisztet tegye egy tálba, és az egészet keverje egynemű masszává.

A kebbe-burok elkészítése

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja durva darabokra.
2. A húst először a húsdaráló durva (7 mm-es) lyuktárcsaának segítségével aprítsa fel, majd a közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
3. Tegye a maradék hozzávalókat a húshoz, és mindent keverjen össze egyenletes masszává. A liszt mennyiségét állag szerint változtassa.
4. Dolgozza fel újból a húsmasszát a húsdarálóban a finomabb (3 mm) lyuktárcsával **15**.
5. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
6. Cserélje le a lyuktárcsat a Kebbe toldóra (lásd „Toldó felszerelése a Kebbe-hez” a következő oldalon 245).
7. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
8. Formázzon a kebbe-toldó segítségével kb. 7 cm hosszúságú kebbe-burkokat.

A kebbe elkészítése

1. Az elkészített kebbe-töltelékkel azonnal töltse meg a kebbe-burkokat.
2. Zárja le a Kebbe-t a végek és az oldalak enyhe összenyomásával.
3. A kebbe-t forró étolajban (kb. 190 °C) süsse kb. 3 perc alatt aranybarnára.

10.2 Friss roston sült kolbász

Hozzávalók kb. 8 darabhoz

Hozzávalók

300 g sovány marhahús
500 g sovány sertéshús
200 g lapocka
kb. 1,6 méter sertésbél
(Ø kb. 30–32 mm)
20 g só
½ evőkanál őrölt fehérbors
1 teáskanál kömény
½ teáskanál szerecsendió

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. A közepes (5 mm) lyuktárcsával **15** darálja meg a húst a húsdarálón.
3. Adja az összekever fűszereket, valamint a sót a húsmasszához, és gyúrja össze sima masszává. Tegye őket a hűtőszekrénybe körülbelül 30 percre.
4. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
5. Cserélje ki a lyuktárcsat a kolbásztöltőre (lásd „Toldó felszerelése kolbászokhoz” a következő oldalon 245).
6. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
7. Töltse be a kolbásztöltéket az utasítások szerint (lásd „Kolbász készítése” a következő oldalon 247), és a kolbászokat kb. 20 cm hosszúságnál forgassa el.
8. A kész grillkolbászt jól süsse át, és még aznap fogyassza el.

10.3 Fasírtgolyók

Hozzávalók kb. 8 db fasírtgolyóhoz

Hozzávalók

500 g marha-, sertés- vagy bányahús
½ teáskanál bors
1 tojás (M méretű)
egy kevés zsemlemorzsa
2 evőkanál joghurt
1 hagyma
1 teáskanál paprikapor
1 gerezd fokhagyma
1 evőkanál mustár
½ csokor petrezselyem
1 teáskanál só
2–3 evőkanál olaj sütéshez

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. A közepes (5 mm) lyuktárcsával **15** darálja meg a húst a húsdarálón.
3. Húzza le a fokhagymát, és nyomja egy tálba.
4. A hagymát pucolja meg és vágja finom kockákra.
5. A petrezselymet mossa meg és vágja apróra.
6. A zsemlemorzsa kivételével az összes hozzávalót adja a tálban lévő fokhagymához, és gyúrja sima masszává.
7. Kb. 3 evőkanálnyi masszából formázzon fasírtot és egy kicsit lapítsa le.
8. Ízlés szerint tegyen egy tányérra zsemlemorzsat, és forgassa bele a fasírtgolyókat.
9. Először egy bevonatos serpenyőben süsse elő a fasírtgolyók mindkét oldalát. Ezután párolja a fasírtgolyókat közepes vagy alacsony lángon körülbelül 8–10 percig. Fordítsa meg a fasírtgolyókat a sütési idő alatt kb. 2–3 alkalommal.

10.4 Cevapcici

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

500 g marha lapocka
2 hagyma
2 gerezd fokhagyma
3 evőkanál zsemlemorzsa
1 evőkanál paprikapor, csípős
1 csokor friss kakukkfű
3 evőkanál olívaolaj
só és bors
1 tojás

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. Hámozza meg a fokhagymát és a hagymát, vágja apróra, és tegyen mindent egy nagy tálba.
3. Vágja le a kakukkfű leveleit a gallyakról, aprítsa fel, és ezt is tegye a nagy tálba.
4. A húst a durva (7 mm-es) lyuktárcsa **15** segítségével darálja meg a húsdarálón.
5. A húsmasszát és a többi hozzávalót tegye egy nagy tálba, és az egészet jól keverje össze.
6. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
7. Cserélje le a durva (7 mm) lyuktárcsát **15** a közepesre (5 mm).
8. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
9. Aprítsa fel a húsmasszát a húsdaráló közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
10. A húskeverékből formázzon ujjnyi vastag, kb. 5 cm-es tekerceseket.

MEGJEGYZÉS: Ehhez a húsdaráló kolbász toldója is használható (lásd „Kolbász készítése” a következő oldalon 247).

