



ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF SFWT 400 B1

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

FR CH

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

IT CH

TRITACARNE ELETTRICO

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 487857_2501

1 

IAN 487857_2501

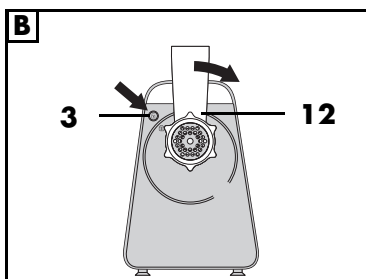
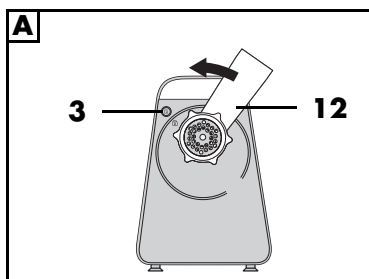
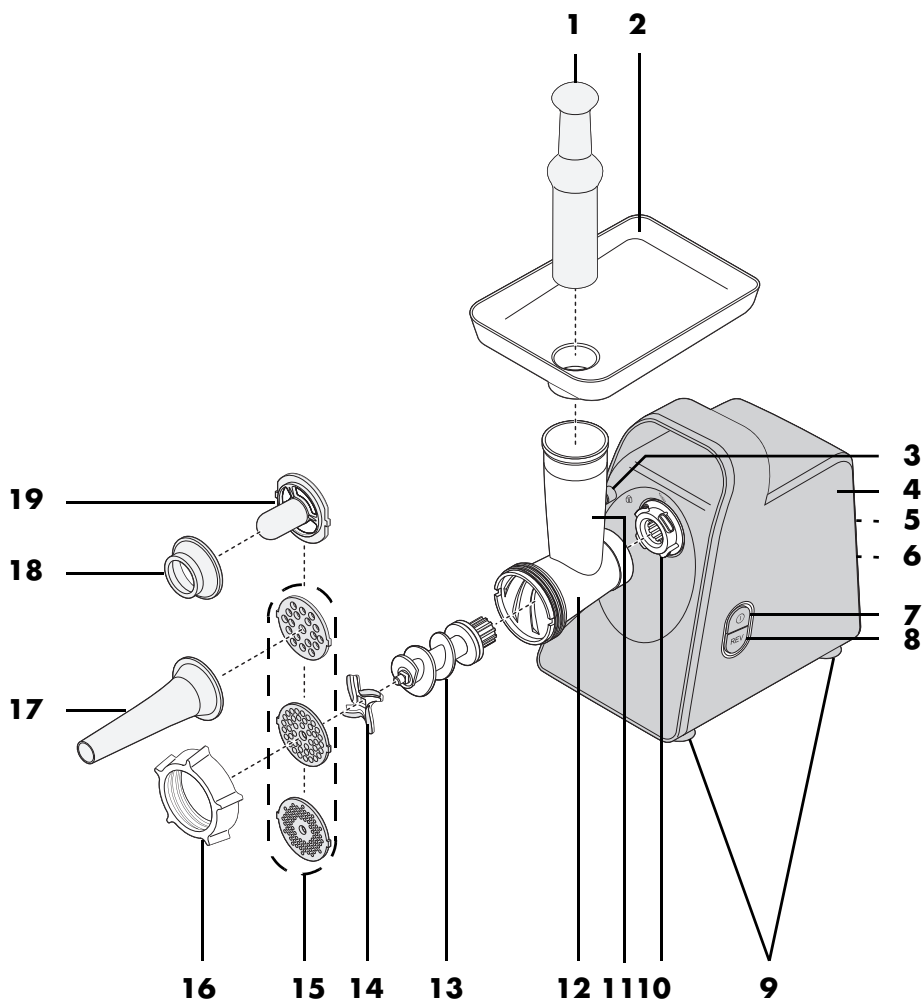
DE AT CH

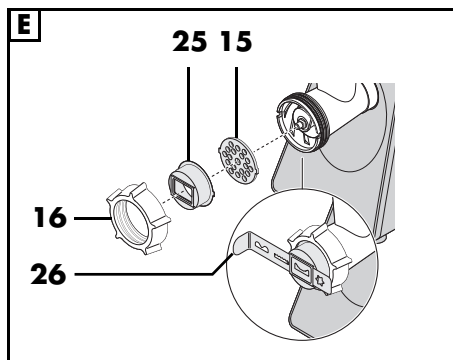
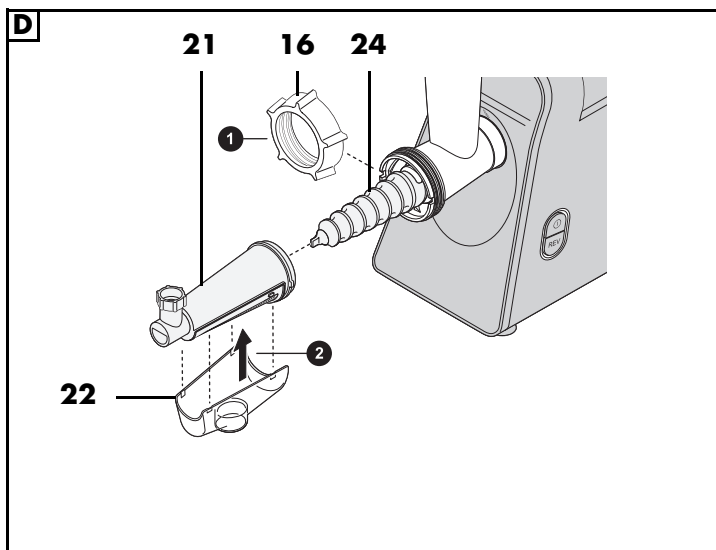
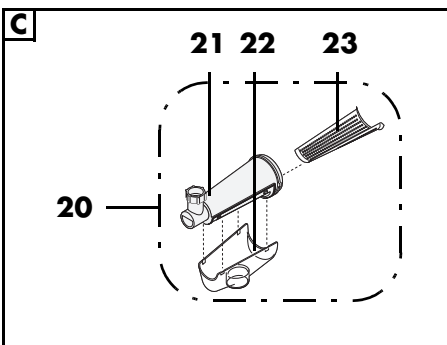


