OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14929
Version: 06/2026

SILVERCREST®



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

(GB)
ELECTRIC MINCER
Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE)
ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)
HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
ELEKTRISCHE VLEESMOLEN
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)
ELEKTRYCZNA MASZYNKA DO MIĘSA
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)
ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)
ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)
PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE
Instrucciones de utilización y de seguridad

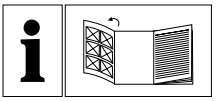
(DK)
ELEKTRISK KØDHAKKER
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)
TRITACARNE ELETTRICO
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)
ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ
Kezelési és biztonsági utalások

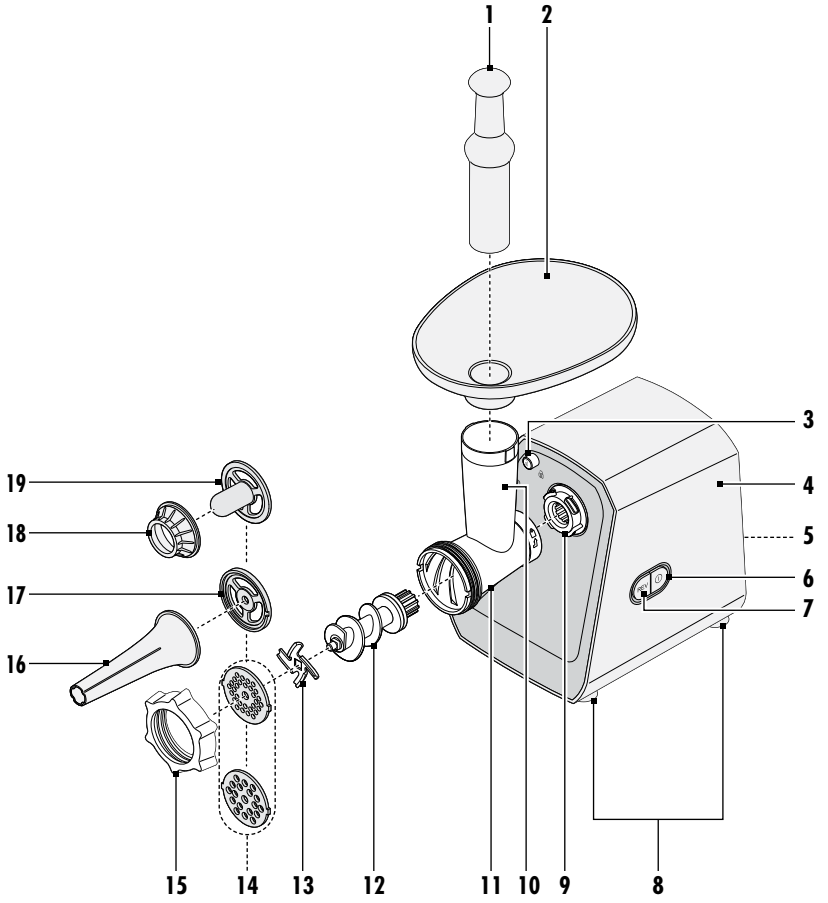
(PT)
PICADORA ELÉTRICA DE CARNE
Instruções de utilização e de segurança

IAN 524252_2601

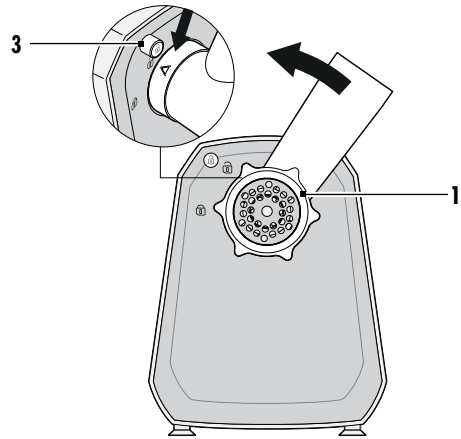


GB	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	17
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	42
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	54
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	67
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	79
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	91
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	103
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	115
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	127
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	139

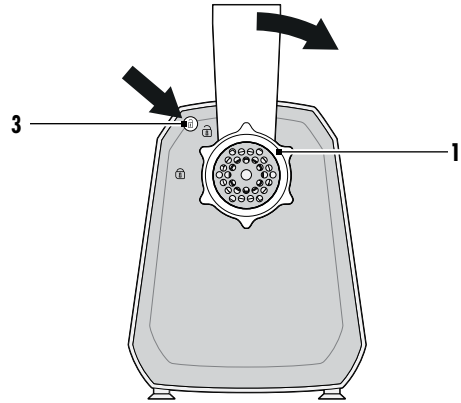
A



B



C



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

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

Before first use ... Page 10

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

Operation ... Page 11

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

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

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

Storage ... Page 15

Disposal ... Page 16

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

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

ELECTRIC MINCER

Intended use

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

Scope of delivery

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

1 x Drive unit
1 x Quick start guide

Description of parts

(Fig. A)

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

Technical data

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

⚠ Safety instructions

Foreseeable misuse

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

- Do not use the mincer for more than 7 minutes at a time. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- Do not use the mincer for processing particularly hard food, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.

Instructions for safe operation

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- The motor block must not be immersed in water.
- This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp:
  - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
  - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
  - When inserting or removing the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- Misuse of the device may result in injuries.
- The device is designed for a maximum operating time of 7 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time.
- Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- Protect the motor block against moisture, water drips and splashes.
- If liquid gets into the motor block, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- Never touch the device with wet hands.
- If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.
- Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.

- Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- Pull the mains plug out of the wall socket:
  – when a malfunction occurs
  – when you are not using the device
  – before you assemble or disassemble the device
  – before you clean the device
  – during thunderstorms
- Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
- Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- Only use the food pusher to push the food into the food chute, never use your fingers. There is a significant risk of injury.
- Ensure that the device is switched off before plugging the mains plug into the wall socket.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the wall socket before attaching or detaching the assembled attachment.
- Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- Ensure that the cross-shaped blade is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.
- Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- Do not exert too much pressure on the filled-in food. Apply pressure evenly so that the motor does not jam.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- Do not press the ↻ button until the motor has come to a complete standstill.
- Only use the original accessories.
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the food chute, attachment, auger and during cleaning.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses;
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments.
- Refer to the chapter "Cleaning and care" for instructions on how to clean the product.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Clean the device prior to its first use!
4. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **8** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

Assembly/disassembly

⚠ DANGER! Risk of injury!

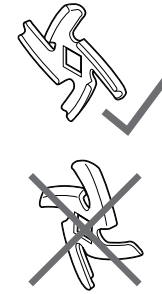
- The blades of the cross-shaped blade **13** are very sharp. Do not touch them.

⚠ WARNING! Risk of material damage!

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

Attachment assembly for minced meat

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



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

Attachment assembly for sausages

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

Attachment assembly for kibbeh

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

Placing the assembled attachment on the motor block

1. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **8** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
2. **Figure A:** place the attachment **11** fully assembled for the respective recipe into the holder **9** on the motor block **4**. The arrow symbol ▲ on the attachment points to the marking next to the button for the unlocking mechanism **3**.
3. **Figure A:** press the attachment **11** lightly onto the motor block **4** and turn it anticlockwise until you hear it audibly click into place.
4. Place the hopper tray **2** on the food chute **10**.

Removing the attachment after use

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

1. Remove the hopper tray **2** if necessary.
2. **Figure B:** press the button for the unlocking mechanism **3**.
3. **Figure B:** turn the attachment **11** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

Operation

⚠ DANGER from rotating parts!

- Only use the food pusher **1** to push the food into the food chute **10**, never use your fingers. There is a significant risk of injury.

⚠ WARNING! Risk of material damage!

- The device is designed for a maximum operating time of 7 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.

ⓘ NOTES:

- When the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.
- If the motor jams during use, e.g. due to overfilling, remove the obstruction. Press the on/off button ⏻ **6** to switch off the device. When the motor stops, briefly press the ↻ **7** button to reverse. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again.

Preparing food

⚠ WARNING! Risk of material damage!

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

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

- Always ensure maximum cleanliness.
- Only use fresh, very chilled meat, as it heats up in the mincer.
- Remove the bones, tendons and skin from the meat and cut it into pieces up to approx. 20 cm long and approx. 3 cm in diameter.

- Once minced, chill immediately (not over +4 °C) and consume within 6 hours.
- If you want to store minced meat, freeze it immediately after it has been made.
- Clean the mincer carefully. No residue must remain on the accessories.

Processing meat into minced meat

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

Making sausages

- You can obtain sausage casings from a butcher or a specialist butcher's shop.
- Use natural casings when making sausages. It has the perfect thickness and can be eaten with the meat. Measure approx. 1.60 m for 1 kg of sausage. Place the required amount in lukewarm water for 3 hours.
- Depending on the recipe, mix the minced meat with spices and any other ingredients for the sausage filling and knead thoroughly for about 5 minutes.
- Chill the prepared sausage mixture in the refrigerator for approx. 30 minutes.

1. Fill the prepared sausage filling into the food chute **10** and the hopper tray **2**.
2. Remove the sausage casing from the water and squeeze the water out of the casing. Place the sausage casing of the required length approx. 5 cm over the stuffing tube **16** and tie the end closed.
3. Plug the mains plug **5** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Press the on/off button ⏻ **6** to switch on the device.
5. Press the sausage filling through the food chute **10** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible. Avoid air bubbles. If necessary, prick the sausage with a needle.
6. After every piece of sausage, press the casing together with your thumb and forefinger to create an empty piece of casing.
7. Turn the first sausage 2–3 times to the right and the second to the left, always alternating. This creates a chain of sausages.
8. After filling the sausages, press the on/off button ⏻ **6** to switch off the device.
9. Pull the mains plug **5** out of the wall socket.
10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

Making rolls for the kibbeh

- Prepare the mixture for the kibbeh rolls. Depending on the food you are using, you may be able to use the mincer and the mincer plate with the smaller holes (5 mm). The mixture will be finer if you put it through the mincer a second time.

1. Fill the prepared mixture for the kibbeh rolls into the food chute **10**.
2. Plug the mains plug **5** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
3. Press the on/off button ⏻ **6** to switch on the device.

4. Press the mixture for the kibbeh rolls through the food chute **10** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
5. Cut the roll, for example with a kitchen knife, when it has reached the desired length.
6. When you have used up the mixture for the kibbeh rolls, press the on/off button ⏻ **6** to switch off the device.
7. Pull the mains plug **5** out of the wall socket.
8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

Recipes

Kibbeh

Ingredients for approx. 20 pieces

Ingredients for the filling

200 g	lean beef or lamb
1	onion
2	teaspoons flour
1	pinch salt

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

Ingredients for the kibbeh shell

450 g	lean beef or lamb
150–200 g	flour
1 teaspoon	chopped nuts
1 teaspoon	salt

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

1 teaspoon	paprika powder
Chilli powder according to preference	
Frying fat or oil	

Preparation of filling

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the finer (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
3. Peel and finely dice the onion and fry it.
4. Place the minced meat, fried onion, spices, salt and flour in a bowl and mix together well.

Preparation of kibbeh shells

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the finer (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
3. Add the remaining ingredients to the meat and mix well. Vary the amount of flour according to the consistency.
4. Process the meat mixture again in the mincer using the finer (5 mm) mincer plate **14**.
5. Switch off the device and pull the mains plug **5** out of the wall socket.
6. Replace the mincer plate with the kibbeh attachment.
7. Fit the attachment and switch the mincer back on.
8. Use the kibbeh attachment to form kibbeh shells approx. 7 cm long.

Preparation of kibbeh

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

Fresh grilled sausage

Ingredients for approx. 8 sausages

Ingredients

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

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the finer (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
3. Add the mixed spices and salt to the meat mixture and knead into a smooth mass. Place them in the refrigerator approx. 30 minutes.
4. Switch off the device and pull the mains plug **5** out of the wall socket.
5. Replace the mincer plate with the sausage stuffing attachment.
6. Fit the attachment and switch the mincer back on.
7. Fill the sausage according to instructions and twist to form sausages approx. 20 cm long.
8. Fry the grilled sausage well and eat it the same day.

Frikadellen (German meatballs)

Ingredients for approx. 8 frikadellen

Ingredients

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

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the finer (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
3. Peel the garlic and press it into a bowl.
4. Peel and finely dice the onion.
5. Wash and finely chop the parsley.
6. Add all the ingredients, except the breadcrumbs, to the garlic in the bowl and knead everything into a smooth mixture.
7. Use approx. 3 tablespoons of the mixture to make a frikadelle and flatten slightly.
8. If you like, you can put some breadcrumbs on a plate and coat the frikadellen in them.
9. Sear the frikadellen on both sides in a non-stick frying pan. Cook the frikadellen over a medium to low heat for approx. 8–10 minutes. Turn the frikadellen approx. 2–3 times during cooking.

Cevapcici

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Peel and finely chop the garlic and onion and place everything in a large bowl.
3. Strip the thyme leaves from the sprigs, chop them and add them to the large bowl.
4. Mince the meat with the coarse (7 mm) mincer plate **14** of the mincer.
5. Add the meat and the remaining ingredients to the large bowl and mix everything well.
6. Switch off the device and pull the mains plug **5** out of the wall socket.
7. Replace the coarse (7 mm) with the fine (5 mm) mincer plate **14**.
8. Fit the attachment and switch the mincer back on.
9. Mince the meat mixture with the fine (5 mm) mincer plate **14** of the mincer.
10. Form finger-thick, approx. 5 cm long rolls from the meat mixture.
11. Grill the cevapcici over a medium heat until crispy brown.

Cleaning and care

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

- Pull the mains plug **5** out of the wall socket before each cleaning.
- Never immerse the motor block **4** in water.

⚠ DANGER! Risk of injury from cutting!

- Please note that the blades of the cross-shaped blade **13** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

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

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

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

Maintenance

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

Storage

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

Disposal



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



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



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

Warranty

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

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

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

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

Service

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

CE

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

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

Vor dem ersten Gebrauch ... Seite 22

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

Bedienung ... Seite 23

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

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

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

Lagerung ... Seite 27

Entsorgung ... Seite 27

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

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

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

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

1 x Antriebseinheit
1 x Quick-Start-Guide

Teilebeschreibung

(Abb. A)

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

Technische Daten

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

⚠ Sicherheitshinweise

Vorhersehbarer Fehlgebrauch

⚠ **WARNUNG!** Risiko von Materialschäden!

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Montage/Demontage

⚠ GEFAHR! Verletzungsgefahr!

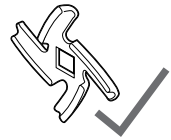
- Die Messer der Kreuzklinge **13** sind sehr scharf. Berühren Sie die Messer nicht.

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

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

Montage des Hackfleischaufsatzes

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





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

Montage des Wurstaufsatzes

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

Montage des Kibbeh-Aufsatzes

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

Montage des Aufsatzes auf den Motorblock

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

Abnehmen des Aufsatzes nach Gebrauch

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

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

Bedienung

⚠ GEFAHR durch sich drehende Teile!

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

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

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

ⓘ HINWEISE:

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

Vorbereitung der Lebensmittel

⚠ WARNUNG! Risiko von Materialschäden!

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

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

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

Herstellung von Hackfleisch

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

Herstellung von Würsten

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

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

Herstellung von Rollen für Kibbeh

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

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

Rezepte

Kibbeh

Zutaten für etwa 20 Klöße

Zutaten für die Füllung

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

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

Zutaten für die Kibbeh-Hülle

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

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

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

Zubereitung der Füllung

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

Zubereitung der Kibbeh-Hüllen

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

Kibbeh-Zubereitung

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

Frische Rostbratwurst

Zutaten für etwa 8 Bratwürste

Zutaten

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

Vorbereitung

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

Frikadellen

Zutaten für etwa 8 Frikadellen

Zutaten

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

Vorbereitung

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

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

Cevapcici

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten

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

Vorbereitung

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

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!

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

⚠ GEFAHR! Gefahr von Schnittverletzungen!

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

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

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

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

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

Wartung

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

Lagerung

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

Entsorgung



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



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



Gerät entsorgen

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

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

Garantie

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

Service

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

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

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

CE

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

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

Avant la première utilisation ... Page 34

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

Fonctionnement ... Page 35

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

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

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

Stockage ... Page 40

Mise au rebut ... Page 40

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

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

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Utilisation prévue

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

Contenu de l'emballage

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

1 x Unité motrice
1 x Guide de démarrage rapide

Description des pièces

(Fig. A)

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

Données techniques

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

⚠ Consignes de sécurité

Mauvaise utilisation prévisible

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

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

Consignes de sécurité

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

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

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

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

Avant la première utilisation

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

Montage/Démontage

⚠ DANGER ! Risque de blessure !

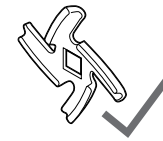
- Les lames de la lame en forme de croix **13** sont très tranchantes. Ne les touchez pas.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

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

Montage de l'accessoire pour viande hachée

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





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

Montage de l'accessoire pour saucisses

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

Montage de l'accessoire pour kibbeh

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

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

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

Retrait de l'accessoire après utilisation

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

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

Fonctionnement

⚠ DANGER lié aux pièces en rotation !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

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

ⓘ REMARQUES :

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

Préparation des aliments

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

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

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

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

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

Transformation de la viande en viande hachée

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

Fabrication de saucisses

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

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

Préparation des rouleaux de kibbeh

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

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

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

Recettes

Kibbeh

Ingrédients pour environ 20 pièces

Ingrédients pour la farce

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

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

Ingrédients pour l'enveloppe du kibbeh

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

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

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

Préparation de la farce

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

Préparation des coques de kibbeh

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

Préparation des kibbeh

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

Saucisses fraîches grillées

Ingrédients pour environ 8 saucisses

Ingrédients

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

Préparation

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

Frikadelles (boulettes de viande allemandes)

Ingrédients pour environ 8 frikadelles

Ingrédients

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

Préparation

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

Cevapcici

Ingrédients pour environ 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

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

⚠ DANGER ! Risque de blessure par coupure !

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

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

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

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

Maintenance

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

Stockage

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

Mise au rebut



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

Produit :





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



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



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

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

Service après-vente

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

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

CE

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

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

Voor het eerste gebruik ... Pagina 47

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

Bediening ... Pagina 48

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

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

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

Opslag ... Pagina 52

Afvoer ... Pagina 53

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

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

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Beoogd gebruik

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

Omvang van de levering

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

1 x Aandrijfeenheid
1 x Snelstartgids

Beschrijving van de onderdelen

(Afb. A).

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

Technische gegevens

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

⚠ Veiligheidsinstructies

Te voorzien verkeerd gebruik

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

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

Instructies voor veilig gebruik

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

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

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

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

Voor het eerste gebruik

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

Montage/demontage

⚠ GEVAAR! Risico op letsel!

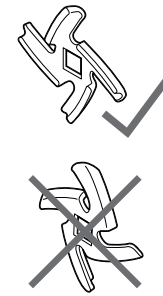
- De messen van het kruisvormige mes **13** zijn zeer scherp. Raak deze niet aan.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

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

Montage van het opzetstuk voor gehakt

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



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

Montage van het opzetstuk voor worst

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

Montage van het opzetstuk voor kibbeh

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

Het gemonteerde opzetstuk op het motorblok plaatsen

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

Het opzetstuk na gebruik verwijderen

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

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

Bediening

⚠ GEVAAR door draaiende onderdelen!

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

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

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

ⓘ OPMERKINGEN:

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

Het voedsel voorbereiden

⚠ WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

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

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

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

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

Vlees tot gehakt verwerken

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

Worst maken

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

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

Rolletjes voor kibbeh maken

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

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

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

Recepten

Kibbeh

Ingrediënten voor ong. 20 stuks

Ingrediënten voor de vulling

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

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

Ingrediënten voor de kibbehbuisjes

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

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

1 theelepel	paprikapoeder
chilipoeder naar smaak	
frituurvet of olie	

Bereiding van de vulling

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in grote stukken.
2. Maal het vlees eerst met de grove (7 mm) en daarna met de fijnere (5 mm) maalplaat **14** van de vleesmolen.
3. Pel de ui, snijd deze fijn en bak hem.
4. Doe het gehakt, de gebakken ui, kruiden, zout en bloem in een kom en meng alles goed door elkaar.

Bereiding van kibbehbuisjes

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

Bereiding van kibbeh

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

Verse braadworst

Ingrediënten voor ong. 8 worsten

Ingrediënten

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

Voorbereiding

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

Gehaktballen (Duitse stijl)

Ingrediënten voor ong. 8 gehaktballen

Ingrediënten

500 g	rundvlees, varkensvlees of lamsvlees
½ theelepel	peper
1	ei (middelgroot)
een beetje paneermeel	
2 eetlepels	yoghurt
1	ui
1 theelepel	paprikapoeder
1 teentje	knoflook
1 eetlepel	mosterd
½ bosje	peterselie
1 theelepel	zout
2–3 eetlepels	bakolie om in te bakken

Voorbereiding

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

Cevapcici

Ingrediënten voor ong. 4 porties

Ingrediënten

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

Voorbereiding

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

Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op elektrische schokken!