11. A cevapcicit közepes lángon grillezzük ropogósra és barnára.

10.5 Paradicsomlé

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

kb. 1 kg paradicsom
1 hagyma
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál olívaolaj
1 csipet cukor
só és bors
néhány bazsalikomlevél

Elkészítés

1. Mossa meg és negyedelje a paradicsomot.
2. Szerelje fel a passzírozó toldót **20**.
3. Helyezzen egy tálat a paradicsomlé felfogásához a gyűjtőtartály nyílása alá. Helyezzen egy másik tálat a passzírozó toldó vége alá, a héjmaradék és a magok felfogásához.
4. Töltse a paradicsomdarabokat a betöltőnyílásba **11**. Passzírozza át a paradicsomdarabokat.
5. Hámozza meg a hagymát, és vágja kockára.
6. Pucolja meg a fokhagymagerezdeket, és préselje őket.
7. Melegítsen egy kis olívaolajat egy edényben.
8. Adja hozzá a hagyma kockákat, és süsse üvegesre.
9. Adja hozzá a paradicsomlét. Tetszés szerint fűszerezze csipet cukorral, borsal és sóval. Hagyja a paradicsomlét kb. 20 percig főni.
10. Adja hozzá a fokhagymát. Ha a paradicsomlé túl sűrű, akkor bármikor hígítható kevés vízzel.
11. Hagyja a paradicsomlét 1–2 órán át tovább főni.
12. Kóstolja meg a paradicsomlét. Adja hozzá a bazsalikomleveleket, és tálalja a paradicsomlét.

10.6 Omlós tészta

Hozzávalók kb. 2 tepsizhez

Hozzávalók

500 g liszt
250 g cukor
250 g vaj
2 csomag vaníliás cukor, egyenként 8 g
1 csipet só
2 tojás (M méret)

Elkészítés

1. Ossa szét a vaját. Tegye a vaját a cukorral, a vaníliás cukorral és a csipet sóval a tálba.
2. Keverje habosra a keveréket.
3. Kevergetés közben adjon hozzá a tojásokat.
4. Kevergetés közben adja hozzá a lisztet. Most gyúrjon össze minden hozzávalót szilárd tésztává.
5. A további feldolgozásig hagyja a tésztát lefedve, vagy fóliába tekerve legalább 1 óráig a hűtőszekrényben pihenni.
6. A süttöt előmelegítjük 180 °C-ra (alsó/felső sütés).
7. Bélelje ki egy tepsit sütőpapírral.
8. Szerelje fel az omlós tésztához való toldót **25**. Helyezze középre a minta csíkot **26** a kívánt formával a toldóban.
9. Kapcsolja be a készüléket. Nyomja a tésztát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűbben dolgozzon.
10. Ha a sütemény elérte a kívánt hosszt, kapcsolja ki a készüléket. Vágja le a tésztacsíkokat pl. egy konyhai késsel.
11. Helyezze a tésztacsíkokat a kívánt formában a tepsire. Így tölts meg a tepsit.
12. Süsse az omlós tésztát kb. 10–15 percig előmelegített sütőben.

10.7 Falafel golyók

Hozzávalók kb. 6-8 adaghoz (kb. 70 golyó)

Hozzávalók

- 500 g száraz csicseriborsó
- 2 teáskanál szárított petrezselyem
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál csípős fűszerpaprika
- 3 teáskanál durva szemű tengeri só
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- Sütőolaj

Elkészítés

1. A csicseriborsót áztassa bő vízbe, és hagyja legalább 12 órán át állni. Közben egyszerűen cserélje ki a vizet.

MEGJEGYZÉS: Ez a lépés **nem** hagyható ki konzerv csicseriborsó használatával, mivel az előfőzött. A csicseriborsót a felhasználás előtt nem szabad megfőzni, mert ellenkező esetben a gombócok szétesnek, és pépes masszává válnak. A csicseriborsó a pirítás során fő meg.

2. Keverje össze a fűszereket, és tegyük félre.
3. Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát. Vágja durvára a hagymát és zúzza össze a fokhagymagerezdeket.
4. A beáztatott csicseriborsót csepegtesse le egy szűrőben.
5. Tegye a csicseriborsót, a hagymát és a préselt fokhagymát egy tálba. Adja hozzá a fűszereket, és mindent keverjen össze egyenletes masszává.
6. Helyezzen egy tálat a húsdaráló alá. Dolgozza fel a masszát a húsdarálóban a finomabb (3 mm) vágórostéllal **15**.
7. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.

8. A masszát azonnal felhasználhatja, vagy letakarva több órán át szobahőmérsékleten pihentetheti.
9. Formáljon dió nagyságú golyókat a masszából, és kissé lapítsa meg mindkét oldalukat.
10. Süsse a golyókat kb. 10 percig egy bevonatos serpenyőben, és közben egyszerűen fordítsa meg őket.
11. Ezután hagyja a golyókat konyhai papírtörlőn lecsöpögni.

11. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram? Ellenőrizze a csatlakozást.
A készülék erősen vibrál, vagy mozog üzemelés közben.	<ul style="list-style-type: none">• A tapadókorong-lábaknak 9 tisztának és száraznak kell lenniük, és a készüléket szilárd, sima felületre kell állítani.

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítás módja
A toldóban lévő csiga nem, vagy csak nehezen forog.	<ul style="list-style-type: none"> • A készülék túl van töltve. Kapcsolja ki a készüléket. Amikor a motor leáll, nyomja meg röviden a REV 8 gombot a hátramenehez. Ez valószínűleg megszünteti a zavart. Kapcsolja be ismét a készüléket. • A készülék nem tudja feldolgozni a betöltött élelmiszert. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 6 a csatlakozóaljzattól. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról 4. Szereljen szét minden alkatrészt, és szüntesse meg a problémát.