Deutsch.....	2
Français	24
Italiano	46



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica





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
11. Problemlösung	20
12. Entsorgung	20
13. Zubehörteile bestellen	21
14. Technische Daten	21
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	22

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fleischwolf.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

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

5. Auspacken und aufstellen

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

6. Montage/ Demontage



GEFAHR von Verletzungen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch

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



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



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

6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen

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

6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe

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

6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck

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

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

6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer

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

6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen

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

6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen

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

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

7. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

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

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

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

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

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

7.3 Würste herstellen

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

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

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

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

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

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

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

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

7.5 Spritzgebäck herstellen

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

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

8. Überlastungsschutz

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

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

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

9.1 Motorblock reinigen

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

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

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

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

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

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

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

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

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

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

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

Zubereitung Kebbe-Hülle

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Fleisch und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie die Mehlmenge je nach Konsistenz.
4. Verarbeiten Sie die Fleischmasse erneut im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
6. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Kebbe-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Kebbe" auf Seite 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.
- und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 10. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 11. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech. Füllen Sie so das Backblech.
 12. Backen Sie das Spritzgebäck ca. 10 - 15 Minuten im vorgeheizten Ofen.

10.6 Spritzgebäck

Zutaten für ca. 2 Backbleche

Zutaten

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

Zubereitung

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

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion	Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	Die Saugfüße 9 müssen sauber und trocken sein und das Gerät muss auf einer festen, ebenen Fläche stehen.
Die Schnecke im Aufsatz dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	- Das Gerät ist überfüllt. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz die Taste REV 8 für den Rückwärtslauf. Das sollte die Störung beseitigen. Schalten Sie das Gerät wieder ein. oder - Das Gerät kann Teile der zugeführten Lebensmittel nicht verarbeiten. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker 6 aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock 4. Demontieren Sie alle Teile und beseitigen die Störung.

12. Entsorgung

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

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

14. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. 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.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **487857_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	25
2. Utilisation conforme	26
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Déballage de l'appareil et mise en place	30
6. Montage/démontage	31
6.1 Montage de l'embout pour viande hachée	31
6.2 Montage de l'embout pour saucisses	31
6.3 Montage de l'embout pour kebbé	31
6.4 Montage de l'embout pour sablés	31
6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates	32
6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur	32
6.7 Retirer l'embout après utilisation	32
7. Utilisation	33
7.1 Préparation des aliments	33
7.2 Transformer la viande en viande hachée	33
7.3 Préparer des saucisses	34
7.4 Préparer des beignets de kebbé	35
7.5 Préparer des sablés	35
7.6 Broyer des tomates	36
8. Protection contre les surcharges	36
9. Nettoyer l'appareil	36
9.1 Nettoyage du bloc moteur	37
9.2 Nettoyage au lave-vaisselle	37
9.3 Nettoyage à la main	37
9.4 Rangement	37
10. Recettes	38
10.1 Kebbé	38
10.2 Saucisses à griller fraîches	39
10.3 Boulettes de viande	39
10.4 Cevapcici	40
10.5 Sauce tomate	40
10.6 Sablés	41
11. Dépannage	41
12. Mise au rebut	42
13. Commander des accessoires	43
14. Caractéristiques techniques	43
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	44

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 36).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

4. Éléments livrés

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

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyer l'appareil » à la page 36)
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 !

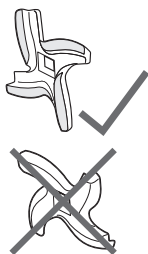
- ⊙ Les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne les touchez pas.
- ⊙ Avant chaque montage/démontage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.