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

⚠ GEVAAR! Risico op snijwonden!

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

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

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

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

Onderhoud

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

Opslag

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

Afvoer



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



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



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

Garantie

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

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

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

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

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

Service

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

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

CE

Lista używanych piktogramów ..... Strona 55
Przeznaczenie ..... Strona 55
Zakres dostawy ..... Strona 55
Opis części ..... Strona 55
Dane techniczne ..... Strona 56

Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa ..... Strona 56
Przewidywalne niewłaściwe użycie ..... Strona 56
Instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi ..... Strona 56

Przed pierwszym użyciem ..... Strona 59

Montaż / Demontaż ..... Strona 59
Zestaw akcesoriów do mięsa mielonego ..... Strona 59
Zestaw akcesoriów do kiełbasy ..... Strona 60
Zespół akcesoriów do kulek kibbeh ..... Strona 60
Umieszczanie zmontowanego osprzętu na bloku silnika ..... Strona 60
Zdejmowanie nasadki po użyciu ..... Strona 60

Użytkowanie ..... Strona 60

Przygotowanie żywności ..... Strona 60
Przetwarzanie mięsa na mięso mielone ..... Strona 61
Wytwarzanie kiełbasy ..... Strona 61
Robienie kulek kibbeh ..... Strona 61

Przepisy ..... Strona 62
Kibbeh ..... Strona 62
Świeża grillowana kiełbasa ..... Strona 62
Frikadelki (niemieckie klopsiki mięsne) ..... Strona 63
Cevapcici ..... Strona 63

Czyszczenie i utrzymanie ..... Strona 64
Konserwacja ..... Strona 64

Przechowywanie ..... Strona 65

Utylizacja ..... Strona 65

Gwarancja ..... Strona 65
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej ..... Strona 65
Serwis ..... Strona 66

Lista używanych piktogramów W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:			
	**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może skutkować utratą życia lub uszkodzeniem kończyny.		Napięcie prądu przemiennego
	**OSTRZEŻENIE!** Umiarkowane ryzyko: nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może skutkować obrażeniami ciała lub poważnymi szkodami materialnymi.		**UWAGA:** okoliczności i specyfika, na które należy zwrócić uwagę przy obchodzeniu się z urządzeniem.
	**UWAGA:** niskie ryzyko: zignorowanie tego ostrzeżenia może skutkować drobnymi obrażeniami lub uszkodzeniem mienia.		Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością, z których wykonane są urządzenia oznaczone tym symbolem, nie zmieniają smaku ani zapachu żywności.
	Symbol ten oznacza części, które można myć w zmywarce.		Podwójna izolacja
CE	Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE (patrz sekcja Deklaracja zgodności UE).		Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkowania

ELEKTRYCZNA MASZYNKA DO MIĘSA

Przeznaczenie

- Maszynka do mielenia mięsa służy do mielenia świeżego, surowego mięsa.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym. Urządzenie może być używane wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie może być używane do celów handlowych.

Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

1 x Moduł napędu
1 x Skrócona instrukcja obsługi

Opis części

(Rys. A)

1 Popychacz
2 Tacka podajnika
3 Przycisk do odblokowywania mechanizmu
4 Blok silnika
5 Przewód zasilający z wtyczką
6 Włącznik
7 Przycisk zmiany kierunku obrotów
8 Stopki przyssawkowe
9 Uchwyt do mocowania
10 Otwór wsadowy
11 Nasadka
12 Śruba
13 Ostrze
14 Sitka
15 Pierścień blokujący
16 Wąska końcówka do nadziewania
17 Adapter do wąskiej końcówki do nadziewania
18 Szeroka końcówka do nadziewania
19 Adapter do szerokiej końcówki do nadziewania

Dane techniczne

Model:	HG14929
Napięcie sieciowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasa ochrony:	II ⧈
Moc znamionowa:	300 W
Maksymalna praca ciągła (cykl krótki): (oznacza, jak długo urządzenie może pracować bez przerwy)	7 minut
Pobór prądu w trybie wyłączenia:	0,0 W

⚠ Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

Przewidywalne niewłaściwe użycie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko szkód materialnych!

- Nie używaj maszynki do mięsa dłużej niż 7 minut bez przerwy. Następnie urządzenie należy pozostawić wyłączone do momentu, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie używaj maszynki do mielenia mięsa do rozdrabniania szczególnie twardych produktów, np. mrożonek, kości, gałki muszkatołowej, ziaren zbóż lub ziaren kawy.

Instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi

- Produkt nie może być używany przez dzieci. Produkt i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, dział obsługi klienta producenta lub podobnie wykwalifikowanego specjalistę, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń.
- Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie.
- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie należy odłączyć od sieci, jeśli nie jest używane, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Należy pamiętać, że ostrza są bardzo ostre:
  - Aby uniknąć skaleczeń, nigdy nie dotykaj ostrzy gołymi rękami.
  - Płucząc ręce, należy używać wody tak czystej, aby można było dokładnie widzieć narzędzia robocze i uniknąć zranienia się ostrymi ostrzami.
  - Podczas wkładania i wyjmowania narzędzi tnących należy uważać, aby nie dotknąć ich ostrzy.

- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub elementów, które podczas pracy poruszają się, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci zasilającej.
- Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować obrażenia.
- Urządzenie jest zaprojektowane do maksymalnego czasu pracy nieprzerwanej wynoszącego 7 minut. Następnie urządzenie należy pozostawić wyłączone do momentu, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić wszystkie części i powierzchnie mające kontakt z żywnością.
- Materiały opakowaniowe nie są zabawkami dla dzieci. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się plastikowymi workami. Istnieje ryzyko zadławienia się.
- Urządzenia elektryczne mogą stanowić zagrożenie dla zwierząt domowych i hodowlanych. Ponadto zwierzęta również mogą uszkodzić urządzenie. Z tego powodu należy zawsze trzymać zwierzęta z dala od urządzeń elektrycznych.
- Urządzenia nie wolno nigdy używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki lub podobnych przedmiotów.
- Bloku silnika, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Chroń blok silnika przed wilgocią, kapiącą wodą i zachlapaniem.
- Jeżeli do bloku silnika dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym użyciem należy sprawdzić urządzenie.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Dopiero wtedy można bezpiecznie wyjąć urządzenie.
- Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka ściennego dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka ściennego, którego napięcie odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko ścienne musi być łatwo dostępne po podłączeniu urządzenia.
- Upewnij się, że przewód nie zostanie uszkodzony przez ostre krawędzie ani gorące przedmioty. Przewodu nie należy owijać wokół produktu.
- Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od zasilania. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że kabel zasilający nigdy nie będzie przyczyną potknięcia, a także że nikt nie zostanie w niego zaplątany ani na niego nie nastąpi.

- Trzymaj kabel zasilający z dala od gorących powierzchni (np. płyt grzewczych).
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że kabel zasilający nie ulegnie zakleszczeniu ani zgnieceniu.
- Wyjmując wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego, zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego:
  – jeśli wystąpi usterka,
  – jeśli nie korzystasz z urządzenia,
  – przed montażem lub demontażem urządzenia,
  – przed czyszczeniem produktu,
  – podczas burzy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli widoczne są uszkodzenia urządzenia, akcesoriów lub kabla zasilającego.
- Aby uniknąć zagrożeń, nie należy dokonywać żadnych modyfikacji w urządzeniu.
- Należy pamiętać, że ostrza są bardzo ostre. Aby uniknąć skaleczeń, nigdy nie dotykaj ostrzy gołymi rękami.
- Myjąc ręcznie, należy używać wody tak czystej, aby można było dokładnie widzieć narzędzia i uniknąć zranienia się ostrymi krawędziami.
- Nie dotykaj obracających się części łyżkami lub podobnymi przedmiotami. Trzymaj długie włosy i luźne ubrania z dala od obracających się części.
- Do wpychania żywności do otworu wsadowego należy używać wyłącznie popychacza, nigdy palców. Istnieje duże ryzyko odniesienia obrażeń.
- Przed podłączeniem wtyczki sieciowej do gniazdka ściennego należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Przed podłączeniem lub odłączeniem zmontowanego elementu należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego.
- Urządzenie należy ustawiać wyłącznie na równej, suchej, antypoślizgowej i wodoodpornej powierzchni, tak aby nie mogło spaść ani się ześlizgnąć.
- Sprawdź, czy ostrze jest prawidłowo włożone. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na gorącej powierzchni, np. płycie grzewczej.
- Nie należy wywierać zbyt dużego nacisku przy nadziewaniu mielonym mięsem. Należy równomiernie naciskać, aby uniknąć zacięcia silnika.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest puste, gdyż może to spowodować przegrzanie silnika i jego uszkodzenie.
- Nie naciskaj przycisku ↻, dopóki silnik nie zatrzyma się całkowicie.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nigdy nie należy używać ścierających lub żrących środków czyszczących.

- Urządzenie wyposażone jest w plastikowe, antypoślizgowe przyssawki. Ponieważ meble pokrywane są szeroką gamą lakierów i tworzyw sztucznych, a także poddawane działaniu różnych środków pielęgnacyjnych, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki, które mogłyby uszkodzić i zmiękczyć antypoślizgowe plastikowe nóżki przyssawkowe. W razie konieczności pod urządzeniem należy umieścić matę antypoślizgową.
- Podczas posługiwania się ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania otworu wsadowego i podczas czyszczenia należy zachować ostrożność.
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
  – kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  – domy na wsi;
  – użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  – obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w rozdziale „Czyszczenie i utrzymanie".

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdź, czy nie brakuje żadnej części i czy żadna część nie jest uszkodzona.
3. Przed schowaniem wyczyść urządzenie!
4. Ustaw blok silnika **4** na równej i suchej powierzchni. Wybierz gładką i czystą powierzchnię, aby przyssawki **8** mogły mocno przylegać i zapewnić pewny chwyt.

Montaż / Demontaż

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko urazów!

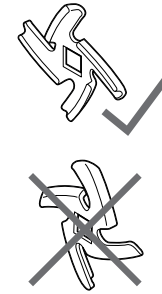
- Ostrza **13** są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko szkód materialnych!

- Sprawdź, czy ostrze **13** jest prawidłowo włożone. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

Zestaw akcesoriów do mięsa mielonego

1. Wsuń śrubę **12** do nasadki akcesorium **11**.
2. Załóż ostrze **13** na śrubę **12**. Łopatki ostrza w kształcie krzyża muszą być skierowane na zewnątrz śruby.



3. Wybierz odpowiednią sitko **14** i umieść ją na śrubie. Dwa zewnętrzne elementy mocujące na sitku maszynki do mielenia mięsa muszą pasować do dwóch wgłębień w nasadce **11**.
   – Do mięsa grubo mielonego (np. do mięsa turyńskiego lub grubej kiełbasy) należy wybrać sitko z dużymi otworami (7 mm).
   – Aby uzyskać drobniej zmielone mięso (np. pasztety, mięso mielone, cienkie kiełbasy) wybierz sitko z mniejszymi otworami (5 mm).
4. Przykręć pierścień blokujący **15** ręcznie.

Zestaw akcesoriów do kiełbasy

1. Wsuń śrubę **12** do nasadki akcesorium **11**.
2. Umieść adapter **17** na śrubie. Dwa zewnętrzne elementy mocujące na sitku maszynki do mielenia mięsa muszą pasować do dwóch wgłębień w nasadce **11**.
3. Umieść końcówkę do nadziewania **16** na adapterze.
4. Przykręć pierścień blokujący **15** ręcznie.

Zespół akcesoriów do kulek kibbeh

1. Wsuń śrubę **12** do nasadki akcesorium **11**.
2. Umieść adapter **19** na śrubie. Dwa zewnętrzne elementy mocujące na sitku maszynki do mielenia mięsa muszą pasować do dwóch wgłębień w nasadce **11**.
3. Umieść końcówkę do nadziewania **18** na adapterze.
4. Przykręć pierścień blokujący **15** ręcznie.

Umieszczanie zmontowanego osprzętu na bloku silnika

1. Ustaw blok silnika **4** na równej i suchej powierzchni. Wybierz gładką i czystą powierzchnię, aby przyssawki **8** mogły mocno przylegać i zapewnić pewny chwyt.
2. **Rysunek A:** umieść całkowicie zmontowaną nasadkę **11** potrzebną do danego przepisu w uchwycie **9** na bloku silnika **4**. Symbol strzałki ▲ na zaczepie wskazuje na oznaczenie 🔓 obok przycisku mechanizmu odblokowującego 🔓 **3**.
3. **Rysunek A:** lekko dociśnij nasadkę **11** do bloku silnika **4** i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz, że zatrzasnęła się na swoim miejscu.
4. Umieść tackę podajnika **2** na otworze wsadowym **10**.

Zdejmowanie nasadki po użyciu

Po użyciu należy odłączyć nasadkę od bloku silnika w celu oczyszczenia jej.

1. Zdejmij tackę podajnika **2**, jeśli zajdzie potrzeba.
2. **Rysunek B:**naciśnij przycisk, aby odblokować mechanizm 🔓 **3**.
3. **Rysunek B:** obróć nasadkę **11** zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu. Następnie zdejmij nasadkę z bloku silnika **4**.
4. Rozłóż zestaw nasadki na poszczególne części.

Użytkowanie

⚠ Obracające się części są NIEBEZPIECZNE!

- Do wpychania żywności do otworu wsadowego **10** należy używać wyłącznie popychacza **1**, nigdy palców. Istnieje duże ryzyko odniesienia obrażeń.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko szkód materialnych!

- Urządzenie jest zaprojektowane do maksymalnego czasu pracy nieprzerwanej wynoszącego 7 minut. Następnie urządzenie należy pozostawić wyłączone do momentu, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest puste, gdyż może to spowodować przegrzanie silnika i jego uszkodzenie.

ⓘ INFORMACJA:

- Podczas pierwszych kilku uruchomień urządzenia może wydobywać się zapach spowodowany nagrzewaniem się silnika. Nie jest to szkodliwe. Zapewnij odpowiednią wentylację.
- Jeżeli silnik zacina się w czasie użytkowania, np. z powodu przepełnienia, należy usunąć przyczynę. Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik ⏻ **6**. Po zatrzymaniu silnika naciśnij krótko przycisk i włącz przycisk zmiany kierunku obrotów ↻ **7**. Powinno to wyeliminować usterkę. Włącz urządzenie ponownie.

Przygotowanie żywności

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko szkód materialnych!

- Nie używaj urządzenia do siekania szczególnie twardych produktów, np. kości lub gałki muszkatołowej.

Mięso mielone jest szczególnie delikatnym produktem spożywczym. Bardzo szybko się psuje. Mięso mielone przechowywane w zbyt wysokiej temperaturze lub przez zbyt długi czas stanowi idealne środowisko do rozwoju bakterii. Jeśli zamierzasz samodzielnie przyrządzać i przetwarzać mięso mielone w domu, powinieneś zastosować się do poniższych wskazówek:

- Zawsze dbaj o maksymalną czystość.
- Używaj wyłącznie świeżego i mocno schłodzonego mięsa, ponieważ w maszynce do mięsa ulega ono nagrzaniu.
- Usuń z mięsa kości, ścięgna i skórę, pokrój na kawałki o długości ok. 20 cm i średnicy ok. 3 cm.

- Po rozdrobnieniu natychmiast schłodzić (w temperaturze nie wyższej niż 4 °C) i spożyć w ciągu 6 godzin.
- Jeśli chcesz przechowywać mięso mielone, zamroź je natychmiast po przygotowaniu.
- Dokładnie wyczyść maszynkę do mielenia mięsa. Na akcesoriach nie mogą pozostać żadne resztki.

Przetwarzanie mięsa na mięso mielone

1. Włóż kawałki mięsa do otworu wsadowego **10** i na tackę podajnika **2**.
2. Umieść miskę pod pierścieniem blokującym **15**, do której będzie wpadało mielone mięso.
3. Podłącz wtyczkę sieciową **5** do gniazdka ściennego odpowiadającego parametrom technicznym podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko ścienne musi być łatwo dostępne po podłączeniu urządzenia.
4. Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik ⏻ **6**.
5. Za pomocą popychacza **1** wciśnij mięso do otworu wsadowego **10**. Nie naciskaj mięsa zbyt mocno, gdyż stanie się ciepłe, szare i tłuste.
6. Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik ⏻ **6**.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda sieciowego.
8. Zdejmij wszystkie akcesoria z bloku silnika **4**. Rozłóż wszystkie części i dokładnie umyj je pod gorącą wodą.

Wytwarzanie kiełbasy

- Osłonki do kiełbas można nabyć u rzeźnika lub w specjalistycznym sklepie mięsnym.
- Do wyrobu kiełbas należy używać osłonek naturalnych. Ma idealną gęstość i można je zjeść z mięsem. Potrzebujesz około 1,60 m na 1 kg kiełbasy. Odpowiednią ilość zalać letnią wodą i pozostawić na 3 godziny.
- W zależności od przepisu, wymieszaj mięso mielone z przyprawami i ewentualnymi składnikami farszu na kiełbasę i dokładnie wyrabiaj przez około 5 minut.
- Przygotowaną masę schładzaj w lodówce przez ok. 30 minut.

1. Włóż przygotowane nadzienie na kiełbasę do otworu wsadowego **10** i na tackę podajnika **2**.
2. Wyjmij osłonki z wody i wyciśnij wodę. Na końcówkę do nadziewania **16** nałóż osłonkę kiełbasy o wymaganej długości na długości ok. 5 cm i zawiąż koniec.
3. Podłącz wtyczkę sieciową **5** do gniazdka ściennego odpowiadającego parametrom technicznym podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko ścienne musi być łatwo dostępne po podłączeniu urządzenia.
4. Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik ⏻ **6**.
5. Nałóż masę do otworu wsadowego **10** i wciśnij ją za pomocą popychacza **1**. Wykonuj tę czynność możliwie równomiernie. Unikaj tworzenia się pęcherzyków powietrza. W razie konieczności nakłuj kiełbasę igłą.
6. Między poszczególnymi kawałkami kiełbasy ściskaj osłonkę kciukiem i palcem wskazującym, aby utworzyć pusty kawałek osłonki.
7. Pierwszą kiełbasę obrócić 2–3 razy w prawo, a drugą w lewo, zawsze na zmianę. W ten sposób powstaną pęta kiełbasy.
8. Po zakończeniu napełniania osłonek, wyłącz urządzenie przyciskiem ⏻ **6**.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda sieciowego.
10. Zdejmij wszystkie akcesoria z bloku silnika **4**. Rozłóż wszystkie części i dokładnie umyj je pod gorącą wodą.

Robienie kulek kibbeh

- Przygotuj mieszankę na kulki kibbeh. W zależności od rodzaju używanych składników, możesz użyć maszynki do mięsa i sitka do mięsa z mniejszymi otworami (5 mm). Masa będzie drobniej zmielona, jeśli zmielisz ją w maszynce po raz drugi.

1. Włóż przygotowaną masę na kulki kibbeh do otworu wsadowego **10**.
2. Podłącz wtyczkę sieciową **5** do gniazdka ściennego odpowiadającego parametrom technicznym podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko ścienne musi być łatwo dostępne po podłączeniu urządzenia.
3. Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik ⏻ **6**.

4. Nałóż masę do otworu wsadowego **10** i wciśnij ją za pomocą popychacza **1**. Wykonuj tę czynność możliwie równomiernie.
5. Gdy kawałek osiągnie pożądaną długość, odetnij go np. nożem kuchennym.
6. Gdy wykorzystasz już całą masę na kulki kibbeh, naciśnij przycisk włączania/wyłączania ⏻ **6**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda sieciowego.
8. Zdejmij wszystkie akcesoria z bloku silnika **4**. Rozłóż wszystkie części i dokładnie umyj je pod gorącą wodą.

Przepisy

Kibbeh

Składniki na ok. 20 sztuk

Składniki na farsz

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

W zależności od upodobań, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kminek, kardamon.

Składniki na wierzch kibbeh

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

W zależności od upodobań, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kminek, kardamon.

1 łyżeczka	papryki w proszku
Chili w proszku według uznania	
Tłuszcz lub olej do smażenia	

Przygotowanie farszu

1. Umyj, osusz i pokrój mięso na duże kawałki.
2. Mięso najpierw zmiel na grubych (7 mm), a następnie na drobniejszych (5 mm) oczkach sitka **14** maszynki do mięsa.
3. Obierz cebulę, pokrój ją w drobną kostkę i podsmaż.
4. Do miski włóż mielone mięso, podsmażoną cebulę, przyprawy, sól i mąkę, a następnie dokładnie wymieszaj.