12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.


13. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.











Online megrendelés

<https://shop.hoyerhandel.com/hu/>

14. Műszaki adatok

Modell:	SFWT 400 B1
Hálózati feszültség:	220–240 V~ 50–60 Hz
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	400 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	≤ 0,3 W
Max. folyamatos működés (KB): (azt adja meg, hogy milyen hosszán szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie)	15 perc

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Elektromos húsdaráló
Gyártási szám:	487857_2510
A termék típusa:	SFWT 400 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Motorblokk, toldó, adagolótál turmixrúddal, csiga, vágókés, 3 vágórostély, szűk töltőtölcsér, kebbe toldó (2-részes), passzírozó-toldó (4-részes), omlós tészta toldó (2-részes)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása

nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárát a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **487857_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 487857_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:



A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Índice

1. Vista geral	263
2. Utilização correta	264
3. Indicações de segurança	265
4. Material contido nesta embalagem	268
5. Desembalar e instalar	268
6. Montagem/desmontagem	269
6.1 Montagem do acessório para carne picada	269
6.2 Montagem do acessório para salsichas	269
6.3 Montagem do acessório para quibe	269
6.4 Montagem do acessório para biscoitos amanteigados	270
6.5 Montagem do acessório do dispositivo para passar tomate	270
6.6 Colocar o acessório montado no bloco do motor	270
6.7 Retirar o acessório após o funcionamento	270
7. Utilização	271
7.1 Preparação dos alimentos	271
7.2 Processar carne para fazer carne picada	271
7.3 Preparar salsichas	272
7.4 Preparar rolos para quibe	273
7.5 Fazer biscoitos amanteigados	273
7.6 Passar tomate	274
8. Proteção contra sobrecarga	274
9. Limpeza do aparelho	274
9.1 Limpar o bloco do motor	275
9.2 Limpar na máquina de lavar louça	275
9.3 Lavar à mão	275
9.4 Armazenamento	275
10. Receitas	276
10.1 Quibe	276
10.2 Salsichas frescas grelhadas	277
10.3 Almôndegas	277
10.4 Cevapcici	278
10.5 Molho de tomate	278
10.6 Biscoitos amanteigados	279
10.7 Bolinhas de falafel	279
11. Solução do problema	280
12. Eliminar	281
13. Encomendar acessórios	281
14. Dados técnicos	281
15. Garantia da HOYER Handel GmbH	282

1. Vista geral

- 1** Calcador
- 2** Tabuleiro para encher
- 3** : botão de desbloqueio
- 4** Bloco do motor
- 5** Enrolamento do cabo
- 6** Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 7** : tecla de ligar/desligar
- 8** **REV**: interruptor de funcionamento inverso
- 9** Ventosas
- 10** Suporte para acessórios
- 11** Bocal para encher
- 12** Acessório
- 13** Parafuso sem-fim
- 14** Lâmina cruzada
- 15** Discos perfurados
- 16** Anel de fecho
- 17** Funil de enchimento estreito
- 18** Funil de enchimento largo
- 19** Adaptador para funil de enchimento largo
- 20** Acessório para passar
- 21** Caixa
- 22** Recipiente para sumo de tomate
- 23** Passador
- 24** Acessório para passar de parafuso sem-fim
- 25** Acoplamento para biscoitos amanteigados
- 26** Tira para fazer padrões

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova picadora de carne.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se entregar posteriormente este aparelho a terceiros, deve entregar igualmente estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova picadora de carne seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



○ símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

Esta picadora de carne serve para picar carne fresca crua, passar tomate e preparar biscoitos amanteigados.

○ aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- Utilize a picadora de carne sem interrupção durante, no máximo, 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
 - Não utilize a picadora de carne para picar alimentos especialmente duros como, p. ex., alimentos congelados, ossos, noz-moscada, cereais ou grãos de café.
-

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, quando devidamente supervisionadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização segura e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ O bloco do motor não pode ser mergulhado em água.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada são muito afiadas:
 - Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
 - Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.
 - Tenha o cuidado de não tocar nas lâminas ao montar e desmontar as ferramentas de trabalho.

- ⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- ⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.
- ⊙ O aparelho foi concebido para funcionar ininterruptamente durante um tempo de funcionamento máximo de 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- ⊙ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e todas as superfícies que irão ficar em contacto com alimentos (ver “Limpeza do aparelho” na página 274).



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- ⊙ O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- ⊙ O bloco do motor, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não poderão ser imersos na água ou em outros líquidos.
- ⊙ Proteja o bloco do motor contra a humidade, gotas e salpicos de água.

- ⊙ Se entrar líquido no bloco do motor, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes da nova colocação em funcionamento do aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode remover o aparelho da água.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Ligue a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas depois de montar completamente o aparelho.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.

- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação nunca deixará ninguém tropeçar ou ficar preso, ou possa ser pisado.
- ⊙ Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (p. ex., a placa de um fogão).
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - se surgir uma falha
 - se não utilizar o aparelho
 - antes de montar ou desmontar o aparelho
 - antes de limpar o aparelho
 - em caso de trovoadas
- ⊙ Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo, nos acessórios ou no cabo de ligação.
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
- ⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as lâminas para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.



PERIGO devido a peças rotativas!

- ⊙ Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas

deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.