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. pâtés, viande hachée, saucisses fines),

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

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

6.2 Montage de l'embout pour saucisses

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

6.3 Montage de l'embout pour kebbé

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

6.4 Montage de l'embout pour sablés

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

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

6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates

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

6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur

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

6.7 Retirer l'embout après utilisation

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

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

7. Utilisation



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

REMARQUE :

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

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

7.2 Transformer la viande en viande hachée

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

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

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

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

7.3 Préparer des saucisses

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

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

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

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

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

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

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

7.4 Préparer des beignets de kebbé

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

7.5 Préparer des sablés

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

7.6 Broyer des tomates



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

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

8. Protection contre les surcharges

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

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

9. Nettoyer l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

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

9.1 Nettoyage du bloc moteur

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

9.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

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

9.3 Nettoyage à la main



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière que les 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 31).
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 31).
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 34) 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, pi-quant
- 1 bouquet de thym frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1 œuf

Préparation

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

REMARQUE : à cette fin, vous pouvez uti-liser l'embout pour saucisses (voir « Prépa-rer des saucisses » à la page 34) du hachoir à viande.

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

10.5 Sauce tomate

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.6 Sablés

Ingrédients pour env. 2 plaques de cuisson

Ingrédients

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

Préparation

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

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

11. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? Vérifiez le branchement.
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agit pendant le fonctionnement.	• Les pieds à ventouse 9 doivent être propres et secs et l'appareil doit être posé sur une surface solide et plane.

Problème	Cause possible / solution
La vis sans fin de l'embout ne tourne pas ou ne tourne que difficilement.	- L'appareil est trop plein. Éteignez l'appareil. Lorsque le moteur s'arrête, appuyez brièvement sur le bouton REV 8 pour enclencher la marche arrière. Cela devrait remédier au problème. Remettez l'appareil en marche. ou - L'appareil ne parvient pas à transformer des morceaux des aliments ajoutés. Éteignez l'appareil. Débranchez la fiche secteur 6 de la prise de courant. Retirez tous les accessoires du bloc moteur 4. Démontez toutes les pièces et remédiez au problème.

12. Mise au rebut

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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



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



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

13. Commander des accessoires

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

Commande en ligne

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

14. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). 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.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

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

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

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



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



Centre de service

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

IAN : 487857_2501



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	47
2. Uso conforme	48
3. Avvertenze di sicurezza	49
4. Materiale in dotazione	52
5. Disimballaggio e posizionamento	52
6. Montaggio/smontaggio	53
6.1 Montaggio dell'accessorio per carne tritata	53
6.2 Montaggio dell'accessorio per salsicciotti	53
6.3 Montaggio dell'accessorio per kibbeh	53
6.4 Montaggio dell'accessorio per spritzgebäck	53
6.5 Montaggio dell'accessorio passapomodoro	54
6.6 Posizionamento dell'accessorio montato sul blocco motore	54
6.7 Rimozione dell'accessorio dopo l'uso	54
7. Uso	55
7.1 Preparazione degli alimenti	55
7.2 Preparazione della carne tritata	56
7.3 Produzione di salsicce	56
7.4 Produzione di rotoli per kibbeh	57
7.5 Preparazione di spritzgebäck	57
7.6 Passare pomodori	58
8. Protezione contro il sovraccarico	58
9. Pulizia dell'apparecchio	59
9.1 Pulizia del blocco motore	59
9.2 Pulizia in lavastoviglie	59
9.3 Lavaggio a mano	59
9.4 Conservazione	60
10. Ricette	60
10.1 Kibbeh	60
10.2 Salsiccia fresca da grigliare	61
10.3 Polpette di carne tritata	62
10.4 Cevapcici	62
10.5 Salsa di pomodoro	63
10.6 Spritzgebäck	63
11. Risoluzione dei problemi	64
12. Smaltimento	65
13. Ordinazione degli accessori	65
14. Dati tecnici	65
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH	66

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 conoscere 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 59).



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 cucchiai 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 59)
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:** avvitare 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 ③ 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.
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.

7.4 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.

7.5 Preparazione di spritzegebäck

- 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/spegnimento **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/spegnimento **① 7** e proseguire.
 9. Dopo aver finito l'impasto, premere il tasto di accensione/spegnimento **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/spegnimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
 5. Una volta consumati i pezzi di pomodoro, premere il tasto di accensione/spegnimento **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/spegnimento **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 detergenti 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 53).
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 53).
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 56) e separare salsicciotti di circa 20 cm di lunghezza con un movimento rotatorio.
8. Le salsicce vanno cotte bene alla griglia e consumate il giorno stesso.

10.3 Polpette di carne tritata

Ingredienti per circa 8 polpette di carne tritata

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.4 Cevapcici

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

NOTA: per farlo si può anche utilizzare l'accessorio per salsicciotti del tritacarne (vedere "Produzione di salsicce" a pagina 56).

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.

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'elica non gira nell'accessorio o gira con molta difficoltà.	- L'apparecchio è troppo pieno. 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. oppure - L'apparecchio non è in grado di lavorare parti degli alimenti caricati. Spegnere 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.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	L'alimentazione di corrente è collegata? Verificare il collegamento.
L'apparecchio vibra molto o si muove durante il funzionamento.	Le ventose 9 devono essere pulite e asciutte e l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e solida.

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 eprüfte 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.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH

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_2501 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_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2501



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