Przygotowanie wierzchu kibbeh

1. Umyj, osusz i pokrój mięso na duże kawałki.
2. Mięso najpierw zmiel na grubych (7 mm), a następnie na drobniejszych (5 mm) oczkach sitka **14** maszynki do mięsa.
3. Dodaj pozostałe składniki do mięsa i dobrze wymieszaj. Ilość mąki dostosuj do konsystencji.
4. Ponownie zmiel masę mięsną w maszynce, używając drobniejszego (5 mm) sitka **14**.
5. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową **5** z gniazdka ściennego.
6. Wymień sitko maszynki na nasadkę do kibbeh.
7. Załóż nasadkę i ponownie włącz maszynkę.
8. Za pomocą nasadki do kibbeh uformuj kulki kibbeh o średnicy ok. 7 cm.

Przygotowanie kibbeh

1. Napełnij wierzchnią warstwę kibbeh przygotowanym farszem, gdy tylko będzie gotowa.
2. Zamknij kibbeh delikatnie naciskając jego końce i boki.
3. Usmaż kibbeh na gorącym oleju (ok. 190 °C) przez ok. 3 minuty, aż do uzyskania złotego koloru.

Świeża grillowana kiełbasa

Składniki na ok. 8 sztuk

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyj, osusz i pokrój mięso na małe kawałki.
2. Mięso zmiel na drobnych (5 mm) oczkach sitka **14** maszynki do mięsa.
3. Do masy mięsnej dodaj wymieszane przyprawy i sól, wymieszaj do uzyskania gładkiej masy. Włóż je do lodówki na ok. 30 minut.
4. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową **5** z gniazdka ściennego.
5. Wymień sitko maszynki na przystawkę do nadziewania kiełbas.
6. Załóż nasadkę i ponownie włącz maszynkę.
7. Napełnij kiełbasę zgodnie z instrukcją i skręć, aby uzyskać kiełbasy o długości ok. 20 cm.
8. Dobrze usmaż kiełbasę z grilla i zjedz ją tego samego dnia.

Frikadelki (niemieckie klopsiki mięsne)

Składniki na ok. 8 sztuk

Składniki

500 g	wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny
½ łyżeczki	pieprzu
1	średnie jajko
niewielka ilość bułki tartej	
2 łyżki stołowe	jogurtu
1	cebula
1 łyżeczka	papryki w proszku
1 ząbek	czosnku
1 łyżka stołowa	musztarda
½ pęczka	natki pietruszki
1 łyżeczka	soli
2–3 łyżki stołowe	oleju do smażenia

Przygotowanie

1. Umyj, osusz i pokrój mięso na małe kawałki.
2. Mięso zmiel na drobnych (5 mm) oczkach sitka **14** maszynki do mięsa.
3. Obierz czosnek i przełóż go do miski.
4. Obierz cebulę i pokrój ją w drobną kostkę.
5. Umyj i drobno posiekaj pietruszkę.
6. Dodaj wszystkie składniki oprócz bułki tartej, do czosnku w misce i wymieszaj wszystko do uzyskania gładkiej masy.
7. Z ok. 3 łyżek mieszanki uformuj frikadelki i lekko je spłaszcz.
8. Jeśli chcesz, możesz wysypać na talerz bułkę tartą i obtoczyć w niej frikadelki.
9. Obsmaż frikadelki z obu stron na patelni pokrytej nieprzywierającą powłoką. Smaż frikadelki na średnim lub małym ogniu przez ok. 8–10 minut. W trakcie pieczenia obracaj frikadelki ok. 2–3 razy.

Cevapcici

Składniki na ok. 4 sztuki

Składniki

500 g	łopatki wołowej
2	cebule
2 ząbki	czosnku
3 łyżki stołowe	bułki tartej
1 łyżka stołowa	ostrej papryki w proszku
1 pęczek	świeżego tymianku
3 łyżki stołowe	oliwy z oliwek
sól i pieprz	
1	jajko

Przygotowanie

1. Umyj, osusz i pokrój mięso na małe kawałki.
2. Obierz i drobno posiekaj czosnek i cebulę, a następnie włóż wszystko do dużej miski.
3. Oderwij liście tymianku od gałązek, posiekaj je i dodaj do dużej miski.
4. Mięso zmiel na grubych (7 mm) oczkach sitka **14** maszynki do mięsa.
5. Dodaj mięso i pozostałe składniki do dużej miski i dobrze wymieszaj.
6. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę sieciową **5** z gniazdka ściennego.
7. Wymień sitko o grubych oczkach (7 mm) na sitko o drobnych oczkach (5 mm) **14**.
8. Załóż nasadkę i ponownie włącz maszynkę.
9. Mięso zmiel na sitku o drobnych (5 mm) oczkach **14** maszynki do mięsa.
10. Z masy mięsnej uformuj wałeczki grubości palca i długości ok. 5 cm.
11. Smaż cevapcici na średnim ogniu, aż będą chrupiące i brązowe.

Czyszczenie i utrzymanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

- Wyjmij wtyczkę sieciową **5** z gniazda sieciowego przed każdym czyszczeniem.
- Nigdy nie zanurzaj bloku silnika **4** w wodzie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko obrażeń na skutek przecięcia!

- Należy pamiętać, że ostrza **13** są bardzo ostre. Aby uniknąć skaleczeń, nigdy nie dotykaj ostrzy gołymi rękami.

Dodatkowe informacje dotyczące czyszczenia i pielęgnacji urządzenia oraz akcesoriów można znaleźć w instrukcji obsługi dostępnej online.

■ Blok silnika **4**	⚠ **OSTRZEŻENIE!** Produktu nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Tej części nie należy trzymać pod bieżącą wodą. ■ Do czyszczenia produktu nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących i twardych szczotek. ■ Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego. ■ Wyczyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć odrobiny płynu do mycia naczyń.
■ Popychacz **1** ■ Tacka podajnika **2** ■ Otwór wsadowy **10** ■ Nasadka **11** ■ Śruba **12** ■ Ostrze w kształcie krzyża **13** ■ Sitka **14** ■ Pierścień blokujący **15** ■ Wąska końcówka do nadziewania **16** ■ Adapter do wąskiej końcówki do nadziewania **17** ■ Szeroka końcówka do nadziewania **18** ■ Adapter do szerokiej końcówki do nadziewania **19**	■ Część tę należy dokładnie wyczyścić gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń.

- Do zmywarki należy wkładać wyłącznie części nadające się do mycia w zmywarce.
  - Popychacz **1**
  - Tacka podajnika **2**
  - Otwór wsadowy **10**
  - Nasadka **11**
  - Śruba **12**
  - Ostrze w kształcie krzyża **13**
  - Sitka **14**
  - Pierścień blokujący **15**
  - Wąska końcówka do nadziewania **16**
  - Adapter do wąskiej końcówki do nadziewania **17**
  - Szeroka końcówka do nadziewania **18**
  - Adapter do szerokiej końcówki do nadziewania **19**
- Jeśli to możliwe, części należy włożyć do górnego kosza i upewnić się, że żadna z nich o nic nie haczy. Inaczej mogą one ulec odkształceniu.
- Należy używać wyłącznie programów, które nie podgrzewają wody powyżej 60 °C.

Konserwacja

- Przed każdym użyciem należy: Sprawdzić, czy produkt nie jest w widoczny sposób uszkodzony.
- Oprócz sporadycznego czyszczenia produkt nie wymaga żadnych zabiegów konserwacyjnych.

Przechowywanie

- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w miejscu suchym, bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci.

Utylizacja



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Nie wyrzucać produktu po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 524252_2601) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

CE

Seznam použitých piktogramů ... Strana 68
Zamýšlené použití ... Strana 68
Rozsah balení ... Strana 68
Popis dílů ... Strana 68
Technické údaje ... Strana 69

Bezpečnostní instrukce ... Strana 69
Předvídatelné zneužití ... Strana 69
Pokyny pro bezpečný provoz ... Strana 69

Před prvním použitím ... Strana 72

Montáž/demontáž ... Strana 72
Sestava nástavce na mleté maso ... Strana 72
Sestava nástavce pro klobásy ... Strana 73
Sada příslušenství pro kibbeh ... Strana 73
Nasazení smontovaného příslušenství na motorový blok ... Strana 73
Odstranění nástavce po použití ... Strana 73

Provoz ... Strana 73

Příprava jídla ... Strana 73
Zpracování masa na mleté maso ... Strana 74
Výroba klobás ... Strana 74
Výroba šišek kibbeh ... Strana 74

Recepty ... Strana 75
Kibbeh ... Strana 75
Čerstvá grilovaná klobása ... Strana 75
Frikadelly (německé masové kuličky) ... Strana 76
Čevapčiči ... Strana 76

Čištění a péče ... Strana 77
Údržba ... Strana 77

Skladování ... Strana 77

Zlikvidování ... Strana 78

Záruka ... Strana 78
Postup v případě uplatňování záruky ... Strana 78
Servis ... Strana 78

Seznam použitých piktogramů V tomto návodu k použití a na obalu jsou uvedena následující varování:			
	**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: nedodržení tohoto varování může vést k vážnému zranění nebo smrti.	~	Střídavé napětí
	**VAROVÁNÍ!** Střední riziko: nedodržení tohoto varování může vést ke zranění nebo k vážným škodám na majetku.		**POZNÁMKA:** okolnosti a specifika, která je třeba při manipulaci se zařízením dodržovat.
	**UPOZORNĚNÍ:**nízké riziko: nedodržení tohoto varování může vést k lehkým zraněním nebo k poškození majetku.		Materiál zařízení označených tímto symbolem je vhodný pro styk s potravinami a neovlivňuje chuť ani vůni jídla.
	Tento symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nádobí.		Dvojitá izolace
CE	Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnic EU (viz část EU prohlášení o shodě).		Bezpečnostní informace Pokyny pro použití

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Zamýšlené použití

- Tento mlýnek se používá k mletí čerstvého syrového masa.
- Toto zařízení je určeno pro soukromé, domácí použití. Zařízení smí být používáno pouze v interiéru.
- Toto zařízení nesmí být používáno ke komerčním účelům.

Rozsah balení

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

1 x Pohonná jednotka
1 x Krátký návod k použití

Popis dílů

(Obr. A)

1 Posunovač potravin
2 Zásobník
3 Tlačítko pro odemknutí mechanismu
4 Motorový blok
5 Napájecí kabel se síťovou zástrčkou
6 Hlavní vypínač
7 Tlačítko zpětného chodu
8 Nohy s přísavkami
9 Držák pro nástavec
10 Plnicí otvor
11 Nástavec
12 Šnek
13 Křížová čepel
14 Mlecí kotouč
15 Pojistný kroužek
16 Úzká plnicí trubice
17 Adaptér pro úzkou plnicí trubici
18 Široká plnicí trubice
19 Adaptér pro širokou plnicí trubici

Technické údaje

Model:	HG14929
Síťové napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Třída ochrany:	II ⧈
Jmenovitý výkon:	300 W
Max. nepřetržitý provoz (krátký cyklus): (udává, jak dlouho smí zařízení běžet nepřetržitě)	7 minut
Výkon ve vypnutém stavu:	0,0 W

⚠ Bezpečnostní instrukce

Předvídatelné zneužití

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí poškození materiálu!

- Mlýnek nepoužívejte déle než 7 minut v kuse. Poté musí zařízení zůstat vypnuté, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.
- Mlýnek nepoužívejte ke zpracování obzvláště tvrdých surovin, jako jsou mražené potraviny, kosti, muškátový oříšek, obilná zrna nebo kávová zrna.

Pokyny pro bezpečný provoz

- Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud chápou s tím spojená rizika.
- Pokud dojde k poškození síťového kabelu tohoto zařízení, musí být vyměněn výrobcem, servisním střediskem výrobce nebo obdobně kvalifikovaným odborníkem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Motorový blok nesmí být ponořen do vody.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Pokud je zařízení ponecháno bez dozoru, je nutné jej odpojit od elektrické sítě, a to také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Upozorňujeme, že čepele křížové čepele jsou velmi ostré:
  – Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste se nepořezali.
  – Při ručním oplachování používejte vodu tak čirou, abyste dobře viděli na pracovní nástroje a zabránili tak zranění o velmi ostré čepele.
  – Při nasazování nebo sejmutí pracovních nástrojů dbejte na to, abyste se nedotkli čepelí.

- Před výměnou příslušenství nebo nástavců, které se během provozu pohybují, je nutné zařízení vypnout a odpojit od napájecího zdroje.
- Nesprávné používání zařízení může vést ke zranění.
- Zařízení je navrženo pro maximální nepřetržitou provozní dobu 7 minut. Poté musí zařízení zůstat vypnuté, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.
- Před prvním použitím přístroje očistěte všechny části a povrchy, které přicházejí do styku s potravinami.
- Balicí materiály nejsou dětské hračky. Děti by si s plastovými sáčky neměly hrát. Hrozí nebezpečí udušení.
- Elektrická zařízení mohou představovat nebezpečí pro domácí zvířata a hospodářská zvířata. Kromě toho i zvířata mohou zařízení poškodit. Z tohoto důvodu byste měli zvířata vždy držet v bezpečné vzdálenosti od elektrických zařízení.
- Zařízení se nesmí nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, naplněného umyvadla nebo podobných předmětů.
- Neponořujte motorový blok, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody ani do jiných kapalin.
- Chraňte motorový blok před vlhkostí, kapající vodou a stříkající vodou.
- Pokud se do motorového bloku dostane kapalina, okamžitě odpojte napájecí kabel. Nechte zařízení zkontrolovat před dalším použitím.
- Nikdy se zařízení nedotýkejte mokrýma rukama.
- Pokud zařízení spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku. Teprve poté je bezpečné zařízení vyjmout.
- Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky až po úplném sestavení zařízení.
- Síťovou zástrčku zapojujte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka musí zůstat snadno přístupná i po zapojení zařízení.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nemohl být poškozen ostrými hranami nebo horkými místy. Napájecí kabel kolem zařízení neomotávejte.
- I po vypnutí není zařízení zcela odpojeno od napájení. Chcete-li zařízení úplně odpojit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nikdy nepředstavoval riziko zakopnutí a aby se do něj nikdo nezachytil ani na něj nešlápl.

- Napájecí kabel držte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů (např. varných desek).
- Při používání zařízení dbejte na to, aby se napájecí kabel nikde nezachytil ani nebyl stlačen.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
  – když dojde k poruše
  – když zařízení nepoužíváte
  – před montáží nebo demontáží zařízení
  – před čištěním zařízení
  – při bouřkách
- Zařízení nepoužívejte, pokud je na něm, na příslušenství nebo na napájecím kabelu patrné poškození.
- Aby se předešlo jakémukoli nebezpečí, neprovádějte na zařízení žádné úpravy.
- Upozorňujeme, že čepele křížové čepele jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste se nepořezali.
- Při ručním oplachování používejte vodu tak čirou, abyste dobře viděli na čepele, a předešli tak zranění o velmi ostré čepele.
- Nedotýkejte se rotujících částí lžícemi ani podobnými předměty. Dlouhé vlasy a volný oděv držte v dostatečné vzdálenosti od rotujících částí.
- K zasunutí potravin do plnicího otvoru používejte výhradně posunovač potravin, nikdy k tomu nepoužívejte prsty. Hrozí značné nebezpečí úrazu.
- Než zapojíte síťovou zástrčku do zásuvky, ujistěte se, že je zařízení vypnuté.
- Před nasazením nebo sejmutím namontovaného nástavce zařízení vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Zařízení umístěte výhradně na rovný, suchý, neklouzavý a voděodolný povrch tak, aby nemohlo spadnout ani sklouznout.
- Ujistěte se, že je křížová čepel správně zasunuta. Nesprávné zasunutí může zařízení poškodit.
- Za žádných okolností nepokládejte zařízení na horký povrch, např. na varnou desku.
- Na naplněné jídlo nevyvíjejte přílišný tlak. Tlačte rovnoměrně, aby se motor nezablokoval.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je prázdné, protože by to mohlo způsobit přehřátí motoru a jeho poškození.
- Nestiskávejte tlačítko ↻, dokud se motor zcela nezastaví.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Nepoužívejte žádné adstringentní ani abrazivní čisticí prostředky.

- Zařízení je vybaveno protiskluzovými plastovými nohy s přísavkami. Vzhledem k tomu, že je nábytek opatřen celou řadou laků a plastů a je navíc ošetřován různými výrobky na údržbu, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto materiálů obsahují složky, které by mohly narušit a změkčit protiskluzové plastové nohy s přísavkami. V případě potřeby pod přístroj položte protiskluzovou podložku.
- Při manipulaci s ostrými řeznými čepelemi, při vyprazdňování plnicího otvoru, při manipulaci s nástavcem a šnekem a při čištění je třeba dbát opatrnosti.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
  – kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  – statky;
  – použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
  – prostředí typu penzion.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění a péče“.

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny součásti k dispozici a nejsou poškozené.
3. Před prvním použitím zařízení vyčistěte!
4. Umístěte motorový blok **4** na rovný a suchý povrch. Vyberte hladký a čistý povrch, aby nohy s přísavkami **8** dobře přilnuly a zajistily pevné uchycení.

Montáž/demontáž

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění!

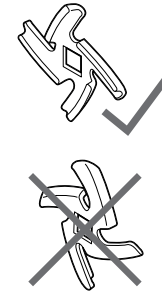
- Čepele křížové čepele **13** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poškození materiálu!

- Ujistěte se, že je křížová čepel **13** správně zasunuta. Nesprávné zasunutí může zařízení poškodit.

Sestava nástavce na mleté maso

1. Nasuňte šnek **12** do nástavce **11**.
2. Nasaďte křížovou čepel **13** na šnek **12** . Čepele křížové čepele musí směřovat od šneku.



3. Vyberte požadovaný mlecí kotouč **14** a nasaďte jej na šnek. Dva vnější upevňovací prvky na mlecím kotouči musí zapadnout do dvou prohlubní na nástavci **11**.
   – Pro hrubou konzistenci (např. pro durynskou sekanou nebo hrubě mletou klobásovou směs) zvolte mlecí kotouč s velkými otvory (7 mm).
   – Chcete-li dosáhnout jemnější konzistence (např. pro paštiky, mleté maso, jemné klobásy), zvolte mlecí kotouč s menšími otvory (5 mm).
4. Ručně našroubujte pojistný kroužek **15**.

Sestava nástavce pro klobásy

1. Nasuňte šnek **12** do nástavce **11**.
2. Nasaďte adaptér **17** na šnek. Dva vnější upevňovací prvky na adaptéru musí zapadnout do dvou prohlubní na přídavném zařízení **11** .
3. Nasuňte plnicí trubici **16** na adaptér.
4. Ručně našroubujte pojistný kroužek **15**.

Sada příslušenství pro kibbeh

1. Nasuňte šnek **12** do nástavce **11**.
2. Nasaďte adaptér **19** na šnek. Dva vnější upevňovací prvky na adaptéru musí zapadnout do dvou prohlubní na přídavném zařízení **11** .
3. Nasaďte plnicí trubici **18** na adaptér.
4. Ručně našroubujte pojistný kroužek **15**.

Nasazení smontovaného příslušenství na motorový blok

1. Umístěte motorový blok **4** na rovný a suchý povrch. Vyberte hladký a čistý povrch, aby nohy s přísavkami **8** dobře přilnuly a zajistily pevné uchycení.
2. **Obrázek A:** Umístěte nástavec **11**, který jste sestavili podle příslušného receptu, do držáku **9** na motorovém bloku **4**. Šipka ▲ na příloze ukazuje na značku 🔓 vedle tlačítka odblokovacího mechanismu 🔓 **3**.
3. **Obrázek A:** Nástavec **11** lehce přitlačte na motorový blok **4** a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezazní slyšitelné zacvaknutí.
4. Umístěte zásobník **2** na plnicí otvor **10**.

Odstranění nástavce po použití

Po použití je nutné nástavec pro účely čištění odpojit od motorového bloku.

1. V případě potřeby vyjměte zásobník **2**.
2. **Obrázek B:** Stiskněte tlačítko odblokovacího mechanismu 🔓 **3**.
3. **Obrázek B:** Otočte nástavec **11** ve směru hodinových ručiček až na doraz. Poté sejměte přídavné zařízení z motorového bloku **4**.
4. Rozložte nástavec na jednotlivé části.

Provoz

⚠ NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími částmi!

- K zasunutí potravin do plnicího otvoru **10** používejte výhradně posunovač potravin **1**, nikdy k tomu nepoužívejte prsty. Hrozí značné nebezpečí úrazu.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poškození materiálu!

- Zařízení je navrženo pro maximální nepřetržitou provozní dobu 7 minut. Poté musí zařízení zůstat vypnuté, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je prázdné, protože by to mohlo způsobit přehřátí motoru a jeho poškození.

ⓘ POZNÁMKY:

- Při prvních několika použitích zařízení může docházet k mírnému zápachu způsobenému zahříváním motoru. To je neškodné. Zajistěte dostatečné větrání.
- Pokud se motor během provozu zablokuje, např. v důsledku přeplnění, překážku odstraňte. Stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** pro vypnutí zařízení. Jakmile se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko zpětného chodu ↻ **7**. To by mělo odstranit poruchu. Zařízení znovu zapněte.

Příprava jídla

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poškození materiálu!