- ⊙ Pressione os alimentos no bocal para encher apenas com o calcador e nunca com os dedos. Existe perigo significativo de ferimentos.
- ⊙ Antes de ligar a ficha de alimentação a uma tomada de corrente, certifique-se de que o aparelho se encontra desligado.
- ⊙ Antes de fixar ou soltar o acessório montado, desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação da tomada de corrente.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Coloque o aparelho unicamente numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.
- ⊙ Certifique-se de que a lâmina cruzada está corretamente encaixada. Um encaixe incorreto provocará danos no aparelho.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho em superfícies quentes como, p. ex., as placas elétricas.
- ⊙ Não pressione demasiado os alimentos introduzidos. Trabalhe com pressão uniforme para que o motor não bloqueie.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- ⊙ Prima a tecla **REV** apenas quando o motor tiver parado.
- ⊙ Ao passar tomate, não acione o funcionamento inverso com a tecla **REV**. O sumo de tomate poderia entrar no interior do bloco do motor.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Os discos perfurados e o anel de plástico no parafuso sem-fim são fornecidos com uma camada de óleo fina. Após a limpeza, esfregue estas peças com um pouco de óleo alimentar.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

- ⊙ O aparelho tem pés com ventosas em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem e amoleçam os pés com ventosas em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 bloco do motor **4**
- 1 acessório **12**
- 1 tabuleiro para encher **2** com calcador **1**
- 1 parafuso sem-fim **13**
- 1 lâmina cruzada **14**
- 3 discos perfurados **15**: grosso (7 mm), médio (5 mm), fino (3 mm)
- 1 funil de enchimento estreito **17**
- 1 acessório para quibe (de 2 peças): funil de enchimento largo **18** e adaptador **19**
- 1 anel de fecho **16**
- 1 acessório para passar (de 4 peças): caixa **21**, recipiente **22**, passador **23**, parafuso sem-fim **24**
- 1 acessório para biscoitos amanteigados (de 2 peças): acoplamento **25**, tira para fazer padrões **26**
- 1 instruções de manejo completas (na Internet)
- 1 instruções breves (fornecidas com o aparelho)

5. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
- 3. Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpeza do aparelho" na página 274)
4. Coloque o bloco do motor **4** sobre uma superfície plana e seca. Escolha uma base lisa e limpa para que as ventosas **9** se possam fixar muito bem e proporcionar boa estabilidade.
5. Desenrole o cabo de ligação **6** completamente do enrolamento do cabo **5**.

6. Montagem/desmontagem



PERIGO de ferimentos!

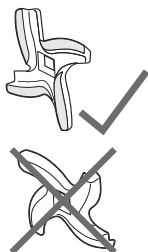
- ⊙ As lâminas da lâmina cruzada **14** são muito afiadas. Não toque nas lâminas.
- ⊙ Antes de cada montagem/desmontagem, desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Certifique-se de que a lâmina cruzada **14** está corretamente encaixada. Um encaixe incorreto provocará danos no aparelho.
-

6.1 Montagem do acessório para carne picada

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.



2. Coloque a lâmina cruzada **14** no parafuso sem-fim **13**. As lâminas da lâmina cruzada devem ficar viradas para o lado oposto do parafuso sem-fim.

3. Escolha o disco perfurado **15** pretendido e coloque-o no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
 - Para uma qualidade grossa (p. ex., para carne de porco picada ao estilo da Turíngia ou salsicha grossa), escolha o disco perfurado com os furos maiores (7 mm).
 - Para uma qualidade mais fina (p. ex., para patês, carne picada, salsichas

finas), escolha os discos perfurados com os furos mais pequenos (3 mm, 5 mm).

4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.2 Montagem do acessório para salsichas

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. Coloque o disco perfurado **15** com os furos maiores (7 mm) no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o funil de enchimento **17** no disco perfurado **15**.
4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.3 Montagem do acessório para quibe

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. Coloque o adaptador **19** no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do adaptador devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o funil de enchimento **18** no adaptador.
4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.4 Montagem do acessório para biscoitos amanteigados

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. **Figura E:** coloque o disco perfurado **15** com os furos maiores (7 mm) no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o acoplamento **25** para biscoitos amanteigados no disco perfurado **15**.
4. aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.
5. Introduza a tira para fazer padrões **26** no acoplamento **25**.

6.5 Montagem do acessório do dispositivo para passar tomate

1. Pressione o passador **23** para dentro da caixa **21**.
2. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
3. **Figura D:** encaixe o parafuso sem-fim **24** do acessório para passar **20** no parafuso sem-fim **13** do acessório **12**.
4. Coloque a caixa **21** no acessório **12**. As duas fixações exteriores do adaptador devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
5. **Figura D ①:** aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.
6. **Figura D ②:** encaixe o recipiente **22** na caixa **21** até engatar audivelmente.

6.6 Colocar o acessório montado no bloco do motor

1. Coloque o bloco do motor **4** sobre uma superfície plana e seca. Escolha uma base lisa e limpa para que as ventosas **9** se possam fixar muito bem e proporcionar boa estabilidade.
2. **Figura A:** coloque o acessório **12** totalmente montado para a respetiva preparação no suporte **10** do bloco do motor **4**. A seta de marcação ▲ no acessório aponta para a marca Ⓜ ao lado do botão de desbloqueio Ⓜ **3**.
3. **Figura A:** pressione ligeiramente o acessório **12** sobre o bloco do motor **4** e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o ouvir a encaixar.
4. Encaixe o tabuleiro para encher **2** no bocal para encher **11**.

6.7 Retirar o acessório após o funcionamento

O acessório deve ser separado do bloco do motor para a limpeza após o funcionamento.

1. Se necessário, retire o tabuleiro para encher **2**.
2. **Figura B:** prima o botão de desbloqueio Ⓜ **3**.
3. **Figura B:** rode o acessório **12** até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio. Depois, retire o acessório do bloco do motor **4**.
4. Desmonte as peças individuais do acessório.

7. Utilização



PERIGO devido a peças rotativas!

- ⊙ Pressione os alimentos no bocal para encher **11** apenas com o calcador **1** e nunca com os dedos. Existe perigo significativo de ferimentos.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho foi concebido para funcionar continuamente durante um tempo de funcionamento máximo de 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor pode aquecer muito e avariar-se.

NOTAS:

- Durante os primeiros usos pode ocorrer um odor estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegure uma ventilação suficiente.
 - Se o motor bloquear durante o funcionamento, p. ex., devido a enchimento excessivo, remova-o. Prima a tecla de ligar/desligar **Ⓛ 7** para desligar o aparelho. Se o motor parar, prima brevemente a tecla **REV 8** para o funcionamento inverso. Tal deverá resolver a falha. Ligue novamente o aparelho.
-

7.1 Preparação dos alimentos

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado para triturar alimentos especialmente duros, como p. ex., ossos ou nozes-moscadas.
-

A carne picada é um alimento especialmente sensível. Estraga-se muito rapidamente. A carne picada guardada num local demasiado quente ou durante demasiado tempo é um meio de cultura ideal para as bactérias. Se costuma preparar e processar carne picada em casa, siga estas dicas:

- Assegure a maior limpeza possível durante todos os trabalhos.
- Use apenas carne fresca e bem refrigerada, pois ela aquece na picadora de carne.
- Remova os ossos, os tendões e a pele da carne e corte-a em pedaços com aprox. 20 cm de comprimento e aprox. 3 cm de diâmetro.
- Coloque imediatamente a carne picada preparada no frigorífico (a uma temperatura não superior a + 4 °C) e consuma-a num prazo de 6 horas.
- Se quiser armazenar carne picada, congele-a imediatamente após a preparação.
- Limpe bem a picadora de carne. Não devem ficar quaisquer resíduos nos acessórios.

7.2 Processar carne para fazer carne picada

1. Introduza os pedaços de carne no bocal para encher **11** e no tabuleiro para encher **2**.
2. Coloque uma taça debaixo do anel de fecho **16** para recolher a carne picada.
3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
4. Prima a tecla de ligar/desligar **Ⓛ 7** para ligar o aparelho.

5. Pressione a carne com o calcador **1** no bocal para encher **11**. Não pressione a carne com muita força, caso contrário esta ficará quente, cinzenta e gordurosa.

NOTA: se a carne picada não ficar suficientemente fina após a primeira passagem, refrigere-a (aprox. 30 minutos no frigorífico) e processe-a uma segunda vez com a picadora de carne.

6. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
7. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.3 Preparar salsichas

NOTA: o processo de recheiar as salsichas é mais fácil se for feito com duas pessoas.

- Pode obter invólucros para salsichas junto de um talhante ou numa loja especializada para talhos.
- Se quiser fazer salsichas, use tripa natural. Esta tem a espessura ideal e pode ser consumida. Calcule aprox. 1,60 m para 1 kg de massa de salsicha. Coloque a quantidade necessária em água morna durante 3 horas.
- Para o recheio das salsichas, dependendo da receita, misture a carne picada com especiarias e eventualmente outros ingredientes e amasse vigorosamente durante cerca de 5 minutos.
- Coloque a massa de salsicha preparada no frigorífico durante cerca de 30 minutos.

1. Introduza o recheio das salsichas preparado no bocal para encher **11** e no tabuleiro para encher **2**.
 2. Retire a tripa para salsichas da água e esprema a água da tripa. Coloque o comprimento necessário de tripa para salsichas até cerca de 5 cm sobre o funil de enchimento **17** e faça um nó na extremidade.
 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 4. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 5. Pressione o recheio das salsichas através do bocal para encher **11** e empurre-o com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível. Evite bolhas de ar. Se necessário, fure a salsicha com uma agulha.
-

NOTA: uma vez que as salsichas se expandem quando são cozinhadas e congeladas, não as encha em excesso. Caso contrário, as salsichas poderão rebentar.