- Používejte přístroj pouze k sekání měkkých potravin; nekrájejte jím příliš tvrdé suroviny, jako jsou kosti nebo muškátový oříšek.

Mleté maso je obzvláště choulostivá potravina. Velmi rychle se kazí. Mleté maso, které bylo skladováno při příliš vysoké teplotě nebo příliš dlouho, je ideálním prostředím pro množení bakterií. Pokud si chcete doma připravit a zpracovat vlastní mleté maso, měli byste se řídit následujícími radami:

- Vždy dbejte na maximální čistotu.
- Používejte pouze čerstvé, dobře vychlazené maso, protože se v mlýnku na maso zahřívá.
- Z masa odstraňte kosti, šlachy a kůži a nakrájejte ho na kousky dlouhé přibližně 20 cm a o průměru přibližně 3 cm.

- Po namletí maso ihned ochlaďte (na teplotu nepřesahující +4 °C) a spotřebujte do 6 hodin.
- Pokud chcete mleté maso skladovat, zmrazte ho ihned po přípravě.
- Mlýnek na maso pečlivě vyčistěte. Na příslušenství nesmí zůstat žádné zbytky.

Zpracování masa na mleté maso

1. Vložte kousky masa do plnicího otvoru **10** a do zásobníku **2**.
2. Pod pojistný kroužek **15** položte misku, do které se bude mleté maso zachytávat.
3. Zapojte síťovou zástrčku **5** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům uvedeným na typovém štítku. Zásuvka musí být i po připojení snadno přístupná.
4. Stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** pro zapnutí zařízení.
5. Pomocí posunovače potravin **1** zatlačte maso do plnicího otvoru **10**. Na maso netlačte příliš silně, jinak se zahřeje, zšedne a bude mastné.
6. Stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** pro vypnutí zařízení.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
8. Demontujte veškeré příslušenství z motorového bloku **4**. Všechny součásti rozmontujte a důkladně je omyjte pod tekoucí teplou vodou.

Výroba klobás

- Střeva na klobásy se dají sehnat u řezníka nebo ve specializovaném řeznictví.
- Při výrobě klobás používejte přírodní střeva. Mají ideální tloušťku a dají se jíst spolu s masem. Na 1 kg klobásy odměřte přibližně 1,60 m. Nalijte potřebné množství do vlažné vody a nechte 3 hodiny odstát.
- Podle receptu smíchejte mleté maso s kořením a dalšími přísadami na klobásovou náplň a asi 5 minut důkladně promíchejte.
- Připravenou směs na klobásy nechte asi 30 minut vychladit v ledničce.

1. Naplňte připravenou klobásovou náplň do plnicího otvoru **10** a do zásobníku **2**.
2. Vyjměte střevo z vody a vymačkejte z něj vodu. Na plnicí trubici **16** navlečte klobásové střevo požadované délky (cca 5 cm) a konec zavažte.
3. Zapojte síťovou zástrčku **5** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům uvedeným na typovém štítku. Zásuvka musí být i po připojení snadno přístupná.
4. Stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** pro zapnutí zařízení.
5. Vytlačte náplň do klobásy skrz plnicí otvor **10** a zatlačte ji dovnitř pomocí posunovače **1**. Snažte se to provést co nejrovnoměrněji. Vyhněte se vzduchovým bublinám. V případě potřeby klobásu propíchněte jehlou.
6. Po každém kousku klobásy stiskněte střevo palcem a ukazováčkem, aby vznikl prázdný úsek střeva.
7. První klobásu otočte 2–3 krát doprava a druhou doleva, vždy střídavě. Tím vznikne řada klobás.
8. Po naplnění klobás stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** a přístroj vypněte.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
10. Demontujte veškeré příslušenství z motorového bloku **4**. Všechny součásti rozmontujte a důkladně je omyjte pod tekoucí teplou vodou.

Výroba šišek kibbeh

- Připravte směs na šišky kibbeh. V závislosti na druhu surovin můžete použít mlýnek a mlecí kotouč s menšími otvory (5 mm). Směs bude jemnější, pokud ji ještě jednou proženete mlýnkem na maso.

1. Naplňte připravenou směs na šišky kibbeh do plnicího otvoru **10**.
2. Zapojte síťovou zástrčku **5** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům uvedeným na typovém štítku. Zásuvka musí být i po připojení snadno přístupná.
3. Stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** pro zapnutí zařízení.

4. Směs na šišky kibbeh protlačte plnicím otvorem **10** a zatlačte ji dovnitř pomocí posunovače **1**. Snažte se to provést co nejrovnoměrněji.
5. Jakmile šiška dosáhne požadované délky, rozřízněte ji například kuchyňským nožem.
6. Až spotřebujete směs na šišky kibbeh, stiskněte hlavní vypínač ⏻ **6** a přístroj vypněte.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
8. Demontujte veškeré příslušenství z motorového bloku **4**. Všechny součásti rozmontujte a důkladně je omyjte pod tekoucí teplou vodou.

Recepty

Kibbeh

Ingredience na cca 20 kusů

Ingredience na náplň

200 g	libové hovězí nebo jehněčí maso
1	cibule
2	lžičky mouky
1	špetka soli

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

Ingredience na plátek na kibbeh

450 g	libové hovězí nebo jehněčí maso
150–200 g	mouka
1 čajová lžička	nasekané ořechy
1 čajová lžička	sůl

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

1 čajová lžička	mletá paprika
Chilli v prášku podle chuti	
Tuk nebo olej na smažení	

Příprava náplně

1. Maso umyjte, osušte a nakrájejte na velké kousky.
2. Nejprve maso pomelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) mlecího kotouče **14** mlýnku na maso.
3. Cibuli oloupejte, nakrájejte na jemné kostičky a osmažte ji.
4. Do mísy dejte mleté maso, osmaženou cibuli, koření, sůl a mouku a vše dobře promíchejte.

Příprava plátku na kibbeh

1. Maso umyjte, osušte a nakrájejte na velké kousky.
2. Nejprve maso pomelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) mlecího kotouče **14** mlýnku na maso.
3. K masu přidejte zbývající ingredience a dobře promíchejte. Množství mouky přizpůsobte podle konzistence.
4. Masovou směs znovu zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším mlecím kotoučem (5 mm) **14**.
5. Vypněte zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
6. Vyměňte mlecí kotouč za nástavec na kibbeh.
7. Nasaďte nástavec a znovu zapněte mlýnek na maso.
8. Pomocí nástavce na kibbeh vytvarujte placky kibbeh dlouhé přibližně 7 cm.

Příprava kibbeh

1. Jakmile jsou plátky na kibbeh hotové, naplňte je připravenou náplní.
2. Kibbeh uzavřete jemným stlačením konců a boků.
3. Kibbeh smažte na rozpáleném oleji (cca 190 °C) asi 3 minuty, dokud nezíská zlatohnědou barvu.

Čerstvá grilovaná klobása

Ingredience na cca 8 klobás

Přísady

300 g	libové hovězí maso
500 g	libové vepřové maso
200 g	bůček
cca 1,6 metru	vepřové střevo (průměr cca 30–32 mm)
20 g	sůl
½ lžíce	mletý bílý pepř
1 čajová lžička	kmín
½ čajové lžičky	muškátový oříšek

Příprava

1. Maso umyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso pomelte pomocí jemnějšího mlecího kotouče (5 mm) **14** mlýnku na maso.
3. Do masové směsi přidejte směs koření a sůl a vypracujte hladkou hmotu. Vložte je na přibližně 30 minut do ledničky.
4. Vypněte zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
5. Vyměňte mlecí kotouč za nástavec na plnění klobás.
6. Nasaďte nástavec a znovu zapněte mlýnek na maso.
7. Naplňte plnící trubici podle návodu a stočte ji tak, aby vznikly klobásy dlouhé přibližně 20 cm.
8. Grilovanou klobásu dobře opečte a snězte ji ještě ten samý den.

Frikadelly (německé masové kuličky)

Ingredience na cca 8 frikadellů

Přísady

500 g	hovězí, vepřové nebo jehněčí
½ čajové lžičky	pepř
1	vejce (střední)
trochu strouhanky	
2 polévkové lžíce	jogurt
1	cibule
1 čajová lžička	mletá paprika
1 stroužek	česnek
1 polévková lžíce	hořčice
½ svazku	petržel
1 čajová lžička	sůl
2–3 polévkové lžíce	olej na smažení

Příprava

1. Maso umyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso pomelte pomocí jemnějšího mlecího kotouče (5 mm) **14** mlýnku na maso.
3. Oloupejte česnek a vymačkejte ho do misky.
4. Cibuli oloupejte a nakrájejte na jemné kostičky.
5. Petržel umyjte a nakrájejte na jemno.
6. Do misky s česnekem přidejte všechny ingredience kromě strouhanky a vše promíchejte do hladké směsi.
7. Z přibližně 3 lžic směsi vytvarujte karbanátek a mírně jej zploštěte.
8. Pokud chcete, můžete na talíř nasypat strouhanku a frikadely v ní obalit.
9. Frikadely z obou stran opečte na nepřilnavé pánvi. Frikadely smažte na středním až mírném ohni přibližně 8–10 minut. Během vaření frikadely přibližně 2–3 krát otočte.

Čevapčiči

Ingredience na cca 4 porce

Přísady

500 g	hovězí plec
2	cibule
2 stroužky	česnek
3 polévkové lžíce	strouhanka
1 polévková lžíce	mletá paprika, pálivá
1 svazek	čerstvý tymián
3 polévkové lžíce	olivový olej
sůl a pepř	
1	vejce

Příprava

1. Maso umyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Oloupejte a nakrájejte na jemno česnek a cibuli a vše dejte do velké mísy.
3. Z větviček tymiánu odtrhněte lístky, nasekejte je a přidejte do velké mísy.
4. Maso pomelte pomocí hrubého mlecího kotouče (7 mm) **14** mlýnku na maso.
5. Do velké mísy přidejte maso a zbývající ingredience a vše dobře promíchejte.
6. Vypněte zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
7. Vyměňte hrubý mlecí kotouč (7 mm) za jemný (5 mm) **14**.
8. Nasaďte nástavec a znovu zapněte mlýnek na maso.
9. Masovou směs rozmělněte pomocí jemného mlecího kotouče (5 mm) **14** mlýnku na maso.
10. Z masové směsi vytvarujte válečky o tloušťce prstu a délce přibližně 5 cm.
11. Čevapčiči opékejte na středním plameni, dokud nebudou křupavě hnědé.

Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

- Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte motorový blok **4** do vody.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí poranění při řezání!

- Upozorňujeme, že čepele křížové čepele **13** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste se nepořezali.

Další informace o čištění a údržbě přístroje a příslušenství naleznete v online návodu k použití.

■ Motorová jednotka **4**	⚠ **VAROVÁNÍ!** Tuto část nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Tuto část nedržte pod tekoucí vodou. ■ K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče. ■ Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky. ■ Čistěte mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte trochu mýdla na nádobí.
■ Posunovač potravin **1** ■ Zásobník **2** ■ Plnicí otvor **10** ■ Nástavec **11** ■ Šnek **12** ■ Křížová čepel **13** ■ Mlecí kotouč **14** ■ Pojistný kroužek **15** ■ Úzká plnicí trubice **16** ■ Adaptér pro úzkou plnicí trubici **17** ■ Široká plnicí trubice **18** ■ Adaptér pro širokou plnicí trubici **19**	■ Tuto část důkladně vyčistěte horkou vodou a mýdlem na nádobí.

- Do myčky vkládejte pouze části, které jsou vhodné pro mytí v myčce.
  - Posunovač potravin **1**
  - Zásobník **2**
  - Plnicí otvor **10**
  - Nástavec **11**
  - Šnek **12**
  - Křížová čepel **13**
  - Mlecí kotouč **14**
  - Pojistný kroužek **15**
  - Úzká plnicí trubice **16**
  - Adaptér pro úzkou plnicí trubici **17**
  - Široká plnicí trubice **18**
  - Adaptér pro širokou plnicí trubici **19**
- Pokud je to možné, umístěte díly do horního koše a zajistěte, aby se žádný z dílů nemohl zaseknout. Jinak by se mohly deformovat.
- Používejte pouze programy, které neohřívají vodu nad 60 °C.

Údržba

- Před každým použitím: Zkontrolujte, zda není výrobek viditelně poškozen.
- Kromě občasného čištění je výrobek bezúdržbový.

Skladování

- Pokud výrobek nepoužíváte, skladujte jej v původním obalu.
- Skladujte výrobek na suchém a bezpečném místě mimo dosah dětí.

Zlikvidování



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



Po dosažení konce životnosti výrobek správně zlikvidujte a nevhazujte do komunálního odpadu. Informace o sběrných dvorech a otevíracích hodinách získáte u své obecní správy.

Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 524252_2601) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

CE

Zoznam použitých piktogramov ..... Strana 80
Zamýšľané použitie ..... Strana 80
Rozsah dodávky ..... Strana 80
Opis dielov ..... Strana 80
Technické údaje ..... Strana 81

Bezpečnostné pokyny ..... Strana 81
Predpokladané zneužitie ..... Strana 81
Pokyny pre bezpečnú prevádzku ..... Strana 81

Pred prvým použitím ..... Strana 84

Montáž/demontáž ..... Strana 84
Montáž nadstavca na mleté mäso ..... Strana 84
Montáž nadstavca na upevňovanie klobás ..... Strana 85
Montáž nadstavca na kibbeh ..... Strana 85
Umiestnenie zmontovaného nadstavca na motorový blok ..... Strana 85
Odstránenie nadstavca po použití ..... Strana 85

Obsluha ..... Strana 85

Príprava jedla ..... Strana 85
Spracovanie mäsa na mleté mäso ..... Strana 86
Výroba klobás ..... Strana 86
Príprava kibbeh šišky ..... Strana 86

Recepty ..... Strana 87
Kibbeh ..... Strana 87
Čerstvá grilovaná klobása ..... Strana 87
Frikadellen (nemecké mäsové guľky) ..... Strana 88
Čevapčiči ..... Strana 88

Čistenie a starostlivosť ..... Strana 89
Údržba ..... Strana 89

Skladovanie ..... Strana 89

Likvidácia ..... Strana 90

Záruka ..... Strana 90
Postup v prípade poškodenia v záruke ..... Strana 90
Servis ..... Strana 90

Zoznam použitých piktogramov V návode na použitie a na balení sa používajú nasledovné varovania:			
	**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: nedodržanie tohto varovania môže mať za následok ohrozenie života a zdravia.		Striedavé napätie
	**VAROVANIE!** Stredné riziko: nedodržanie tohto varovania môže mať za následok zranenie alebo vážne materiálne škody.		**POZNÁMKA:** okolnosti a špecifiká, ktoré je potrebné dodržiavať pri manipulácii so zariadením.
	**UPOZORNENIE:** nízke riziko: ignorovanie tohto varovania môže mať za následok ľahké zranenia alebo poškodenie majetku.		Materiál zariadení s týmto symbolom, ktorý je vhodný na styk s potravinami, nemení chuť ani vôňu potravín.
	Tento symbol označuje časti, ktoré možno umývať v umývačke riadu.		Dvojitá izolácia
	Výrobky s týmto symbolom spĺňajú požiadavky smerníc EÚ (pozri časť Vyhlásenie o zhode EÚ).		Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Zamýšľané použitie

- Tento mlynček sa používa na mletie čerstvého, surového mäsa.
- Toto zariadenie je určené na súkromné, domáce použitie. Toto zariadenie sa smie používať iba v interiéri.
- Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Rozsah dodávky

Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka úplná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

1 x Pohonná jednotka
1 x Sprievodca rýchlym spustením

Opis dielov

(Obr. A)

1 Posúvač potravín
2 Zásobník
3 Tlačidlo odblokovacieho mechanizmu
4 Motorový blok
5 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
6 Hlavný vypínač
7 Tlačidlo spätného chodu
8 Prísavky
9 Držiak pre nadstavec
10 Plniaci otvor na potraviny
11 Nadstavec
12 Šnek
13 Čepeľ v tvare kríža
14 Mlecie kotúče
15 Zaisťovací krúžok
16 Úzka plniaca trubica
17 Adaptér pre úzku plniacu trubicu
18 Široká plniaca trubica
19 Adaptér pre širokú plniacu trubicu

Technické údaje

Model:	HG14929
Sieťové napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	II ⧈
Menovitý výkon:	300 W
Max. nepretržitá prevádzka (krátky cyklus): (udáva, ako dlho môže zariadenie bežať nepretržite)	7 minút
Výkon vo vypnutom stave:	0,0 W

⚠ Bezpečnostné pokyny

Predpokladané zneužitie

⚠ **VAROVANIE!** Nebezpečenstvo poškodenia majetku!

- Mlynček nepoužívajte dlhšie ako 7 minút v kuse. Potom musí zariadenie zostať vypnuté, kým nevychladne na izbovú teplotu.
- Mlynček nepoužívajte na spracovanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú mrazené potraviny, kosti, muškátový oriešok, obilniny alebo kávové zrná.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebiče môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez dostatočných skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak chápu s tým spojené riziká.
- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla tohto zariadenia, musí ho vymeniť výrobca, servisné stredisko výrobcu alebo podobne kvalifikovaný odborník, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Motorový blok sa nesmie ponoriť do vody.
- Toto zariadenie nie je určené na prevádzku s použitím externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Zariadenie je potrebné odpojiť od elektrickej siete, ak zostane bez dozoru, ako aj pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Upozorňujeme, že čepele v tvare kríža sú veľmi ostré:
  – Nikdy sa nedotýkajte čepelí holými rukami, aby ste sa nezranili.
  – Pri ručnom oplachovaní používajte vodu, ktorá je natoľko číra, aby ste dobre videli na pracovné nástroje a zabránili tak poraneniu o veľmi ostré čepele.
  – Pri vkladaní alebo vyberaní pracovných nástrojov sa uistite, že sa nedotknete čepelí.

- Pred výmenou príslušenstva alebo nadstavcov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, je potrebné zariadenie vypnúť a odpojiť od napájania.
- Nesprávne používanie zariadenia môže viesť k úrazom.
- Zariadenie je navrhnuté na maximálnu prevádzkovú dobu 7 minút bez prerušenia. Potom musí zariadenie zostať vypnuté, kým nevychladne na izbovú teplotu.
- Pred prvým použitím zariadenia vyčistite všetky časti a povrchy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Baliace materiály nie sú detské hračky. Deti by nemali mať dovolené hrať sa s plastovými vrecami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- Elektrické zariadenia môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce zvieratá a hospodárske zvieratá. Okrem toho môžu zariadenie poškodiť aj zvieratá. Z tohto dôvodu by ste mali zvieratá vždy držať v dostatočnej vzdialenosti od elektrických zariadení.
- Zariadenie sa nesmie nikdy používať v blízkosti vane, sprchy, naplnenej umývadla alebo podobných predmetov.
- Motorový blok, napájací kábel a sieťová zástrčka nesmie prísť do styku s vodou ani žiadnymi inými tekutinami.
- Chráňte motorový blok pred vlhkosťou, kvapkami vody a striekajúcou vodou.
- Ak sa do motorového bloku dostane tekutina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku. Nechajte zariadenie skontrolovať pred ďalším použitím.
- Nikdy sa zariadenia nedotýkajte mokrými rukami.
- Ak zariadenie spadne do vody, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Až vtedy je možné zariadenie bezpečne vybrať.
- Sieťovú zástrčku zapojte do zásuvky až po úplnom zmontovaní zariadenia.
- Sieťovú zástrčku zapájajte iba do správne nainštalovanej a ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapojení zariadenia ľahko prístupná.
- Uistite sa, že napájací kábel nemôžu poškodiť ostré hrany ani miesta s vysokou teplotou. Napájací kábel neomotávajte okolo zariadenia.
- Aj po vypnutí nie je zariadenie úplne odpojené od napájania. Ak chcete zariadenie úplne odpojiť, vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nikdy nepredstavoval riziko zakopnutia a aby sa do neho nikto nezamotal ani naň nešliapol.