6. Após cada comprimento de salsicha, aperte a tripa com o polegar e o indicador para criar um espaço vazio na tripa.
7. Vire a primeira salsicha 2 a 3 vezes para a direita e a segunda para a esquerda, alternando sempre. Deste modo, cria uma cadeia de salsichas.
8. Depois de encher as salsichas com o recheio, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
9. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
10. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.4 Preparar rolos para quibe

- Prepare a massa para os rolinhos de quibe. Dependendo dos alimentos utilizados, pode usar a picadora de carne e os discos perfurados com os furos mais pequenos (3 mm, 5 mm) para o efeito. A massa ficará mais fina se a processar uma segunda vez com a picadora de carne.
1. Introduza a massa preparada para os rolinhos de quibe no bocal para encher **11**.
 2. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 3. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 4. Pressione a massa para os rolinhos de quibe através do bocal para encher **11** e empurre-a com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
 5. Quando o rolo atingir o comprimento desejado, corte-o, p. ex., com uma faca de cozinha.
 6. Quando terminar de usar a massa para os rolinhos de quibe, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
 7. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
 8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.5 Fazer biscoitos amanteigados

- Prepare a massa para os biscoitos amanteigados.
 - Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal. Coloque o tabuleiro de forno por baixo do acoplamento **25** para biscoitos amanteigados montado.
1. Centre a tira para fazer padrões **26** com a forma pretendida no acoplamento **25**.
 2. Coloque a massa no bocal para encher **11**.
 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 4. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 5. Pressione a massa através do bocal para encher **11** e empurre-a para dentro com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
 6. Quando a massa alcançar o comprimento pretendido, desligue o aparelho com a tecla de ligar/desligar **① 7**. Corte as tiras de massa, p. ex., com uma faca de cozinha.
 7. Coloque as tiras de massa com o formato pretendido no tabuleiro de forno.
 8. Ligue novamente o aparelho com a tecla de ligar/desligar **① 7** e continue.
 9. Depois de acabar a massa, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho e desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
 10. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.6 Passar tomate



PERIGO de choque elétrico devido a umidade!

- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Ao passar tomate, não acione o funcionamento inverso com a tecla **REV 8**.
O sumo de tomate poderia entrar no interior do bloco do motor **4**.
-

- Lave os tomates e corte-os em quartos.
- 1. Coloque uma taça para recolher o sumo de tomate por baixo da abertura do recipiente **22**. Coloque outra taça por baixo da extremidade do acessório para passar **20** para recolher os restos de pele e as sementes.
- 2. Coloque os pedaços de tomate no bocal para encher **11**.
- 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
- 4. Prima a tecla de ligar/desligar ① **7** para ligar o aparelho.
- 5. Quando terminar de usar os pedaços de tomate, prima a tecla de ligar/desligar ① **7** para desligar o aparelho.
- 6. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
- 7. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**.
Figura C: desmonte e limpe bem todas as peças com água quente. Limpe também o suporte para o acessório **10** no bloco do motor **4**.

8. Proteção contra sobrecarga

O aparelho dispõe de uma proteção contra sobrecarga. Quando esta é acionada, p. ex., se o motor bloquear, o aparelho desliga-se automaticamente.

1. Prima a tecla de ligar/desligar ① **7** para desligar o aparelho.
2. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
3. Retire todos os acessórios do bloco do motor e resolva a falha.
4. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de o colocar novamente em funcionamento.

9. Limpeza do aparelho



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Antes de qualquer limpeza, desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
- ⊙ Nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada **14** são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, poderia danificar o aparelho.

NOTA: determinados alimentos ou especiarias (p. ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é uma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.

O acessório deve ser separado do bloco do motor para a limpeza após o funcionamento.

1. Se necessário, retire o tabuleiro para encher **2**.
2. **Figura B:** prima o botão de desbloqueio **3**.
3. **Figura B:** rode o acessório **12** até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio. Depois, retire o acessório do bloco do motor **4**.
4. Desmonte as peças individuais do acessório.

9.1 Limpar o bloco do motor

1. Limpe o bloco do motor **4** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Depois limpe com um pano limpo e ligeiramente húmido com água limpa.
3. Utilize novamente o bloco do motor **4** apenas quando este estiver totalmente seco.

9.2 Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Calçador **1**
- Funil de enchimento estreito **17**
- Funil de enchimento largo **18**
- Adaptador para funil de enchimento largo **19**
- Caixa **21**
- Recipiente **22**
- Parafuso sem-fim **24**

9.3 Lavar à mão



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

Todos os acessórios, exceto o bloco do motor **4**, podem ser lavados à mão.

- Se for possível, limpe todos os acessórios imediatamente após a utilização.
- Lave todas as peças com água de lavagem com detergente suave e enxague-as com água limpa.
- Deixe secar completamente todas as peças antes de as utilizar novamente ou de as guardar.
- Esfregue as superfícies metálicas com um pouco de óleo alimentar para protegê-las contra a ferrugem. O acessório **12** e o anel de fecho **16** são feitos de alumínio e não precisam de ser esfregados.

9.4 Armazenamento

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Os discos perfurados **15** e o anel de plástico no parafuso sem-fim **13** são fornecidos com uma camada de óleo fina. Após a limpeza, esfregue estas peças com um pouco de óleo alimentar.
- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar.
- Conserve o aparelho protegido do pó e da sujidade e fora do alcance das crianças.
- Enrole o cabo de ligação **6** no enrolamento do cabo **5**.

10. Receitas

10.1 Quibe

Ingredientes para aprox. 20 unidades

Ingredientes para o recheio

200 g de carne de vaca ou borrego magra

1 cebola

2 colheres de chá de farinha

1 pitada de sal

Mistura de especiarias a gosto, p. ex.:

coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravo, noz moscada, cominhos, cardamomo

Ingredientes para o invólucro de quibe

450 g de carne de vaca ou borrego magra

150 - 200 g de farinha

1 colher de chá de nozes picadas

1 colher de chá de sal

Mistura de especiarias a gosto, p. ex.:

coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravo, noz moscada, cominhos, cardamomo

1 colher de chá de colorau

Malagueta em pó a gosto

Gordura ou óleo para fritar

Preparação do recheio

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grossos.
2. Pique primeiro a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) e depois com o médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Descasque a cebola, pique-a em cubos finos e frite-a.
4. Numa taça, coloque a carne picada, a cebola frita, as especiarias, o sal e a farinha e misture tudo até obter uma massa uniforme.