- Napájací kábel držte ďalej od horúcich povrchov (napr. varných platní).
- Pri používaní zariadenia dbajte na to, aby sa napájací kábel nezachytil ani nestlačil.
- Pri vyťahovaní sieťovej zástrčky zo zásuvky vždy ťahajte za zástrčku, nikdy za kábel.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky:
  – ak dôjde k poruche
  – keď zariadenie nepoužívate
  – pred montážou alebo demontážou zariadenia
  – pred vyčistením zariadenia
  – počas búrok
- Zariadenie nepoužívajte, ak je viditeľne poškodené, rovnako ako príslušenstvo alebo napájací kábel.
- Aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu, nevykonávajte na zariadení žiadne úpravy.
- Upozorňujeme, že čepele v tvare kríža sú veľmi ostré. Nikdy sa nedotýkajte čepelí holými rukami, aby ste sa nezranili.
- Pri ručnom oplachovaní používajte vodu, ktorá je taká čistá, že v nej dobre vidíte čepele, aby ste sa nezranili o veľmi ostré čepele.
- Nedotýkajte sa rotujúcich častí lyžicami ani podobnými predmetmi. Dlhé vlasy a voľný odev držte v dostatočnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- Na vtlačenie potravín do plniaceho otvoru používajte výhradne posúvač potravín, nikdy na to nepoužívajte prsty. Existuje značné riziko úrazu.
- Pred zasunutím sieťovej zástrčky do zásuvky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.
- Pred nasadením alebo odmontovaním namontovaného nadstavca vypnite zariadenie a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Zariadenie umiestnite výlučne na rovný, suchý, neklzký a vodotesný povrch tak, aby nemohlo spadnúť ani skĺznuť.
- Uistite sa, že je čepeľ v tvare kríža správne zasunutá. Nesprávne zasunutie môže spôsobiť poškodenie zariadenia.
- Nikdy neklaďte zariadenie na horúci povrch, napr. na varnú platňu.
- Na naplnené jedlo nevyvíjajte príliš veľký tlak. Tlačte rovnomerne, aby sa motor nezablokoval.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je prázdne, pretože to spôsobuje prehriatie motora a môže viesť k jeho poškodeniu.
- Nestláčajte tlačidlo ↻, kým sa motor úplne nezastaví.
- Používajte výhradne originálne príslušenstvo.
- Nepoužívajte žiadne sťahujúce ani abrazívne čistiace prostriedky.

- Zariadenie je vybavené protišmykovými plastovými prísavkami. Keďže je nábytok pokrytý širokou škálou lakov a plastov a ošetruje sa aj rôznymi prostriedkami na údržbu, nemožno úplne vylúčiť, že niektoré z týchto materiálov obsahujú zložky, ktoré by mohli poškodiť a zmäkčiť protišmykové plastové prísavky. V prípade potreby položte pod zariadenie protišmykovú podložku.
- Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami, pri vyprázdňovaní plniaceho otvoru, nadstavca a šneku, ako aj pri čistení je potrebné postupovať opatrne.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
  – kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  – farmy;
  – pre klientov v hoteloch, moteloch a iných obytných priestoroch;
  – prostredia typu penzión s raňajkami.
- Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie a starostlivosť".

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či sú všetky diely prítomné a nepoškodené.
3. Pred prvým použitím zariadenie vyčistite!
4. Umiestite motorový blok **4** na rovný a suchý povrch. Vyberte hladký a čistý povrch, aby sa prísavky **8** mohli pevne prichytiť a zabezpečiť stabilnú oporu.

Montáž/demontáž

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo poranenia!

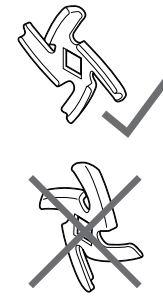
- Čepele v tvare kríža **13** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poškodenia majetku!

- Uistite sa, že čepeľ v tvare kríža **13** je správne zasunutá. Nesprávne zasunutie môže spôsobiť poškodenie zariadenia.

Montáž nadstavca na mleté mäso

1. Zasuňte šnek **12** do nadstavca **11**.
2. Nasaďte čepeľ v tvare kríža **13** na šnek **12**. Čepeľ v tvare kríža musí smerovať od šneku.



3. Vyberte požadovaný mlecí kotúč **14** a nasaďte ho na šnek. Dva vonkajšie upevňovacie prvky na mlecom kotúči musia zapadnúť do dvoch výrezov na nadstavci **11**.
   – Pre hrubú konzistenciu (napr. pre durínsku klobásu alebo hrubo mletú klobásovú zmes) zvoľte mlecí kotúč s veľkými otvormi (7 mm).
   – Ak chcete dosiahnuť jemnejšiu konzistenciu (napr. pri paštétach, mletom mäse alebo jemných klobásach), zvoľte mlecí kotúč s menšími otvormi (5 mm).
4. Ručne naskrutkujte zaisťovací krúžok **15**.

Montáž nadstavca na upevňovanie klobás

1. Zasuňte šnek **12** do nadstavca **11**.
2. Nasaďte adaptér **17** na šnek. Dva vonkajšie upevňovacie prvky na adaptéri musia zapadnúť do dvoch výrezov na nadstavci **11**.
3. Nasuňte plniacu trubicu **16** na adaptér.
4. Ručne naskrutkujte zaisťovací krúžok **15**.

Montáž nadstavca na kibbeh

1. Zasuňte šnek **12** do nadstavca **11**.
2. Nasuňte adaptér **19** na šnek. Dva vonkajšie upevňovacie prvky na adaptéri musia zapadnúť do dvoch výrezov na nadstavci **11**.
3. Nasaďte plniacu trubicu **18** na adaptér.
4. Ručne naskrutkujte zaisťovací krúžok **15**.

Umiestnenie zmontovaného nadstavca na motorový blok

1. Umiestite motorový blok **4** na rovný a suchý povrch. Vyberte hladký a čistý povrch, aby sa prísavky **8** mohli pevne prichytiť a zabezpečiť stabilnú oporu.
2. **Obrázok A:** Vložte nadstavec **11**, ktorý je kompletne zmontovaný podľa príslušného receptu, do držiaka **9** na motorovom bloku **4**. Šípka ▲ na nadstavci ukazuje na označenie 🔓 vedľa tlačidla odblokovacieho mechanizmu 🔓 **3**.
3. **Obrázok A:** nadstavec **11** jemne pritlačte na blok motora **4** a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nezačujete, ako zapadne na miesto.
4. Umiestite zásobník **2** na plniaci otvor **10**.

Odstránenie nadstavca po použití

Po použití je potrebné nadstavec na účely čistenia odpojiť od motorového bloku.

1. V prípade potreby vyberte zásobník **2**.
2. **Obrázok B:** stlačte tlačidlo odblokovacieho mechanizmu 🔓 **3**.
3. **Obrázok B:** otočte nadstavec **11** v smere hodinových ručičiek až na doraz. Potom odpojte príslušenstvo od motorového bloku **4**.
4. Rozmontujte nadstavec na jednotlivé časti.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi časťami!

- Na vtlačenie potravín do plniaceho otvoru **10** používajte výlučne posúvač potravín **1**, nikdy nepoužívajte prsty. Existuje značné riziko úrazu.

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poškodenia majetku!

- Zariadenie je navrhnuté na maximálnu prevádzkovú dobu 7 minút bez prerušenia. Potom musí zariadenie zostať vypnuté, kým nevychladne na izbovú teplotu.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je prázdne, pretože to spôsobuje prehriatie motora a môže viesť k jeho poškodeniu.

ⓘ POZNÁMKY:

- Pri prvých niekoľkých použitiach zariadenia môže z neho vychádzať určitý zápach spôsobený zahrievaním motora. To je neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Ak sa motor počas prevádzky zablokuje, napr. v dôsledku preplnenia, odstráňte prekážku. Stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** na vypnutie zariadenia. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo spätného chodu ↺ **7**. Tým by sa mala porucha odstrániť. Zariadenie znovu zapnite.

Príprava jedla

⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo poškodenia majetku!

- Toto zariadenie nepoužívajte na sekanie mimoriadne tvrdých potravín, ako sú kosti alebo muškátový oriešok.

Mleté mäso je mimoriadne citlivá potravina. Veľmi rýchlo sa kazí. Mleté mäso, ktoré bolo skladované pri príliš vysokej teplote alebo príliš dlho, je ideálnym živným prostredím pre baktérie. Ak si chcete doma pripraviť a spracovať vlastné mleté mäso, mali by ste sa riadiť nasledujúcimi tipmi:

- Vždy dbajte na maximálnu čistotu.
- Používajte iba čerstvé, dobre vychladené mäso, pretože sa v mlynčeku zahrieva.
- Z mäsa odstráňte kosti, šľachy a kožu a nakrájajte ho na kúsky s dĺžkou približne 20 cm a priemerom približne 3 cm.

- Po zomletí mäso ihneď ochlaďte (na teplotu maximálne +4 °C) a spotrebujte do 6 hodín.
- Ak chcete mleté mäso uskladniť, zmrazte ho ihneď po príprave.
- Mlynček na mäso dôkladne vyčistite. Na príslušenstve nesmú zostať žiadne zvyšky.

Spracovanie mäsa na mleté mäso

1. Vložte kúsky mäsa do plniaceho otvoru **10** a do zásobníka **2**.
2. Pod zaisťovací krúžok **15** umiestnite misku na zachytávanie mletého mäsa.
3. Zapojte sieťovú zástrčku **5** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým špecifikáciám uvedeným na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
4. Stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** na zapnutie zariadenia.
5. Pomocou posúvača potravín **1** vtlačte mäso do plniaceho otvoru **10**. Na mäso netlačte príliš silno, inak sa zahreje, zosivie a bude mastné.
6. Stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** na vypnutie zariadenia.
7. Vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
8. Odstráňte všetko príslušenstvo z motorového bloku **4**. Všetky diely rozmontujte a dôkladne ich umyte pod tečúcou horúcou vodou.

Výroba klobás

- Črevá na klobásy si môžete kúpiť u mäsiara alebo v špecializovanej mäsiarni.
- Pri výrobe klobás používajte prírodné črevá. Majú ideálnu hrúbku a dajú sa jesť spolu s mäsom. Na 1 kg klobásy odmerajte približne 1,60 m. Potrebné množstvo namočte na 3 hodiny do vlažnej vody.
- Podľa receptu zmiešajte mleté mäso s korením a ostatnými prísadami na klobásovú plnku a dôkladne miesite asi 5 minút.
- Pripravenú zmes na klobásy nechajte vychladnúť v chladničke približne 30 minút.

1. Naplňte pripravenú klobásovú plnku do plniaceho otvoru **10** a do zásobníka **2**.
2. Vyberte črevo z vody a vytlačte z neho vodu. Na plniacu trubicu **16** navlečte klobásové črevo požadovanej dĺžky tak, aby presahovalo asi o 5 cm, a koniec zaviažte.
3. Zapojte sieťovú zástrčku **5** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým špecifikáciám uvedeným na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
4. Stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** na zapnutie zariadenia.
5. Vtlačte klobásovú plnku cez plniaci otvor **10** a zatlačte ju dovnútra pomocou posúvača potravín **1**. Robte to čo najrovnomernejšie. Vyhnite sa vzduchovým bublinám. V prípade potreby klobásu prepichnite ihlou.
6. Po každom kúsku klobásy stlačte črevo medzi palcom a ukazovákom, aby vznikol prázdny úsek čreva.
7. Prvú klobásu otočte 2–3-krát doprava a druhú doľava, vždy striedavo. Tým vznikne reťaz klobás.
8. Po naplnení klobás stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** a zariadenie vypnite.
9. Vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
10. Odstráňte všetko príslušenstvo z motorového bloku **4**. Všetky diely rozmontujte a dôkladne ich umyte pod tečúcou horúcou vodou.

Príprava kibbeh šišky

- Pripravte zmes na kibbeh šišky. V závislosti od druhu potravín môžete použiť mlynček a mlecí kotúč s menšími otvormi (5 mm). Zmes bude jemnejšia, ak ju prejdete mlynčekom na mäso ešte raz.

1. Pripravenú zmes na kibbeh šišky nasypte do plniaceho otvoru **10**.
2. Zapojte sieťovú zástrčku **5** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým špecifikáciám uvedeným na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
3. Stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** na zapnutie zariadenia.

4. Zmes na kibbeh šišky pretlačte cez plniaci otvor **10** a zatlačte ju dovnútra pomocou posúvača potravín **1**. Robte to čo najrovnomernejšie.
5. Keď šiška dosiahne požadovanú dĺžku, odrežte ju, napríklad kuchynským nožom.
6. Keď spotrebujete zmes na prípravu kibbeh šišiek stlačte hlavný vypínač ⏻ **6** a zariadenie vypnite.
7. Vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
8. Odstráňte všetko príslušenstvo z motorového bloku **4**. Všetky diely rozmontujte a dôkladne ich umyte pod tečúcou horúcou vodou.

Recepty

Kibbeh

Ingrediencie na cca 20 kusov

Ingrediencie na náplň

200 g	chudé hovädzie alebo jahňacie mäso
1	cibuľa
2	čajové lyžičky múky
1	štipka soli

Podľa vkusu, napr. zmes korenín: koriander, nové korenie, čierne korenie, škorica, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamóm.

Ingrediencie na placku kibbeh

450 g	chudé hovädzie alebo jahňacie mäso
150–200 g	múka
1 čajová lyžička	nasekaných orechov
1 čajová lyžička	soľ

Podľa vkusu, napr. zmes korenín: koriander, nové korenie, čierne korenie, škorica, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamóm.

1 čajová lyžička	mletá paprika
Chilli v prášku podľa chuti	
Tuk alebo olej na vyprážanie	

Príprava náplne

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na veľké kúsky.
2. Najskôr mäso pomeľte na hrubom (7 mm) a potom na jemnejšom (5 mm) mlecom kotúči **14** mlynčeka.
3. Cibuľu ošúpte, nakrájajte na jemné kocky a osmažte.
4. Do misy vložte mleté mäso, opraženú cibuľu, koreniny, soľ a múku a všetko dobre premiešajte.

Príprava placky na kibbeh

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na veľké kúsky.
2. Najskôr mäso pomeľte na hrubom (7 mm) a potom na jemnejšom (5 mm) mlecom kotúči **14** mlynčeka.
3. K mäsu pridajte zvyšné ingrediencie a dobre premiešajte. Množstvo múky prispôsobte podľa konzistencie.
4. Mäsovú zmes opäť spracujte v mlynčeku s jemnejším mlecím kotúčom (5 mm) **14**.
5. Vypnite zariadenie a vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
6. Vymeňte mlecí kotúč za nadstavec na kibbeh.
7. Nasaďte nadstavec a znovu zapnite mlynček.
8. Pomocou nadstavca na kibbeh vytvorte placku na kibbeh s dĺžkou približne 7 cm.

Príprava kibbeh

1. Hneď ako budú pripravené, naplňte placky na kibbeh pripravenou náplňou.
2. Kibbeh uzavrite jemným stlačením koncov a bokov.
3. Kibbeh vyprážajte na rozpálenom oleji (cca 190 °C) približne 3 minúty, kým nezískajú zlatohnedú farbu.

Čerstvá grilovaná klobása

Ingrediencie na cca 8 klobás

Ingrediencie

300 g	chudé hovädzie mäso
500 g	chudé bravčové mäso
200 g	slanina z pleca
cca 1,6 metra	bravčové črevo (priemer cca 30–32 mm)
20 g	soľ
½ lyžice	bieleho mletého korenia
1 čajová lyžička	rasce
½ čajovej lyžičky	muškátového orieška

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Mäso pomeľte pomocou jemnejšieho mlecieho kotúča (5 mm) **14** mlynčeka.
3. Do mäsovej zmesi pridajte zmes korenín a soľ a vypracujte hladkú hmotu. Vložte ich do chladničky na približne 30 minút.
4. Vypnite zariadenie a vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
5. Vymeňte mlecí kotúč za nadstavec na plnenie klobás.
6. Nasaďte nadstavec a znovu zapnite mlynček.

7. Naplňte plničku podľa návodu a vytvorte klobásy s dĺžkou približne 20 cm.
8. Grilovanú klobásu poriadne opečte a zjedzte ju ešte v ten istý deň.

Frikadellen (nemecké mäsové guľky)

Ingrediencie na cca 8 frikadellen

Ingrediencie

500 g	hovädzie, bravčové alebo jahňacie
½ čajovej lyžičky	korenie
1	vajce (stredné)
trochu strúhanky	
2 polievkové lyžice	jogurt
1	cibuľa
1 čajová lyžička	mletá paprika
1 strúčik	cesnak
1 polievková lyžica	horčica
½ zväzku	petržlen
1 čajová lyžička	soľ
2–3 polievkové lyžice	olej na vyprážanie

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Mäso pomeľte pomocou jemnejšieho mlecieho kotúča (5 mm) **14** mlynčeka.
3. Ošúpte cesnak a pretlačte ho do misy.
4. Cibuľu ošúpte a nakrájajte na jemné kocky.
5. Petržlen umyte a nakrájajte na jemné kúsky.
6. Všetky prísady, okrem strúhanky, pridajte k cesnaku v miske a všetko vymieste do hladkej zmesi.
7. Na prípravu frikadelle použite približne 3 polievkové lyžice zmesi a mierne ju sploštite.
8. Ak chcete, môžete na tanier nasypať strúhanku a frikadely v nej obaliť.
9. Frikadely opečte z oboch strán na panvici s nepriľnavým povrchom. Frikadely pečte na strednom až nízkom ohni približne 8–10 minút. Počas pečenia frikadely približne 2–3-krát otočte.

Čevapčiči

Ingrediencie na cca 4 porcie

Ingrediencie

500 g	hovädzie plece
2	cibule
2 strúčiky	cesnak
3 polievkové lyžice	strúhanka
1 polievková lyžica	mletá paprika, pikantná
1 zväzok	čerstvý tymián
3 polievkové lyžice	olivový olej
soľ a korenie	
1	vajce

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Cesnak a cibuľu ošúpte, nakrájajte na jemné kúsky a vložte do veľkej misy.
3. Odstráňte lístky tymiánu z vetvičiek, nasekajte ich a vložte do veľkej misy.
4. Mäso pomeľte pomocou hrubého mlecieho kotúča (7 mm) **14** mlynčeka.
5. Do veľkej misy pridajte mäso a ostatné prísady a všetko dobre premiešajte.
6. Vypnite zariadenie a vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
7. Nahraďte hrubý (7 mm) za jemný mlecí kotúč (5 mm) **14**.
8. Nasaďte nadstavec a znovu zapnite mlynček.
9. Mäsovú zmes pomeľte pomocou jemného mlecieho kotúča (5 mm) **14** mlynčeka.
10. Z mäsovej zmesi vytvorte valčeky hrubé ako prst a dlhé približne 5 cm.
11. Čevapčiči grilujte na strednom ohni, kým nebudú chrumkavo hnedé.

Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku **5** zo zásuvky.
- Motorový blok **4** nikdy neponárajte do vody.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo poranenia pri rezaní!

- Upozorňujeme, že čepeľ v tvare kríža **13** je veľmi ostrá. Nikdy sa nedotýkajte čepelí holými rukami, aby ste sa nezranili.

Ďalšie informácie o čistení a údržbe zariadenia a príslušenstva nájdete v online návode na použitie.

■ Motorová jednotka **4**	⚠ **VAROVANIE!** Túto časť nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Túto časť nedržte pod tečúcou vodou. ■ Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy. ■ Pred čistením vytiahnite napájací kábel zo zásuvky. ■ Čistite mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby použite trochu mydla na riad.
■ Posúvač potravín **1** ■ Zásobník **2** ■ Plniaci otvor na potraviny **10** ■ Nadstavec **11** ■ Šnek **12** ■ Čepeľ v tvare kríža **13** ■ Mlecie kotúče **14** ■ Zaisťovací krúžok **15** ■ Úzka plniaca trubica **16** ■ Adaptér pre úzku plniacu trubicu **17** ■ Široká plniaca trubica **18** ■ Adaptér pre širokú plniacu trubicu **19**	■ Túto časť dôkladne vyčistite horúcou vodou a mydlom na riad.

- Do umývačky riadu vkladajte iba časti, ktoré sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
  - Posúvač potravín **1**
  - Zásobník **2**
  - Plniaci otvor na potraviny **10**
  - Nadstavec **11**
  - Šnek **12**
  - Čepeľ v tvare kríža **13**
  - Mlecie kotúče **14**
  - Zaisťovací krúžok **15**
  - Úzka plniaca trubica **16**
  - Adaptér pre úzku plniacu trubicu **17**
  - Široká plniaca trubica **18**
  - Adaptér pre širokú plniacu trubicu **19**
- Ak je to možné, vložte diely do horného koša a zabezpečte, aby sa žiadny z dielov nemohol zaseknúť. V opačnom prípade by sa mohli deformovať.
- Používajte iba programy, pri ktorých sa voda nezohreje nad 60 °C.

Údržba

- Pred každým použitím: Skontrolujte, či výrobok nie je viditeľne poškodený.
- Okrem občasného čistenia je výrobok bezúdržbový.

Skladovanie

- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na suchom a bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

Likvidácia



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty / 20-22: Papier a kartón / 80-98: Spojené látky.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Keď výrobok dosiahne koniec svojej životnosti, zlikvidujte ho riadnym spôsobom a nevyhadzujte ho do domového odpadu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašom miestnom úrade.

Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 524252_2601) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

CE

Lista de pictogramas utilizados ... Página 92
Uso previsto ... Página 92
Contenido del paquete ... Página 92
Descripción de las piezas ... Página 92
Especificaciones técnicas ... Página 93

Instrucciones de seguridad ... Página 93
Uso incorrecto previsible ... Página 93
Instrucciones para el funcionamiento seguro ... Página 93

Antes del primer uso ... Página 96

Montaje/desmontaje ... Página 96
Montaje del accesorio para picar carne ... Página 96
Montaje del accesorio para embutidos ... Página 97
Montaje del accesorio para kibbe ... Página 97
Colocación del accesorio montado en el bloque del motor ... Página 97
Retirada del accesorio después del uso ... Página 97

Funcionamiento ... Página 97

Preparación de los alimentos ... Página 97
Preparar carne picada ... Página 98
Preparar embutidos ... Página 98
Preparar rollos de kibbe ... Página 98

Recetas ... Página 99
Kibbe ... Página 99
Embutidos frescos asados ... Página 99
«Frikadellen» (albóndigas al estilo alemán) ... Página 100
Cevapcici ... Página 100

Limpieza y cuidado ... Página 101
Mantenimiento ... Página 101

Almacenamiento ... Página 102

Eliminación ... Página 102

Garantía ... Página 102
Tramitación de la garantía ... Página 102
Asistencia ... Página 102

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

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Uso previsto

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

Contenido del paquete

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

1 x Unidad del accionamiento
1 x Guía de inicio rápido

Descripción de las piezas

(Fig. A)

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

Especificaciones técnicas

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

⚠ Instrucciones de seguridad

Uso incorrecto previsible

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

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

Instrucciones para el funcionamiento seguro

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

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

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

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

Antes del primer uso

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

Montaje/desmontaje

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de lesiones!

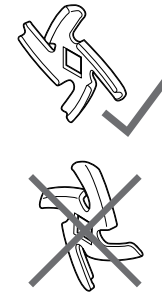
- Las hojas de la cuchilla en cruz **13** están muy afiladas. No las toque.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

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

Montaje del accesorio para picar carne

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



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

Montaje del accesorio para embutidos

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

Montaje del accesorio para kibbe

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

Colocación del accesorio montado en el bloque del motor

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

Retirada del accesorio después del uso

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

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

Funcionamiento

⚠ ¡PELIGRO provocado por las piezas giratorias!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

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

ⓘ NOTAS:

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

Preparación de los alimentos

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

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

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

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

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

Preparar carne picada

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

Preparar embutidos

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

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

Preparar rollos de kibbe

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

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

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

Recetas

Kibbe

Ingredientes para unas 20 unidades

Ingredientes para el relleno

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

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

Ingredientes para la envoltura

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

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

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

Preparación del relleno

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

Preparación de las envolturas de kibbe

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

Preparación de los kibbe

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

Embutidos frescos asados

Ingredientes para unas 8 piezas de embutido

Ingredientes

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

Preparación

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

«Frikadellen» (albóndigas al estilo alemán)

Ingredientes para unas 8 «Frikadellen»

Ingredientes

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

Preparación

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

Cevapcici

Ingredientes para unas 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

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

Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de lesiones por cortes!

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

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

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

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

Mantenimiento

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

Almacenamiento

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

Eliminación



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



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



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

Garantía

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

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

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

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

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

Asistencia

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

CE

Liste over brugte piktogrammer ... Side 104
Anvendelsesformål ... Side 104
Leveringsomfang ... Side 104
Beskrivelse af dele ... Side 104
Tekniske data ... Side 105

Sikkerhedsinstruktioner ... Side 105
Forudseligt misbrug ... Side 105
Vejledninger til sikker brug ... Side 105

Før første brug ... Side 108

Samling/Adskillelse ... Side 108
Tilbehør til hakket kød ... Side 108
Montering af tilbehøret til pølser ... Side 109
Montering af tilbehøret til kibbeh ... Side 109
Sæt det samlede tilbehør på motorblokken ... Side 109
Fjernelse af tilbehøret efter brug ... Side 109

Brug ... Side 109

Tilberedning af mad ... Side 109
Forarbejdning af kød til hakket kød ... Side 110
Sådan laver du pølser ... Side 110
Sådan laver du ruller til kibbeh ... Side 110

Opskrifter ... Side 111
Kibbeh ... Side 111
Friske grillede pølser ... Side 111
Frikadeller (tyske frikadeller) ... Side 112
Cevapcici ... Side 112

Rengøring og pleje af produktet ... Side 113
Vedligeholdelse ... Side 113

Opbevaring ... Side 113

Bortskaffelse ... Side 114

Garanti ... Side 114
Afvikling af garantisager ... Side 114
Service ... Side 114

Liste over brugte piktogrammer Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:			
⚠	**FARE!** Høj risiko: Manglende overholdelse af denne advarsel kan resultere i skade på liv og lemmer.	~	Vekselsstrømsspænding (AC)
⚠	**ADVARSEL!** Moderat risiko: Manglende overholdelse af denne advarsel kan føre til personskade eller alvorlig materiel skade.	ⓘ	**BEMÆRK:** omstændigheder og detaljer, der skal overholdes ved håndtering af apparatet.
⚠	**ADVARSEL:** lav risiko: ignorering af denne advarsel kan føre til mindre personskade eller materiel skade.		Det fødevaresikre materiale i apparater med dette symbol ændrer ikke madens smag eller lugt.
	Symbolet angiver dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen.	⧈	Dobbelt isolering
CE	Produkter med dette symbol opfylder kravene i EU-direktiverne (se afsnittet EU-overensstemmelseserklæring).		Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

ELEKTRISK KØDHAKKER

Anvendelsesformål

- Denne kødhakker bruges til at hakke frisk, råt kød.
- Apparatet er beregnet til privat brug i hjemmet. Apparatet må kun bruges indendørs.
- Dette apparat må ikke bruges til erhvervsmæssige formål.

Leveringsomfang

Når du har pakke produktet ud, skal du se om alle delene følger med og at de er i ordentlig stand. Fjern al emballage før brug.

1 x Drivenhed
1 x Startvejledning

Beskrivelse af dele

(Fig. A).

1 Madskubber
2 Tragtbakke
3 Knap til oplåsningsmekanismen
4 Motorblok
5 Strømkabel med stik
6 ⏻ Tænd/sluk-knap
7 Bak-knap
8 Sugefod
9 Holder til tilbehør
10 Madskakt
11 Tilbehør
12 Sneglebor
13 Krydsformet klinge
14 Skiver til kødhakning
15 Låsering
16 Smalt fyldrør
17 Adapter til det smalle fyldrør
18 Bredt fyldrør
19 Adapter til det brede fyldrør

Tekniske data

Model:	HG14929
Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II ⧈
Strømklassificering:	300 W
Maks. uafbrudt brug (i kort tid ad gangen): (angiver hvor længe apparatet må køre uafbrudt)	7 minutter
Slukket:	0,0 W

⚠ Sikkerhedsinstruktioner

Forudseligt misbrug

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for materielle skader!

- Kødhakkeren må højst bruges i 7 minutter ad gangen. Derefter skal apparatet holdes slukket, indtil det har kølet ned til stuetemperatur.
- Kødhakkeren må ikke bruges til at forarbejde meget hårde fødevarer, såsom frosne fødevarer, ben, muskatnød, korn eller kaffebønner.

Vejledninger til sikker brug

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets ledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Dette apparat må kun bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan produktet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Hvis ledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den skiftes af producenten, producentens kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret fagperson for at undgå farer.
- Motorblokken må ikke nedsænkes i vand.
- Dette apparat må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse eller rengøring.
- Bemærk venligst, at den krydsformede klinge er meget skarp:
  - Rør aldrig ved klingen med bare hænder for at undgå snitsår.
  - Når du skyller i hånden, skal du bruge vand, der er så klart, at du kan se redskaberne ordentligt, så du ikke kommer til skade på den meget skarpe klinge.
  - Undgå, at røre klingen, når du sætter redskabet i og tager det ud.

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstraudstyr, der bevæger sig under drift, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- Misbrug af apparatet kan føre til skader.
- Apparatet må højst køre i 7 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet holdes slukket, indtil det har kølet ned til stuetemperatur.
- Rengør alle dele og overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, før apparatet tages i brug for første gang.
- Emballagematerialer er ikke legetøj for børn. Børn må ikke lege med plastikposerne. Dette udgør en fare for kvælning.
- Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæledyr og husdyr. Derudover kan dyr også forårsage skade på apparatet. Derfor skal du altid holde dyr væk fra elektriske apparater.
- Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt håndvask eller lignende genstande.
- Motorblokken, strømkablet og strømstikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Beskyt motorblokken mod fugt, vanddråber og stænk.
- Hvis der kommer væske ind i motorblokken, skal strømstikket straks afbrydes. Få apparatet set efter, før den bruges igen.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder.
- Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde stikket. Først derefter er det sikkert at fjerne apparatet.
- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når apparatet er helt samlet.
- Strømstikket må kun sluttes til en ordentligt installeret og lettilgængelig stikkontakt, hvis spænding passer med specifikationerne på typeskiltet. Stikkontakten skal stadig være let tilgængelig, når apparatet er tilsluttet.
- Sørg for, at strømkablet ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme steder. Strømkablet må ikke vikles rundt om apparatet.
- Selv efter at apparatet er slukket, er det ikke helt afbrudt fra strømforsyningen. For at afbryde det helt skal du trække strømstikket ud.
- Sørg for, at ingen kan skuble over strømkablet, og at ingen kan vikles ind i strømkablet eller træde på det.

- Hold strømkablet væk fra varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Sørg for, at strømkablet ikke kan komme i klemme eller ikke bliver mast, når du bruger apparatet.
- Når du trækker stikket ud af stikkontakten, skal du altid trække i selve stikket og aldrig i ledningen.
- Træk stikket ud af stikkontakten:
  – hvis der opstår en funktionsfejl
  – når du ikke bruger apparatet
  – før apparatet samles og skilles ad
  – før apparatet rengøres
  – under tordenvejr
- Apparatet må ikke bruges, hvis der er synlige skader på det, tilbehøret eller strømkablet.
- For at undgå farer må der ikke laves nogen ændringer på apparatet.
- Bemærk venligst, at den krydsformede klinge er meget skarp. Rør aldrig ved klingen med bare hænder for at undgå snitsår.
- Når du skyller i hånden, skal du bruge vand, der er så klart, at du kan se klingen ordentligt, så du ikke kommer til skade på den meget skarpe klinge.
- Rør ikke ved de drejende dele med skeer eller lignende redskaber. Hold langt hår og løstsiddende tøj væk fra de drejende dele.
- Brug kun madskubberen til at skubbe maden ind i madskakten, brug aldrig dine fingre. Der er en betydelig risiko for skade.
- Sørg for, at apparatet er slukket, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten, før det samlede tilbehør sættes på og tages af.
- Apparatet må kun placeres på en plan, tør, skridsikker og vandtæt overflade, så den hverken kan falde ned eller glide af.
- Sørg for, at den krydsformede klinge sættes rigtigt på. Forkert isætning vil beskadige apparatet.
- Placer aldrig apparatet på en varm overflade, f.eks. en varmeplade.
- Tryk ikke for hårdt på maden der fyldes i. Tryk jævnt, så motoren ikke blokerer.
- Apparatet må ikke bruges, når det er tomt, da dette kan overophede motoren og beskadige den.
- Tryk ikke på knappen ⟲, før motoren er gået helt i stå.
- Brug kun originalt tilbehør.
- Brug ikke astringerende eller slibende rengøringsmidler.

- Apparatet er udstyret med skridsikre sugefødder af plastik. Da møbler er belagt med mange slags lakker og plasttyper og tilmed behandlet med forskellige plejeprodukter, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse materialer indeholder komponenter, der kan angribe og blødgøre de skridsikre sugekopper af plastik. Læg om nødvendigt en skridsikker måtte under apparatet.
- Du skal være meget forsigtig, når du håndtere de skarpe klinger, tømmer madskakten, tilbehøret, skruen og rengør delene.
- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:
  – Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  – På gårde.
  – Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer.
  – I bed and breakfast-miljøer.
- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Se, om alle delene følger med og om de er beskadiget.
3. Rengør apparatet før første brug!
4. Placer motorblokken **4** på en plan og tør overflade. Vælg en jævn og ren overflade, så appartet kan stå ordentligt fast med sugefødderne **8**.

Samling/Adskillelse

⚠ FARE! Risiko for personskader!

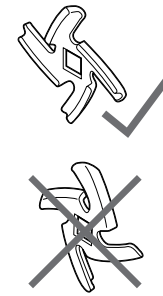
- Den krydsformede klinge **13** er meget skarp. Disse må ikke røres.

⚠ ADVARSEL! Risiko for materielle skader!

- Sørg for, at den krydsformede klinge **13** sættes rigtigt på. Forkert isætning vil beskadige apparatet.

Tilbehør til hakket kød

1. Tryk skruen **12** ind i tilbehøret **11**.
2. Sæt den krydsformede klinge **13** på skruen **12**. Den krydsformede klinge skal pege væk fra skruen.



3. Vælg den ønskede kødhakkeskive **14** og sæt den på skruen. De to yderste fastgørelseselementer på kødhakkeskive skal passe ind i de to fordybninger på tilbehøret **11**.
   – Ved grov hakning (f.eks. til thüringer mett eller grov bratwurst) skal du bruge hakkeskiven med de store huller (7 mm).
   – Ved finere hakning (f.eks. til patéer, hakket kød, fine pølser) skal du bruge hakkeskiven med de mindre huller (5 mm).
4. Skru låseringen **15** på med hånden.

Montering af tilbehøret til pølser

1. Tryk skruen **12** ind i tilbehøret **11**.
2. Sæt adapteren **17** på skruen. De to yderste fastgørelseselementer på adapteren skal passe ind i de to fordybninger på tilbehøret **11**.
3. Sæt påfyldningsrøret **16** på adapteren.
4. Skru låseringen **15** på med hånden.

Montering af tilbehøret til kibbeh

1. Tryk skruen **12** ind i tilbehøret **11**.
2. Sæt adapteren **19** på skruen. De to yderste fastgørelseselementer på adapteren skal passe ind i de to fordybninger på tilbehøret **11**.
3. Sæt påfyldningsrøret **18** på adapteren.
4. Skru låseringen **15** på med hånden.

Sæt det samlede tilbehør på motorblokken

1. Placer motorblokken **4** på en plan og tør overflade. Vælg en jævn og ren overflade, så appartet kan stå ordentligt fast med sugefødderne **8**.
2. **Figur A:** Sæt det samlede tilbehør **11** til opskriften i holderen **9** på motorblokken **4**. Pilesymbolet ▲ på tilbehøret skal være ud for mærket 🔓 ved siden af knappen til oplåsningsmekanismen 🔓 **3**.
3. **Figur A:** tryk let på tilbehøret **11** på motorblokken **4** og drej det mod uret, indtil du hører, at det klikker på plads.
4. Sæt tragtbakken **2** på madskakten **10**.

Fjernelse af tilbehøret efter brug

Efter brug skal tilbehøret tages af motorblokken og gøres rent.

1. Fjern tragtbakken **2** om nødvendigt.
2. **Figur B:** tryk på knappen til oplåsningsmekanismen 🔓 **3**.
3. **Figur B:** drej tilbehøret **11** med uret så langt som muligt. Træk derefter tilbehøret af motorblokken **4**.
4. Skil alle af tilbehøret dele ad.

Brug

⚠ FARE fra drejende dele!

- Brug kun madskubberen **1** til at skubbe maden ned i madskakten **10**. Brug aldrig fingrene. Der er en betydelig risiko for skade.

⚠ ADVARSEL! Risiko for materielle skader!

- Apparatet må højst køre i 7 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet holdes slukket, indtil det har kølet ned til stuetemperatur.
- Apparatet må ikke bruges, når det er tomt, da dette kan overophede motoren og beskadige den.

ⓘ BEMÆRKNINGER:

- Når apparatet bruges de første par gange, kan der opstå lugt på grund af motorens opvarmning. Dette er harmløst. Sørg for tilstrækkelig ventilation.
- Hvis motoren blokeres under brug, f.eks. på grund af overfyldning, skal de blokerende elementer fjernes. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at slukke apparatet. Når motoren stopper, skal du trykke kort på ↺ **7** knappen for at bakke. Dette burde fjerne funktionsfejlen. Tænd apparatet igen.

Tilberedning af mad

⚠ ADVARSEL! Risiko for materielle skader!

- Apparatet må ikke bruges til at hakke særlig hårde fødevarer såsom ben eller muskatnød.

Hakket kød er en særlig delikat fødevare. Det fordærves meget hurtigt. Hvis hakket kød opbevares i høj varme eller i for langt tid, dannes der bakterier. Hvis du skal lave og forarbejde dit eget hakket kød derhjemme, skal du følge nedenstående tips:

- Sørg altid for maksimal renlighed.
- Brug kun fris, meget koldt kød, da det varmes op i kødhakkeren.
- Fjern ben, sener og skind fra kødet, og skær det i stykker, der er højst ca. 20 cm lange og ca. 3 cm brede.

- Når kødet er hakket, skal det straks afkøles (ikke over +4 °C) og det skal bruges inden for 6 timer.
- Hvis du vil opbevare hakket kød, skal det fryses ned umiddelbart efter, det er tilberedt.
- Rengør kødhakkeren omhyggeligt. Der må ikke efterlades rester på tilbehøret.

Forarbejdning af kød til hakket kød

1. Stik kødstykkerne ned i madskakten **10** og tragtbakken **2**.
2. Placer en skål under låseringen **15** til det hakkede kød.
3. Sæt strømstikket **5** i en stikkontakt, der passer med de tekniske specifikationer på typeskiltet. Stikkontakten skal stadig være let tilgængelig efter tilslutning.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at tænde apparatet.
5. Brug madskubberen **1** til at trykke kødet ned i madskakten **10**. Tryk ikke kødet for hårdt, ellers bliver det varmt, gråt og fedtet.
6. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at slukke apparatet.
7. Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
8. Fjern alt tilbehør fra motorblokken **4**. Adskil og rengør alle dele grundigt under varmt vand.

Sådan laver du pølser

- Du skal købe pølsetarm hos en slagter eller en specialforretning.
- Brug naturlige tarme, når du laver pølser. Disse har den perfekte tykkelse og kan spises sammen med kødet. Mål ca. 1,60 m til 1 kg pølser. Put den nødvendige mængde ned i lunkent vand i 3 timer.
- Afhængigt af opskriften blandes det hakkede kød med krydderier og eventuelle andre ingredienser til pølsefyldet, hvorefter det ælter grundigt i ca. 5 minutter.
- Køl den tilberedte pølseblanding ned i køleskabet i ca. 30 minutter.

1. Fyld det forberedte pølsefyld ned i madskakten **10** og tragtbakken **2**.
2. Tag pølsetarmen op af vandet og pres vandet ud af tarmen. Sæt pølsetarmen i den ønskede længde ca. 5 cm over fyldrøret **16** og bind en knude for enden.
3. Sæt strømstikket **5** i en stikkontakt, der passer med de tekniske specifikationer på typeskiltet. Stikkontakten skal stadig være let tilgængelig efter tilslutning.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at tænde apparatet.
5. Tryk pølsefyldet ned i madskakten **10** og tryk det ind med madskubberen **1**. Gør dette så jævnt som muligt. Undgå luftbobler. Prik eventuelt pølsen med en nål.
6. Efter hver pølse, skal du presses tarmen sammen med tommel- og pegefinger for at lave et tomt stykke tarm.
7. Vend den første pølse 2–3 gange til højre og den anden til venstre, altid på skift. På denne måde får du en kæde af pølser.
8. Når pølserne er fyldt, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at slukke apparatet.
9. Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
10. Fjern alt tilbehør fra motorblokken **4**. Adskil og rengør alle dele grundigt under varmt vand.

Sådan laver du ruller til kibbeh

- Forbered blandingen til kibbeh-rullerne. Afhængigt af maden, du bruger, kan du muligvis bruge kødhakkeren og kødhakkeskiven med de mindre huller (5 mm). Blandingen bliver finere, hvis du kører blandingen gennem kødhakkeren en gang til.

1. Stik den forberedte blanding til kibbeh-rullerne ned i madskakten **10**.
2. Sæt strømstikket **5** i en stikkontakt, der passer med de tekniske specifikationer på typeskiltet. Stikkontakten skal stadig være let tilgængelig efter tilslutning.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at tænde apparatet.

4. Tryk blandingen til kibbeh-rullerne gennem madskakten **10** og tryk den ned med madskubberen **1**. Gør dette så jævnt som muligt.
5. Skær rullen over, for eksempel med en køkkenkniv, når du har den ønskede længde.
6. Når du skal bruge blandingen til kibbeh-rullerne, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **6** for at slukke apparatet.
7. Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
8. Fjern alt tilbehør fra motorblokken **4**. Adskil og rengør alle dele grundigt under varmt vand.

Opskrifter

Kibbeh

Ingredienser til ca. 20 stykker

Ingredienser til fyldet

200 g	magert oksekød eller lam
1	løg
2	tsk. mel
1	knivspids salt

Brug blanding af krydderier efter eget ønske, som f.eks.: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme.

Ingredienser til kibbeh-skallen

450 g	magert oksekød eller lam
150–200 g	mel
1 tsk.	hakkede nødder
1 tsk.	salt

Brug blanding af krydderier efter eget ønske, som f.eks.: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme.

1 tsk.	paprikapulver
Chilipulver efter smag	
Stegefedt eller olie	

Forberedelse af fyldet

1. Vask kødet, dup det tørt og skær det i store stykker.
2. Hak først kødet med den grove (7 mm) og derefter med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
3. Skræl og hak løget fint og steg det.
4. Kom det hakkede kød, de stegte løg, krydderierne, saltet og melet i en skål, og bland dem godt sammen.

Tilberedning af kibbeh-skallerne

1. Vask kødet, dup det tørt og skær det i store stykker.
2. Hak først kødet med den grove (7 mm) og derefter med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
3. Tilsæt resten af ingredienserne til kødet og bland dem godt sammen. Mængden af mel, afhænger af den ønskede konsistens.
4. Kødblandingen blandes igen i kødhakkeren med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14**.
5. Sluk for apparatet, og træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
6. Skift kødhakkeskiven med kibbeh-tilbehøret.
7. Sæt tilbehøret på, og tænd for kødhakkeren igen.
8. Brug kibbeh-tilbehøret til at forme kibbeh-skaller, der skal være ca. 7 cm lange.

Tilberedning af kibbeh

1. Fyld kibbeh-skallerne med det forberedte kibbeh-fyld, så snart de er klar.
2. Luk din kibbeh ved forsigtigt at trykke på enderne og siderne.
3. Steg din kibbeh i varm madolie (ca. 190 °C) i ca. 3 minutter, indtil den er gyldenbrun.

Friske grillede pølser

Ingredienser til ca. 8 pølser

Ingredienser

300 g	magert oksekød
500 g	magert svinekød
200 g	nakkebacon
ca. 1,6 meter	svinetarm (Ø ca. 30–32 mm)
20 g	salt
½ spsk.	kværnet hvid peber
1 tsk.	kommenfrø
½ tsk.	muskatnødder

Forberedelse

1. Vask kødet, dup det tørt og skær det i små stykker.
2. Hak kødet med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
3. Tilsæt de blandede krydderier og salt til kødblandingen og ælt den til en jævn masse. Stil dem i køleskabet i cirka 30 minutter.
4. Sluk for apparatet, og træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
5. Skift kødhakkerpladen med pølsefyld-tilbehøret.
6. Sæt tilbehøret på, og tænd for kødhakkeren igen.
7. Fyld pølsen efter anvisningen og drej den til pølser på ca. 20 cm.
8. Steg den grillede pølse godt og spis den samme dag.

Frikadeller (tyske frikadeller)

Ingredienser til ca. 8 frikadeller

Ingredienser

500 g	oksekød, svinekød eller lammekød
½ tsk.	peber
1	æg (medium)
lidt rasp	
2 spsk.	yoghurt
1	løg
1 tsk.	paprikapulver
1 fed	hvidløg
1 spsk.	sennep
½ bundt	persille
1 tsk.	salt
2–3 spsk.	madolie til stegning

Forberedelse

1. Vask kødet, dup det tørt og skær det i små stykker.
2. Hak kødet med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
3. Pil hvidløget og pres det ned i en skål.
4. Skræl og hak løget fint.
5. Vask og hak persillen fint.
6. Tilsæt alle ingredienserne, undtagen raspen, til hvidløget i skålen og ælt det hele til en jævn blanding.
7. Brug ca. 3 spiseskefulde af blandingen til at lave en frikadelle og tryk den let flad.
8. Hvis du har lyst, kan du komme nogle rasp på en tallerken og panere frikadellerne.
9. Brun frikadellerne på begge sider i en sliplet-stegepande. Kog frikadellerne på middel til lav varme i ca. 8–10 minutter. Vend frikadellerne ca. 2–3 gange under tilberedningen.

Cevapcici

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

500 g	oksebov
2	løg
2 fed	hvidløg
3 spsk.	rasp
1 spsk.	paprikapulver, stærk
1 bundt	frisk timian
3 spsk.	olivenolie
salt og peber	
1	æg

Forberedelse

1. Vask kødet, dup det tørt og skær det i små stykker.
2. Pil og hak hvidløg og løg fint, og kom det hele i en stor skål.
3. Riv timianbladene af kvistene, hak dem og kom dem i den store skål.
4. Hak kødet med den grove (7 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
5. Kom kødet og resten af ingredienserne i den store skål og bland dem godt sammen.
6. Sluk for apparatet, og træk strømstikket **5** ud af stikkontakten.
7. Skift den grove (7 mm) hakkeskive med den fine (5 mm) hakkeskive **14**.
8. Sæt tilbehøret på, og tænd for kødhakkeren igen.
9. Hak kødblandingen med den finere (5 mm) kødhakkeskive **14** på kødhakkeren.
10. Form ca. 5 cm lange ruller af kødblandingen på tykkelse med en finger.
11. Grill din cevapcici på middel varme, indtil de er sprødbrune.

Rengøring og pleje af produktet

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød!

- Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten før hver rengøring.
- Motorblokken **4** må aldrig nedsænkes i vand.

⚠ FARE! Risiko for skader ved snitsår!

- Bemærk venligst, at den krydsformede klinge **13** er meget skarp. Rør aldrig ved klingen med bare hænder for at undgå snitsår.

Yderligere oplysninger om rengøring og vedligeholdelse af apparatet og tilbehøret kan findes i onlinebrugervejledningen.

■ Motorenhed **4**	⚠ **ADVARSEL!** Denne del må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Denne del må ikke holdes under rindende vand. ■ Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster. ■ Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring. ■ Rengør med en let fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel, hvis nødvendigt.
■ Madskubber **1** ■ Tragtbakke **2** ■ Madskakt **10** ■ Tilbehør **11** ■ Skrue **12** ■ Krydsformet klinge **13** ■ Kødhakkeskive **14** ■ Låsering **15** ■ Smalt fyldrør **16** ■ Adapter til det smalle fyldrør **17** ■ Bredt fyldrør **18** ■ Adapter til det brede fyldrør **19**	■ Rengør denne del grundigt med varmt vand og opvaskemiddel.

- Kom kun dele, der tåler opvaskemaskine, i opvaskemaskinen.
  - Madskubber **1**
  - Tragtbakke **2**
  - Madskakt **10**
  - Tilbehør **11**
  - Skrue **12**
  - Krydsformet klinge **13**
  - Kødhakkeskive **14**
  - Låsering **15**
  - Smalt fyldrør **16**
  - Adapter til det smalle fyldrør **17**
  - Bredt fyldrør **18**
  - Adapter til det brede fyldrør **19**
- Put delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis muligt. Og sørg for, at ingen af delene kan sætte sig fast. Ellers kan de deformeres.
- Brug kun programmer på højst 60 °C.

Vedligeholdelse

- Før hvert brug: Produktet skal ses efter for synlige skader.
- Produktet er vedligeholdelsesfrit, bortset fra lejlighedsvis rengøring.

Opbevaring

- Produktet skal opbevares i dets originale emballage.
- Produktet skal opbevares på et tørt og sikkert sted, uden for børns rækkevidde.

Bortskaffelse



Bemærk forpakningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Bortskaf produktet korrekt, når det har nået slutningen på sin levetid, og ikke i husholdningsaffaldet. Du kan få oplysninger om indsamlingssteder og deres åbningstider hos de lokale myndigheder.

Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 524252_2601) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

CE

Elenco dei simboli utilizzati ..... Pagina 116
Uso previsto ..... Pagina 116
Contenuto dell'imballaggio ..... Pagina 116
Descrizione delle parti ..... Pagina 116
Specifiche tecniche ..... Pagina 117

Istruzioni di sicurezza ..... Pagina 117
Uso improprio ..... Pagina 117
Istruzioni per un uso sicuro ..... Pagina 117

Operazioni preliminari ..... Pagina 120

Assemblaggio e disassemblaggio ..... Pagina 120
Assemblaggio del tritacarne ..... Pagina 120
Assemblaggio dell'accessorio per salsicce ..... Pagina 121
Assemblaggio dell'accessorio per kibbeh ..... Pagina 121
Installazione del condotto di uscita (assemblato) sull'unità motore ..... Pagina 121
Rimozione dell'accessorio ..... Pagina 121

Utilizzo ..... Pagina 121

Preparazione degli alimenti ..... Pagina 121
Preparazione di carne macinata ..... Pagina 122
Preparazione di salsicce ..... Pagina 122
Preparazione di kibbeh cilindrici ..... Pagina 122

Ricette ..... Pagina 123
Kibbeh ..... Pagina 123
Salsiccia fresca alla griglia ..... Pagina 123
Frikadellen (polpette tedesche) ..... Pagina 124
Cevapcici ..... Pagina 124

Pulizia e manutenzione ..... Pagina 125
Manutenzione ..... Pagina 125

Stoccaggio ..... Pagina 126

Smaltimento ..... Pagina 126

Garanzia ..... Pagina 126
Gestione dei casi in garanzia ..... Pagina 126
Assistenza ..... Pagina 126

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

TRITACARNE ELETTRICO

Uso previsto

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

Contenuto dell'imballaggio

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

1 x Unità principale
1 x Guida rapida

Descrizione delle parti

(Fig. A)

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

Specifiche tecniche

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

⚠ Istruzioni di sicurezza

Uso improprio

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

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

Istruzioni per un uso sicuro

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

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

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

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

Operazioni preliminari

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

Assemblaggio e disassemblaggio

⚠ PERICOLO! Rischio di lesioni!

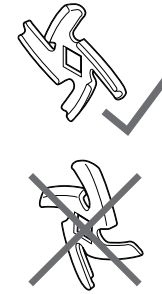
- Le estremità della lama a croce **13** sono molto affilate. Non toccarle

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

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

Assemblaggio del tritacarne

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



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

Assemblaggio dell'accessorio per salsicce

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

Assemblaggio dell'accessorio per kibbeh

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

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

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

Rimozione dell'accessorio

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

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

Utilizzo

⚠ PERICOLO! Parti in movimento!

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

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

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

ⓘ NOTE

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

Preparazione degli alimenti

⚠ AVVERTENZA! Rischio di danni materiali!

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

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

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

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

Preparazione di carne macinata

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

Preparazione di salsicce

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

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

Preparazione di kibbeh cilindrici

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

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

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

Ricette

Kibbeh

Ingredienti per circa 20 pezzi

Ingredienti per il ripieno

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

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

Ingredienti per l'involucro

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

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

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

Preparazione del ripieno

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

Preparazione dell'involucro

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

Preparazione dei kibbeh

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

Salsiccia fresca alla griglia

Ingredienti per circa 8 salsicce

Ingredienti

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

Preparazione

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

Frikadellen (polpette tedesche)

Ingredienti per circa 8 pezzi

Ingredienti

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

Preparazione

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

Cevapcici

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

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

⚠ PERICOLO! Rischio di lesioni da taglio!

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

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

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

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

Manutenzione

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

Stoccaggio

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

Smaltimento



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



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



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

Garanzia

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

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

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

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

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

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

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

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

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

Assistenza

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

CE

A használt piktogramok listája ... Oldal 128
Rendeltetésszerű használat ... Oldal 128
Szállítás terjedelme ... Oldal 128
Az alkatrészek megnevezése ... Oldal 128
Műszaki adatok ... Oldal 129

Biztonsági utasítások ... Oldal 129
Előre látható helytelen használat ... Oldal 129
Utasítások a biztonságos üzemeltetéshez ... Oldal 129

Az első használat előtt ... Oldal 132

Összeszerelés/szétszerelés ... Oldal 132
Tartozék darált húshoz ... Oldal 132
Kolbász tartozék felszerelése ... Oldal 133
Kibbeh tartozék felszerelése ... Oldal 133
Helyezze a felszerelt tartozékot a motoregységre ... Oldal 133
Tartozékok levétele használat után ... Oldal 133

Müködtetés ... Oldal 133

Élelmiszerek előkészítése ... Oldal 133
Hús ledarálása ... Oldal 134
Kolbász készítése ... Oldal 134
Kibbeh gombócok készítése ... Oldal 134

Receptek ... Oldal 135
Kibbeh ... Oldal 135
Friss grillezett kolbász ... Oldal 135
Frikadelle (német húsgombóc) ... Oldal 136
Cevapcici ... Oldal 136

Tisztítás és ápolás ... Oldal 137
Karbantartás ... Oldal 137

Tárolás ... Oldal 138

Mentesítés ... Oldal 138

Garancia ... Oldal 138
Garanciális ügyek lebonyolítása ... Oldal 138
Szerviz ... Oldal 138

A használt piktogramok listája A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:			
	**VESZÉLY!** Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása az életveszélyt és a végtag sérülését okozhatja.		AC feszültség
	**FIGYELMEZTETÉS!** Mérsékelt kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérülést vagy súlyos anyagi kárt okozhat.		**MEGJEGYZÉS:** Olyan körülmények és jellemzők, amelyeket a készülék kezelésekor figyelembe kell venni.
	**VIGYÁZAT:** Alacsony kockázat: A jelzés figyelmen kívül hagyása könnyű sérülést vagy anyagi kárt okozhat.		Az ezzel a szimbólummal ellátott eszközök élelmiszerbiztos anyaga nem változtatja meg az élelmiszer ízét vagy szagát.
	A szimbólum a mosogatógépben tisztítható alkatrészeket jelöli.		Kettős szigetelés
	Az ezzel a szimbólummal ellátott termékek megfelelnek az EU-irányelvek követelményeinek (lásd az EU-megfelelőségi nyilatkozat részt).		Biztonsági információk Használati útmutató

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Rendeltetésszerű használat

- Ez a daráló friss, nyers hús darálására szolgál.
- A készülék magán, otthoni használatra készült. A készülék csak beltéri használatra alkalmas.
- A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Szállítás terjedelme

A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

1 x Meghajtó egység
1 x Gyors telepítési útmutató

Az alkatrészek megnevezése

(A ábra)

1 Tömőrúd
2 Adagoló tálca
3 gomb a kioldó mechanizmushoz
4 motoregység
5 Hálózati kábel villásdugóval
6 ⏻ Be/ki gomb
7 Irányváltó gomb
8 Tapadókorongos talp
9 Tartozék tartó
10 Fejrész
11 Tartozék
12 Csiga
13 Kereszt alakú penge
14 Darálótárcsák
15 Zárógyűrű
16 Keskeny töltőcső
17 Adapter keskeny töltőcsőhöz
18 Széles töltőcső
19 Adapter széles töltőcsőhöz

Műszaki adatok

Modell:	HG14929
Hálózati feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Védelmi osztály:	II ⧈
Teljesítmény:	300 W
Max. folyamatos működés (rövid ciklus): (azt jelzi, hogy mennyi ideig engedélyezett a készülék folyamatos működése)	7 perc
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban:	0,0 W

⚠ Biztonsági utasítások

Előre látható helytelen használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Anyagi kár veszélye!

- Soha ne használja a húsdarálót egyszerre 7 percnél tovább. Ezt követően a készüléknek kikapcsolt állapotban kell maradnia, amíg szobahőmérsékletre nem hűl.
- Ne használja a darálót különösen kemény élelmiszerek, például fagyasztott élelmiszerek, csontok, szerecsendió, gabonafélék vagy kávébab feldolgozására.

Utasítások a biztonságos üzemeltetéshez

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetékét gyermekektől elzárva kell tartani.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítást kaptak, valamint ha értik a használattal járó veszélyeket.
- Ha a készülék hálózati kábele megsérül, akkor a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó ügyfélszolgálatának, vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- A motoregységet nem szabad vízbe meríteni.
- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készüléket felügyelet nélkül, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt le kell választani a hálózatról.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kereszt alakú pengék nagyon élesek:
  – A vágások elkerülése érdekében soha ne érjen a pengékhez puszta kézzel.
  – Ha kézzel mosogatja, használjon olyan tiszta vizet, hogy a munkaeszközöket megfelelően lássa, nehogy megsérüljön a nagyon éles pengék miatt.
  – A munkaeszközök behelyezésekor vagy eltávolításakor ügyeljen arra, hogy ne érjen a pengékhez.

- A működés közben mozgó tartozékok vagy tartozékok cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni, és le kell választani a hálózati tápegységről.
- A készülék helytelen használata sérüléseket okozhat.
- A készülék maximális működési ideje 7 perc megszakítás nélkül. Ezt követően a készüléknek kikapcsolt állapotban kell maradnia, amíg szobahőmérsékletre nem hűl.
- A készülék első használata előtt tisztítsa meg az étellel érintkező összes alkatrészt és felületet.
- A csomagolóanyag nem gyerekjáték. Felügyelje a gyermekeket, és ügyeljen arra, hogy ne játszhassanak a műanyag tasakokkal. Fulladásveszély áll fenn.
- Az elektromos eszközök veszélyt jelenthetnek a háziállatokra és az állatállományra. Ezen kívül az állatok is megrongálhatják a készüléket. Ezért az állatokat mindig tartsa távol az elektromos készülékektől.
- A készüléket soha nem szabad fürdőkád, zuhanyozó, vízzel telt mosdókagyló vagy hasonlók közelében használni.
- A motoregységet, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Védje a motoregységet a nedvességtől, a vízcseppektől és a fröccsenő víztől.
- Ha folyadék kerül a motoregységbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli használat előtt ellenőriztesse a készüléket.
- Soha ne érjen a készülékhez nedves kézzel.
- Ha a készülék vízbe esik, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Csak akkor biztonságos eltávolítani a készüléket.
- A hálózati csatlakozódugót csak a készülék teljes összeszerelése után csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A hálózati csatlakozódugót csak olyan megfelelően felszerelt, könnyen hozzáférhető fali aljzathoz csatlakoztassa, amelynek a specifikációkon feszültsége megegyezik a típustáblán szereplő feszültséggel. A fali aljzatnak a készülék csatlakoztatása után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg éles szélek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a hálózati vezetéket a készülékre.
- Hiába ki van kapcsolva, a készülék még nincs teljesen leválasztva a tápegységről. A teljes leválasztáshoz húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Gondoskodjon arról, hogy a hálózati kábel soha ne jelentsen botlásveszélyt, és senki ne tudjon beleakadni vagy rálépni.

- Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől (pl. forró sütőlapoktól).
- A készülék használatakor ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be vagy ne szoruljon össze.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a fali aljzatból.
- Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból:
  – ha meghibásodás lép fel
  – amikor nem használja a készüléket
  – a készülék össze- vagy szétszerelése előtt
  – a termék tisztítása előtt
  – viharok alatt
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken, a tartozékokon vagy a hálózati kábelen látható sérülések vannak.
- A veszélyek elkerülése érdekében ne módosítsa a készüléket.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kereszt alakú pengék nagyon élesek. A vágások elkerülése érdekében soha ne érjen a pengékhez puszta kézzel.
- Ha kézzel mosogatja, használjon olyan tiszta vizet, hogy a pengéket megfelelően lássa, nehogy megsérüljön a nagyon éles pengék miatt.
- Ne érjen a forgó alkatrészekhez kanállal vagy hasonló eszközökkel. Tartsa távol a haját és laza ruházatát a forgó alkatrészektől.
- Csak a tömőrudat használja, hogy az ételt az fejrészbe nyomja, soha ne használja az ujjait. Komoly sérülésveszély áll fenn.
- Mielőtt a hálózati csatlakozódugót a fali aljzathoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.
- Az összeszerelt tartozék csatlakoztatása vagy leválasztása előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.
- A készüléket kizárólag vízszintes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre helyezze, hogy ne essen le, és ne csússzon le.
- Győződjön meg arról, hogy a kereszt alakú penge megfelelően van-e behelyezve. A helytelen behelyezés megrongálhatja a készüléket.
- Soha ne helyezze a készüléket forró felületre, pl. sütőlapra.
- Ne gyakoroljon túl nagy nyomást a töltött ételekre. Egyenletes nyomást fejtsen ki, nehogy a motor elakadjon.
- Ne működtesse a készüléket, ha üres, mert az a motor túlmelegedését okozza, és károsodhat.
- Soha ne nyomja meg az ⟲ gombot, amíg a pengék teljesen le nem álltak.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- Ne használjon rozsdásodást okozó, vagy súroló hatású tisztítószereket.

- A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorongos talpakkal van felszerelve. Mivel a bútorokat különböző lakkokkal és műanyagokkal bevonják, és különböző ápolási termékekkel is kezelik, nem lehet teljesen kizárni, hogy ezek közül az anyagok közül néhány olyan komponenseket tartalmaz, amelyek megtámadhatják és megpuhíthatja a csúszásmentes műanyag tapadókorongos talpakat. Ha szükséges, helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- Óvatosan járjon el a vágókések kezelése során, amikor üríti a fejrészt, a tartozékot és a csigát a tisztítás során.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
  – személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
  – lakóépületekhez;
  – szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
  – szoba reggelivel típusú környezethez.
- A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás és ápolás” részben találhatók.

Az első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e és sértetlen-e.
3. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket!
4. A motoregységet **4** vízszintes és száraz felületre helyezze. Válasszon sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorongos talpak **8** szilárdan a helyükre tapadjanak, és biztos rögzítést biztosítsanak.

Összeszerelés/szétszerelés

⚠ VESZÉLY! Sérülésveszély!

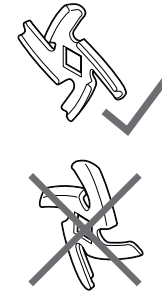
- A pengék és a kereszt alakú penge **13** nagyon éles. Ne érintse meg őket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Anyagi kár veszélye!

- Győződjön meg arról, hogy a kereszt alakú penge megfelelően **13** van-e behelyezve. A helytelen behelyezés megrongálhatja a készüléket.

Tartozék darált húshoz

1. Helyezze fel a csigát **12** a tartozékba **11**.
2. Helyezze a kereszt alakú pengét **13** a csigára **12**. A kereszt alakú penge késeinek a csigától elfelé kell nézniük.



3. Válassza ki a kívánt darálótárcsát **14**, és helyezze a csigára. A darálótárcsa két külső rögzítőelemének illeszkednie kell a tartozék **11** két mélyedésébe.
   – Durva minőséghez (pl. türingiai mett vagy durva kolbász esetén) a nagy lyukú darálótárcsát (7 mm) válassza ki.
   – A finomabb minőség érdekében (pl. pástétomok, darált hús, finom kolbász esetén) a kisebb lyukú (5 mm) darálótárcsát válassza ki.
4. Kézzel csavarja be rögzítőgyűrűt **15**.

Kolbász tartozék felszerelése

1. Helyezze fel a csigát **12** a tartozékba **11**.
2. Helyezze az adaptert **17** a csigára. Az adapter két külső rögzítőelemének illeszkednie kell a tartozék **11** két mélyedésébe.
3. Helyezze a töltőcsövet **16** az adapterre.
4. Kézzel csavarja be rögzítőgyűrűt **15**.

Kibbeh tartozék felszerelése

1. Helyezze fel a csigát **12** a tartozékba **11**.
2. Helyezze az adaptert **19** a csigára. Az adapter két külső rögzítőelemének illeszkednie kell a tartozék **11** két mélyedésébe.
3. Helyezze a töltőcsövet **18** az adapterre.
4. Kézzel csavarja be rögzítőgyűrűt **15**.

Helyezze a felszerelt tartozékot a motoregységre

1. A motoregységet **4** vízszintes és száraz felületre helyezze. Válasszon sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorongos talpak **8** szilárdan a helyükre tapadjanak, és biztos rögzítést biztosítsanak.
2. **A ábra:** Helyezze a tartozékot **11** a megfelelő recepthez teljesen összeszerelve a motoregységen **4** lévő tartóra **9**. A tartozékon lévő nyíl szimbólum ▲ a kioldó mechanizmus gombja melletti 🔓 **3** jelölésre mutat 🔓.
3. **A ábra:** Finoman nyomja a tartozékot **11** motoregységre **4**, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattan.
4. Helyezze az adagoló tálcát **2** a fejrészre **10**.

Tartozékok levétele használat után

Használat után a tartozékot le kell venni a motoregységről a tisztításhoz.

1. Szükség esetén vegye le az adagoló tálcát **2**.
2. **B ábra:** Nyomja meg a kioldó mechanizmus 🔓 **3** gombját.
3. **B ábra:** Fordítsa el a tartozékot **11** az óramutató járásával megegyező irányba, amennyire csak lehet. Majd húzza le a tartozékot a motoregységről **4**.
4. Szerelje szét a tartozékot az egyes alkatrészeire.

Működtetés

⚠ Forgó alkatrészek általi VESZÉLY!

- Csak a tömőrudat **1** használja az étel fejrészbe **10** tolásához, soha ne az ujjait használja. Komoly sérülésveszély áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Anyagi kár veszélye!

- A készülék maximális működési ideje 7 perc megszakítás nélkül. Ezt követően a készüléknek kikapcsolt állapotban kell maradnia, amíg szobahőmérsékletre nem hűl.
- Ne működtesse a készüléket, ha üres, mert az a motor túlmelegedését okozza, és károsodhat.

ⓘ MEGJEGYZÉSEK:

- Amikor az eszközt az első néhány alkalommal használják, a motor felmelegedése miatt a készülékben szag keletkezhet. Ez ártalmatlan. Kérjük, gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- Ha a motor használat közben elakad, pl. túltöltés miatt, távolítsa el az akadályt. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be/kikapcsoló gombot ⏻ **6**. Amikor a motor leáll, röviden nyomja meg a ↻ **7** gombot a hátramenethez. Ez megszünteti a hibát. Kapcsolja be újból a készüléket.

Élelmiszerek előkészítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Anyagi kár veszélye!

- Ne használja a készüléket különösen kemény ételek, például csontok vagy szerecsendió aprítására.

A darált hús különösen finom étel. Nagyon gyorsan megromlik. A túl magas hőmérsékleten vagy túl hosszú ideig tárolt darált hús ideális táptalaj a baktériumok számára. Ha saját darált húst készít és dolgoz fel otthon, kövesse az alábbi tippeket:

- Mindig biztosítson maximális tisztaságot.
- Csak friss, nagyon lehűtött húst használjon, mivel a darálóban felmelegszik.
- Vegye ki a csontokat, az inakat és a bőrt a húsból, és vágja kb. 20 cm hosszú és kb. 3 cm átmérőjű darabokra.

- A darálást követően azonnal hűtse le (nem több, mint +4 °C), és fogyassza el 6 órán belül.
- Ha darált húst szeretne tárolni, az elkészítés után azonnal fagyassza le.
- Óvatosan tisztítsa meg a darálót. A tartozékokon nem maradhat maradék.

Hús ledarálása

1. Helyezze a húsdarabokat a fejrészbe **10** és az adagoló tálcára **2**.
2. A darált hús felfogásához helyezzen egy tálat a rögzítőgyűrű **15** alá.
3. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **5** egy olyan fali aljzathoz, amely megfelel az adattáblán szereplő műszaki előírásoknak. A fali aljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
4. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot ⏻ **6**.
5. A tolókával **1** nyomja a húst a fejrészbe **10**. Ne nyomja túl erősen a húst, különben felmelegszik, szürke és zsíros lesz.
6. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be/kikapcsoló gombot ⏻ **6**.
7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** a fali aljzatból.
8. Távolítsa el az összes tartozékot a motoregységről **4**. Szerelje le és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg víz alatt.

Kolbász készítése

- A kolbász belet hentestől vagy speciális hentesboltból tudja beszerezni.
- Kolbász készítésekor használjon természetes belet. Tökéletes a vastagsága, és a hússal együtt fogyasztható. 1 kg kolbászhoz mérjen kb. 1,60 m-t. A kolbász beleket 3 órára helyezze langyos vízbe.
- A recepttől függően keverje össze a darált húst fűszerekkel és a kolbász töltelékhez szükséges egyéb hozzávalókkal, és alaposan gyúrja össze körülbelül 5 percig.
- Hűtse az elkészített kolbászkeveréket hűtőszekrényben kb. 30 percig.

1. Helyezze az elkészített kolbász tölteléket a fejrészbe **10** és az adagoló tálcára **2**.
2. Vegye ki a kolbász beleket a vízből, és nyomja ki a vizet a belekből. Helyezze a kívánt hosszúságú kolbász belet kb. 5 cm-re a töltőcsőre **16**, és kösse el a végét.
3. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **5** egy olyan fali aljzathoz, amely megfelel az adattáblán szereplő műszaki előírásoknak. A fali aljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
4. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot ⏻ **6**.
5. Nyomja át a kolbász tölteléket a fejrészen **10**, és nyomja le a tömőrúddal **1**. A lehető legegyenletesebben tolja. Kerülje a légbuborékokat. Szükség esetén szúrja meg a kolbászt egy tűvel.
6. Minden darab kolbász után nyomja össze a belet a hüvelykujjával és a mutatóujjával, hogy üres részt hozzon létre.
7. Fordítsa az első kolbászt 2-3-szor jobbra, a másodikat balra, mindig váltakozva. Így egy kolbászláncot készít.
8. A készülék kikapcsolásához a kolbász megtöltése után nyomja meg a be/ki gombot ⏻ **6**.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** a fali aljzatból.
10. Távolítsa el az összes tartozékot a motoregységről **4**. Szerelje le és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg víz alatt.

Kibbeh gombócok készítése

- Készítse elő a keveréket a kibbeh gombócokhoz. A használt ételtől függően a darálót és a kisebb lyukú darálótárcsát (5 mm) használhatja. A keverék finomabb lesz, ha másodszor is áttolja a darálón.

1. Töltse az elkészített keveréket a kibbeh gombócokhoz a fejrészbe **10**.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **5** egy olyan fali aljzathoz, amely megfelel az adattáblán szereplő műszaki előírásoknak. A fali aljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
3. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot ⏻ **6**.

4. Nyomja át a keveréket a kibbeh gombócokhoz a fejrészen **10**, és nyomja le a tömőrúddal **1**. A lehető legegyenletesebben tolja.
5. Vágja le a gombócot, például egy konyhai késsel, amikor elérte a kívánt hosszúságot.
6. Ha elhasználta a keveréket a kibbeh gombócokhoz, akkor a készülék kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ⏻ **6**.
7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** a fali aljzatból.
8. Távolítsa el az összes tartozékot a motoregységről **4**. Szerelje le és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg víz alatt.

Receptek

Kibbeh

Hozzávalók kb. 20 darabhoz

Hozzávalók a töltelékhez

200 g	sovány marhahús vagy bárány
1	hagyma
2	teáskanál liszt
1	csipet só

Ízlés szerint, pl. fűszerek keveréke: koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, kömény, kardamom.

Hozzávalók a kibbeh külső részéhez

450 g	sovány marhahús vagy bárány
150–200 g	liszt
1 teáskanál	apróra vágott dió
1 teáskanál	só

Ízlés szerint, pl. fűszerek keveréke: koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, kömény, kardamom.

1 teáskanál	paprikapor
Chilli por ízlés szerint	
Sütőzsír vagy olaj	

A töltelék elkészítése

1. Mossa meg a húst, szárítsa meg, és vágja nagy darabokra.
2. Először darálja le a húst a durva (7 mm), majd a finomabb (5 mm) darálótárcsával **14**.
3. Hámozza meg, vágja apróra a hagymát, és süsse meg.
4. Tegye egy tálba a darált húst, a sült hagymát, a fűszereket, a sót és a lisztet, és jól keverje össze.

A kibbeh gombócok elkészítése

1. Mossa meg a húst, szárítsa meg, és vágja nagy darabokra.
2. Először darálja le a húst a durva (7 mm), majd a finomabb (5 mm) darálótárcsával **14**.
3. Tegye a maradék hozzávalókat a húshoz, és jól keverje össze. A liszt mennyisége az állag szerint változik.
4. Dolgozza fel újra a húskeveréket a darálóban a finomabb (5 mm-es) darálótárcsával **14**.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót **5** a hálózati aljzatból.
6. Cserélje ki a darálótárcsát a kibbeh tartozékra.
7. Szerelje fel a tartozékot, és kapcsolja vissza a darálót.
8. A kibbeh tartozékkal kb. 7 cm hosszú kibbeh gombócokat készíthet.

A kibbeh elkészítése

1. Töltse fel a kibbeh gombócokat az elkészített kibbeh töltelékkel, amint készen állnak.
2. Zárja le a kibbeh-t, ehhez nyomja össze a végeit és az oldalait.
3. Süsse aranybarnára a kibbeh-t forró sütőolajban (kb. 190 °C) kb. 3 percig.

Friss grillezett kolbász

Hozzávalók kb. 8 kolbászhoz

Hozzávalók

300 g	sovány marhahús
500 g	sovány sertéshús
200 g	lapocka szalonna
kb. 1,6 méter	sertésbél (Ø kb. 30–32 mm)
20 g	só
½ evőkanál	fehér őrölt bors
1 teáskanál	köménymag
½ teáskanál	szerecsendió

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, szárítsa meg, és vágja kis darabokra.
2. Darálja le a húst a finomabb (5 mm-es) darálótárcsával **14**.
3. Adja a fűszereket és a sót a húskeverékhez, és gyúrja sima masszává. Helyezze a hűtőbe kb. 30 percre.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót **5** a hálózati aljzatból.
5. Cserélje ki a darálótárcsát a kolbásztöltő tartozékra.
6. Szerelje fel a tartozékot, és kapcsolja vissza a darálót.
7. Töltse meg a kolbászt az utasításoknak megfelelően, és csavarja el, hogy kb. 20 cm hosszú kolbászt készítsen.
8. Süsse meg a grillezett kolbászt, és még aznap fogyassza el.

Frikadelle (német húsgombóc)

Hozzávalók kb. 8 húsgombóchoz

Hozzávalók

500 g	marha, sertés vagy bárány
½ teáskanál	bors
1	tojás (közepes)
egy kis zsemlemorzsa	
2 evőkanál	joghurt
1	hagyma
1 teáskanál	paprikapor
1 gerezd	fokhagyma
1 evőkanál	mustár
½ csokor	petrezselyem
1 teáskanál	só
2–3 evőkanál	sütőolaj sütéshez

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, szárítsa meg, és vágja kis darabokra.
2. Darálja le a húst a finomabb (5 mm-es) darálótárcsával **14**.
3. Pucolja meg a fokhagymát, és nyomja egy tálba.
4. Pucolja meg és vágja apróra a hagymát.
5. Mossa meg és aprítsa fel a petrezselymet.
6. A zsemlemorzsa kivételével tegye az összes hozzávalót a tálban lévő fokhagymához, és gyúrja sima keverékké.
7. KB. 3 evőkanál keveréket használjon a húsgombóc elkészítéséhez, és enyhén lapítsa össze.
8. Ha úgy szereti, tegyen kevés zsemlemorzsát egy tányérra, és vonja be vele a húsgombócokat.
9. Egy tapadásmentes serpenyőben mindkét oldalon süsse meg a húsgombócokat. A húsgombócokat közepes és alacsony lángon kb. 8–10 percig süsse. Sütéskor kb. 2–3-szor fordítsa el a húsgombócokat.

Cevapcici

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

500 g	marha lapocka
2	hagyma
2 gerezd	fokhagyma
3 evőkanál	zsemlemorzsa
1 evőkanál	paprikapor, csípős
1 csokor	friss kakukkfű
3 evőkanál	olívaolaj
só és bors	
1	tojás

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, szárítsa meg, és vágja kis darabokra.
2. Pucolja meg és aprítsa fel a fokhagymát és a hagymát, és tegye egy nagy tálba.
3. A kakukkfű leveleket vágja csíkokra, és tegye a nagy tálba.
4. Darálja le a húst a durva (7 mm-es) darálótárcsával **14**.
5. Tegye a húst és a maradék hozzávalókat a nagy tálba, és jól keverje össze.
6. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót **5** a hálózati aljzatból.
7. Cserélje ki a durva darálótárcsát (7 mm) a finom (5 mm) darálótárcsára **14**.
8. Szerelje fel a tartozékot, és kapcsolja vissza a darálót.
9. Darálja le a húskeveréket a finom (5 mm) darálótárcsával **14**.
10. Készítsen a húskeverékből ujjnyi vastag, kb. 5 cm hosszú tekercseket.
11. A cevapcici-t közepes lángon süsse ropogós barnára.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

- Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** a fali aljzatból.
- Soha ne merítse vízbe a motoregységet **4**.

⚠ VESZÉLY! Vágás okozta sérülés veszélye!

- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kereszt alakú pengék **13** nagyon élesek. A vágások elkerülése érdekében soha ne érjen a pengékhez puszta kézzel.

A készülék és a tartozékok tisztításával és karbantartásával kapcsolatos további információkért kérjük, olvassa el az online felhasználói útmutatót.

■ Motoregység **4**	⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Soha ne merítse ezt az alkatrészt vízbe vagy más folyadékba. Ne tartsa ezt az alkatrészt folyó víz alá. ■ A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószereket vagy kemény keféket. ■ Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból. ■ A tisztításhoz enyhén nedves törlőkendőt használjon. Szükség használjon kevés mosogatószert.
■ Tömőrúd **1** ■ Adagoló tálca **2** ■ Fejrész **10** ■ Tartozék **11** ■ Csiga **12** ■ Kereszt alakú penge **13** ■ Darálótárcsák **14** ■ Zárógyűrű **15** ■ Keskeny töltőcső **16** ■ Adapter keskeny töltőcsőhöz **17** ■ Széles töltőcső **18** ■ Adapter széles töltőcsőhöz **19**	■ Ezt az alkatrészt alaposan tisztítsa meg meleg vízzel és mosogatószerrel.

- Csak mosogatógépben mosogatható alkatrészeket tegyen a mosogatógépbe.
  - Tömőrúd **1**
  - Adagoló tálca **2**
  - Fejrész **10**
  - Tartozék **11**
  - Csiga **12**
  - Kereszt alakú penge **13**
  - Darálótárcsák **14**
  - Zárógyűrű **15**
  - Keskeny töltőcső **16**
  - Adapter keskeny töltőcsőhöz **17**
  - Széles töltőcső **18**
  - Adapter széles töltőcsőhöz **19**
- Ha lehetséges, az alkatrészeket a felső kosárba helyezze, és győződjön meg róla, hogy egyik alkatrész se akadjon be. Ellenkező esetben deformálódhatnak.
- Csak olyan programokat használjon, amelyek nem melegítik fel a vizet 60 °C fölé.

Karbantartás

- Minden használat előtt: Ellenőrizze, hogy a terméken van-e bármilyen látható sérülés.
- Az alkalmi takarításon kívül a termék nem igényel karbantartást.

Tárolás

- Amikor nincs használatban, akkor az eredeti csomagolásban tárolja a terméket.
- A terméket száraz és biztos helyen gyermekektől távol tárolja.

Mentesítés



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



Ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 524252_2601) a vásárlás tényének az igazolására.

Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

CE

Lista de pictogramas usados ... Página 140
Utilização prevista ... Página 140
Âmbito de entrega ... Página 140
Descrição das peças ... Página 140
Características técnicas ... Página 141

Instruções de segurança ... Página 141
Má utilização previsível ... Página 141
Instruções para uma utilização segura ... Página 141

Antes da primeira utilização ... Página 144

Montagem / Desmontagem ... Página 144
Montagem do acessório para carne picada ... Página 144
Montagem do acessório para salsichas ... Página 145
Montagem do acessório para kibbeh ... Página 145
Colocar o acessório montado no bloco do motor ... Página 145
Retirar o acessório após a utilização ... Página 145

Funcionamento ... Página 145

Preparação dos alimentos ... Página 145
Processamento de carne em carne picada ... Página 146
Fazer salsichas ... Página 146
Preparação de rolos para kibbeh ... Página 146

Receitas ... Página 147
Kibbeh ... Página 147
Salsicha grelhada fresca ... Página 147
Frikadellen (almôndegas alemãs) ... Página 148
Cevapcici ... Página 148

Limpeza e cuidados ... Página 149
Manutenção ... Página 149

Armazenamento ... Página 149

Eliminação ... Página 150

Garantia ... Página 150
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 150
Assistência Técnica ... Página 150

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

PICADORA ELÉTRICA DE CARNE

Utilização prevista

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

Âmbito de entrega

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

1 x Unidade condutora
1 x Guia de início rápido

Descrição das peças

(Imagem A)

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

Características técnicas

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

⚠ Instruções de segurança

Má utilização previsível

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

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

Instruções para uma utilização segura

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

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

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

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

Antes da primeira utilização

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

Montagem / Desmontagem

⚠ PERIGO! Existe o risco de ferimentos!

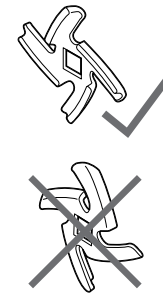
- As lâminas da lâmina cruzada **13** estão muito afiadas. Não lhes toque.

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

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

Montagem do acessório para carne picada

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



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

Montagem do acessório para salsichas

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

Montagem do acessório para kibbeh

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

Colocar o acessório montado no bloco do motor

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

Retirar o acessório após a utilização

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

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

Funcionamento

⚠ PERIGO devido a peças rotativas!

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

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

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

ⓘ NOTAS:

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

Preparação dos alimentos

⚠ AVISO! Risco de danos materiais!

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

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

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

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

Processamento de carne em carne picada

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

Fazer salsichas

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

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

Preparação de rolos para kibbeh

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

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

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

Receitas

Kibbeh

Ingredientes para cerca de 20 unidades

Ingredientes para o recheio

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

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

Ingredientes para a massa exterior do kibbeh

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

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

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

Preparação do recheio

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

Preparação da massa do kibbeh

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

Preparação do kibbeh

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

Salsicha grelhada fresca

Ingredientes para cerca de 8 salsichas

Ingredientes

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

Preparação

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

Frikadellen (almôndegas alemãs)

Ingredientes para cerca de 8 frikadellen

Ingredientes

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

Preparação

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

Cevapcici

Ingredientes para cerca de 4 porções

Ingredientes

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

Preparação

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

Limpeza e cuidados

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

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

⚠ PERIGO! Risco de ferimentos por corte!

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

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

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

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

Manutenção

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

Armazenamento

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

Eliminação



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



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



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

Garantia

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

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

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

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

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

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

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

Procedimento no caso de ativação da garantia

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

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

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

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

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

Assistência Técnica

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

CE