Preparação do invólucro de quibe

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grossos.
2. Pique primeiro a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) e depois com o médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Adicione os restantes ingredientes à carne e misture tudo até obter uma massa uniforme. Varie a quantidade de farinha em função da consistência.
4. Processe novamente a massa de carne na picadora de carne com o disco perfurado **15** fino (3 mm).
5. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
6. Substitua o disco perfurado pelo acessório para quibe (ver "Montagem do acessório para quibe" na página 269).
7. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
8. Com a ajuda do acessório para quibe, forme invólucros de quibe com cerca de 7 cm de comprimento.

Preparação do quibe

1. Logo que terminar, preencha os invólucros de quibe com o recheio de quibe preparado.
2. Feche o quibe pressionando ligeiramente as extremidades e as laterais.
3. Frite o quibe em óleo alimentar quente (aprox. 190 °C) durante cerca de 3 minutos, até ficar dourado.

10.2 Salsichas frescas grelhadas

Ingredientes para aprox. 8 unidades

Ingredientes

300 g de carne de vaca magra
500 g de carne de porco magra
200 g de toucinho da pá
Aprox. 1,6 m de tripa de porco (Ø aprox. 30 - 32 mm)
20 g de sal
½ colher de sopa de pimenta branca moída
1 colher de chá de cominhos
½ colher de chá de noz moscada

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Adicione especiarias e sal à massa de carne e amasse até obter uma mistura uniforme. Coloque-a no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
4. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
5. Substitua o disco perfurado pelo acessório para rechear salsichas (ver “Montagem do acessório para salsichas” na página 269).
6. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
7. Introduza o recheio das salsichas de acordo com as instruções (ver “Preparar salsichas” na página 272) e torça as salsichas com cerca de 20 cm de comprimento.
8. Grelhe bem as salsichas prontas e consuma-as no mesmo dia.

10.3 Almôndegas

Ingredientes para aprox. 8 almôndegas

Ingredientes

500 g de carne vaca, porco ou borrego
½ colher de chá de pimenta
1 ovo (tamanho M)
Pão ralado q.b.
2 colheres de sopa de iogurte
1 cebola
1 colher de chá de colorau
1 dente de alho
1 colher de sopa de mostarda
½ ramo de salsa
1 colher de chá de sal
2 - 3 colheres de sopa de óleo alimentar para assar

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Descasque o alho e esprema-o numa tigela.
4. Descasque a cebola e pique-a em cubos finos.
5. Lave a salsa e pique-a finamente.
6. Adicione todos os ingredientes, exceto o pão ralado, ao alho na taça e amasse tudo até obter uma massa uniforme.
7. Forme uma almôndega com cerca de 3 colheres de sopa da massa e achate-a um pouco.
8. Se desejar, coloque um pouco de pão ralado num prato e cubra as almôndegas.
9. Primeiro, asse as almôndegas dos dois lados numa frigideira com revestimento. Em seguida, coza as almôndegas em lume médio a brando durante cerca de 8 a 10 minutos. Vire as almôndegas cerca de 2 a 3 vezes durante o tempo de cozedura.

10.4 Cevapcici

Ingredientes para aprox. 4 doses

Ingredientes

- 500 g de pá de vaca
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de pão ralado
- 1 colher de sopa de colorau picante
- 1 ramo de tomilho fresco
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta
- 1 ovo

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Descasque o alho e a cebola, pique-os finamente e coloque tudo numa taça grande.
3. Retire as folhas de tomilho dos ramos, pique-as e coloque-as na taça grande.
4. Pique a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) da picadora de carne.
5. Coloque a massa de carne e os restantes ingredientes na taça grande e misture bem.
6. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
7. Substitua o disco perfurado **15** grosso (7 mm) pelo médio (5 mm).
8. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
9. Triture a massa de carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
10. Forme rolinhos com a espessura de um dedo e cerca de 5 cm de comprimento com a massa de carne.

NOTA: o acessório para salsichas da picadora de carne também pode ser usado para este efeito (ver “Preparar salsichas” na página 272).

11. Grelhe o Cevapcici em lume médio até ficar estaladiço e dourado.

10.5 Molho de tomate

Ingredientes para aprox. 4 doses

Ingredientes

- Aprox. 1 kg de tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 pitada de açúcar
- Sal e pimenta
- Algumas folhas de manjeriço

Modo de preparar

1. Lave e corte os tomates em quartos.
2. Monte o acessório para passar **20**.
3. Coloque uma taça para recolher o sumo de tomate por baixo da abertura do recipiente. Coloque outra taça por baixo da extremidade do acessório para passar para recolher os restos de pele e as sementes.
4. Coloque os pedaços de tomate no bocal para encher **11**. Passe os pedaços de tomate.
5. Descasque a cebola e corte-a em cubos.
6. Descasque os dentes de alho e esmague-os.
7. Aqueça o azeite numa panela.
8. Adicione os cubos de cebola e refogue-os até ficarem transparentes.
9. Adicione o sumo de tomate. Tempere com uma pitada de açúcar, pimenta e sal a gosto. Deixe cozinhar o molho de tomate durante aprox. 20 minutos.
10. Adicione o alho. Se o molho de tomate ficar demasiado espesso, pode adicionar um pouco de água para ficar mais líquido.
11. Deixe cozinhar o molho de tomate durante 1 a 2 horas.

12. Prove o molho de tomate. Adicione as folhas de manjeriço e sirva o molho de tomate.

10.6 Biscoitos amanteigados

Ingredientes para aprox. 2 tabuleiros de forno

Ingredientes

- 500 g de farinha
- 250 g de açúcar
- 250 g de manteiga
- 2 pacotes de açúcar baunilhado de 8 g
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (tamanho M)

Modo de preparar

1. Corte a manteiga em pedaços. Coloque a manteiga numa taça junto com o açúcar, o açúcar baunilhado e uma pitada de sal.
2. Bata a mistura até fazer espuma.
3. Adicione os ovos, mexendo sempre.
4. Adicione a farinha, mexendo sempre. Agora, amasse todos os ingredientes até obter uma massa firme.
5. Antes de continuar a processar a massa, deixe-a repousar no frigorífico durante pelo menos 1 hora, coberta ou embrulhada em película.
6. Pré-aqueça o forno a 180 °C (calor inferior/superior).
7. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
8. Monte o acoplamento para biscoitos amanteigados **25**. Centre a tira para fazer padrões **26** com a forma pretendida no acoplamento.
9. Ligue o aparelho. Pressione a massa através do bocal para encher **11** e empurre-a para dentro com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
10. Quando a massa alcançar o comprimento pretendido, desligue o aparelho.

Corte as tiras de massa, p. ex., com uma faca de cozinha.

11. Coloque as tiras de massa com o formato pretendido no tabuleiro de forno. Preencha o tabuleiro de forno desta forma.
12. Leve os biscoitos amanteigados ao forno pré-aquecido durante aprox. 10 a 15 minutos.

10.7 Bolinhas de falafel

Ingredientes para aprox. 6 - 8 doses (aprox. 70 bolinhas)

Ingredientes

- 500 g de grão-de-bico seco
- 2 colheres de chá de salsa (seca)
- 1 colher de chá de cominhos (moídos)
- 1 colher de chá de coentros (moídos)
- 1 colher de chá de colorau picante
- 3 colheres de chá de sal (grosso)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Gordura/óleo para fritar

Modo de preparar

1. Deixe o grão-de-bico de molho em água abundante durante, pelo menos, 12 horas. Durante este período, mude a água uma vez.

NOTA: NÃO pode ignorar este passo e utilizar grão-de-bico enlatado, uma vez que este já vem pré-cozido. O grão-de-bico não deve ser cozido antes de ser utilizado, caso contrário as bolinhas desfazer-se-ão e obterá uma papa mole. O grão-de-bico fica cozinhado quando é assado.

2. Misture as especiarias e reserve.
3. Descasque a cebola e o alho. Corte a cebola em pedaços grandes e esmague os dentes de alho.
4. Com um passador, escorra o grão-de-bico demolhado.

5. Numa tigela, coloque o grão-de-bico, a cebola e o alho esmagado. Adicione as especiarias e misture tudo até obter uma mistura homogénea.
6. Coloque uma tigela por baixo da picadora de carne. Processe novamente a mistura de carne na picadora de carne com o disco perfurado **15** fino (3 mm).
7. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
8. Se necessário, pode processar a mistura de imediato ou deixá-la repousar, tapada, durante várias horas à temperatura ambiente.
9. Com a mistura, forme bolinhas do tamanho de uma noz e pressione-as ligeiramente em dois lados.
10. Asse as bolinhas durante cerca de 10 minutos numa frigideira antiaderente, virando-as uma vez.
11. Em seguida, deixe as bolinhas escorrer em papel de cozinha.

11. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está ligado à alimentação de corrente? Verifique a ligação.
O aparelho vibra muito ou move-se durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> • As ventosas 9 têm de estar limpas e secas e o aparelho colocado sobre uma superfície sólida e plana.
O parafuso sem-fim no acessório não roda ou roda com muita dificuldade.	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está demasiado cheio. Desligue o aparelho. Se o motor parar, prima brevemente a tecla REV 8 para o funcionamento inverso. Tal deverá resolver a falha. Ligue novamente o aparelho. ou • O aparelho não consegue processar partes dos alimentos adicionados. Desligue o aparelho. Desligue a ficha de alimentação 6 da tomada de corrente. Retire todos os acessórios do bloco do motor 4. Desmonte todas as peças e resolva a falha.

12. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

13. Encomendar acessórios

No nosso sítio Web poderá informar-se sobre os acessórios que poderão ser encomendados posteriormente.

Encomenda online

<https://shop.hoyerhandel.com/pt/>

14. Dados técnicos

Modelo:	SFWT 400 B1
Tensão nominal:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Classe de proteção:	II <input type="checkbox"/>
Potência:	400 W
Consumo de potência no estado desligado:	≤ 0,3 W
Tempo máx. de funcionamento contínuo (KB): (indica o tempo que o aparelho pode funcionar sem interrupção)	15 minutos

Símbolos utilizados

	Isolamento de proteção
	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

15. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 487857_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **487857_2510**.



Centro de Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 487857_2510



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA