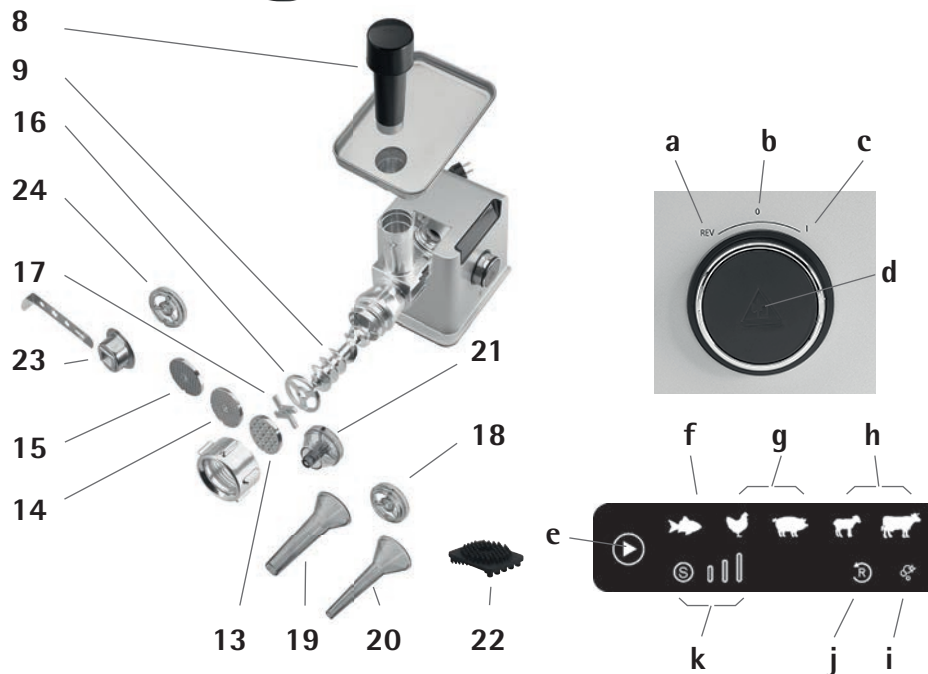
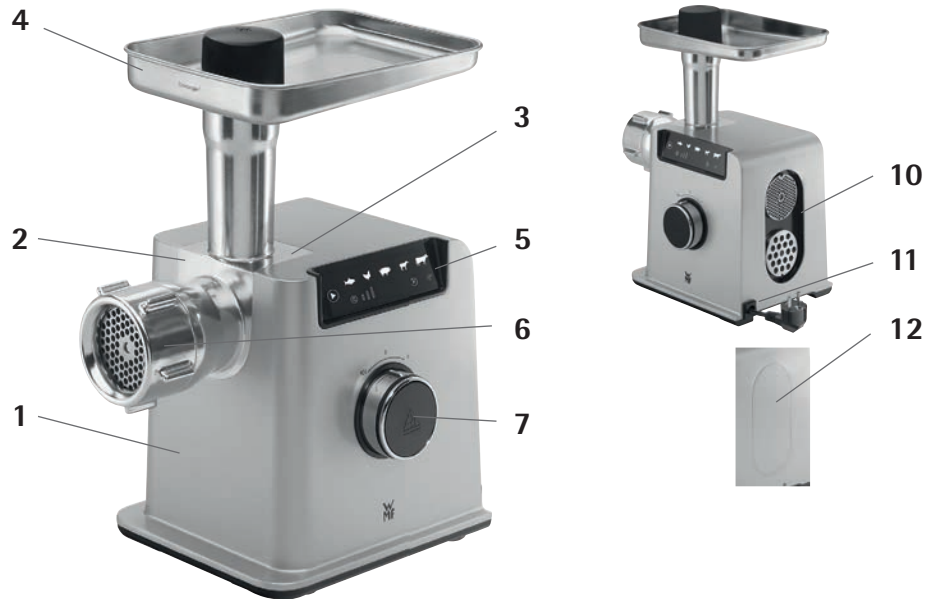


# Profi Plus



<b>DE</b>	<b>Gebrauchsanweisung Fleischwolf</b>	<b>2</b>	<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing Gehaktmolen</b>	<b>92</b>
<b>EN</b>	<b>Operating Manual Meat Mincer</b>	<b>20</b>	<b>DA</b>	<b>Brugsanvisning Kødhakker</b>	<b>110</b>
<b>FR</b>	<b>Mode d'emploi Hachoir à viande</b>	<b>38</b>	<b>SV</b>	<b>Bruksanvisning Köttkvarn</b>	<b>128</b>
<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso Picadora de carne</b>	<b>56</b>	<b>FI</b>	<b>Käyttöohje Lihamyly</b>	<b>146</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzioni per l'uso Tritacarne</b>	<b>74</b>	<b>NO</b>	<b>Bruksanvisning Kjøttkvern</b>	<b>164</b>

## Gebrauchsanweisung Fleischwolf



Mit den folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, Ihren neuen Fleischwolf bestmöglich zu verwenden und optimale Ergebnisse zu erzielen:

- Um Hackfleisch für spezielle Rezepte herzustellen, können Sie die Zutaten wie vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze und Kräuter auch bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken geben. Dadurch werden alle Zutaten noch besser miteinander vermenget. Harte Gewürze, wie beispielsweise Pfeffer, bitte vorab fein mahlen.
- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittelbestandteile (zum Beispiel Knochen, Nüsse, Ingwerwurzeln, harte Kerne, dicke Sehnen, Knorpel) verarbeiten.
- Verarbeiten Sie bitte keine zu lange gelagerten oder verdorbenen Lebensmittel. Bereiten Sie die Nahrungsmittel kurz vor dem Verzehr oder direkt vor dem Garen vor, damit sie so frisch wie möglich sind.

## 1 | GERÄTEAUFBAU

1. Fleischwolfgehäuse
2. Fleischwolf-Aufsatz
3. Antrieb
4. Einfüllschale
5. Display
6. Schraubring
7. Drehknopf
  - a. Rücklauf (REVERSE)
  - b. 0 (Aus)
  - c. I (Ein)
  - d. Auswurfaste
8. Stopfer
9. Förderschnecke
10. Lochscheibenaufbewahrung
11. Einfuhr für den Netzschalter
12. Deckel für Lochscheibenaufbewahrung
13. Grobe Lochscheibe 7 mm
14. Mittlere Lochscheibe 4 mm
15. Feine Lochscheibe 3 mm
16. Vorschneider
17. Kreuzmesser

## ZUBEHÖR

### Zubehör für das Füllen von Würsten:

18. Trennscheibe
19. Wurst-Aufsatz groß
20. Wurst-Aufsatz schmal

### Zubehör für das Herstellen von Fleischtaschen (Kebbe):

21. Kebbe-Aufsatz (Kunststofffinger inklusive Konus)

### Reinigungszubehör

22. Reinigungshilfe für Lochscheiben

### Zubehör für das Herstellen von Spritzgebäck:

23. Spritzgebäck-Aufsatz (2-teilig: Spritzgebäck-Aufsatz und Formblech)
24. Trennscheibe für Spritzgebäck

### Übersicht Symbole Display

- e. Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung
- f. Symbol Geschwindigkeitsstufe 1: Fisch
- g. Symbol Geschwindigkeitsstufe 2: Geflügel und Schwein
- h. Symbol Geschwindigkeitsstufe 3: Lamm und Rind
- i. Reinigungssymbol
- j. Reverse Symbol
- k. Anzeige, der vier verschiedenen Geschwindigkeitsstufen (soft, 1, 2 und 3)

## 2 | TECHNISCHE DATEN UND HINWEISE

### TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 350 Watt (max. Blockierleistung 2.200 Watt)  
 Schutzklasse: 1

### HINWEIS: VOR DEM BENUTZEN

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die separat beigefügten Garantiehinweise. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### HINWEIS: VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
- Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsreste im Gerät stecken.
- Reinigen Sie das Gerät, die Bauteile sowie das Zubehör vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## 3 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- **Für Nicht-EU Märkte:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung

- und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- **Für Nicht-EU Märkte:** Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Nach Gebrauch alle Teile mit Lebensmittelkontakt reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Fleischwolf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- **Vorsicht!** Verwenden Sie den Fleischwolf zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse. Keine harten und festen Lebensmittel (Beispiel: Knochen; Nüsse oder gefrorene Lebensmittel) zerkleinern. Keine faserigen oder sehr wässrigen Lebensmittel (Beispiel: Ingwer; bestimmte Obstsorten, die einen hohen Wasseranteil haben) zerkleinern. Der Saft könnte in das Motorgehäuse gelangen. Hartes Gemüse, wie Karotten, vor der Verarbeitung in kleine Stücke schneiden.
- Mit dem Spritzgebäck-Aufsatz für den Fleischwolf können Sie Spritzgebäckteig verschieden ausformen.
- **Vorsicht!** Der Schraubring (6) darf nie fest angezogen sein: Dies könnte einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen.
- **Vorsicht!** Während der Motor in Betrieb ist, halten Sie bitte ihr Gesicht bitte vom Einfüllstutzen fern. Es besteht Verletzungsgefahr, sollten Sie Knochenreste oder Reste von anderen harten Gegenständen bei der Vorbereitung übersehen haben. Es könnten Splitter und andere harte Gegenstände aus dem Einfüllstutzen geschleudert werden.
- **Hinweis:** Um das Gerät zu transportieren, halten Sie den Fleischwolf mit beiden Händen am Fleischwolfgehäuse (1). Halten Sie es nicht an der Einfüllschale (4) oder am Fleischwolf-Aufsatz (2).

- **Vorsicht!** Greifen Sie nie mit Ihren Fingern in den Einfüllstutzen des Fleischwolf-Aufsatzes (2) oder von vorne in das Schneckengehäuse oder in den Antrieb (3). Es besteht Verletzungsgefahr!
- **Hinweis:** Drücken Sie den Stopfer (8) nicht zu stark in den Einfüllstutzen, um eine Verstopfung oder eine Blockade zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Verwenden Sie auf keinen Fall scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer; Gabel; Löffel) für die Arbeit mit dem Fleischwolf! Verwenden Sie hierfür ausschließlich den mitgelieferten Stopfer (8).
- **Vorsicht!** Greifen Sie niemals in die Antriebsöffnung (3), wenn das Gerät an den Strom angeschlossen ist oder während Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- **Vorsicht!** Das Kreuzmesser (17) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Hantieren!
- **Vorsicht!** Reinigen Sie niemals die Aluminiumteile (Fleischwolf-Aufsatz (2), Schraubring (6) und Förderschnecke (9)) in der Spülmaschine. Die Teile verfärben sich in der Spülmaschine schwarz. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Greifen Sie nicht in das Zubehör, wenn es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass sich z. B. Haare, lose Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck; Knochen; Stiele von Gemüse) nicht in die Einfüllschale gelangen.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze, Öl und Wasser schützen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o. Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei an schmelzen.
- Gerät nicht im Freien und in feuchten Räumen sowie in Reichweite von Kindern verwenden oder aufbewahren.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und den Netzstecker niemals in die Spülmaschine stellen oder im oder unter Wasser reinigen. Beachten Sie die Reinigungshinweise, wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Sie dürfen keines der Sicherheitssysteme, außerhalb der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungs- und Reinigungsanweisungen, manipulieren.
- Verwenden Sie nur WMF Originalersatzteile.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

## 4 | BEDIENUNG

### Bedienung des Drehknopfes (7)

- O:** Befindet sich der Drehknopf auf „0“, ist der Motor nicht im Betrieb.
- I:** Befindet sich der Drehknopf auf „I“, kann durch die Aktivierung der Touch-Taste (e) der Motor in den Vorwärtsbetrieb gestartet werden. Sie können den Drehknopf (7) während des Betriebs loslassen.
- REV:** Die Rücklauftaste dient dazu, Blockaden zu lösen, sollten Lebensmittel in der Förderschnecke (9) hängen bleiben oder das Gerät blockieren. Hierbei müssen Sie den Drehknopf (7) gedreht halten.



Durch Drücken der Auswurfaste, löst sich der Fleischwolf-Aufsatz (2) aus dem Fleischwolfgehäuse (1).

### Bedienung des Displays (5)



Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (e): Touch-Taste zum Ändern der Geschwindigkeitseinstellung



Anzeige, der vier unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen (soft, 1, 2 und 3) (k): zeigt die aktuelle Geschwindigkeitseinstellung von „S“ (langsam) bis „III“ (schnell).






Die vier unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen ermöglichen die Auswahl einer spezifischen Geschwindigkeit für jede Fleischart.



**Soft Function:** zum Zubereiten von Keksen mit dem Spritzgebäck-Aufsatz (23) und zur einfachen Herstellung von Würsten



- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>1. Geschwindigkeit:</b> | Für die Zubereitung von Fisch                        |
| <b>2. Geschwindigkeit:</b> | Für die Zubereitung von Schweinefleisch und Geflügel |
| <b>3. Geschwindigkeit:</b> | Für die Zubereitung von Rind und Lamm                |

**Hinweis:** Symbole      (f, g und h) als zusätzlicher Hinweis, um anzuzeigen, für welche Art des Lebensmittels die jeweilige Geschwindigkeitsstufe geeignet ist.

### Hinweise auf dem Display (5)



**Reverse Symbol (j):** Zeigt an, dass der Rückwärtsgang eingeschaltet ist



**Reinigungssymbol (i):** Zeigt an, wenn der Fleischwolf-Aufsatz oder die Schnecke verstopft sind und gereinigt werden müssen

## 5 | VERWENDUNG DER LOCHSCHEIBEN

Die drei Lochscheiben (13, 14, 15) dienen zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel, können Sie eine der Lochscheiben auswählen:

**Hinweis:** Das Messer zerkleinert die Lebensmittel. Die Lochscheiben bestimmen in welcher Konsistenz das zerkleinerte Lebensmittel austritt.

**Hinweis:** Es kann zu normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen der Lochscheiben (13, 14, 15) und des Kreuzmessers (17) kommen.



- Wählen Sie die grobe, 7 mm Lochscheibe (13) für feste Nahrungsmittel und zur Zubereitung von groben Würsten.



- Wählen Sie die mittlere, 4 mm Lochscheibe (14) für weiche Lebensmittel. Hinweis: Bei der Zubereitung von Tatar können Sie den Durchgang mit der mittleren Lochscheibe ein zweites Mal wiederholen, um eine optimale Konsistenz zu erhalten.



- Wählen Sie die feine, 3 mm Lochscheibe (15) für Lebensmittel, welche zu einer besonders feinen Beschaffenheit verarbeitet werden sollen. Hierfür sollten Sie die Zutaten mehrmals durch den Fleischwolf arbeiten. Beginnen Sie mit der groben Lochscheibe (13) und verwenden Sie beim zweiten Durchgang die feine Lochscheibe (15). Dadurch bekommen die Zutaten die gewünschte feine Beschaffenheit. Dies eignet sich besonders gut für Fleischtaschen (Kebbe).



A

**Hinweis:** Zwei beliebige Lochscheiben können in der Lochscheibenaufbewahrung (10), welche sich auf der Hinterseite des Gehäuses befindet, aufbewahrt werden (siehe Abbildung A). Die dritte Lochscheibe kann direkt im Fleischwolf-Aufsatz (2) verbleiben. Um die Abdeckung zu entfernen, drücken Sie auf den unteren Teil der Abdeckung und nehmen Sie sie ab. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein, indem Sie sie in der Mitte der Halterung platzieren und mit leichtem Druck schließen.

## 6 | INBETRIEBNAHME

### Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Zubehör.
  - Reinigen Sie vor der Verwendung das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
  - Stellen Sie das Gerät auf eine feuchtigkeitsbeständige, feste und ebene Unterlage. Achten Sie zudem darauf, dass die Unterlage sauber und trocken ist.
- Wichtig!** Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes dürfen nicht verdeckt werden.



B

- Setzen Sie die Förderschnecke (9) mit dem Zahnrad nach Innen in die untere Öffnung des Fleischwolf-Aufsatzes (2) ein (siehe Abbildung B).
- Setzen Sie nun die gewünschten Aufsätze ein, wie in den folgenden Kapiteln beschrieben.



C

- Danach setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz (2) an die Frontaufnahme des Gerätes an (siehe Abbildung C).
- Hinweis:** Für eine einfachere Montage bauen Sie zuerst die gewünschten Aufsätze in den Fleischwolf-Aufsatz (2) bevor es in die Frontaufnahme gesetzt wird. Sollten Sie die gewünschten Aufsätze montieren, wenn sich der Fleischwolf-Aufsatz (2) bereits in der Frontaufnahme des Gerätes befindet, wird die Förderschnecke (9) die Aufsätze etwas nach vorne schieben. Grund hierfür ist der eingebaute Sicherheitsmechanismus. Solange der Schraubring (6) nicht richtig montiert ist, drückt es die Förderschnecke (9) nach vorne. Somit können keine Verletzungen oder Quetschungen während dem Betrieb passieren!

### Zusammenbau Fleischwolf

- Stecken Sie zuerst den Vorschneider (16) auf die Förderschnecke (9). Die Vertiefung (Abbildung D) zeigt in Richtung Förderschnecke (9):



D

Seite mit Vertiefung



E

Seite ohne Vertiefung



F

- Die Aussparung am Vorschneider (16) muss auf der passenden Rille im Gehäuse sitzen, (siehe Abbildung F).
- Stecken Sie danach das Kreuzmesser (17) auf den Vorschneider (16). Die Vertiefung (Abbildung G) zeigt in Richtung Vorschneider (16).

- Vorsicht!** Das Kreuzmesser (17) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Hantieren!



G

Seite mit Vertiefung



H

Seite ohne Vertiefung



I

- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (13, 14, 15) auf das Kreuzmesser (17).
- Hinweis:** Die Aussparung an der Lochscheibe muss auf der passenden Rille im Gehäuse sitzen (siehe Abbildung I).

- Schrauben Sie zum Verschließen den Schraubring (6) am Gehäuse auf. Verriegeln Sie den Schraubring (6) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn. **Vorsicht!** Schraubring (6) nicht überdrehen bzw. zu fest anziehen! **Vorsicht!** Der Schraubring (6) darf nie fest angezogen sein: Dies könnte einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen.
- Setzen Sie die Einfüllschale (4) auf den Fleischwolf-Aufsatz (2).

### Zusammenbau Wurst-Aufsatz

**Verwendung:** Zum Befüllen von Kunst- und Naturdarm mit Wurstmasse.

**Hinweis:** Es werden die Teile des Fleischwolf-Aufsatzes (2) ohne Lochscheibe (13, 14, 15) und ohne Kreuzmesser (17) benötigt.

- Setzen Sie die Trennscheibe (18) auf den Vorschneider (16).  
**Hinweis:** Die Aussparung an der Trennscheibe (18) muss auf der passenden Rille im Gehäuse sitzen.
- Setzen Sie auf die Trennscheibe den großen Wurst-Aufsatz (19) oder den schmalen Wurst-Aufsatz (20) auf.
- Schrauben Sie zum Verschließen den Schraubring (6) am Gehäuse auf.  
Verriegeln Sie den Schraubring (6) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn. Vorsicht! Schraubring (6) nicht überdrehen bzw. zu fest anziehen!
- Setzen Sie die Einfüllschale (4) auf den Fleischwolf-Aufsatz (2).

### Zusammenbau Kebbe-Aufsatz

**Verwendung:** zum Formen von Teigrohren mit Fleischmasse.

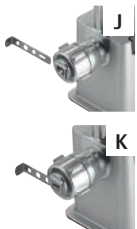
**Hinweis:** Es werden die Teile des Fleischwolf-Aufsatzes (4) ohne Lochscheibe (13, 14, 15) und ohne Kreuzmesser (17) benötigt.

- Setzen Sie den Kebbe-Aufsatz (21) auf den Vorschneider (16).  
**Hinweis:** Die Aussparung an der Trennscheibe (18) muss auf der passenden Rille im Gehäuse sitzen.
- Schrauben Sie zum Verschließen den Schraubring (6) am Gehäuse auf.  
Verriegeln Sie den Schraubring (6) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.  
**Vorsicht!** Schraubring (6) nicht überdrehen bzw. zu fest anziehen!
- Setzen Sie die Einfüllschale (4) auf den Fleischwolf-Aufsatz (2).

### Zusammenbau Spritzgebäck-Aufsatz

**Hinweis:** Es werden die Teile des Fleischwolf-Aufsatzes (2) ohne Lochscheibe (13, 14, 15) und ohne Kreuzmesser (17) benötigt.

- Stecken Sie die Trennscheibe für den Spritzgebäck-Aufsatz (24) auf den Vorschneider (16).
- Setzen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz (23) auf.
- Schrauben Sie zum Verschließen die den Schraubring (6) am Gehäuse auf.
- Führen Sie nun das Formblech des Spritzgebäck-Aufsatz durch die dafür vorgesehenen Öffnung, siehe Abbildung J.



- Wählen Sie die gewünschte Form des Teiges aus, indem Sie das Formblech verschieben, siehe Abbildung K.
- Setzen Sie die Einfüllschale (4) auf den Fleischwolf-Aufsatz (2).

## Verwendung Fleischwolf

### Fleisch zerkleinern und mischen mit dem Fleischwolf

Bauen Sie den Fleischwolf zusammen, wie unter dem Punkt „Zusammenbau Fleischwolf“ beschrieben.

#### Weiteres Vorgehen:

- Schneiden Sie das Fleisch bzw. das jeweilige Lebensmittel in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen, damit diese in die Einfüllöffnung passen und von der Förderschnecke (9) optimal verarbeitet werden können.  
**Hinweis:** Entfernen Sie Knochen, Sehnen, Knorpel, etc. bevor Sie das Fleisch verarbeiten. Legen Sie die Lebensmittel in die Einfüllschale (siehe auch „Mit den folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, Ihren neuen Fleischwolf bestmöglich zu verwenden und optimale Ergebnisse zu erzielen“).
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Fleischwolfes, um das Hackfleisch aufzufangen.
- Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
- Legen Sie die zu verarbeiteten Zutaten in die Einfüllschale (4).
- Drehen Sie den Drehknopf auf „I“.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über das Display (5) aus, indem Sie die Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (e) drücken --> . Siehe Kapitel „Bedienung des Bedienfelds“.  
**Vorsicht!** Der Fleischwolf darf nie im Leerlauf, d. h. ohne Fleisch im Gerät betrieben werden! Dieses führt zu einer Überhitzung der Lochscheibe und des Messers und fördert somit den Verschleiß dieser Teile!
- Verwenden Sie zum Nachschieben der Lebensmittel ausschließlich den Stopfer (8).  
**Hinweis:** Drücken Sie die Lebensmittel nur mit leichtem Druck nach unten in die Einfüllöffnung.
- **Hinweis:** Bei der Zubereitung von Tatar können Sie den Durchgang mit der mittleren Lochscheibe ein zweites Mal wiederholen, um eine optimale Konsistenz zu erhalten.
- Nach Gebrauch, schalten Sie den Drehknopf auf „0“.

### Herstellung von Wurst mit dem Fleischwolf

Zerkleinern Sie die Fleischmasse zuerst wie unter „Fleisch zerkleinern und mischen mit dem Fleischwolf“ beschrieben.

Schrauben Sie den Schraubring (6) ab und entnehmen Sie die Lochscheibe (13, 14 oder 15) sowie das Kreuzmesser (17).

**Vorsicht!** Das Kreuzmesser (17) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Hantieren! Bauen Sie den Wurst-Aufsatz (19 oder 20) zusammen, wie unter dem Punkt „Zusammenbau Wurst-Aufsatz“ beschrieben.

**Hinweis:** Für der Herstellung von Würsten benötigen Sie Naturdärme oder Kunstdärme, die Sie bei Metzgern und im Fachhandel erhalten.

**Hinweis:** Die Zutaten, insbesondere Fleisch, müssen immer gut gekühlt sein (ca. 4 °C).

#### Weiteres Vorgehen:

- Wurstmasse laut Rezept zubereiten.
- **Hinweis:** Weichen Sie den Wurst darm ca. 10 bis 15 Minuten in lauwarmes Wasser ein, damit er elastischer wird und sich besser auf den Wurst-Aufsatz (19, 20) führen lässt.
- Den Wurst darm über den Trichter vom Wurst-Aufsatz (19, 20) streifen und das Ende zusammenbinden, damit die Fleischmasse beim Befüllen nicht austreten kann.

- Stellen Sie einen geeigneten Behälter, wie beispielsweise ein befeuchtetes Backblech unter den Auslass des Fleischwolfes, um die Würste aufzufangen.
- Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
- Legen Sie die zu verarbeiteten Wurstmasse in die Einfüllschale (4).
- Drehen Sie den Drehknopf auf „I“.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über das Display (5) aus, indem Sie die Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (e) drücken --> . Siehe Kapitel „Bedienung des Bedienfelds“.
- **Hinweis:** Schalten Sie das Gerät kurz aus oder benutzen Sie die Soft Funktion , wenn die Wurstmasse zu schnell austritt.
- Verwenden Sie zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer (8).
- **Hinweis:** Drücken Sie die Lebensmittel nur mit leichtem Druck nach unten in die Einfüllöffnung.
- Rollen Sie die Wurst schneckenförmig auf ein befeuchtetes Backblech / befeuchteten Behälter aus.
- Nach Gebrauch, schalten Sie den Drehknopf auf „0“.

#### Zubereitung von Fleischtaschen / Kebbe mit dem Fleischwolf

Zerkleinern Sie die Fleischmasse zuerst wie unter „Fleisch zerkleinern und mischen mit dem Fleischwolf“ beschrieben.

**Hinweis:** Für die Herstellung von Fleischtaschen sollten Sie am besten dreimal hintereinander die Fleischmasse mit dem Fleischwolf bearbeiten (zuerst mit der mittleren Lochscheibe (14) und dann zweimal mit der feinen Lochscheibe (15).

Schrauben Sie den Schraubring (6) ab und nehmen Sie die Lochscheibe (13, 14 oder 15) sowie das Kreuzmesser (17) heraus.

**Vorsicht!** Das Kreuzmesser (17) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Hantieren!  
Bauen Sie den Kebbe-Aufsatz (21) zusammen, wie unter dem Punkt „Zusammenbau Kebbe-Aufsatz“ beschrieben.

#### Weiteres Vorgehen:

- Stellen Sie einen geeigneten Behälter, am besten einen größeren Teller, unter den Auslass des Fleischwolfes, um die Fleischtaschen aufzufangen.
- Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
- Legen Sie die zu verarbeiteten Wurstmasse in die Einfüllschale (4).
- Drehen Sie den Drehknopf auf „I“.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über den Display (5) aus, indem Sie die Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (e) drücken --> . Siehe Kapitel „Bedienung des Bedienfelds“.
- **Hinweis:** Schalten Sie das Gerät kurz aus oder benutzen Sie die Soft Funktion , wenn die Fleischmasse zu schnell austritt.
- Verwenden Sie zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer (8).
- **Hinweis:** Drücken Sie die Lebensmittel nur mit leichtem Druck nach unten in die Einfüllöffnung.
- Schneiden Sie die Fleischtaschen in Stücke der gewünschten Länge.
- **Hinweis:** Frieren Sie die Fleischtaschen kurz an, damit sie besser befüllt werden können.
- Nach Gebrauch, schalten Sie den Drehknopf auf „0“.

#### Verwendung Spritzgebäck-Aufsatz

Bauen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz (23) zusammen, wie unter dem Punkt „Zusammenbau Spritzgebäck-Aufsatz“ beschrieben.

#### Weiteres Vorgehen:

- Bereiten Sie den Spritzgebäckteig vor und legen Sie diesen in die Einfüllschale.
- Stellen Sie die gewünschte Ausformung am Spritzgebäck-Aufsatz ein.
- Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
- Drehen Sie den Drehknopf auf „I“.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über das Display (5) aus, indem Sie die Touch-Taste zur Geschwindigkeitseinstellung (e) drücken --> . Siehe Kapitel „Bedienung des Bedienfelds“.
- Verwenden Sie zum Nachschieben ausschließlich den Stopfer (8).
- **Hinweis:** Drücken Sie die Lebensmittel nur mit leichtem Druck nach unten in die Einfüllöffnung.
- **Hinweis:** Schalten Sie das Gerät kurz aus oder benutzen Sie die Soft Funktion damit der Teig nicht zu schnell austritt.
- Verwenden Sie z. B. ein Küchenbrett, um den fertig geformten Teig aufzunehmen.
- Nach Gebrauch, schalten Sie den Drehknopf auf „0“.


#### Rezeptvorschlag:

SCHOKO-STANGEN  
ZUTATEN FÜR CA. 30-40 STÜCK

- 250 g weiche Butter
- 1 großzügige Prise Salz
- 250 g feiner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 400 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- ca. 75 g Zartbitter-Kuvertüre
- ca. 75 g Vollmilch-Kuvertüre

Die Butter und Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen hellcremig aufschlagen. Zucker nach und nach unterrühren und alles hellcremig rühren. Das Ei gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver sieben. Alles kurz glatt verkneten. Den Teig in 2–3 Portionen teilen und in Folie bis zur weiteren Verwendung ca. 10 Minuten kühl stellen.  
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2–3 Backbleche mit Backpapier auslegen.  
Die Teigportionen nacheinander in den Spritzgebäckaufsatz geben und auf der **Soft-Geschwindigkeitsstufe** durchpressen. Dabei in etwa 6 - 7 cm lange, gleichmäßige Stücke teilen.  
Die Teigstreifen auf den Blechen verteilen. Nacheinander im heißen Backofen etwa 10 -12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die beiden Kuvertüren getrennt voneinander hacken und in Schüsseln über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchenstangen nach Belieben z. B. zur Hälfte in Kuvertüre tauchen oder mit der Kuvertüre in Streifen bespritzen. Auf einem Kuchengitter oder auf Backpapier fest werden lassen

## 7 | DAS GERÄT ZERLEGEN

- Nachdem Sie den Drehknopf auf „0“ gestellt haben, ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie mit leichtem Druck die Netzleitung in die Einfuhr für den Netzschalter (11), damit das Gerät besser verstaut werden kann.
- Ziehen Sie den Stopfer (8) aus der Einfüllöffnung.
- Entnehmen Sie die Einfüllschale (4).
- Drücken Sie das Symbol Auswurf Fleisch-Aufsatz (k) , welches sich auf der Mitte des Drehknopfes (7) befindet, um den Fleischwolf-Aufsatz (2) vom Gehäuse zu lösen.  
**Hinweis:** Wenn der Drehknopf (7) nicht auf „0“ zeigt, lässt sich der Fleischwolf-Aufsatz (2) aus Sicherheitsgründen nicht entnehmen.
- Demontieren Sie den zusammengesetzten Fleischwolf-Aufsatz (2) durch eine leichte Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn.



**Hinweis:** Zur einfachen Entnahme der Lochscheiben (13, 14, 15) drücken Sie die Schnecke von hinten aus dem Fleischwolf-Aufsatz (2) heraus (siehe Abbildung L).

## 8 | REINIGUNG UND PFLEGE

Bitte verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel!

**Wichtig!** Stecken Sie niemals Ihre Finger bzw. Ihre Hand in die Einfüllöffnung oder Gegenstände in die Öffnungen der Lochscheiben (13, 14, 15), solange der Netzstecker nicht gezogen wurde.

Lösen Sie den Schraubring (6) und bauen Sie das Zubehör auseinander. Spülen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser aus.

Zur einfacheren und gründlicheren Reinigung der Lochscheiben (13, 14, 15) benutzen Sie die Reinigungshilfe für Lochscheiben (22).

**Hinweis:** Die Lochscheiben müssen passend auf die Reinigungshilfe platziert werden (siehe Abbildung M, N und O).



Reinigung kleine Lochscheibe  
(13)

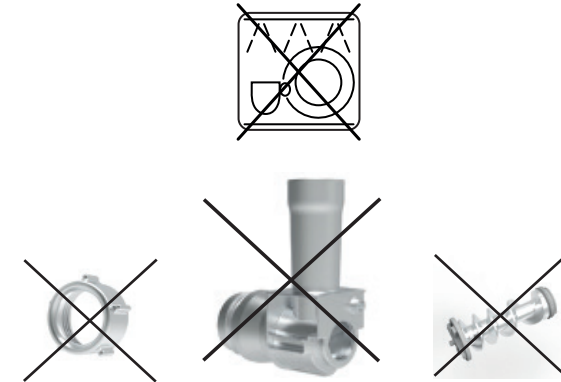


Reinigung mittlere Lochscheibe  
(14)



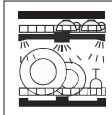


Reinigung große Lochscheibe  
(15)

**Wichtig!** Reinigen Sie den Schraubring (6), den Fleischwolf-Aufsatz (2) und die Förderschnecke (9) niemals in der Spülmaschine! Spülmaschinenreiniger können zu Korrosion und Verfärbungen führen. Die betreffenden Teile sind zur Sicherheit mit folgendem Symbol gekennzeichnet:





Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammen bauen.  
Ölen Sie nach dem Trocknen die Lochscheiben (13, 14, 15), den Vorschneider (16), das Kreuzmesser (17) und die Förderschnecke (9) leicht mit Pflanzenöl zur Pflege ein.

TEILE REINIGEN	 spülmaschinen-geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Fleischwolfgehäuse (1)	—	—	✓
Fleischwolf-Aufsatz (2)	—	✓	✓
Einfüllschale (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Schraubring (6)	—	✓	✓
Drehknopf (7)	—	—	✓
Stopfer (8)	—	✓	✓
Förderschnecke (9)	—	✓	✓
Lochscheibenaufbewahrung (10)	—	—	✓
Deckel für Lochscheibenaufbewahrung (12)	—	—	✓
Lochscheiben (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Vorschneider (16)	✓	✓	✓
Messerkreuz (17)	✓	✓	✓
Trennscheibe (18)	✓	✓	✓
Wurst-Aufsatz (19, 20)	✓	✓	✓
Kebbe-Aufsatz (21)	✓	✓	✓
Spritzgebäck-Aufsatz (23, 24)	✓	✓	✓
Reinigungshilfe für Lochscheiben (22)	✓	✓	✓

## 9 | HILFE BEI STÖRUNGEN

Wenn eines der in der Tabelle angeführten Probleme fortbesteht, wenden Sie sich an den WMF Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Lebensmittel blockieren die Förderschnecke	Lebensmittel wurden mit zu viel Druck in den Einfüllstutzen nachgeschoben	Bitte kurz die Rücklauffaste (a) anwenden, damit sich die Blockierung löst und dann mit dem Zerkleinern fortfahren
Wiederholtes Blockieren der Förderschnecke	Lebensmittel wurden mit zu viel Druck in den Einfüllstutzen nachgeschoben	Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Den Fleischwolf-Aufsatz (2) und die Förderschnecke (9) entnehmen und die Blockierung entnehmen. Dann das Gerät wieder nach Vorschrift zusammenbauen und das Gerät wieder in Betrieb nehmen
Die Fleischmasse ist nicht fein genug	Lochscheibe ist zu groß und / oder die Zutaten wurden nicht oft genug verarbeitet	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/ oder verarbeiten Sie die Fleischmasse mehrmals hintereinander
Der Motor bleibt während des Betriebs stehen	Möglicherweise hat der Überlastungsschutz den Motor abgeschaltet	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehknopf (7) auf „0“ drehen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen
Die Förderschnecke wackelt während des Betriebs	Der Schraubring (6) hat sich gelockert	Schalten Sie das Gerät aus und schrauben Sie dann den Schraubring (6) im Uhrzeigersinn fest. <b>Vorsicht!</b> Schraubring (6) nicht überdrehen bzw. zu fest anziehen!
Der Motor schaltet automatisch für ca. 5 Sekunden in die Rückwärtsfunktion	Möglicherweise ist der Motor überlastet	Wenn dies drei Mal hintereinander passiert, dann stoppt der Motor und das Reinigungssymbol leuchtet auf. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung „Reinigung und Pflege“
Die Zutaten treten an der Seite des Schraubrings (6) heraus	Der Schraubring (6) ist nicht richtig montiert. Er sitzt zu locker auf dem Fleischwolf-Aufsatz (2)	Schalten Sie das Gerät aus und schrauben Sie dann den Schraubring (6) im Uhrzeigersinn fest. <b>Vorsicht!</b> Schraubring (6) nicht überdrehen bzw. zu fest anziehen! Wenn sich das Problem dadurch nicht beseitigen lässt, dann zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung „Reinigung und Pflege“

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Rascher Verschleiß des Messers und der Lochscheiben. Hinweis: Es kann zu normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen der Lochscheiben (13, 14, 15) und des Kreuzmessers (17) kommen	Der Schraubring (6) ist zu fest angezogen und / oder der Fleischwolf ist im Leerlauf betrieben worden	Der Schraubring (6) darf nie fest angezogen sein. Und der Fleischwolf darf nie im Leerlauf, d. h. ohne Fleisch im Gerät betrieben werden! Dieses führt zu einer Überhitzung der Lochscheibe und des Messers und fördert somit den Verschleiß dieser Teile! Pflegetipp: Ölen Sie nach dem Trocknen die Lochscheiben (13, 14, 15), den Vorschneider (16), das Kreuzmesser (17) und die Förderschnecke (9) leicht mit Pflanzenöl zur Pflege ein



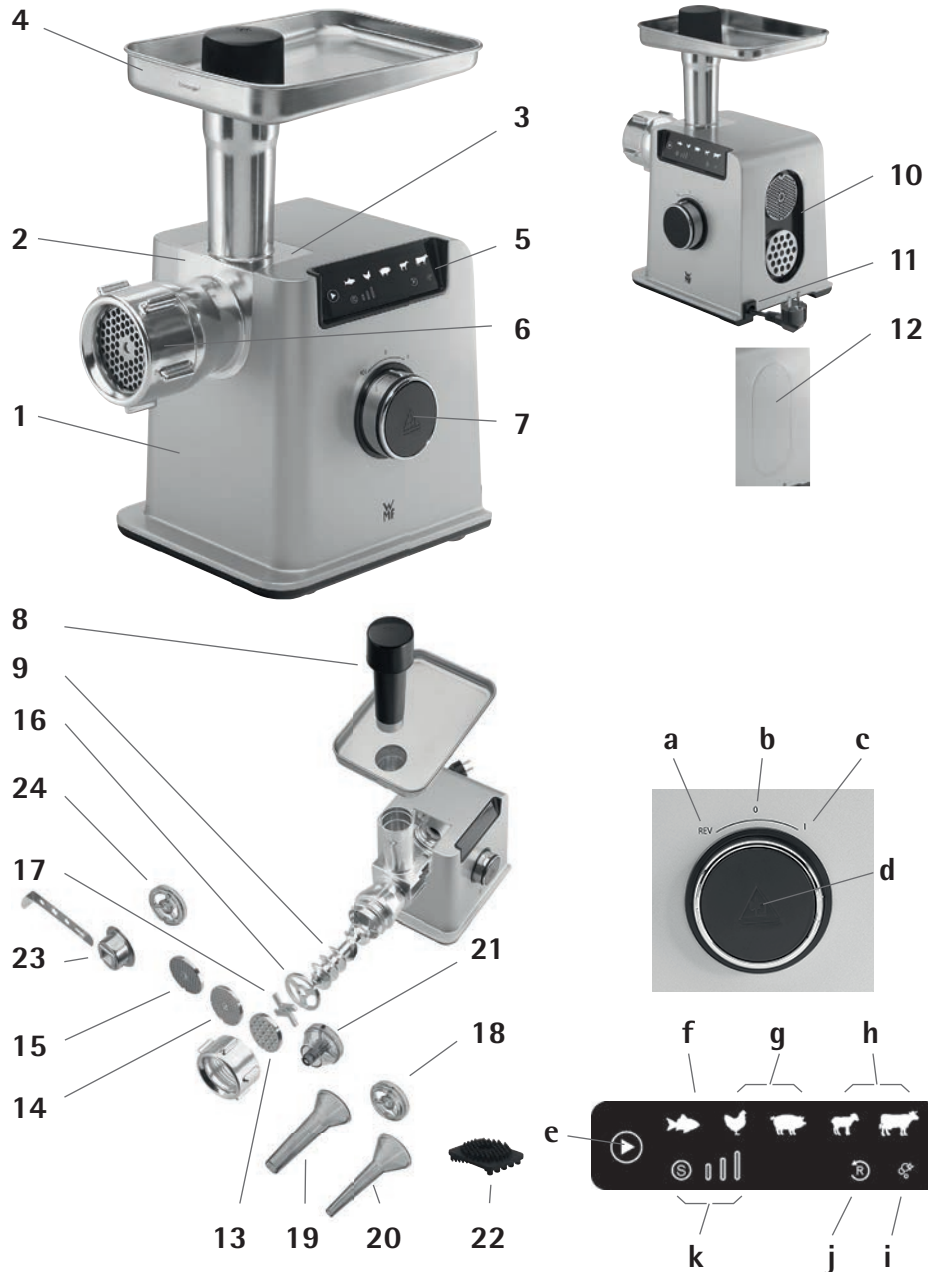
Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.

## Operating Manual Meat Mincer



**Our tips below will help you get the best possible use out of your mincer and achieve optimum results:**

- To prepare minced meat for special recipes, you can add ingredients, such as pre-sautéed onions, spices and herbs, before you process the pieces of meat. This allows all the ingredients to be mixed together even better. Grind hard spices like pepper finely in advance.
- The mincer cannot process hard, solid or fibrous food components (e.g. bones, nuts, ginger root, hard kernels, thick tendons and cartilage).
- Do not process food that has been stored for too long or is spoiled. Always prepare all food just before eating or just before cooking, so it is as fresh as possible.

## 1 | STRUCTURE OF THE APPLIANCE

1. Mincer casing
2. Mincer attachment
3. Drive
4. Filling bowl
5. Display
6. Threaded ring
7. Control knob
  - a. Reverse
  - b. 0 (Off)
  - c. 1 (On)
  - d. Eject button
8. Stopper
9. Feeding screw
10. Grate storage
11. Inlet for the mains switch
12. Cover for grate storage
13. Coarse grate 7 mm
14. Medium grate 4 mm
15. Fine grate 3 mm
16. Roll blade
17. Cross blade

## ACCESSORIES

### Accessories for filling sausages:

18. Cutting disc
19. Large sausage attachment
20. Narrow sausage attachment

### Accessory for making meat pies (kibbeh):

21. Kibbeh attachment (plastic finger including cone)

### Cleaning accessory

22. Cleaning aid for grates

### Accessory for making shortbread:

23. Shortbread biscuit attachment (2 parts: shortbread biscuit attachment and moulded tray)
24. Cutting disc for shortbread

### Overview of symbols on display

- e. Touch button for speed adjustment
- f. Speed setting 1 symbol: fish
- g. Speed setting 2 symbol: poultry and pork
- h. Speed setting 3 symbol: lamb and beef
- i. Cleaning symbol
- j. Reverse symbol
- k. Display of the four different speed settings (soft, 1, 2 and 3)

## 2 | TECHNICAL DATA AND INFORMATION

### TECHNICAL DATA

Rated voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Power consumption: 350 Watts (max. locked motor power 2200 Watts)

Protection class: 1

### INFORMATION BEFORE USE

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual. No claims of any kind may be made for damage resulting from improper use. You are therefore advised to read the instruction manual carefully before use. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information, which is enclosed separately. The safety precautions must be observed during use.

### INFORMATION BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Take the appliance and all accessories out of the box carefully and make sure that all components and accessories are complete and undamaged.
- Ensure that all packaging material is removed before use and there is no packaging left.
- Clean the appliance, components and accessories before the first use and after any long storage, as described in the "Cleaning and care" section.

## 3 | IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 understand the hazards involved.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- **For non-EU markets:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- **For non-EU markets:** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Improper use may cause injury. After use, clean all parts that come into contact with food, as described in the section on "Cleaning and care".
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
- 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
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- **Caution!** Use the mincer to mince meat, fish and vegetables. Do not use it to mince hard and solid food (such as bones, nuts or frozen food). Do not use it to mince fibrous or very watery foods (such as ginger or certain types of fruit that have a high water content). The juice could get into the motor casing. Cut hard vegetables such as carrots into small pieces before processing.
- Using the shortbread biscuit attachment on the mincer, you can mould the shortbread dough into different shapes.
- **Caution!** While the motor is running, keep your face away from the filler neck. There is a risk of injury if bone remains or the remains of any other hard ingredients have been overlooked during preparation. Bone splinters and other hard objects could be catapulted out of the filler neck.
- **Note:** To transport the appliance, hold the mincer with both hands on the mincer casing (1). Do not hold it by the filling bowl (4) or the mincer attachment (2).
- **Caution!** The threaded ring (6) must never be tightened: This could cause rapid wear of the knife and the grate.
- **Caution!** Never reach with your fingers into the filler neck of the mincer attachment (2) or from the front into the screw casing or the drive (3). Risk of injury!
- **Note:** To avoid blockages or clogging, do not press the stopper (8) too hard into the filler neck.
- **Caution!** Never use sharp-edged or hard objects (e.g. knife, fork or spoon) when working with the mincer! Only use the stopper supplied for this (8).
- **Caution!** Never reach into the drive opening (3) when the appliance is connected to the power supply or while the mains plug is inserted in the socket.
- **Caution!** The cross blade (17) is very sharp. There is a risk of injury when handling it!

- **Caution!** Never clean the aluminium parts (mincer attachment (2), threaded ring (6) and feeding screw (9)) in the dishwasher. The parts turn black in the dishwasher. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Switch the appliance off and always disconnect it from the mains supply before changing accessories or getting close to parts that move during use.
- The appliance must always be disconnected from the mains supply when not in use and before assembly, disassembly or cleaning.
- After using the appliance and accessories, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Do not reach into the attachment while it is in operation.  
Make sure that hair, loose clothing and cloths, for example, or other foreign objects (such as cooking utensils, bones and vegetable stalks) do not get into the filling bowl.
- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat, oil and water.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Do not carry the appliance by the cable.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames because this could melt the casing.
- Only set the appliance up on smooth, dry, heat-resistant surfaces that are dust-free.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Splashes of water may damage such surfaces.
- Do not use or store the appliance outside, in damp rooms or within reach of children.
- The appliance must be supervised when in use.
- When the appliance is not being used, pull the mains plug out of the socket.
- Never put the appliance and mains plug in a dishwasher or clean with water. Follow the cleaning instructions in the "Cleaning and care" section.
- Do not tamper with the safety systems, apart from in line with the maintenance and cleaning instructions provided.
- Only use WMF original spare parts.
- No liability shall be accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims shall likewise be excluded in such cases.

## 4 | OPERATION

### Operating the control knob (7)

- 0:** If the control knob is set to "0", the motor is not in operation.
- I:** If the control knob is set to "I", the motor can be started in forward mode by activating the touch button (e). You can release the control knob (7) during operation.
- REV:** The reverse button is used to release blockages when food gets stuck in the feeding screw (9) or if the appliance is blocked. In this case, you must keep the control knob (7) turned.



By pressing the eject button, the mincer attachment (2) is released from the mincer casing (1).

### Operating the display (5)



Touch button for speed adjustment (e): Touch button for changing the speed setting



Display of the four different speed settings (soft, 1, 2 and 3) (k): Shows the current speed setting from "S" (slow) to "III" (fast).

The four different speed settings allow a specific speed to be selected for each type of meat.



**Soft Function:** For preparing biscuits using the shortbread biscuit attachment (23) and for easily creating sausages








**1st speed setting:** For preparing fish



**2nd speed setting:** For preparing pork and poultry



**3rd speed setting:** For preparing beef and lamb

**Note:** Symbols      (f, g and h) provide additional information to indicate which type of food each speed setting is typically suitable for.

### Notes on the display (5)



**Reverse symbol (j):** Indicates that reverse mode is switched on



**Cleaning symbol (i):** Indicates when the mincer insert and screw are clogged and need to be cleaned

## 5 | USING THE GRATE

The three grates (13, 14, 15) are used for mincing meat, fish and vegetables. Depending on the properties of the food, you can choose one of the grates:

**Note:** The knife cuts the food. The grates determine the consistency of the cut food.

**Note:** Normal wear and tear may occur on the grates (13, 14, 15) and the cross blade (17).



- Select the coarse 7 mm grate (13) for solid food and for preparing coarse sausages.



- Select the medium 4 mm grate (14) for soft foods. Note: When preparing tartar, you can repeat the mincing process a second time with the medium grate to obtain the ideal consistency.



- Select the fine 3 mm grate (15) for food that needs to be processed to a particularly fine texture. To do this, you should pass the ingredients through the mincer several times. Start with the coarse grate (13) and then use the fine grate (15) for the second time. This gives the ingredients the desired fine consistency. This is suitable in particular for meat pies (kibbeh).



A

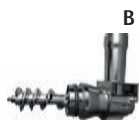
**Note:** Any two grates can be stored in the grate storage (10), which is located on the rear side of the casing (see figure A). The third grate can remain directly in the mincer attachment (2). To remove the cover, press the lower part of the cover and remove it. Re-insert the cover by placing it in the center of the holder and closing it with light pressure.

## 6 | USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### Using the appliance for the first time

- Remove all packaging from the accessories.
- Before using the appliance for the first time, clean it as described in the "Cleaning and care" section.
- Place the appliance on a moisture-resistant, firm and level surface. Also make sure the surface is clean and dry.

**Important!** The ventilation openings on the underside of the appliance must not be covered.



B

- Insert the feeding screw (9) into the lower opening of the mincer attachment (2) with the gear wheel facing inwards – see figure B.
- Now position the desired attachments as described in the following sections.



C

- Attach the mincer attachment (2) to the front attachment hub on the appliance (see figure C).
- **Note:** For easier assembly, first install the desired attachments in the mincer attachment (2) before placing it in the front housing. If you mount the desired attachments when the mincer attachment (2) is already in the front housing of the appliance, the feeding screw (9) will push the attachments slightly forward. The reason for this is the built-in safety mechanism. As long as the threaded ring (6) is not properly fitted, it will push the feeding screw (9) forward. Thus, no injuries or squeezing can happen during operation!

### Assembling the mincer

- First place the roll blade (16) on the feeding screw (9). The recess (figure D) points in the direction of the feeding screw (9):



Side with recess



Side without recess



Side with recess



Side without recess



Side with recess

- The recess on the roll blade (16) must sit in the designated notch in the casing (see figure F).
- Then place the cross blade (17) on the roll blade (16). The recess (figure G) points in the direction of the roll blade (16).
- **Caution!** The cross blade (17) is very sharp. There is a risk of injury when handling it!

- Place the desired grate (13, 14 or 15) on the cross blade (17).
- **Note:** The recess on the grate must sit in the designated notch in the casing (see figure I).

- To lock it in place, tighten the threaded ring (6) on the casing. Lock the threaded ring (6) by turning it clockwise.

**Caution!** Do not overturn or overtighten the threaded ring (6)!

**Caution!** The threaded ring (6) must never be tightened: This could cause rapid wear of the cross blade and the grates.

- Place the filling bowl (4) on the mincer attachment (2).

### Assembling the sausage attachment

**Use:** For filling artificial and natural casings with sausage meat.

**Note:** The parts of the mincer attachment (2) without grate (13, 14, 15) and without cross blade (17) are required.

- Place the cutting disc (18) on the roll blade (16).
  - Note:** The recess on the cutting disc (18) must sit in the designated notch on the casing.
- Place the large sausage attachment (19) or the narrow sausage attachment (20) on the cutting disc.
- To lock it in place, tighten the threaded ring (6) on the casing. Lock the threaded ring (6) by turning it clockwise.
  - Caution!** Do not overturn or overtighten the threaded ring (6)!
- Place the filling bowl (4) on the mincer attachment (2).

### Kibbeh attachment assembly

**Use:** For forming dough tubes with meat filling.

**Note:** The parts of the mincer attachment (4) without grate (13, 14, 15) and without cross blade (17) are required.

- Place the kibbeh attachment (21) on the mincer attachment (16).
  - Note:** The recess on the cutting disc (18) must sit in the designated notch on the casing.
- To lock it in place, tighten the threaded ring (6) on the casing. Lock the threaded ring (6) by turning it clockwise. **Caution!** Do not overturn or overtighten the threaded ring (6)!
- Place the filling bowl (4) on the mincer attachment (2).

### Assembling the shortbread biscuit attachment

**Note:** The parts of the mincer attachment (2) without grate (13, 14, 15) and without cross blade (17) are required.

- First place the cutting disc for shortbread (24) on the roll blade (16).
- Attach the shortbread biscuit attachment (23).
- To lock it in place, tighten the threaded ring (6) on the casing.
- Now insert the moulded tray from the shortbread biscuit attachment through the opening provided: see figure J.



- Select the desired shape of the dough by moving the moulded tray; see figure K.



- Place the filling bowl (4) on the mincer attachment (2).

## Using the mincer

### Mincing and mixing meat with the mincer

Assemble the mincer as described in the section "Assembling the mincer".

#### Next steps:

- Cut the meat or the respective food into strips measuring approx. 10 cm long and 2 cm thick so that they fit into the filling opening and can be optimally processed by the feeding screw.
  - Note:** Remove any bones, tendons or cartilage etc. before mincing the meat. Place the food in the filling bowl (see also "Our tips below will help you get the best possible use out of your mincer and achieve optimum results").
- Place a suitable container below the mincer outlet to catch the minced meat.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Add the processed ingredients to the filling bowl (4).
- Turn the control knob to "I".
- Select the desired speed setting via the display (5) by pressing the touch button for speed adjustment (e) --> . See the section "Operating the control panel".
  - Caution!** The mincer must never be operated in empty mode, i.e. without meat in the unit! This leads to overheating of the grate and the cross blade and thus promotes wear of these parts!
- Only use the stopper (8) for replenishing food.
  - Note:** Do not apply excessive force to push the food down.
- **Note:** When preparing tartar, you can repeat the mincing process a second time with the medium grate to obtain the ideal consistency.
- After use, set the control knob to "0".

### Using the mincer to make sausages

First mince the meat as described under "Mincing and mixing meat with the mincer".

Unscrew the threaded ring (6) and remove the grate (13, 14 or 15) and the cross blade (17).

**Caution!** The cross blade (17) is very sharp. There is a risk of injury when handling it!



Assemble the sausage attachment (19 or 20) as described under "Assembling the sausage attachment".

**Note:** To make sausages you will need natural or artificial casings, which you can obtain from butchers and specialist shops.

**Note:** The ingredients, especially meat, must always be kept well chilled (approx. 4°C).

#### Next steps:

- Prepare the sausage mixture according to the recipe.
- **Note:** Soak the sausage casing in lukewarm water for approx. 10 to 15 minutes to make it more elastic and to make it easier to guide it onto the sausage attachment (19, 20).
- Slide the sausage casing over the funnel of the sausage attachment (19, 20) and tie the end together so that the meat mass cannot escape during filling.
- Place a suitable container, such as a moistened baking tray below the mincer outlet to catch the minced meat.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Add the processed sausage mass to the filling bowl (4).
- Turn the control knob to "I".

- Select the desired speed setting via the display (5) by pressing the touch button for speed adjustment (e) --> . See the section "Operating the control panel".
- **Note:** Switch off the appliance briefly or use the soft function , if the sausage mass comes out too quickly.
- Only use the stopper (8) for replenishing.  
**Note:** Do not apply excessive force to push the food down.
- Roll out the sausage in a spiral shape onto a moistened baking tray/into a moistened container.
- After use, set the control knob to "0".

### Preparing meat pies/kibbeh with the mincer



First mince the meat as described under "Mincing and mixing meat with the mincer". Note: To make meat pies, it is best to mince the meat three times in succession (first with the medium grate (14) and then twice with the fine grate (15)).

Unscrew the threaded ring (6) and remove the grate (13, 14 or 15) and the cross blade (17).

**Caution!** The cross blade (17) is very sharp. There is a risk of injury when handling it!

Assemble the kibbeh attachment (21) as described under "Assembling the kibbeh attachment".



#### Next steps:

- Place a suitable container (ideally a large plate) below the mincer outlet to catch the sausages.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Add the processed sausage mass to the filling bowl (4).
- Turn the control knob to "1".
- Select the desired speed level via the display (5) by pressing the touch button for speed adjustment (e) --> . See the section "Operating the control panel".  
**Note:** Switch off the appliance briefly or use the soft function , if the meat mass comes out too quickly.
- Only use the stopper (8) for replenishing.  
**Note:** Do not apply excessive force to push the food down.
- Cut the meat into pieces of the desired length.
- **Note:** Freeze the meat briefly so that the meat pies can be filled more easily.
- After use, turn the control knob to "0".

### Using the shortbread biscuit attachment

Assemble the shortbread biscuit attachment (23) as described under "Assembling the shortbread biscuit attachment".

#### Next steps:

- Prepare the shortbread dough and place it in the filling bowl .
- Select the required shape on the shortbread biscuit attachment.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Turn the control knob to "1".
- Select the desired speed setting via the display (5) by pressing the touch button for speed adjustment (e) --> . See the section "Operating the control panel".
- Only use the stopper (8) for replenishing.  
**Note:** Do not apply excessive force to push the food down.  
**Note:** Switch off the appliance briefly or use the soft function  so that the meat mass does not come out too quickly.
- Use a chopping board, for example, to catch the shaped dough.
- After use, turn the control knob to "0".

#### Recipe


Chocolate Sticks  
Ingredients for 30-40 pieces

- 250 g soft butter
- 1 generous pinch of salt
- 250 g fine sugar
- 1 egg (size M)
- 400 g flour
- 1 level tsp. baking powder
- Approx. 75 g dark chocolate couverture
- Approx. 75 g milk chocolate couverture

Place the butter and salt in a mixing bowl and whip until a pale cream colour using a food processor or hand mixer with whisk. Gradually stir in the sugar and stir everything until pale cream. Thoroughly stir in the egg. Sift the flour and baking powder. Knead everything briefly until smooth. Divide the dough into 2 to 3 portions and place in foil in a cool place for about 10 minutes until needed again. Preheat the oven to 200°C top/bottom heat. Line 2 to 3 baking sheets with baking parchment. Insert the dough portions one after another into the biscuit attachment and press them through on the **soft speed setting**. Divide the mixture into even pieces about 6 -7 cm long. Place the strips of dough on the trays. Bake the trays one after another in the hot oven for around 10 -12 minutes until golden brown. Leave to cool on a cake rack. Break up the two chocolate couvertures separately and melt them in bowls over a hot bain-marie. Dip half of each biscuit stick into the couverture or pipe the couverture into stripes. Allow to set on a cake rack or on baking parchment.



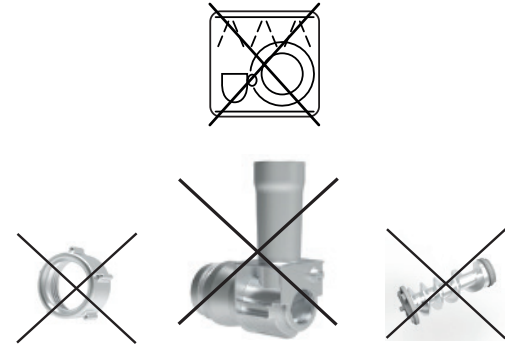
## 7 | DISASSEMBLING THE APPLIANCE

- After you have turned the control knob to "0", pull out the mains plug.
- Gently press the mains plug cable into the inlet for the mains switch (11) so that the appliance can be stowed away more easily.
- Pull the stopper (8) out of the filling opening.
- Remove the filling bowl (4).
- Press the meat attachment ejection symbol (k)  which is located in the centre of the control knob (7), to release the mincer attachment (2) from the casing.  
**Note:** If the control knob (7) does not point to "0", the mincer attachment (2) cannot be removed for safety reasons.
- Remove the assembled mincer attachment (2) by turning it slightly anticlockwise.

**Important!** Never clean the threaded ring (6), the mincer attachment (2) or the feeding screw (9) in a dishwasher! Dishwasher detergents can cause corrosion and discolouration. The parts concerned are marked with the following symbol for safety purposes:



**Note:** For easy removal of the grates (13, 14, 15), push the feeding screw out of the mincer attachment (2) from behind (see figure L).



## 8 | CLEANING AND CARE

Never use abrasive or harsh cleaning agents!

**Important!** Never insert your fingers or your hand into the filling opening or insert objects into the openings of the grates (13, 14, 15) as long as the mains plug has not been pulled out.

Loosen the threaded ring (6) and disassemble the attachment. Rinse all parts thoroughly in warm water.

For easier and more thorough cleaning of the grates (13, 14, 15) use the cleaning aid for grates (22).

**Note:** The grates must be positioned appropriately on the cleaning aid (see figures M, N and O).



Cleaning the small grates (13)




Cleaning the medium grates (14)



Cleaning the coarse grates (15)

Allow the parts to dry completely before reassembling them.

After drying, lightly oil the grates (13, 14, 15), the roll blade (16), the cross blade (17) and the feeding screw (9) with vegetable oil.

CLEANING THE PARTS	 dishwasher safe	 rinse under running water	 wipe with a damp cloth
Mincer casing (1)	—	—	✓
Mincer attachment (2)	—	✓	✓
Filling bowl (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Threaded ring (6)	—	✓	✓
Control knob (7)	—	—	✓
Stopper (8)	—	✓	✓
Feeding screw (9)	—	✓	✓
Grates storage (10)	—	—	✓
Cover for grates storage (12)	—	—	✓
Grates (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Roll blade (16)	✓	✓	✓
Cross blade (17)	✓	✓	✓
Cutting disc (18)	✓	✓	✓
Sausage attachment (19, 20)	✓	✓	✓
Kibbeh attachment (21)	✓	✓	✓
Shortbread biscuit attachment (23,24)	✓	✓	✓
Cleaning aid for grates (22)	✓	✓	✓

## 9 | TROUBLESHOOTING

If any of the problems listed in the table persist, contact WMF Customer Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food gets stuck in the feeding screw	Food was pushed into the filler neck with too much pressure	Briefly press the reverse button (a) to release the blockage and then continue with the mincing process
The feeding screw is blocked repeatedly	Food was pushed into the filler neck with too much pressure	Switch off the appliance and pull the mains plug out of the socket. Remove the mincer attachment (2) and the feeding screw (9) and remove the blockage. Then reassemble the appliance according to the instructions and restart it.
The meat mass is not fine enough	The grate is too big and/or the ingredients have not been minced a sufficient number of times	Use a finer grate and/or mince the meat mass several times in a row
The motor stops during operation	The overload protection has possibly switched off the motor	Switch the appliance off by turning the control knob (7) to "0". Pull the mains plug out of the socket, disassemble and clean the appliance according to the "Cleaning and care" instructions. Let the appliance cool down for approx. 30 minutes
The feeding screw wobbles during operation	The threaded ring (6) has come loose	Switch off the appliance and then screw the threaded ring (6) clockwise. <b>Caution!</b> Do not overturn or overtighten the threaded ring (6)!
The motor automatically switches to the reverse function for about 5 seconds	Possibly the motor is overloaded	If this happens three times in a row, the motor stops and the cleaning symbol lights up. Disconnect the power plug from the socket. Disassemble and clean the appliance according to the "Cleaning and care" instructions
The ingredients are leaking out on the side of the threaded ring (6)	The threaded ring (6) is not fitted correctly. It is sitting too loosely on the mincer attachment (2)	Switch off the appliance and then screw the threaded ring (6) clockwise. <b>Caution!</b> Do not overturn or overtighten the threaded ring (6)! If this does not solve the problem, disassemble and clean the appliance according to the "Cleaning and care" instructions
Rapid wear of the cross blade and the grates. Note: Normal wear and tear of the grates (13, 14, 15) and the cross blade (17) may occur.	The threaded ring (6) has been tightened too much and / or the mincer has been operated in empty mode.	The threaded ring (6) must never be tightened. And the mincer must never be operated in empty mode, i.e. without meat in the appliance! This leads to overheating of the grate and the blade and thus promotes wear of these parts! Care instructions: After drying, lightly oil the grates (13, 14, 15), the roll blade (16), the cross blade (17) and the feeding screw (9) with vegetable oil for care.

## For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

### Warning – This appliance must be earthed

**Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:**

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.  
If in doubt - consult a qualified electrician.
  - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

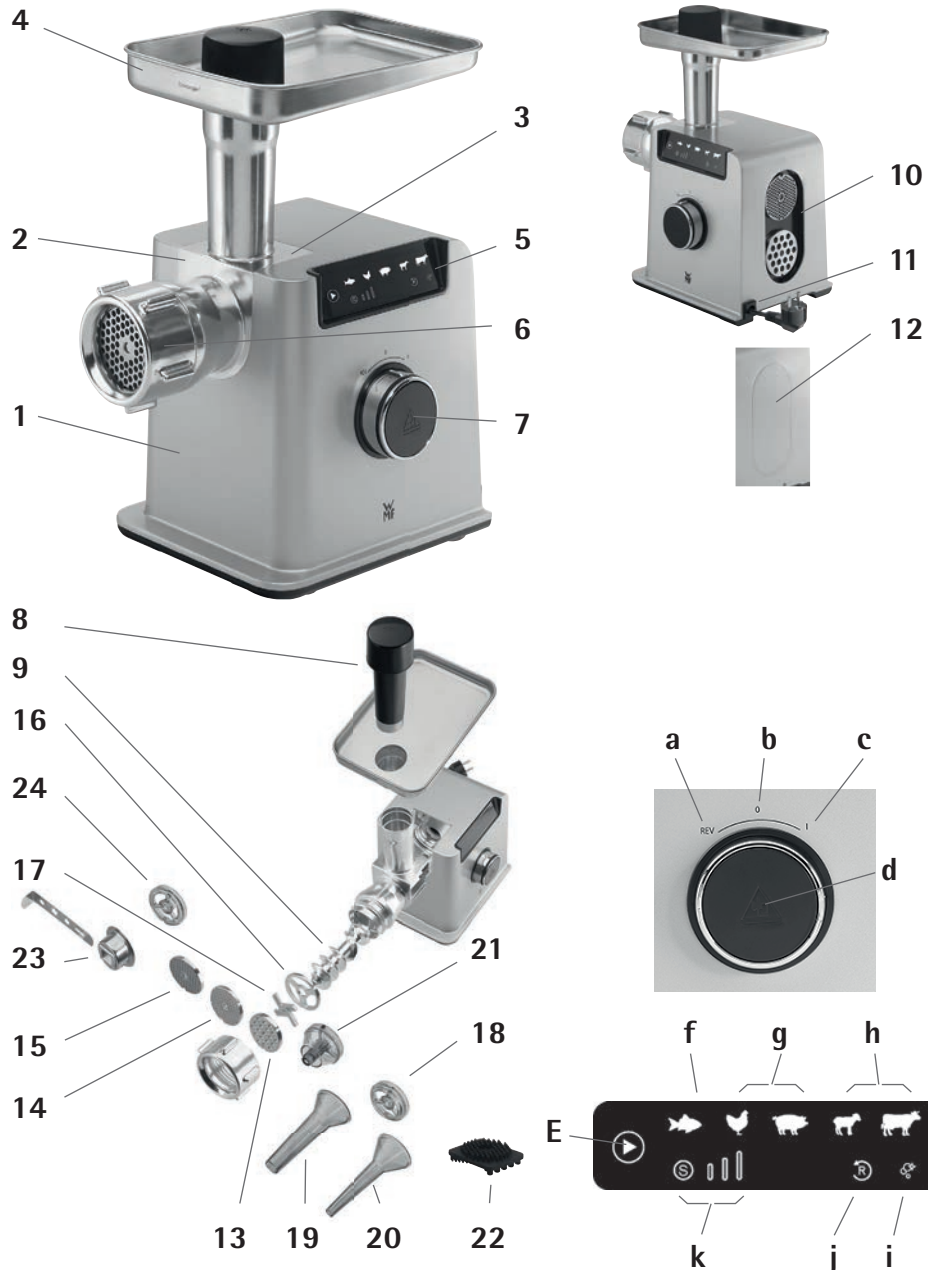
The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

## Mode d'emploi Hachoir à viande



Les conseils ci-dessous vous aideront à utiliser au mieux votre hachoir et à obtenir des résultats optimaux :

- Pour préparer de la viande hachée pour des recettes spéciales, vous pouvez mélanger la viande à divers ingrédients comme des oignons que vous aurez préalablement fait revenir, des épices ou des herbes, avant de la passer dans le hachoir. Le mélange des ingrédients est ainsi optimal. Il est recommandé de mouliner finement les épices dures comme le poivre au préalable.
- Aucun aliment dur, solide ou fibreux (par exemple, les os, les noix, les racines de gingembre, les grains durs, les tendons épais et le cartilage) ne doit être passé dans le hachoir.
- Ne hachez pas des aliments avariés ou conservés depuis trop longtemps. Préparez toujours l'ensemble des aliments juste avant de les manger ou de les cuisiner, afin qu'ils soient les plus frais possible.

## 1 | STRUCTURE DE L'APPAREIL

- Boîtier du hachoir
- Accessoire du hachoir
- Mécanisme d'entraînement
- Plateau d'alimentation
- Écran
- Bague filetée
- Bouton de contrôle
  - Marche arrière
  - 0 (Arrêt)
  - I (Marche)
  - Bouton d'éjection
- Poussoir
- Vis sans fin
- Rangement des grilles
- Prise pour raccordement secteur
- Couvercle du compartiment de rangement des grilles
- Grille « hacher gros » 7 mm
- Grille « hacher moyen » 4 mm
- Grille « hacher fin » 3 mm
- Adaptateur à saucisses
- Couteau 4 lames

## ACCESSOIRES

### Accessoires à saucisses :

- Lames
- Douille large
- Douille étroite

### Accessoires à kebbés :

- Kit à kebbés (cône avec tige en plastique)

### Accessoire de nettoyage :

- Accessoire pour le nettoyage des grilles

### Accessoires à sablés :

- Accessoire pour les biscuits sablés (2 pièces : accessoire pour les biscuits sablés et plateau moulé)
- Couteau pour sablés

### Aperçu des symboles de l'écran :

- Bouton tactile pour le réglage de la vitesse
- Symbole de vitesse 1 : poisson
- Symbole de vitesse 2 : volaille et porc
- Symbole de vitesse 3 : agneau et bœuf
- Symbole de nettoyage
- Symbole de marche arrière
- Affichage des quatre réglages de vitesse différents (délicat, 1, 2 et 3)

## 2 | INFORMATIONS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220–240 V ~ 50–60 Hz
Consommation électrique :	350 watts (puissance maximale du moteur verrouillé : 2 200 watts)
Classe de protection :	1

### INFORMATIONS AVANT UTILISATION

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément aux présentes instructions d'utilisation. Aucune réclamation de quelque nature que ce soit ne peut être faite pour des dommages résultant d'une mauvaise utilisation. Par conséquent, il est conseillé de lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation. Vous y trouverez des instructions pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage résultant du non-respect des présentes instructions.

Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr et remettez-les à tout utilisateur ultérieur avec l'appareil. Veuillez également consulter les informations de garantie fournies séparément. Les précautions de sécurité doivent être respectées durant l'utilisation.

### INFORMATIONS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez soigneusement l'appareil et tous les accessoires de la boîte et assurez-vous que tous les composants et accessoires sont complets et en bon état.
- Avant utilisation, assurez-vous d'avoir ôté tous les emballages et protections.
- Nettoyez l'appareil, les composants et les accessoires avant la première utilisation et après tout stockage prolongé, comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».

## 3 | INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

- Rangez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Rangez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- **Marchés hors UE** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par

des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- **Marchés hors UE** : Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez toujours l'appareil conformément aux présentes instructions. Une utilisation inadéquate peut entraîner un risque d'électrocution ou d'autres dangers.
- Une utilisation inadéquate peut provoquer des blessures. Après utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments, comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et peut être mis à la disposition des utilisateurs de structures similaires telles que :
  - les salles de pause des magasins, bureaux et autres environnements commerciaux ;
  - les gîtes ;
  - les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement ;
  - les hébergements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas réservé à un usage uniquement commercial.
- **Attention** ! Utilisez le hachoir pour hacher de la viande, du poisson et des légumes. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé pour hacher des aliments durs et solides (tels que des os, des noix ou des aliments surgelés). Ne l'utilisez pas non plus pour hacher des aliments fibreux ou très aqueux (comme le gingembre ou certains types de fruits à forte teneur en eau). Le jus pourrait pénétrer dans le boîtier du moteur. Coupez préalablement les légumes durs comme les carottes en petits morceaux avant de les hacher.
- L'accessoire à sablés fourni avec le hachoir vous permet de façonner la pâte sablée en différentes formes.
- **Attention** ! Lorsque le moteur tourne, éloignez votre visage du goulot de remplissage. Vous pourriez être blessé(e) si des restes d'os ou de tout autre ingrédient dur ont été oubliés pendant la préparation. Des éclats d'os et d'autres objets durs pourraient être projetés par le goulot de remplissage.
- **Remarque** : Pour transporter l'appareil, tenez le hachoir à deux mains au niveau du boîtier (1). Ne le saisissez pas au niveau du plateau d'alimentation (4) ni au niveau de l'accessoire (2).
- **Attention** ! La bague filetée (6) ne doit jamais être resserrée : Le couteau et la grille pourraient

- s'user rapidement.
- **Attention !** Ne mettez jamais les doigts dans le goulot de l'accessoire (2) ni au niveau du goulot de remplissage ou du mécanisme d'entraînement (3). Risque de blessures !
- **Remarque :** Pour éviter tout risque de bouchon ou de colmatage, ne poussez pas le poussoir (8) trop fort dans le goulot de remplissage.
- **Attention !** N'utilisez jamais d'objets durs ou tranchants (comme un couteau, une fourchette ou une cuillère) pour insérer les aliments dans le hachoir ! Utilisez uniquement le poussoir fourni à cet effet (8).
- **Attention !** Ne mettez jamais la main au niveau du mécanisme d'entraînement (3) lorsque l'appareil est sous tension ou lorsque le cordon d'alimentation est raccordé à une prise électrique.
- **Attention !** Le couteau 4 lames (17) est très tranchant. Il doit être manipulé avec prudence, car il comporte un risque de blessure.
- **Attention !** Ne passez jamais les pièces en aluminium (accessoire du hachoir (2), bague filetée (6) et vis sans fin (9)) au lave-vaisselle, car elles noirciraient. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- Éteignez l'appareil et débranchez-le toujours du secteur avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces mobiles lors de l'utilisation.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit toujours être débranché de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Après avoir utilisé l'appareil et ses accessoires, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- Ne touchez pas l'accessoire lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous que vos cheveux, vos vêtements amples, vos chiffons ou tout autre corps étranger (comme les ustensiles de cuisine, les os et les tiges de légumes) n'entrent pas en contact avec le plateau d'alimentation.
- L'appareil ne doit être raccordé qu'à des prises électriques mises à la terre et installées conformément à la réglementation. Le câble d'alimentation et la fiche doivent être secs.
- Ne tirez pas ou ne serrez pas le câble de raccordement sur des bords tranchants. Ne le laissez pas suspendu. Protégez-le de la chaleur, de l'huile et de l'eau.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- N'essayez jamais de débrancher l'appareil du secteur en tirant sur la fiche par le câble d'alimentation ou si vos mains sont mouillées.
- Ne transportez pas l'appareil en le tenant par le câble.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou à proximité de flammes de gaz nues, car cela pourrait faire fondre le boîtier.
- Installez l'appareil uniquement sur des surfaces lisses, sèches, résistantes à la chaleur et exemptes de poussière.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Les éventuelles éclaboussures d'eau pourraient endommager ces surfaces.
- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur, dans des pièces humides ou à la portée des enfants.
- Gardez un œil sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez la fiche de la prise électrique.
- Ne plongez jamais dans l'eau ni ne passez jamais au lave-vaisselle l'appareil et le cordon d'alimentation. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- N'altérez pas les systèmes de sécurité, sauf conformément aux consignes d'entretien et de nettoyage fournies.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine de la marque WMF.

- Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une manipulation inadéquate ou de réparations inappropriées. Les droits de garantie sont également exclus dans de tels cas.

## 4 | FONCTIONNEMENT

### Utilisation du bouton de commande (7)

- 0 :** Si le bouton de commande est réglé sur « 0 », le moteur ne fonctionne pas.
- I :** Si le bouton de commande est réglé sur « I », le moteur peut être démarré en marche avant en activant le bouton tactile (e) Vous pouvez relâcher le bouton de commande (7) pendant le fonctionnement.
- REV :** Le bouton Marche arrière est utilisé pour désobstruer le hachoir lorsque des aliments sont coincés au niveau de la vis sans fin (9) ou si l'appareil est bloqué. Dans ce cas, vous devez maintenir le bouton de commande (7) en position REV.



En appuyant sur le bouton d'éjection, vous libérez l'accessoire (2) du boîtier du hachoir (1).

### Fonctionnement de l'écran (5)



Bouton tactile pour le réglage de la vitesse (e) : appuyez sur le bouton pour changer le réglage de la vitesse



Affichage des quatre réglages de vitesse différents (délicat, 1, 2 et 3 (I)) : la vitesse actuelle est indiquée de « S » (lent) à « III » (rapide)

Les quatre réglages de vitesse différents permettent d'adapter la vitesse au type d'aliment.



**Délicat :** Pour préparer des biscuits à l'aide de l'accessoire à sablés (23)

et fabriquer facilement des saucisses



**1re vitesse :** pour hacher le poisson

**2e vitesse :** pour hacher le porc et la volaille

**3e vitesse :** pour hacher le bœuf et l'agneau

**Remarque :** les symboles      (f, g et h) rappellent également le type d'aliment correspondant à chaque vitesse.

### Remarques concernant l'affichage (5)



**Symbole de marche arrière (j) :** indique que le mode marche arrière est activé



**Symbole de nettoyage (i) :** indique lorsque l'insert et la vis du hachoir sont obstrués et doivent être nettoyés

## 5 | UTILISATION DE LA GRILLE

Les trois grilles (13, 14, 15) sont utilisées pour hacher la viande, le poisson et les légumes. Chacune des grilles est adaptée à une texture d'aliment particulière :

**Remarque :** Le couteau coupe la nourriture. Les grilles déterminent la consistance des aliments coupés.

**Remarque :** Une usure normale peut survenir sur les grilles (13, 14, 15) et le couteau 4 lames (17).



- Choisissez la grille « hacher gros » de 7 mm (13) pour les aliments solides et la préparation de saucisses à la chair grossièrement hachées.



- Choisissez la grille « hacher moyen » de 4 mm (14) pour les aliments mous.  
Remarque : Pour préparer un tartare, vous pouvez renouveler le hachage à l'aide de la grille « hacher moyen » pour obtenir la consistance idéale.



- Choisissez la grille « hacher fin » de 3 mm (15) pour obtenir une texture particulièrement fine. Pour ce faire, vous devez passer les ingrédients dans le hachoir plusieurs fois. Commencez avec la grille « hacher gros » (13) et utilisez ensuite la grille « hacher fin » (15). Vous donnerez ainsi aux ingrédients la consistance fine souhaitée. Cette technique convient particulièrement aux tourtes à la viande et aux kebbés.



A

**Remarque :** Le compartiment de rangement des grilles (10), situé sur la face arrière du boîtier (figure A), peut accueillir deux grilles. La troisième grille peut rester dans l'accessoire du hachoir (2). Pour retirer le couvercle, appuyez sur partie basse du couvercle et retirez-le. Pour réinsérer le couvercle, placez-le au centre du support et fermez-le avec une légère pression.

## 6 | PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

### Première utilisation de l'appareil

- Ôtez tous les emballages de l'appareil et ses accessoires.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Placez l'appareil sur une surface résistante à l'humidité, ferme et plane. Assurez-vous également que la surface est propre et sèche.

**Important !** Les prises d'air de ventilation situées sous l'appareil ne doivent pas être couvertes.



B

- Insérez la vis sans fin (9) dans l'ouverture inférieure de l'accessoire du hachoir (2), la roue dentée tournée vers l'intérieur (figure B).
- Positionnez maintenant les accessoires dont vous avez besoin, comme décrit dans les sections suivantes.



C

- Fixez le bloc de fixation des accessoires du hachoir (2) sur le boîtier de l'appareil (figure B).
- Remarque : Pour un montage plus facile, installez d'abord les accessoires dont vous avez besoin dans l'accessoire du hachoir (2) avant de le placer dans le boîtier avant. Si vous montez les accessoires dont vous avez besoin quand l'accessoire du hachoir (2) est déjà dans le boîtier avant de l'appareil, la vis sans fin (9) va pousser les accessoires légèrement vers l'avant. Ce en raison du mécanisme de sécurité intégré. Tant que la bague fileté (6) n'est pas montée correctement, elle poussera la vis sans fin (9) vers l'avant. Ainsi, aucune blessure ni aucun écrasement ne peuvent survenir pendant le fonctionnement !

### Montage du hachoir

- Placez d'abord l'adaptateur à saucisses (16) sur la vis sans fin (9). L'évidement (figure D) est orienté dans le sens de la vis sans fin (9) :



D



E

#### Face avec évidement



F

- L'évidement de l'adaptateur à saucisses (16) doit s'imbriquer dans l'encoche prévue à cet effet au niveau du boîtier du hachoir (figure F).
- Placez ensuite le couteau 4 lames (17) sur l'adaptateur à saucisses (16). L'évidement (figure G) est orienté vers l'adaptateur à saucisses (16).
- Attention !** Le couteau 4 lames (17) est très tranchant. Il doit être manipulé avec prudence, car il comporte un risque de blessure.



G



H

#### Face avec évidement



I

- Placez la grille dont vous avez besoin (13, 14 ou 15) sur le couteau 4 lames (17).
- Remarque :** L'évidement de la grille doit s'imbriquer dans l'encoche prévue à cet effet au niveau du boîtier du hachoir (figure I).

- Pour verrouiller la grille en position, serrez la bague fileté (6) au niveau du boîtier. Verrouillez la bague fileté (6) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Attention !** Ne tournez/serrez pas excessivement la bague fileté (6) !

**Attention !** La bague fileté (6) ne doit jamais être serrée : Le couteau 4 lames et les grilles pourraient s'user rapidement.

- Placez le plateau d'alimentation (4) au niveau de l'accessoire du hachoir (2).

### Montage de l'accessoire à saucisses

**Utilisation :** remplir des boyaux artificiels et naturels de chair à saucisse

**Remarque :** Vous n'aurez pas besoin des grilles (13, 14, 15) ni du couteau 4 lames (17).

- Placez les lames (18) sur l'adaptateur à saucisses (16).  
**Remarque :** La face évidée de la lame (18) doit s'imbriquer dans l'encoche prévue à cet effet au niveau du boîtier.
- Placez la douille large (19) ou la douille étroite (20) au niveau de la lame.
- Pour verrouiller la grille en position, serrez la bague filetée (6) au niveau du boîtier.  
Verrouillez la bague filetée (6) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.  
**Attention !** Ne tournez/serrez pas excessivement la bague filetée (6) !
- Placez le plateau d'alimentation (4) au niveau de l'accessoire du hachoir (2).

### Montage du kit à kebbés

**Utilisation :** former des beignets farcis à la viande

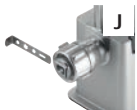
**Remarque :** Vous n'aurez pas besoin des grilles (13, 14, 15) ni du couteau 4 lames (17).

- Placez le kit à kebbés (21) au niveau de l'accessoire du hachoir (16).  
**Remarque :** La face évidée de la lame (18) doit s'imbriquer dans l'encoche prévue à cet effet au niveau du boîtier.
- Pour verrouiller la grille en position, serrez la bague filetée (6) au niveau du boîtier.  
Verrouillez la bague filetée (6) en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Attention ! Ne tournez/serrez pas excessivement la bague filetée (6) !
- Placez le plateau d'alimentation (4) au niveau de l'accessoire du hachoir (2).

### Montage de l'accessoire à sablés

**Remarque :** Vous n'aurez pas besoin des grilles (13, 14, 15) ni du couteau 2 lames (17).

- Placez d'abord la lame pour sablés (24) sur l'adaptateur à saucisses (16).
- Fixez ensuite l'accessoire à sablés (23).
- Pour verrouiller la grille en position, serrez la bague filetée (6) au niveau du boîtier.
- Insérez maintenant le plateau moulé du kit à sablés dans l'orifice prévu à cet effet (figure J).



- Donnez à la pâte la forme que vous souhaitez en déplaçant le plateau moulé (figure K).



- Placez le plateau d'alimentation (4) au niveau de l'accessoire du hachoir (2).

## Utilisation du hachoir

### Hacher et mélanger la viande avec le hachoir

Assemblez le hachoir comme décrit dans la section « Montage du hachoir ».

#### Étapes suivantes :

- Coupez la viande ou l'aliment que vous souhaitez hacher en lanières d'environ 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur de sorte à pouvoir les passer par l'orifice de remplissage et à ce qu'elles puissent être transformées de manière optimale par la vis sans fin.  
**Remarque :** Avant de hacher la viande, retirez les os, les tendons, le cartilage, etc.  
Placez les aliments dans le plateau d'alimentation (voir également la section « Les conseils ci-dessous vous aideront à utiliser au mieux votre hachoir et à obtenir des résultats optimaux »).
- Placez un récipient approprié sous l'orifice de sortie du hachoir pour récupérer les aliments hachés.
- Branchez à présent le cordon d'alimentation dans la prise.
- Ajoutez les ingrédients transformés dans le plateau d'alimentation (4).
- Tournez le bouton de commande sur « I ».
- Sélectionnez la vitesse souhaitée via l'écran (5) en appuyant sur la touche tactile de réglage de la vitesse (e) --> (▶). Voir la section « Utilisation du panneau de commandes ».  
**Attention !** Le hachoir ne doit jamais être utilisé en mode à vide, par exemple, sans viande dans l'appareil !  
Cela entraînerait une surchauffe de la grille et du couteau 4 lames et favoriserait l'usure de ces pièces.
- Utilisez le poussoir (8) uniquement pour ajouter des aliments.  
**Remarque :** N'appliquez aucune force excessive pour faire descendre les aliments.
- Remarque :** Pour préparer un tartare, vous pouvez renouveler le hachage à l'aide de la grille « hacher moyen » pour obtenir la consistance idéale.
- Après utilisation, tournez le bouton de commande sur « 0 ».

### Réaliser des saucisses avec le hachoir

Commencez par hacher la viande comme décrit à la section « Hacher et mélanger la viande avec le hachoir ».

Dévissez la bague filetée (6) et retirez la grille (13, 14 ou 15) ainsi que le couteau 4 lames (17).

**Attention !** Le couteau 4 lames (17) est très tranchant. Il doit être manipulé avec prudence, car il comporte un risque de blessure.

Assemblez l'accessoire à saucisses (19 ou 20) comme décrit à la section « Montage de l'accessoire à saucisses ».

**Remarque :** Pour confectionner des saucisses, vous aurez besoin de boyaux naturels ou artificiels que vous pouvez vous procurer auprès des bouchers et des magasins spécialisés.

**Remarque :** Les ingrédients, en particulier la viande, doivent toujours être conservés au frais (à environ 4 °C).



### Étapes suivantes :

- Préparez la chair à saucisses selon la recette.
- **Remarque :** Faites tremper les boyaux dans de l'eau tiède pendant 10 à 15 minutes pour les rendre plus élastiques et les enfiler plus facilement sur l'accessoire à saucisses (19, 20).
- Faites glisser les boyaux sur l'entonnoir de l'accessoire à saucisses (19, 20) et faites un nœud à l'extrémité de sorte que la chair à saucisse ne puisse pas s'échapper pendant le remplissage.
- Placez un récipient approprié, tel qu'une plaque à pâtisserie humidifiée sous la sortie du hachoir pour récupérer la viande hachée.
- Branchez à présent le cordon d'alimentation dans la prise.
- Placez la chair à saucisse dans le plateau d'alimentation (4).
- Tournez le bouton de commande sur « 1 ».
- Sélectionnez la vitesse souhaitée via l'écran (5) en appuyant sur la touche tactile de réglage de la vitesse (e) --> (D). Voir la section « Utilisation du panneau de commandes ».
- **Remarque :** Éteignez brièvement l'appareil ou utilisez la fonction « Délicat » (S), si la chair à saucisse sort trop rapidement.
- Utilisez le poussoir (8) uniquement pour ajouter des aliments.
- **Remarque :** N'appliquez aucune force excessive pour faire descendre les aliments.
- Enroulez la saucisse en forme de spirale sur une plaque à pâtisserie humidifiée/dans un récipient humidifié.
- Après utilisation, tournez le bouton de commande sur « 0 ».

### Préparer des tourtes à la viande et des kebbés avec le hachoir

Commencez par hacher la viande comme décrit à la section « Hacher et mélanger la viande avec le hachoir ». Remarque : Pour faire des tourtes à la viande, il est préférable de hacher la viande trois fois de suite (d'abord avec la grille « hacher moyen » (14), puis deux fois avec la grille « hacher fin » (15). Dévissez la bague filetée (6) et retirez la grille (13, 14 ou 15) ainsi que le couteau 4 lames (17).

**Attention !** Le couteau 4 lames (17) est très tranchant. Il doit être manipulé avec prudence, car il comporte un risque de blessure.

Assemblez l'accessoire à kebbés (21) comme décrit à la section « Montage du kit à kebbés ».

### Étapes suivantes :

- Placez un récipient approprié sous l'orifice de sortie du hachoir (idéalement une grande plaque) pour récupérer les saucisses.
- Branchez à présent le cordon d'alimentation dans la prise.
- Placez la chair à saucisse dans le plateau d'alimentation (4).
- Tournez le bouton de commande sur « 1 ».
- Sélectionnez le niveau de vitesse souhaité via l'écran (5) en appuyant sur la touche tactile pour le réglage de la vitesse (e) --> (D). Voir la section « Utilisation du panneau de commandes ».
- **Remarque :** Éteignez brièvement l'appareil ou utilisez la fonction « Délicat » (S), si les aliments hachés sortent trop rapidement.
- Utilisez le poussoir (8) uniquement pour ajouter des aliments.
- **Remarque :** N'appliquez aucune force excessive pour faire descendre les aliments.
- Coupez la viande en morceaux à la longueur souhaitée.
- **Remarque :** Congelez brièvement la viande pour que les tourtes à la viande puissent être préparées plus facilement.
- Après utilisation, tournez le bouton de commande sur « 0 ».

### Utilisation de l'accessoire à sablés


Assemblez l'accessoire à sablés (23) comme décrit à la section « Montage de l'accessoire à sablés ».

### Étapes suivantes :

- Préparez la pâte sablée et placez-la dans le plateau d'alimentation.
- Placez l'accessoire en fonction de la forme que vous souhaitez donner à la pâte.
- Branchez à présent le cordon d'alimentation dans la prise.
- Tournez le bouton de commande sur « 1 ».
- Sélectionnez la vitesse souhaitée via l'écran (5) en appuyant sur la touche tactile de réglage de la vitesse (e) --> (D). Voir la section « Utilisation du panneau de commandes ».
- Utilisez le poussoir (8) uniquement pour ajouter des aliments.
- **Remarque :** N'appliquez aucune force excessive pour faire descendre les aliments.
- **Remarque :** Éteignez brièvement l'appareil ou utilisez la fonction « Délicat » (S) de sorte que la pâte ne sorte pas trop rapidement.
- Utilisez une planche à découper, par exemple, pour récupérer la pâte mise en forme.
- Après utilisation, tournez le bouton de commande sur « 0 ».

<p><b>Recette</b> Bâtonnets en chocolat Ingrédients pour 30-40 pièces</p>	<p>Mélangez le beurre et le sel dans un saladier à l'aide d'un robot culinaire ou d'un fouet électrique jusqu'à obtenir une crème pâle. Incorporez graduellement le sucre entièrement jusqu'à obtenir une crème pâle. Incorporez l'œuf soigneusement. Tamisez la farine et la levure chimique. Pétrissez le tout rapidement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Divisez la pâte en 2 à 3 portions et placez-la dans du film plastique dans un endroit frais pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que vous en ayez à nouveau besoin. Préchauffez le four à 200 °C sur chaleur voûte et sole. Alignez 2 à 3 plaques de cuisson avec du papier sulfurisé dessus. Insérez les portions de pâte l'une après l'autre dans l'accessoire à sablés et pressez-les sur le <b>réglage petite vitesse</b>. Divisez la pâte en parts égales d'environ 6-7 cm de long. Placez les bandes de pâte sur les plaques. Mettez les plaques l'une après l'autre dans le four chaud pendant environ 10-12 minutes jusqu'à ce que les bâtonnets dorent. Laissez refroidir sur une grille. Séparez les deux chocolats de couverture et faites-les fondre dans des bols au bain-marie. Trempez chaque bâtonnet dans le nappage ou réalisez des bandes avec le nappage. Laissez reposer sur une grille ou sur du papier sulfurisé.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g de beurre ramolli</li> <li>▪ 1 bonne pincée de sel</li> <li>▪ 250 g de sucre fin</li> <li>▪ 1 œuf (taille M)</li> <li>▪ 400 g de farine</li> <li>▪ 1 c. à café de levure chimique</li> <li>▪ Environ 75 g de chocolat noir de couverture</li> <li>▪ Environ 75 g de chocolat au lait de couverture</li> </ul>	

## 7 | DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

- Après avoir tourné le bouton de commande sur « 0 », débranchez l'appareil du secteur.
- Rembobinez délicatement le cordon d'alimentation dans l'orifice prévu à cet effet (11) afin que l'appareil puisse être rangé plus facilement.
- Retirez le poussoir (8) de l'ouverture de remplissage.
- Retirez le plateau d'alimentation (4).
- Appuyez sur le symbole d'éjection de l'accessoire à viande (k) , qui est situé au centre du bouton de commande (7), pour libérer l'accessoire du hachoir (2) du boîtier.  
**Remarque :** Pour des raisons de sécurité, l'accessoire du hachoir (2) ne peut pas être retiré si le bouton de commande (7) n'est pas réglé sur « 0 ».
- Retirez l'accessoire du hachoir (2) en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



**Remarque :** Pour retirer facilement les grilles (13, 14, 15), poussez la vis sans fin en dehors de l'accessoire du hachoir (2) par l'arrière (figure L).

## 8 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs !

**Important !** N'insérez jamais vos doigts ou votre main dans l'ouverture de remplissage et n'insérez aucun objet dans les mailles des grilles (13, 14, 15) tant que l'appareil n'est pas débranché.

Desserrez la bague fileté (6) et démontez l'accessoire. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau tiède.

Pour un nettoyage plus facile et plus minutieux des grilles (13, 14, 15), utilisez l'accessoire fourni spécialement pour le nettoyage des grilles (22).

**Remarque :** Les grilles doivent être correctement positionnées sur l'accessoire de nettoyage (figures M, N et O).



Nettoyage de la grille « hacher fin » (15)

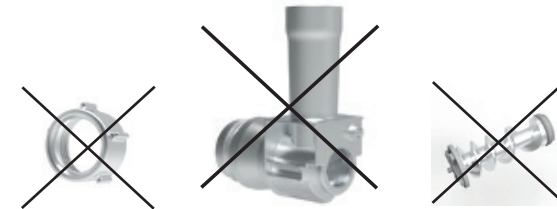
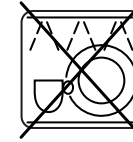


Nettoyage de la grille « hacher moyen » (14)






Nettoyage de la grille « hacher gros » (13)

**Important !** Ne passez jamais la bague fileté (6), l'accessoire du hachoir (2) ou la vis sans fin (9) au lave-vaisselle ! Les détergents pour lave-vaisselle peuvent provoquer de la corrosion et une décoloration. Les pièces concernées sont marquées du symbole suivant pour des raisons de sécurité:



Laissez les pièces sécher complètement avant de les remonter.

Après le séchage, huilez légèrement les grilles (13, 14, 15), l'adaptateur à saucisses (16), le couteau 4 lames (17) et la vis sans fin (9) avec de l'huile végétale.

NETTOYAGE DES PIÈCES	 Résiste au lave-vaisselle	 Rinçage à l'eau courante	 Essuyage avec un chiffon humide
Boîtier du hachoir (1)	—	—	✓
Accessoire du hachoir (2)	—	✓	✓
Plateau d'alimentation (4)	✓	✓	✓
Écran (5)	—	—	✓
Bague fileté (6)	—	✓	✓
Bouton de contrôle (7)	—	—	✓
Poussoir (8)	—	✓	✓
Vis sans fin (9)	—	✓	✓
Rangement des grilles (10)	—	—	✓
Couvercle du compartiment de rangement des grilles (12)	—	—	✓
Grilles (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Adaptateur à saucisses (16)	✓	✓	✓
Couteau 4 lames (17)	✓	✓	✓
Lames (18)	✓	✓	✓
Accessoires à saucisses (19, 20)	✓	✓	✓
Accessoire à kebbés (21)	✓	✓	✓
Accessoire à sablés (23, 24)	✓	✓	✓
Accessoire pour le nettoyage des grilles (22)	✓	✓	✓

## 9 | DÉPANNAGE

Si l'un des problèmes répertoriés dans le tableau persiste, contactez le service client WMF.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments restent coincés dans la vis sans fin.	Les aliments ont été poussés trop fort dans le goulot de remplissage.	Appuyez brièvement sur le bouton marche arrière (a) pour déboucher l'orifice et poursuivez le processus de hachage.
La vis sans fin s'est bloquée à plusieurs reprises.	Les aliments ont été poussés trop fort dans le goulot de remplissage.	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise. Retirez l'accessoire du hachoir (2) et la vis sans fin (9), puis éliminez l'amas de nourriture. Ensuite, remontez l'appareil selon les instructions et redémarrez-le.
La viande n'est pas hachée assez finement.	La grille choisie compte de trop grosses mailles et/ou les aliments n'ont pas été hachés suffisamment de fois.	Utilisez une grille aux mailles plus fines et/ou hachez les aliments plusieurs fois de suite.
Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement.	La protection contre les surtensions a peut-être coupé le moteur.	Éteignez l'appareil en tournant le bouton de commande (7) sur « 0 ». Retirez la fiche secteur de la prise, démontez et nettoyez l'appareil selon les instructions de la section « Nettoyage et entretien ». Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes.
La vis sans fin oscille pendant le fonctionnement.	La bague fileté (6) s'est desserrée.	Éteignez l'appareil et vissez la bague fileté (6) dans le sens des aiguilles d'une montre. <b>Attention !</b> Ne tournez/serrez pas excessivement la bague fileté (6) !
Le moteur revient automatiquement en marche normale au bout de 5 secondes.	Le moteur est peut-être surchargé.	Si cela se produit trois fois de suite, le moteur s'arrête et le symbole de nettoyage s'allume. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Démontez et nettoyez l'appareil selon les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
Les aliments s'échappent sur le côté de la bague fileté (6).	La bague fileté (6) n'est pas montée correctement. Elle n'est pas suffisamment serrée sur l'accessoire du hachoir (2).	Éteignez l'appareil et vissez la bague fileté (6) dans le sens des aiguilles d'une montre. <b>Attention !</b> Ne tournez/serrez pas excessivement la bague fileté (6) ! Si cela ne résout pas le problème, démontez et nettoyez l'appareil selon les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Usure rapide du couteau 4 lames et des grilles. Remarque : Usure normale des grilles (13, 14, 15) et du couteau 4 lames (17).	La bague filetée (6) a été trop serrée et/ou le hachoir a été utilisé en mode à vide.	La bague filetée (6) ne doit jamais être resserrée. Et le hachoir ne doit jamais être utilisé en mode à vide, par exemple, sans viande dans l'appareil ! Cela entraînerait une surchauffe de la grille et de la lame et favoriserait l'usure de ces pièces ! Instructions d'entretien : Après le séchage, huilez légèrement les grilles (13, 14, 15), l'adaptateur à saucisses (16), le couteau 4 lames (17) et la vis sans fin (9) avec de l'huile végétale pour l'entretien.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.

Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

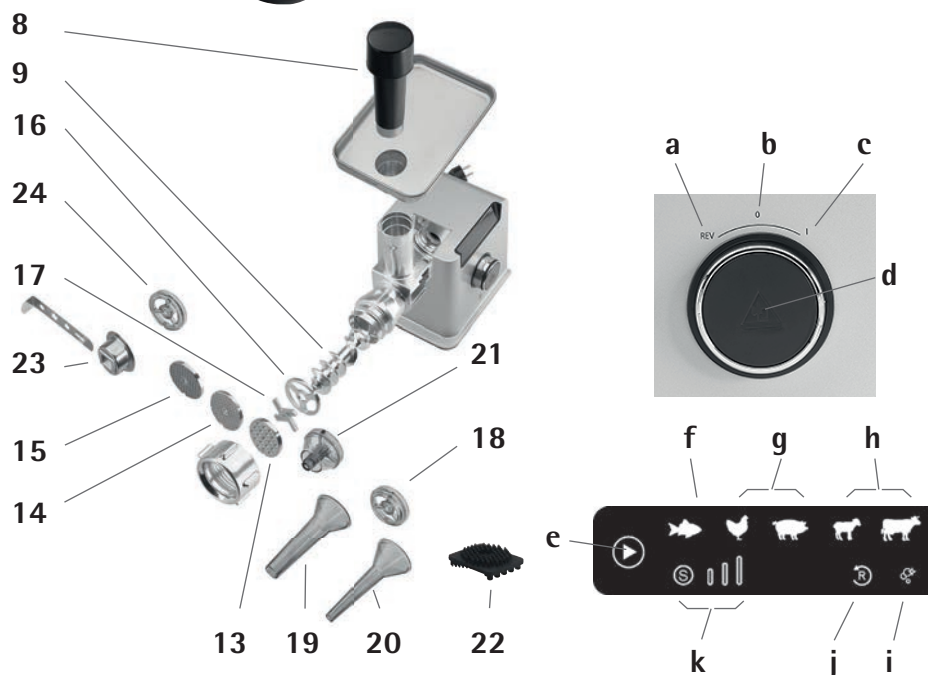
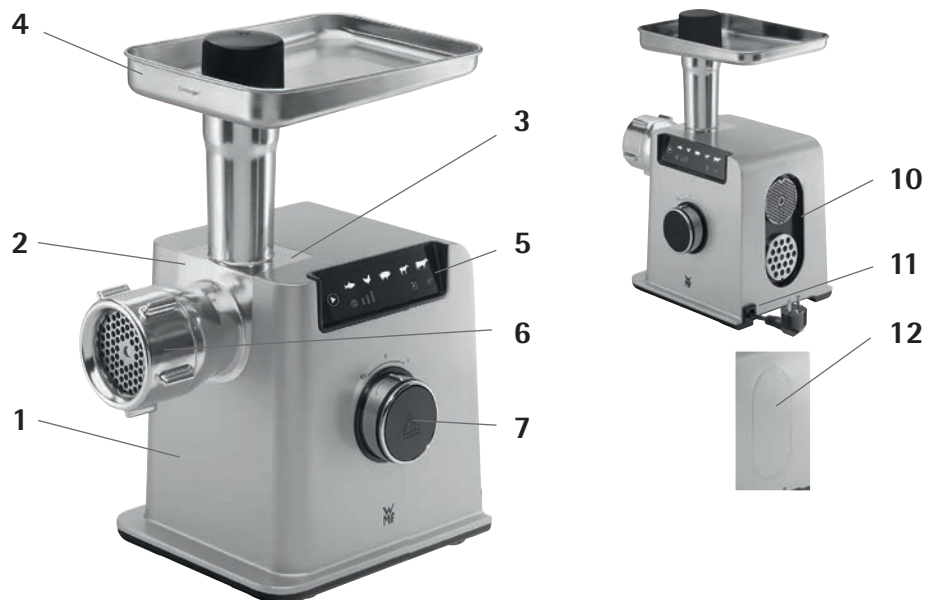
Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

## Instrucciones de uso

### Picadora de carne



Los siguientes consejos le ayudarán a usar nuestra picadora de carne de la mejor manera posible y a obtener resultados óptimos:

- Si desea preparar carne picada para recetas especiales, puede añadir ingredientes como cebollas salteadas, especias y hierbas antes de procesar los trozos de carne. De esta manera los ingredientes se mezclarán mejor. Muela finamente las especias duras, como la pimienta, con antelación.
- La picadora no puede procesar alimentos duros, sólidos ni fibrosos (p. ej., huesos, nueces, raíces de jengibre, pepitas duras, tendones gruesos ni cartílagos).
- No procese alimentos que se hayan almacenado demasiado tiempo o estén estropeados. Prepare siempre todos los alimentos justamente antes de comerlos o de cocinarlos para que estén lo más frescos posible.

## 1 | ESTRUCTURA DEL APARATO

1. Carcasa de la picadora
2. Pieza adicional de la picadora
3. Motor
4. Cuenco de llenado
5. Pantalla
6. Anillo roscado
7. Botón de control
  - a. Sentido inverso
  - b. 0 (Off)
  - c. I (On)
  - d. Botón de eyección
8. Tapón empujador
9. Tornillo de alimentación
10. Almacenamiento de discos perforados
11. Cavidad del interruptor de red
12. Cubierta del almacenamiento de discos perforados
13. Disco de agujeros grandes 7 mm
14. Disco de agujeros medianos 4 mm
15. Disco de agujeros pequeños 3 mm
16. Cuchilla giratoria
17. Cuchilla en cruz

## ACCESORIOS

### Accesorios para rellenar salchichas:

18. Disco de corte
19. Pieza adicional para salchichas grande
20. Pieza adicional para salchichas angosta

### Accesorio para hacer empanadas de carne (kibbeh):

21. Pieza adicional para kibbeh (dedo de plástico incluyendo cono)

### Accesorio de limpieza

22. Accesorio de limpieza para discos perforados

### Accesorio para hacer masa de galletas:

23. Pieza adicional para masa de galletas de mantequilla (2 piezas: pieza adicional para masa de galletas y bandeja moldeada)
24. Disco de corte para masa de galletas

### Resumen de símbolos en la pantalla

- e. Botón táctil para ajustar la velocidad
- f. Ajuste de velocidad 1, símbolo: pescado
- g. Ajuste de velocidad 2, símbolo: aves y cerdo
- h. Ajuste de velocidad 3, símbolo: cordero y vacuno
- i. Símbolo de limpieza
- j. Símbolo de sentido inverso
- k. Visualización de los cuatro ajustes de velocidad diferentes (suave, 1, 2 y 3)

## 2 | DATOS TÉCNICOS E INFORMACIÓN

### DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Consumo eléctrico: 350 vatios (potencia de bloqueo máxima 2200 vatios)

Clase de protección: 1

### INFORMACIÓN ANTES DEL USO

El aparato solo debe usarse según lo previsto y de conformidad con este manual de instrucciones. No podrá presentarse reclamación alguna de ningún tipo por daños resultantes de un uso indebido. Usted debe, por lo tanto, leer el manual detenidamente antes de usar el aparato. En él encontrará instrucciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento del aparato. No aceptamos responsabilidad alguna por ningún daño resultante de la inobservancia del manual.

Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo a cualquier usuario posterior junto con el aparato. Tenga en cuenta también la información sobre la garantía, que se adjunta por separado. Observe las precauciones de seguridad durante el uso.

### INFORMACIÓN IMPORTANTE ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y todos los accesorios de la caja con cuidado y asegúrese de que todos los componentes y accesorios estén completos y en perfecto estado.
- Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya quitado antes del uso y de que no quede ningún embalaje.
- Limpie el aparato, los componentes y los accesorios antes del primer uso y después de un tiempo de almacenamiento largo, como se describe en la sección de "Limpieza y cuidados".

## 3 | INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas inexpertas o sin conocimientos específicos, si han sido supervisadas o han recibido instrucciones para el uso seguro del aparato y comprenden los peligros que este conlleva.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- **Para los mercados fuera de la UE:** Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluyendo niños) con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan experiencia o

conocimientos para su uso, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de una persona que sea responsable de su seguridad.

- **Para los mercados fuera de la UE:** Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Use siempre el aparato de conformidad con estas instrucciones. El uso incorrecto puede tener como consecuencia descargas eléctricas u otros peligros.
- El uso indebido puede causar lesiones. Después del uso, limpie todas las piezas que entran en contacto con alimentos, como se describe en la sección de "Limpieza y cuidados".
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa del mismo o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- Este aparato está previsto para usarse en hogares y en aplicaciones similares, tales como:
  - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - granjas;
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - establecimientos de alojamiento y desayuno.
- El aparato no está previsto para un uso exclusivamente comercial.
- **¡Cuidado!** Use la picadora para picar carne, pescado y verduras. No la use para picar alimentos duros o sólidos (tales como huesos, nueces o alimentos congelados). No la use para picar alimentos fibrosos o con gran contenido de agua (tales como jengibre o algunos tipos de fruta con un alto contenido de agua). El zumo podría llegar hasta la carcasa del motor. Corte en trozos pequeños las verduras duras como las zanahorias, después escúrralas bien y córtelas en trozos pequeños antes de procesarlas.
- Mediante la pieza adicional para masa de galletas de la picadora puede moldear la masa con diferentes formas.
- **¡Cuidado!** Mantenga la cara alejada de la boca de llenado mientras el motor está en marcha. Existe un riesgo de lesiones si se han pasado por alto restos de huesos o de cualquier otro ingrediente duro durante la preparación. Astillas de huesos u otros objetos duros podrían salir disparados por la boca de llenado.
- **Nota:** Para transportar el aparato, sostenga la picadora con ambas manos por la carcasa (1). No la sostenga por el cuenco de llenado (4) ni por la pieza adicional de la picadora (2).
- **¡Cuidado!** El anillo roscado (6) nunca debe apretarse: Esto podría causar un rápido desgaste de la cuchilla y el disco perforado.

- **¡Cuidado!** Nunca introduzca los dedos en la boca de llenado de la pieza adicional de la picadora (2) ni desde la parte delantera en la carcasa del tornillo o del motor (3). ¡Riesgo de lesiones!
- **Nota:** Para evitar bloqueos u obstrucciones, no presione el tapón empujador (8) con demasiada fuerza en la boca de llenado.
- **¡Cuidado!** No use nunca objetos afilados o duros (p. ej., cuchillo, tenedor o cuchara) cuando trabaje con la picadora. Use solo el tapón empujador suministrado para este propósito (8).
- **¡Cuidado!** Nunca introduzca la mano en la apertura del motor (3) cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación o mientras la clavija de enchufe esté insertada en una toma de corriente.
- **¡Cuidado!** La cuchilla en cruz (17) está muy afilada. Existe un riesgo de lesiones al manipularla.
- **¡Cuidado!** Nunca limpie las piezas de aluminio (pieza adicional de la picadora (2), anillo roscado (6) y tornillo de alimentación (9)) en el lavavajillas. Las piezas se vuelven negras en el lavavajillas. Siga las instrucciones de la sección de "Limpieza y cuidados".
- Apague el aparato y desconéctelo siempre de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica cuando no se usa y antes de ensamblarlo, desensamblarlo o limpiarlo.
- Después de usar el aparato y los accesorios, limpie todas las superficies/piezas que hayan entrado en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de la sección de "Limpieza y cuidados".
- No introduzca la mano en la pieza adicional mientras el aparato esté funcionando. Asegúrese de que su pelo, ropa suelta y paños u otros objetos externos (tales como utensilios de cocina, huesos y tallos de verduras) no entren en la boca de llenado.
- Conecte el aparato solo a tomas de pared con puesta a tierra que se hayan instalado de conformidad con las normas vigentes. El cable de alimentación y la clavija de enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione entre ellos. No deje que quede colgando. Protéjalo contra el calor, el aceite y el agua.
- El aparato no está previsto para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Nunca saque la clavija de enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación ni con las manos mojadas.
- No transporte el aparato sosteniéndolo por el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas calientes, ni cerca de llamas de gas descubiertas, ya que la carcasa podría derretirse.
- Coloque el aparato solo sobre superficies suaves, secas y resistentes al calor que estén libres de polvo.
- No coloque el aparato sobre superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañar esas superficies.
- No coloque ni almacene el aparato en exteriores, en habitaciones húmedas ni dentro del alcance de los niños.
- El aparato debe ser vigilado mientras se usa.
- Cuando el aparato no esté en uso, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- Nunca coloque el aparato ni la clavija de enchufe en un lavavajillas ni los limpie con agua. Siga las instrucciones de la sección de "Limpieza y cuidados".
- No manipule los sistemas de seguridad, excepto de conformidad con las instrucciones de mantenimiento y limpieza proporcionadas.
- Use solo piezas de repuesto originales de WMF.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por daños resultantes de un uso indebido, un manejo incorrecto o reparaciones mal efectuadas. En esos casos se excluirán también las reclamaciones de garantía.

## 4 | OPERACIÓN

### Operación del botón de control (7)

- O:** Cuando el botón de control se ajusta en "0", el motor no está en funcionamiento.
- I:** Cuando el botón de control se ajusta en "I", el motor puede encenderse en marcha hacia adelante pulsando el botón (e). Puede soltar el botón de control (7) durante el funcionamiento.
- REV:** El botón de sentido inverso se usa para solucionar bloqueos cuando hay alimentos atascados en el tornillo de alimentación (9) o si el aparato está bloqueado. En ese caso, debe mantener el botón de control (7) girado.



Al pulsar el botón de eyección, la pieza adicional de la picadora (2) se suelta de la carcasa de a picadora (1).

### Operación de la pantalla (5)



Botón táctil para ajustar la velocidad (e): Botón táctil para cambiar el ajuste de velocidad



Visualización de los cuatro ajustes de velocidad diferentes (suave, 1, 2 y 3) (I): Muestra el ajuste de velocidad actual desde "S" (lento) hasta "III" (rápido).

Los cuatro ajustes de velocidad diferentes permiten seleccionar una velocidad específica para cada tipo de carne.



**Función Soft (suave):** Para preparar galletas con la pieza adicional para masa de galletas (23) y para crear fácilmente salchichas



- 1.º ajuste de velocidad:** Para preparar pescado
- 2.º ajuste de velocidad:** Para preparar carne de cerdo y aves
- 3.º ajuste de velocidad:** Para preparar vacuno y cordero

**Nota:** Los símbolos (f, g y h) proporcionan información adicional para indicar para qué tipo de alimento se usa típicamente cada ajuste de velocidad.

### Notas sobre la pantalla (5)



**Símbolo de sentido inverso (j):** Indica que el modo de sentido inverso está activado



**Símbolo de limpieza (i):** Indica que el inserto y el tornillo de la picadora están obstruidos y es necesario limpiarlos

## 5 | USO DEL DISCO PERFORADO

Los tres discos perforados (13, 14, 15) se usan para picar carne, pescado y verduras. Seleccione uno de los discos perforados en función de las características del alimento:

**Nota:** La cuchilla corta el alimento. Los discos perforados determinan la consistencia del alimento cortado.

**Nota:** Puede producirse un desgaste normal en los discos perforados (13, 14, 15) y en la cuchilla en cruz (17).



- Seleccione el disco de agujeros grandes 7 mm (13) para alimentos sólidos y para preparar salchichas gruesas.



- Seleccione el disco de agujeros medianos 4 mm (14) para alimentos suaves. **Nota:** Cuando prepare tartar, puede repetir el proceso de picado por segunda vez con el disco de agujeros medianos para obtener la consistencia ideal.



- Seleccione el disco de agujeros pequeños 3 mm (15) para los alimentos que deben procesarse con una textura especialmente fina. Para ello, debe pasar los ingredientes por la picadora varias veces. Empiece con el disco de agujeros grandes (13), después use el disco de agujeros medianos (14) la segunda vez. Esto da a los alimentos la consistencia fina deseada. Esto es especialmente adecuado para empanadas de carne (kibbeh).



**Nota:** Se pueden guardar dos discos perforados a la vez en el almacenamiento de discos perforados (10), que se ubica en la parte posterior de la carcasa (ver la figura A). El tercer disco perforado puede permanecer directamente en la pieza adicional de la picadora (2). Para retirar la cubierta, presione en la parte inferior de la cubierta y retírela. Vuelva a insertar la cubierta colocándola en el centro del soporte y cerrándola haciendo una ligera presión.

## 6 | USO DEL APARATO POR PRIMERA VEZ

### Uso del aparato por primera vez

- Retire todo el material de embalaje de los accesorios.
  - Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo como se describe en la sección de "Limpieza y cuidados".
  - Coloque el aparato sobre una superficie resistente a la humedad, firme y plana. Asegúrese también de que la superficie está limpia y seca.
- ¡Importante!** Las aperturas de ventilación situadas en la parte inferior del aparato no deben quedar cubiertas.



- Inserte el tornillo de alimentación (9) en la apertura inferior de la pieza adicional de la picadora (2) con la rueda más grande apuntando hacia el interior – ver la figura B.
- A continuación posicione las piezas adicionales deseadas como se describe en las siguientes secciones.



- Acople la pieza adicional de la picadora (2) en la cavidad prevista para ello en la parte delantera del aparato (ver la figura C).
- **Nota:** For easier assembly, first install the desired attachments in the mincer attachment (2) before placing it in the front housing. If you mount the desired attachments when the mincer attachment (2) is already in the front housing of the appliance, the feeding screw (9) will push the attachments slightly forward. The reason for this is the built-in safety mechanism. As long as the threaded ring (6) is not properly fitted, it will push the feeding screw (9) forward. Thus, no injuries or squeezing can happen during operation!

### Ensamblaje de la picadora

- Coloque primero la cuchilla giratoria (16) en el tornillo de alimentación (9). La hendidura (figura D) apunta en la dirección del tornillo de alimentación (9):



Lado con hendidura



- La hendidura de la cuchilla giratoria (16) debe encontrarse en la muesca designada en la carcasa (ver figura F).
- Después coloque la cuchilla en cruz (17) sobre la cuchilla giratoria (16). La hendidura (figura G) apunta en la dirección de la cuchilla giratoria (16).
- **¡Cuidado!** La cuchilla en cruz (17) está muy afilada. Existe un riesgo de lesiones al manipularla.



Lado sin hendidura



Lado con hendidura



- Coloque el disco perforado deseado (13, 14 o 15) sobre la cuchilla en cruz (17).
- **Nota:** La hendidura del disco perforado debe encontrarse en la muesca designada en la carcasa (ver figura I).



Lado sin hendidura

- Para fijarla en su sitio, apriete el anillo roscado (6) en la carcasa. Apriete el anillo roscado (6) girándolo en el sentido de las agujas del reloj. **¡Cuidado!** ¡No gire ni apriete demasiado el anillo roscado (6)! **¡Cuidado!** El anillo roscado (6) nunca debe apretarse: Esto podría causar un rápido desgaste de la cuchilla en cruz y los discos perforados.
- Coloque el cuenco de llenado (4) en la pieza adicional de la picadora (2).



### Ensamblaje de la pieza adicional para salchichas

**Uso:** Para llenar envolturas artificiales y naturales con carne para salchichas.

**Nota:** Se necesitan las partes de la pieza adicional de la picadora (2) sin disco perforado (13, 14, 15) y sin cuchilla en cruz (17).

- Coloque el disco de corte (18) sobre la cuchilla giratoria (16).  
**Nota:** La hendidura del disco de corte (18) debe encontrarse en la muesca designada en la carcasa.
- Coloque la pieza adicional para salchichas grande (19) o la pequeña (20) sobre el disco de corte.
- Para fijarla en su sitio, apriete el anillo roscado (6) en la carcasa.  
Apriete el anillo roscado (6) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.  
**¡Cuidado!** ¡No gire ni apriete demasiado el anillo roscado (6)!
- Coloque el cuenco de llenado (4) en la pieza adicional de la picadora (2).

### Ensamblaje de la pieza adicional para kibbeh

**Uso:** Para formar tubos de masa con relleno de carne.

**Nota:** Se necesitan las partes de la pieza adicional de la picadora (4) sin disco perforado (13, 14, 15) y sin cuchilla en cruz (17).

- Coloque la pieza adicional para kibbeh (21) en la pieza adicional de la picadora (16).  
**Nota:** La hendidura del disco de corte (18) debe encontrarse en la muesca designada en la carcasa.
- Para fijarla en su sitio, apriete el anillo roscado (6) en la carcasa.  
Apriete el anillo roscado (6) girándolo en el sentido de las agujas del reloj. ¡Cuidado! ¡No gire ni apriete demasiado el anillo roscado (6)!
- Coloque el cuenco de llenado (4) en la pieza adicional de la picadora (2).

### Ensamblaje de la pieza adicional para masa de galletas

**Nota:** Se necesitan las partes de la pieza adicional de la picadora (2) sin disco perforado (13, 14, 15) y sin cuchilla en cruz (17).

- Coloque el disco de corte para masa de galletas (24) sobre la cuchilla giratoria (16).
- Acople la pieza adicional para masa de galletas (23).
- Para fijarla en su sitio, apriete el anillo roscado (6) en la carcasa.
- A continuación inserte la bandeja moldeada de la pieza adicional para masa de galletas a través de la apertura prevista para ello: ver la figura J.



- Selecione la forma deseada de la masa moviendo para ello la bandeja moldeada; ver la figura K.



- Coloque el cuenco de llenado (4) en la pieza adicional de la picadora (2).

## Uso de la picadora

### Picar y mezclar carne con la picadora

Ensamble la picadora como se describe en la sección de "Ensamblaje de la picadora".

#### Siguientes pasos:

- Corte la carne o el alimento respectivo en tiras de unos 10 cm de largo y 2 cm de grosor, de manera que quepan en la boca de llenado y puedan ser procesadas de forma óptima por el tornillo de alimentación.  
**Nota:** Retire los huesos, tendones, cartílagos, etc. antes de picar la carne.  
Coloque el alimento en el cuenco de llenado (ver también "Los siguientes consejos le ayudarán a usar nuestra picadora de carne de la mejor manera posible y a obtener resultados óptimos").
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de la picadora para recoger la carne picada.
- A continuación inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- Añada los ingredientes procesados al cuenco de llenado (4).
- Gire el botón de control a "I".
- Selecione el ajuste de velocidad deseado en la pantalla (5) pulsando el botón táctil para ajustar la velocidad (e) --> (▶). Consulte la sección de "Operación del panel de control".  
**¡Cuidado!** La picadora nunca debe funcionar en modo vacío, es decir, sin carne en la unidad. Esto sobrecalienta el disco perforado y la cuchilla en cruz y, por tanto, provoca el desgaste de estas piezas.
- Use solamente el tapón empujador (8) para añadir alimento.  
**Nota:** No aplique demasiada fuerza para empujar el alimento hacia abajo.
- Nota:** Cuando prepare tartar, puede repetir el proceso de picado por segunda vez con el disco de agujeros medianos para obtener la consistencia ideal.
- Después del uso, coloque el botón de control en "0".

### Usar la picadora para hacer salchichas

Primero pique la carne como se describe en "Picar y mezclar carne con la picadora".

Desenrosque el anillo roscado (6) y retire el disco perforado (13, 14 o 15) y la cuchilla en cruz (17).

**¡Cuidado!** La cuchilla en cruz (17) está muy afilada. Existe un riesgo de lesiones al manipularla.

Ensamble la pieza adicional para salchichas (19 o 20) como se describe en "Ensamblaje de la pieza adicional para salchichas". **Nota:** Para hacer salchichas necesitará envolturas naturales o artificiales que puede adquirir en carnicerías o tiendas especializadas.

**Nota:** Los ingredientes, especialmente la carne, deben conservarse siempre bien refrigerados (aprox. 4°C).

#### Siguientes pasos:

- Prepare la mezcla para las salchichas según la receta.
- Nota:** Sumerja las envolturas para las salchichas en agua tibia durante unos 10 a 15 minutos para que se vuelvan más elásticas y le resulte más fácil colocarlas sobre la pieza adicional para salchichas (19, 20).
- Deslice la envoltura de la salchicha sobre el embudo de la pieza adicional para salchichas (19, 20) y ate el extremo para que la masa de carne no pueda escapar durante el llenado.
- Coloque un recipiente adecuado, como por ejemplo una bandeja de hornear húmeda, debajo de la salida de la picadora para recoger la carne picada.
- A continuación inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- Añada la masa para salchichas procesada en el cuenco de llenado (4).
- Gire el botón de control a "I".

- Seleccione el ajuste de velocidad deseado en la pantalla (5) pulsando el botón táctil para ajustar la velocidad (e) --> . Consulte la sección de "Operación del panel de control".
- **Nota:** Apague brevemente el aparato o use la función soft (suave) si la masa de salchicha sale demasiado rápido.
- Use solamente el tapón empujador (8) para añadir alimento.  
**Nota:** No aplique demasiada fuerza para empujar el alimento hacia abajo.
- Coloque la salchicha en forma de una espiral sobre una bandeja de hornear húmeda o un recipiente húmedo.
- Después del uso, coloque el botón de control en "0".

### Preparar empanadas de carne/kibbeh con la picadora

Primero pique la carne como se describe en "Picar y mezclar carne con la picadora". Nota: Para hacer empanadas de carne, recomendamos picar la carne tres veces sucesivas (primero con el disco de agujeros medianos (14) y después con el disco de agujeros finos (15)).

Desenrosque el anillo roscado (6) y retire el disco perforado (13, 14 o 15) y la cuchilla en cruz (17).

**¡Cuidado!** La cuchilla en cruz (17) está muy afilada. Existe un riesgo de lesiones al manipularla.

Ensamble la pieza adicional para kibbeh (21) como se describe en "Ensamblaje de la pieza adicional para kibbeh".

#### Siguientes pasos:

- Coloque un recipiente adecuado (lo mejor es una bandeja grande) debajo de la salida de la picadora para recoger las salchichas.
- A continuación inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- Añada la masa para salchichas procesada en el cuenco de llenado (4).
- Gire el botón de control a "I".
- Seleccione el nivel de velocidad deseado en la pantalla (5) pulsando el botón táctil para ajustar la velocidad (e) --> . Consulte la sección de "Operación del panel de control".  
**Nota:** Apague brevemente el aparato o use la función soft (suave) si la masa de carne sale demasiado rápido.
- Use solamente el tapón empujador (8) para añadir alimento.  
**Nota:** No aplique demasiada fuerza para empujar el alimento hacia abajo.
- Corte la carne en trozos de la longitud deseada.
- **Nota:** Congele brevemente la carne para que las empanadas de carne se puedan rellenar con más facilidad.
- Después del uso, gire el botón de control a "0".

### Uso de la pieza adicional para masa de galletas

Ensamble la pieza adicional para masa de galletas (23) como se describe en "Ensamblaje de la pieza adicional para masa de galletas".

#### Siguientes pasos:

- Prepare la masa para galletas y colóquela en el cuenco de llenado.
- Seleccione la forma requerida en la pieza adicional para masa de galletas.
- A continuación inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- Gire el botón de control a "I".
- Seleccione el ajuste de velocidad deseado en la pantalla (5) pulsando el botón táctil para ajustar la velocidad (e) --> . Consulte la sección de "Operación del panel de control".
- Use solamente el tapón empujador (8) para añadir alimento.  
**Nota:** No aplique demasiada fuerza para empujar el alimento hacia abajo.  
**Nota:** Apague brevemente el aparato o use la función soft (suave) para que la masa de carne no salga demasiado rápido.
- Use, por ejemplo, una tabla de cortar para recoger la masa conformada.
- Después del uso, gire el botón de control a "0".


#### Receta

Palitos de chocolate  
Ingredientes para 30-40 piezas

- 250 g. de mantequilla blanda
- 1 pizca generosa de sal
- 250 g. de azúcar refinada
- 1 huevo (tamaño mediano)
- 400 g. de harina
- 1 cucharadita rasa de levadura
- Aproximadamente 75 g. de cobertura de chocolate negro
- Aproximadamente 75 g. de cobertura de chocolate con leche

Ponga la mantequilla y la sal en un bol para mezclar y bata el contenido hasta lograr un color crema pálido usando un robot de cocina o una batidora de mano con adminículo para mezclar. Añada gradualmente el azúcar y remuévalo todo hasta conseguir una crema blanca. Añada cuidadosamente el huevo. Tamice la harina y la levadura. Amáselo todo brevemente hasta que esté blando. Divida la masa en 2 o 3 porciones, envuélvalas en papel de aluminio y colóquelas en un lugar frío durante unos 10 minutos hasta que vuelva a necesitarlas. Precaliente el horno a 200°C con calor descendente. Forre 2 o 3 bandejas de horno con papel de hornear. Introduzca las porciones de masa una después de otra en la pieza adicional para masa de galletas y presiónelas hacia el interior en el **ajuste de velocidad suave**. Divida la mezcla en piezas iguales de unos 6 o 7 cm. de largo. Coloque las tiras de masa sobre las bandejas. Hornee las bandejas una después de otra en el horno caliente durante unos 10 o 12 minutos hasta que tengan un color marrón dorado. Déjelas enfriar sobre una rejilla. Coloque las dos coberturas de chocolate en boles separados y derrítalas al baño maría. Sumerja la mitad de cada palito de galleta en la cobertura o haga tiras con la cobertura. Déjelos asentarse sobre una rejilla o sobre papel de hornear.

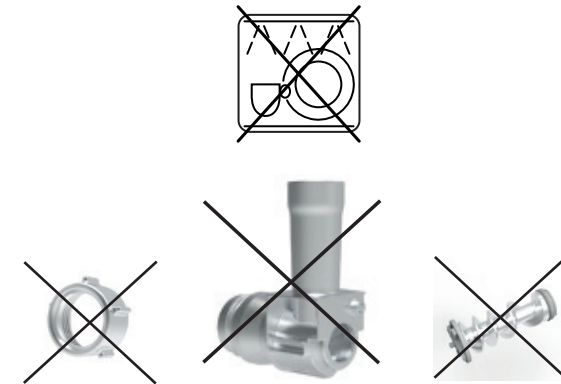
## 7 | DESENSAMBLAR EL APARATO

- Una vez que haya girado el botón de control a "0", desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- Presione ligeramente el cable de alimentación e introdúzcalo en la cavidad para el interruptor de red (11), de manera que resulte más fácil almacenar el aparato.
- Tire del tapón empujador (8) y sáquelo de la boca de llenado.
- Retire el cuenco de llenado (4).
- Presione el símbolo de eyección de la pieza adicional para carne (k) , que se encuentra en el centro del botón de control (7), para retirar la pieza adicional de la picadora (2) de la carcasa.  
**Nota:** Por motivos de seguridad, si el botón de control (7) no apunta a "0", la pieza adicional de la picadora (2) no se puede retirar.
- Retire la pieza adicional de la picadora ensamblada (2) girándola ligeramente en el sentido contrario a las agujas del reloj.



**Nota:** Para una fácil retirada de los discos perforados (13, 14, 15), empuje el tornillo de alimentación fuera de la pieza adicional de la picadora (2) desde atrás (véase la figura L).

**¡Importante!** Nunca limpie el anillo roscado (6), la pieza adicional de la picadora (2), ni el tornillo de alimentación (9) en un lavavajillas. Los detergentes para lavavajillas pueden causar corrosión y decoloración. Por motivos de seguridad, las piezas afectadas por esto están marcadas con el siguiente símbolo:



## 8 | LIMPIEZA Y CUIDADOS

Nunca use agentes de limpieza abrasivos o ásperos.

**¡Importante!** Nunca introduzca los dedos o la mano en la boca de llenado, ni introduzca objetos en los orificios de los discos perforados (13, 14, 15) si no se ha desconectado la clavija de enchufe de la toma de corriente.

Afloje el anillo roscado (6) y desensamble la pieza adicional. Lave bien todas las piezas con agua tibia. Para una limpieza más fácil y minuciosa de los discos perforados (13, 14, 15), use el accesorio auxiliar de limpieza para discos perforados (22).

**Nota:** Los discos perforados deben posicionarse correctamente sobre el accesorio auxiliar de limpieza (ver las figuras M, N y O).



Limpieza del disco de orificios pequeños (13)



Limpieza del disco de orificios medianos (14)



Limpieza del disco de orificios grandes (15)

Deje que las piezas se sequen por completo antes de volver a ensamblarlas. Después del secado, unte ligeramente los discos roscados (13, 14, 15), la cuchilla giratoria (16), la cuchilla en cruz (17) y el tornillo de alimentación (9) con aceite vegetal.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS	 aptas para lava- vajillas	 lavar bajo agua corriente	 frotar con un pañó húmedo
Carcasa de la picadora (1)	—	—	✓
Pieza adicional de la picadora (2)	—	✓	✓
Cuenco de llenado (4)	✓	✓	✓
Pantalla (5)	—	—	✓
Anillo roscado (6)	—	✓	✓
Botón de control (7)	—	—	✓
Tapón empujador (8)	—	✓	✓
Tornillo de alimentación (9)	—	✓	✓
Almacenamiento de discos perforados (10)	—	—	✓
Cubierta del almacenamiento de discos perforados (12)	—	—	✓
Discos perforados (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Cuchilla giratoria (16)	✓	✓	✓
Cuchilla en cruz (17)	✓	✓	✓
Disco de corte (18)	✓	✓	✓
Pieza adicional para salchichas (19, 20)	✓	✓	✓
Pieza adicional para kibbeh (21)	✓	✓	✓
Pieza adicional para masa de galletas (23, 24)	✓	✓	✓
Accesorio de limpieza para discos perforados (22)	✓	✓	✓

## 9 | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si alguno de los problemas indicados en la tabla persiste, póngase en contacto con el servicio posventa de WMF.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El alimento se atasca en el tornillo de alimentación	El alimento se empujó con demasiada presión en la boca de llenado	Presione brevemente el botón de sentido inverso (a) para liberar el bloqueo y después continúe con el proceso de picado
El tornillo de alimentación se bloquea repetidamente	El alimento se empujó con demasiada presión en la boca de llenado	Apague el aparato y desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente. Retire la pieza adicional de la picadora (2) y el tornillo de alimentación (9) y elimine la obstrucción. Después ensamble de nuevo el aparato de conformidad con las instrucciones y vuelva a arrancarlo.
La masa de carne no es lo suficientemente fina	Los orificios del disco perforado son demasiado grandes y/o los ingredientes no se han picado un número de veces suficiente	Use un disco perforado con orificios más pequeños y/o pique la masa de carne varias veces seguidas
El motor se detiene durante el funcionamiento	Es posible que la protección contra sobrecarga haya apagado el motor	Apague el aparato girando el botón de control (7) a "0". Desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente, desensamble el aparato y límpiolo de conformidad con las instrucciones de "Limpieza y cuidados". Deje que el aparato se enfríe unos 30 minutos
El tornillo de alimentación se bambolea durante la operación	El anillo roscado (6) se ha aflojado	Apague el aparato y enrosque el anillo roscado (6) en el sentido de las agujas del reloj. ¡Cuidado! ¡No gire ni apriete demasiado el anillo roscado (6)!
El motor conmuta automáticamente a la función de sentido inverso durante unos 5 segundos	Es posible que el motor esté sobrecargado	Si esto ocurre tres veces consecutivas, el motor se detiene y el símbolo de limpieza se ilumina. Desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente. Desensamble y limpie el aparato de conformidad con las instrucciones de "Limpieza y cuidados"
Los ingredientes se derraman por el lado del anillo roscado (6)	El anillo roscado (6) no se ha colocado correctamente. Está demasiado flojo sobre la pieza adicional de la picadora (2)	Apague el aparato y enrosque el anillo roscado (6) en el sentido de las agujas del reloj. ¡Cuidado! ¡No gire ni apriete demasiado el anillo roscado (6)! Si esto no soluciona el problema, desensamble el aparato y límpiolo de conformidad con las instrucciones de "Limpieza y cuidados"

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Rápido desgaste de la cuchilla en cruz y los discos perforados. Nota: Puede producirse un desgaste normal de los discos perforados (13, 14, 15) y de la cuchilla en cruz (17).	El anillo roscado (6) se ha apretado demasiado y/o la picadora ha estado funcionando en modo vacío.	El anillo roscado (6) nunca debe apretarse. Y la picadora nunca debe funcionar en modo vacío, es decir, sin carne en el aparato. Esto sobrecalienta el disco perforado y la cuchilla y, por tanto, provoca el desgaste de estas piezas. Instrucciones de cuidado: Después del secado, unte ligeramente los discos perforados (13, 14, 15), la cuchilla giratoria (16), la cuchilla en cruz (17) y el tornillo de alimentación (9) con aceite vegetal para su cuidado.



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

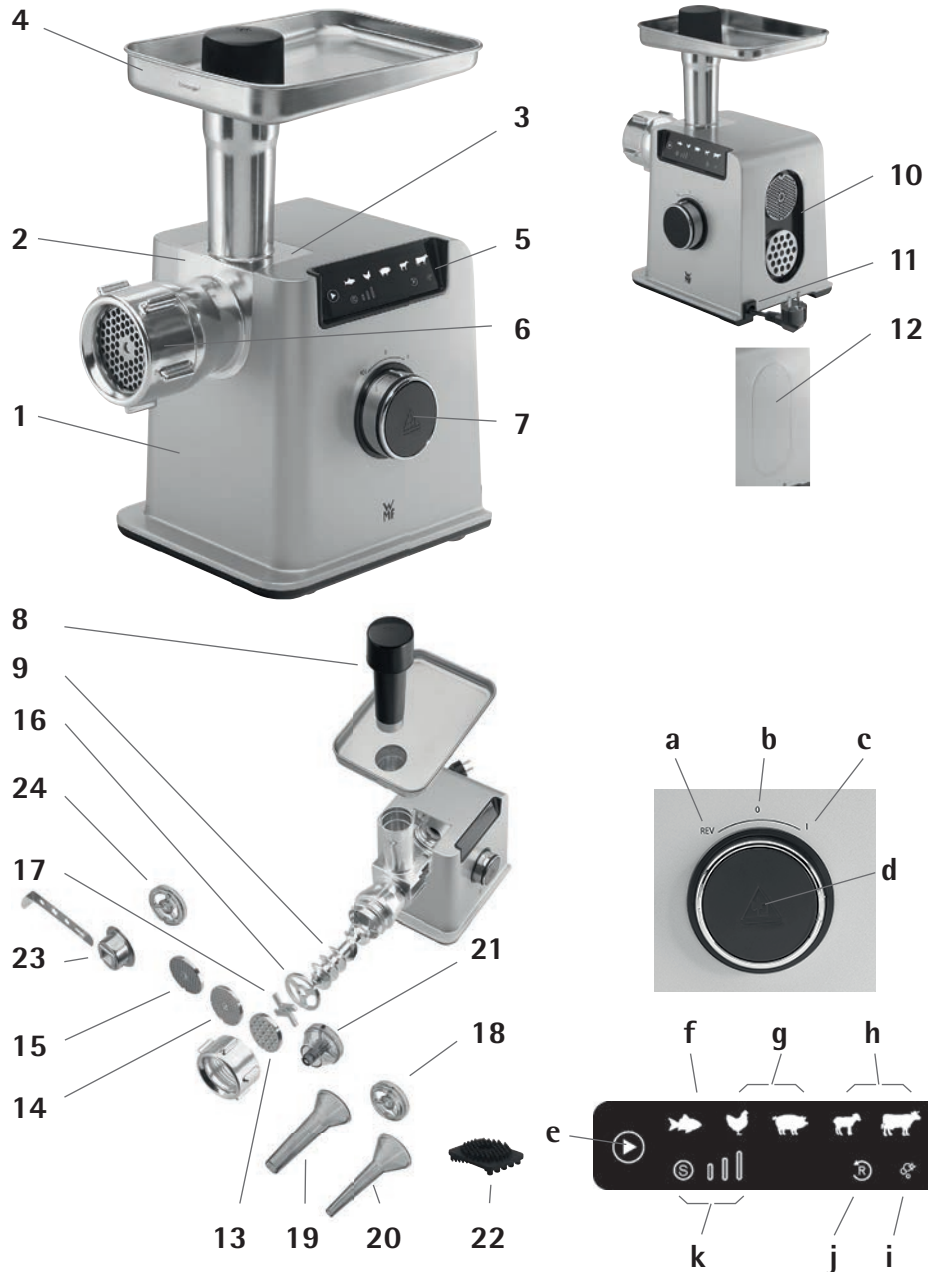
Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

## Istruzioni per l'uso Tritacarne



**I consigli riportati sotto ti aiuteranno a utilizzare al meglio il tritatutto e a ottenere risultati ottimali:**

- Per preparare carne trita per ricette speciali è possibile aggiungere ingredienti come ad esempio cipolle saltate in padella, spezie ed erbe aromatiche prima di lavorare la carne. In questo modo sarà possibile amalgamare meglio tutti gli ingredienti. Macinare finemente e in anticipo le spezie dure come il pepe.
- Il tritatutto non è in grado di processare cibi duri, solidi o fibrosi (ad es. ossa, noci, radici di zenzero, noccioli duri, tendini spessi e cartilagine).
- Non lavorare cibi conservati troppo a lungo o rovinati. Preparare sempre tutto il cibo poco prima di mangiarlo o cucinarlo, in modo che sia il più fresco possibile.

## 1 | STRUTTURA DELL'APPARECCHIO

1. Alloggiamento tritatutto
2. Attacco tritatutto
3. Motore
4. Ciotola di riempimento
5. Display
6. Anello filettato
7. Manopola di regolazione
  - a. Reverse (inversione)
  - b. 0 (off, spento)
  - c. I (on, acceso)
  - d. Pulsante di espulsione
8. Pestello
9. Vite di avanzamento
10. Vano dischi
11. Ingresso per interruttore di rete
12. Coperchio vano dischi
13. Disco forato grana grossa 7 mm
14. Disco forato grana media 4 mm
15. Disco forato grana fine 3 mm
16. Sgrossatore
17. Lama a croce

## ACCESSORI

### Accessori per insaccare salsicce:

18. Disco di taglio
19. Attacco per salsicce grandi
20. Attacco per salsicce piccole

### Accessorio per preparare kibbeh (polpette libanesi):

21. attacco per kibbeh (dito di plastica con cono)

### Accessori per la pulizia

22. Strumento di pulizia dei dischi forati

### Accessorio per fare i biscotti:

23. Attacco per biscotti di pasta frolla (2 pezzi: attacco per biscotti e stampo)
24. Disco di taglio per pasta frolla

### Panoramica dei simboli sul display

- e. Pulsante per regolare la velocità
- f. Simbolo di impostazione velocità 1: pesce
- g. Simbolo di impostazione velocità 2: carne di pollo e maiale
- h. Simbolo di impostazione velocità 3: carne di agnello e manzo
- i. Simbolo pulizia
- j. Simbolo Reverse (inversione)
- k. Display delle quattro diverse impostazioni di velocità (soft, 1, 2 e 3)

## 2 | INFORMAZIONI E DATI TECNICI

### DATI TECNICI

Tensione nominale: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Consumo di energia: 350 watt (potenza max. motore bloccato 2200 watt)

Grado di protezione: 1

### INFORMAZIONI PRIMA DELL'USO

L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità al presente manuale

di istruzioni. Non possono essere avanzate rivendicazioni di alcun tipo per danni derivanti da un uso improprio. Per questo motivo leggere attentamente il manuale prima dell'uso, poiché fornisce informazioni relative all'uso, alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni.

Riporre il manuale di istruzioni in un luogo sicuro e passarlo a qualsiasi eventuale successivo utilizzatore insieme all'apparecchio. Prestare attenzione anche alle informazioni sulla garanzia, allegate separatamente. Le precauzioni di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo.

### INFORMAZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere con cautela l'apparecchio e tutti gli accessori dalla confezione, verificare che non manchi niente e che non presentino danni.
- Accertarsi di aver rimosso tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso e che non siano rimaste tracce di imballaggio.
- Pulire l'apparecchio, i componenti e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inutilizzo, come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".

## 3 | IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e/o conoscenze purché sottoposte a supervisione, istruite sulla modalità d'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei rischi che esso comporta.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- **Per i mercati non UE:** questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, salvo sotto la supervisione o previa istruzione sulle modalità d'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Per i mercati non UE:** i bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Nell'utilizzare l'apparecchio rispettare sempre le presenti istruzioni per l'uso. Un utilizzo improprio può causare folgorazione e altri rischi.
- Un utilizzo non conforme può causare lesioni. Dopo l'utilizzo, pulire tutte le parti che entrano a contatto con il cibo, come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale parimenti qualificato, al fine di evitare rischi.
- L'apparecchio è progettato per essere utilizzato in abitazioni private o altre applicazioni simili, come ad esempio:
  - cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - B&B.
- L'apparecchio non è destinato a un uso esclusivamente commerciale.
- **Attenzione!** Utilizzare il tritatutto per macinare carne, pesce e verdure. Non utilizzare per macinare cibi solidi o duri (come ad esempio ossa, noci o cibi congelati). Non utilizzare per macinare cibi fibrosi o molto acquosi (come ad esempio zenzero o alcuni tipi di frutta ad alto contenuto di acqua). Il succo potrebbe infiltrarsi nel vano motore. Tagliare a pezzetti piccoli le verdure dure come le carote.
- Applicando l'attacco per pasta frolla sul tritatutto, si possono ottenere biscotti di diverse forme.
- **Attenzione!** Mentre il motore è in funzione, tenere il viso lontano dal tubo di riempimento. Esiste il rischio di lesioni se durante la preparazione sono stati trascurati residui di ossa o di altri ingredienti duri. Schegge di ossa e altri oggetti duri potrebbero essere espulsi dal tubo di riempimento.
- **Nota:** per trasportare l'apparecchio, tenere il tritatutto con entrambe le mani sull'alloggiamento (1). Non sollevarlo dalla ciotola di riempimento (4) né dall'attacco tritatutto (2).

- **Cautela!** Mai serrare l'anello filettato (6): diversamente, la lama e il disco forato potrebbero usurarsi rapidamente.
- **Attenzione!** Non mettere mai le dita all'interno del tubo di riempimento dell'attacco tritatutto (2) o dalla parte anteriore nell'alloggiamento della vite o del motore (3). Rischio di lesioni!
- **Nota:** per evitare blocchi o intasamenti, non premere eccessivamente il pestello (8) nel tubo di riempimento.
- **Attenzione!** Non usare mai oggetti duri o appuntiti (ad es. coltello, forchetta o cucchiaino) quando si utilizza il tritatutto! Utilizzare esclusivamente il pestello (8) fornito per questo scopo.
- **Attenzione!** Non toccare mai l'apertura del motore (3) quando l'apparecchio è collegato all'energia elettrica o quando la spina di rete è inserita nella presa.
- **Attenzione!** La lama a croce (17) è molto affilata. Esiste il rischio di lesioni quando si manipola la lama!
- **Attenzione!** Non pulire mai le parti in alluminio (attacco del tritatutto (2), anello filettato (6) e vite di avanzamento (9)) in lavastoviglie. Le parti si anneriscono in lavastoviglie. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante il funzionamento, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina.
- L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Dopo avere usato l'apparecchio e gli accessori, pulire tutte le superfici/parti che sono venute a contatto con alimenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Non toccare l'attacco mentre è in funzione.  
Accertarsi che capelli, panni, abiti larghi o altri oggetti estranei (come ad esempio utensili da cucina, ossa e gambi di verdure) non restino impigliati nella ciotola di riempimento.
- Collegare l'apparecchio unicamente a prese a parete messe a terra installate in conformità alle normative. Il cavo e la presa di alimentazione devono essere asciutti.
- Non far scorrere né fissare il cavo di rete su spigoli taglienti. Non lasciarlo penzolare. Tenerlo al riparo da calore, olio e acqua.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non estrarre la spina di rete dalla presa tirandola per il cavo, né con le mani bagnate.
- Non tirare l'apparecchio dal cavo.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde, come piastre di cottura, né vicino alla fiamma del fornello a gas, perché l'involucro potrebbe sciogliersi.
- Posizionare l'apparecchio solo su superfici lisce, asciutte, resistenti al calore e prive di polvere.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua che potrebbero essere danneggiate da possibili schizzi.
- Non utilizzare né conservare l'apparecchio all'esterno, in ambienti umidi o alla portata dei bambini.
- L'apparecchio richiede sorveglianza durante l'utilizzo.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, estrarre la spina di rete dalla presa elettrica.
- Non mettere mai l'apparecchio o la spina di rete in lavastoviglie, né lavarli con acqua. Seguire le istruzioni di pulizia riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Non manomettere i sistemi di sicurezza, se non in linea con le istruzioni di manutenzione e pulizia fornite.
- Usare solo ricambi originali WMF.
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da utilizzo improprio, uso scorretto o riparazioni errate. Tali casi annullano inoltre la garanzia sull'apparecchio.

## 4 | FUNZIONAMENTO

### Funzionamento della manopola di regolazione (7)

- O:** Se la manopola di regolazione è impostata su "0", il motore non è in funzione.
- I:** Con la manopola di regolazione impostata su "I", agendo sul pulsante (e) il motore può essere avviato in modalità avanti. È possibile rilasciare la manopola di regolazione (7) durante il funzionamento.
- REV:** Il pulsante Inversione si utilizza per rimuovere i blocchi quando il cibo rimane incastrato nella vite di avanzamento (9) o se l'apparecchio è bloccato. In questo caso, è necessario tenere la manopola di regolazione (7) girata.



Premendo il pulsante di espulsione, l'attacco del tritatutto (2) si stacca dall'alloggiamento del tritatutto (1).

### Funzionamento del display (5)



Pulsante per la regolazione della velocità (e): toccare il pulsante per modificare le impostazioni della velocità



Display delle quattro diverse impostazioni di velocità (soft, 1, 2 e 3) (I): indica l'impostazione della velocità attuale da "S" (lenta) a "III" (veloce).

Le quattro diverse impostazioni di velocità consentono di selezionare una velocità specifica per ogni tipologia di carne.



**Funzione Soft:** Per preparare i biscotti con l'apposito attacco (23) e per fare le salsicce con facilità



**1ª impostazione di velocità:** per preparare il pesce

**2ª impostazione di velocità:** per preparare la carne di pollo e di maiale

**3ª impostazione di velocità:** per preparare la carne di manzo e agnello

**Nota:** i simboli (f, g e h) offrono informazioni aggiuntive per indicare quale tipo di cibo è generalmente adatto ad ogni impostazione di velocità.

### Note sul display (5)



**imbolo Reverse (j):** indica che è attivata la modalità di inversione



**Simbolo pulizia (i):** indica che l'inserito del tritatutto e la vite sono bloccati e devono essere puliti



## 5 | USO DEL DISCO FORATO

I tre dischi forati (13, 14, 15) si utilizzano per tritare carne, pesce e verdure. A seconda delle caratteristiche dell'alimento è possibile scegliere uno dei dischi forati:

**Nota:** la lama taglia il cibo. I dischi forati determinano la consistenza del cibo tagliato.

**Nota:** i dischi forati (13, 14, 15) e la lama croce (17) sono soggetti a usura normale.



- Scegliere il disco a grana grossa da 7 mm (13) per cibi solidi e per preparare salsicce a grana grossa.



- Scegliere il disco a grana media da 4 mm (14) per i cibi morbidi. Nota: quando si prepara la tartare, è possibile ripetere il processo di tritatura due volte con il disco a grana media per ottenere la consistenza ideale.



- Scegliere il disco a grana fine da 3 mm (15) per gli alimenti da lavorare con una consistenza particolarmente fine. A tale scopo, è necessario ripassare più volte gli ingredienti nel tritatutto. Cominciare con il disco a grana grossa (13), quindi utilizzare quello a grana fine (15) per la seconda passata. Ciò consente di ottenere la consistenza fine desiderata per gli ingredienti. È particolarmente adatto per i pasticci di carne (kibbeh).



**Nota:** è possibile riporre due dischi forati qualsiasi nel vano dischi (10), situato sul lato posteriore dell'alloggiamento (vedere figura A). Il terzo disco può restare direttamente nell'attacco del tritatutto (2). Per togliere il coperchio premere la parte inferiore del coperchio e procedere alla rimozione. Per reinserire il coperchio, collocarlo al centro del supporto e chiuderlo con una leggera pressione.

## 6 | UTILIZZO DELL'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

### Primo utilizzo dell'apparecchio

- Rimuovere tutto l'imballaggio dagli accessori.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente all'umidità. Verificare anche che la superficie sia pulita e asciutta.

**Importante!** Le aperture di ventilazione sul lato inferiore dell'apparecchio non devono essere coperte.



- Inserire la vite di avanzamento (9) nell'apertura inferiore dell'attacco del tritatutto (2) con la ruota dell'ingranaggio rivolta verso l'interno - vedere figura B.
- A questo punto posizionare gli attacchi desiderati come descritto nelle seguenti sezioni.



- Collegare l'attacco del tritatutto (2) al mozzo dell'attacco anteriore sull'apparecchio (vedere figura C).
- Nota: per agevolare l'assemblaggio, installare gli attacchi desiderati nell'attacco del tritatutto (2) prima di posizionarlo nell'alloggiamento anteriore. Montando gli attacchi desiderati con l'attacco del tritatutto (2) già presente nell'alloggiamento centrale dell'apparecchio, la vite di avanzamento (9) andrà a spingere gli attacchi leggermente in avanti. Il motivo è dato dalla presenza del meccanismo di sicurezza integrato. Fintanto che l'anello filettato (6) non sarà applicato correttamente, esso andrà a spingere la vite di avanzamento (9) in avanti. Pertanto, durante questa operazione non ci sono rischi di lesioni o schiacciamento!

### Montaggio del tritatutto

- Per prima cosa posizionare lo sgrassatore (16) sulla vite di avanzamento (9). La rientranza (D) è rivolta in direzione della vite di avanzamento (9):



Lato con rientranza



Lato senza rientranza



- La rientranza sullo sgrassatore (16) deve essere inserita nel foro designato nell'alloggiamento (vedere figura F).
- Quindi posizionare la lama a croce (17) sullo sgrassatore (16). La rientranza (figura G) è rivolta in direzione dello sgrassatore (16).
- **Attenzione!** La lama a croce (17) è molto affilata. Esiste il rischio di lesioni quando si manipola la lama!



Lato con rientranza



Lato senza rientranza



- Posizionare il disco forato desiderato (13, 14 o 15) sulla lama a croce (17).
- **Nota:** la rientranza sul disco deve essere inserita nel foro designato nell'alloggiamento (vedere figura I).

- Per bloccarlo in posizione, stringere l'anello filettato (6) sull'alloggiamento. Bloccare l'anello filettato (6) girandolo in senso orario.  
**Attenzione!** Non girare o serrare eccessivamente l'anello filettato (6)!  
**Cautela!** Mai serrare l'anello filettato (6): diversamente, la lama e i dischi forati potrebbero usarsi rapidamente.
- Posizionare la ciotola di riempimento (4) sull'attacco del tritatutto (2).

### Montaggio dell'attacco per salsicce

**Utilizzo:** per insaccare budelli artificiali e naturali con carne per salsicce.

**Nota:** occorrono le parti dell'attacco per tritatutto (2) senza disco forato (13, 14, 15) e senza lama a croce (17).

- Posizionare il disco di taglio (18) sullo sgrossatore (16).  
**Nota:** la rientranza sul disco di taglio (18) deve essere inserita nel foro designato nell'alloggiamento (vedere figura F).
- Posizionare l'attacco per salsicce grandi (19) o l'attacco per salsicce piccole (20) sul disco di taglio.
- Per bloccarlo in posizione, stringere l'anello filettato (6) sull'alloggiamento. Bloccare l'anello filettato (6) girandolo in senso orario.  
**Attenzione!** Non girare o serrare eccessivamente l'anello filettato (6)!
- Posizionare la ciotola di riempimento (4) sull'attacco del tritatutto (2).

### Montaggio dell'attacco per kibbeh

**Utilizzo:** per formare tubi di impasto con ripieno di carne.

**Nota:** occorrono le parti dell'attacco per tritatutto (4) senza disco forato (13, 14, 15) e senza lama a croce (17).

- Posizionare l'attacco per kibbeh (21) sull'attacco del tritatutto (16).  
**Nota:** la rientranza sul disco di taglio (18) deve essere inserita nel foro designato nell'alloggiamento (vedere figura F).
- Per bloccarlo in posizione, stringere l'anello filettato (6) sull'alloggiamento. Bloccare l'anello filettato (6) girandolo in senso orario. **Attenzione!** Non girare o serrare eccessivamente l'anello filettato (6)!
- Posizionare la ciotola di riempimento (4) sull'attacco del tritatutto (2).

### Montaggio dell'attacco per biscotti di pasta frolla

**Nota:** occorrono le parti dell'attacco per tritatutto (2) senza disco forato (13, 14, 15) e senza lama a croce (17).

- Per prima cosa posizionare il disco di taglio per pasta frolla (24) sullo sgrossatore (16).
- Collegare l'attacco per biscotti di pasta frolla (23).
- Per bloccarlo in posizione, stringere l'anello filettato (6) sull'alloggiamento.
- A questo punto inserire lo stampo dell'attacco per biscotti di pasta frolla attraverso l'apertura fornita: vedere figura J.



- Scegliere la forma desiderata dell'impasto muovendo lo stampo; vedere figura K.



- Posizionare la ciotola di riempimento (4) sull'attacco del tritatutto (2).

## Utilizzo del tritatutto

### Tritare e miscelare la carne con il tritatutto

Montare il tritatutto come descritto nella sezione "Montaggio del tritatutto".

#### Passi successivi:

- tagliare la carne o l'alimento corrispondente a strisce di circa 10 cm di lunghezza e 2 cm di spessore in modo che passino nell'apertura di riempimento e possano essere trattate in modo ottimale dalla vite di avanzamento.  
**Nota:** rimuovere eventuali ossa, tendini o cartilagini ecc. prima di tritare la carne. Posizionare il cibo nella ciotola di riempimento (vedere anche "I consigli riportati sotto ti aiuteranno a utilizzare al meglio il tritatutto e a ottenere risultati ottimali").
- Mettere un contenitore adatto sotto all'uscita del tritatutto per raccogliere la carne tritata.
- A questo punto inserire la spina di rete nella presa.
- Aggiungere gli ingredienti lavorati nella ciotola di riempimento (4).
- Girare la manopola di regolazione su "I".
- Selezionare l'impostazione di velocità desiderata sul display (5) premendo il pulsante per la regolazione della velocità (e) --> Vedere la sezione "Funzionamento del pannello di comando".  
**Caute!** Mai azionare il tritatutto a vuoto, ovvero senza aver prima introdotto la carne! Diversamente si andrebbe a causare il surriscaldamento del disco forato e della lama a croce con una conseguente accelerazione dell'usura di questi componenti!
- Utilizzare esclusivamente il pestello (8) per aggiungere altro cibo.  
**Nota:** non esercitare forza eccessiva per spingere il cibo verso il basso.
- **Nota:** quando si prepara la tartare, è possibile ripetere il processo di tritatura due volte con il disco a grana media per ottenere la consistenza ideale.
- Dopo l'utilizzo, impostare la manopola di regolazione su "0".

### Utilizzo del tritatutto per fare le salsicce

Per prima cosa tritare la carne come descritto nella sezione "Tritare e miscelare la carne con il tritatutto".

Svitare l'anello filettato (6) e togliere il disco forato (13, 14 o 15) e la lama a croce (17).

**Attenzione!** La lama a croce (17) è molto affilata. Esiste il rischio di lesioni quando si manipola la lama!

Montare l'attacco per salsicce (19 o 20) come descritto nel paragrafo "Montaggio dell'attacco per salsicce". **Nota:** per fare le salsicce occorrono budelli naturali o artificiali, reperibili nelle macellerie e nei negozi specializzati.

**Nota:** gli ingredienti, in particolare la carne, devono essere sempre ben refrigerati (circa 4°C).

#### Passi successivi:

- preparare l'impasto per salsicce in base alla ricetta.
- **Nota:** immergere il budello della salsiccia in acqua tiepida per ca. 10 - 15 minuti per renderlo più elastico e facilitarne l'inserimento nell'attacco per salsicce (19, 20).
- Far scorrere il budello della salsiccia sull'imbuto dell'accessorio per salsicce (19, 20) e legare insieme l'estremità in modo che l'impasto di carne non fuoriesca durante il riempimento.
- Mettere un contenitore adatto, ad esempio una teglia da forno inumidita, sotto all'uscita del tritatutto per raccogliere la carne tritata.
- A questo punto inserire la spina di rete nella presa.
- Aggiungere l'impasto di salsiccia lavorato nella ciotola di riempimento (4).
- Girare la manopola di regolazione su "I".

- Selezionare l'impostazione di velocità desiderata sul display (5) premendo il pulsante per la regolazione della velocità (e) --> . Vedere la sezione "Funzionamento del pannello di comando".
- **Nota:** spegnere brevemente l'apparecchio o utilizzare la funzione Soft se l'impasto di salsiccia fuoriesce troppo rapidamente.
- Utilizzare esclusivamente il pestello (8) per riempire.  
**Nota:** non esercitare forza eccessiva per spingere il cibo verso il basso.
- Arrotolare la salsiccia a spirale su una teglia da forno inumidita/in un contenitore inumidito.
- Dopo l'utilizzo, impostare la manopola di regolazione su "0".

### Preparare pasticci di carne/kibbeh con il tritatutto

Per prima cosa tritare la carne come descritto nella sezione "Tritare e miscelare la carne con il tritatutto". Nota: per fare pasticci di carne, è meglio tritare la carne tre volte in successione (prima con il disco a grana media (14) poi due volte con il disco a grana fine (15)).

Svitare l'anello filettato (6) e togliere il disco forato (13, 14 o 15) e la lama a croce (17).

**Attenzione!** La lama a croce (17) è molto affilata. Esiste il rischio di lesioni quando si manipola la lama!

Montare l'attacco per kibbeh (21) come descritto nel paragrafo "Montaggio dell'attacco per kibbeh".

#### Passi successivi:

- Mettere un contenitore adatto (idealmente un piatto grande) sotto all'uscita del tritatutto per raccogliere le salsicce.
- A questo punto inserire la spina di rete nella presa.
- Aggiungere l'impasto di salsiccia lavorato nella ciotola di riempimento (4).
- Girare la manopola di regolazione su "I".
- Selezionare il livello di velocità desiderato sul display (5) premendo il pulsante per la regolazione della velocità (e) --> . Vedere la sezione "Funzionamento del pannello di comando".  
**Nota:** spegnere brevemente l'apparecchio o utilizzare la funzione Soft se l'impasto di salsiccia fuoriesce troppo rapidamente.
- Utilizzare esclusivamente il pestello (8) per riempire.  
**Nota:** non esercitare forza eccessiva per spingere il cibo verso il basso.
- Tagliare la carne a pezzi della lunghezza desiderata.
- **Nota:** congelare brevemente la carne per riempire più facilmente i pasticci di carne.
- Dopo l'utilizzo, girare la manopola di regolazione su "0".

### Utilizzo dell'attacco per biscotti di pasta frolla

Montare l'attacco per biscotti di pasta frolla (23) come descritto nel paragrafo "Montaggio dell'attacco per biscotti di pasta frolla".

#### Passi successivi:

- preparare la pasta frolla e inserirla nella ciotola di riempimento.
- Scegliere la forma occorrente sull'attacco per biscotti di pasta frolla.
- A questo punto inserire la spina di rete nella presa.
- Girare la manopola di regolazione su "I".
- Selezionare l'impostazione di velocità desiderata sul display (5) premendo il pulsante per la regolazione della velocità (e) --> . Vedere la sezione "Funzionamento del pannello di comando".
- Utilizzare esclusivamente il pestello (8) per riempire.  
**Nota:** non esercitare forza eccessiva per spingere il cibo verso il basso.  
**Nota:** spegnere brevemente l'apparecchio o utilizzare la funzione Soft in modo da evitare che l'impasto di salsiccia fuoriesca troppo rapidamente.
- Usare ad esempio un tagliere per raccogliere le formine.
- Dopo l'utilizzo, girare la manopola di regolazione su "0".

#### Ricetta

Bastoncini al cioccolato  
Ingredienti per 30-40 pezzi

- 250 g di burro ammorbidito
- 1 presa di abbondante di sale
- 250 g di zucchero fine
- 1 uovo (medio)
- 400 g di farina
- 1 cucchiaino raso di bicarbonato
- 75 g ca. di cioccolato fondente
- 75 g ca. di cioccolato al latte

Versare il burro e il sale in una ciotola e mescolare con un robot da cucina o un frullatore a mano con la frusta fino ad ottenere una crema chiara.

Versare gradualmente lo zucchero e mescolare il tutto fino ad ottenere una crema chiara.


Aggiungere delicatamente l'uovo. Setacciare la farina e il bicarbonato. Impastare tutto brevemente fino ad ottenere un composto omogeneo. Dividere l'impasto in 2 o 3 porzioni, avvolgerlo in una pellicola e metterlo in un luogo fresco per circa 10 minuti, fino a quando servirà di nuovo.

Preriscaldare il forno a 200°C in alto e basso. Allineare da 2 a 3 fogli di carta da forno. Inserire le porzioni dell'impasto uno dopo l'altro nell'attacco per biscotti e pressarli tenendo una **bassa velocità**.

Dividere la miscela in pezzi omogenei lunghi circa 6 -7 cm. Stendere le strisce di impasto sulle teglie. Cuocere nel forno caldo le teglie una di seguito all'altra per circa 10 -12 minuti fino a dorare le strisce. Lasciare raffreddare su una griglia per dolci.

Rompe separatamente i due tipi di cioccolato e farli sciogliere dentro a delle ciotole a bagnomaria. Immergere ogni bastoncino di biscotto nel cioccolato o versare il cioccolato sulle strisce. Lasciare riposare su una griglia per dolci o sulla carta da forno.

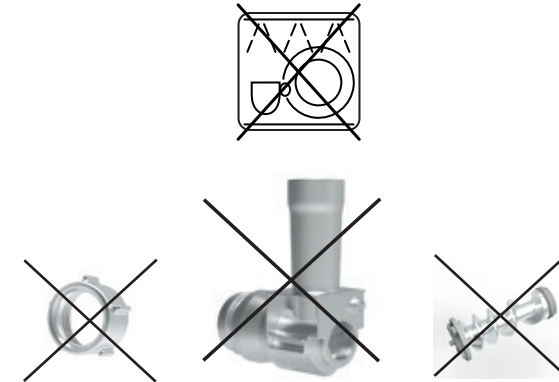
## 7 | SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

- Dopo aver girato la manopola di regolazione su "0", estrarre la spina di rete dalla presa.
  - Premere delicatamente il cavo della spina di rete nell'ingresso dell'interruttore di rete (11) in modo che l'apparecchio possa essere riposto più facilmente.
  - Estrarre il pestello (8) dall'apertura di riempimento.
  - Togliere la ciotola di riempimento (4).
  - Premere il simbolo di espulsione dell'attacco carne (k) , situato al centro della manopola di regolazione (7) per sganciare l'attacco del tritatutto (2) dall'alloggiamento.
- Nota:** se la manopola di regolazione (7) non è impostata su "0", non è possibile rimuovere l'attacco del tritatutto (2) per motivi di sicurezza.
- Per rimuovere l'attacco del tritatutto montato (2) girarlo leggermente in senso antiorario.



**Nota:** per agevolare lo smontaggio dei dischi forati (13, 14, 15), spingere da dietro verso l'esterno la vite di avanzamento dall'attacco del tritatutto (2) (vedi figura L).

**Importante!** Non pulire mai l'anello filettato (6), l'attacco del tritatutto (2) o la vite di avanzamento (9) in lavastoviglie! I detersivi per lavastoviglie possono provocare corrosione e alterazione del colore. I pezzi interessati sono contrassegnati con il seguente simbolo per motivi di sicurezza:



## 8 | PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare detersivi abrasivi o aggressivi!

**Importante!** Non mettere mai le dita o la mano nell'apertura di riempimento, né inserire oggetti nelle aperture dei dischi forati (13, 14, 15) finché la spina di rete non è stata staccata.

Allentare l'anello filettato (6) e smontare l'attacco. Sciacquare accuratamente tutti i pezzi con acqua tiepida.

Per una pulizia più semplice e accurata dei dischi forati (13, 14, 15) usare lo strumento di pulizia dei dischi (22).

**Nota:** i dischi devono essere posizionati correttamente sullo strumento di pulizia dei dischi (vedere figura M, N e O).



Pulizia dei dischi a grana fine (13)

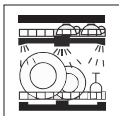




Pulizia dei dischi a grana media (14)



Pulizia dei dischi a grana grossa (15)

Far asciugare completamente i pezzi prima di rimontarli.  
Una volta asciugati, oliare leggermente i dischi forati (13, 14, 15), lo sgrassatore (16), la lama a croce (17) e la vite di avanzamento (9) con olio vegetale.

PULIZIA DEI PEZZI			
	lavabile in lavastoviglie	risciacquare sotto l'acqua corrente	pulire con un panno umido
Alloggiamento tritatutto (1)	—	—	✓
Attacco tritatutto (2)	—	✓	✓
Ciotola di riempimento (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Anello filettato (6)	—	✓	✓
Manopola di regolazione (7)	—	—	✓
Pestello (8)	—	✓	✓
Vite di avanzamento (9)	—	✓	✓
Vano dischi (10)	—	—	✓
Coperchio vano dischi (12)	—	—	✓
Dischi forati (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Sgrassatore (16)	✓	✓	✓
Lama a croce (17)	✓	✓	✓
Disco di taglio (18)	✓	✓	✓
Attacco per salsicce (19, 20)	✓	✓	✓
Attacco per kibbeh (21)	✓	✓	✓
Attacco per biscotti di pasta frolla (23, 24)	✓	✓	✓
Strumento di pulizia dei dischi (22)	✓	✓	✓

## 9 | RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se uno qualsiasi dei problemi elencati nella tabella persiste, contattare il servizio clienti WMF.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il cibo resta incastrato nella vite di avanzamento	Il cibo è stato spinto nel tubo di riempimento con troppa pressione	Premere brevemente il pulsante Reverse (a) per rimuovere il blocco, quindi continuare con l'operazione di tritatura
La vite di avanzamento è ripetutamente bloccata	Il cibo è stato spinto nel tubo di riempimento con troppa pressione	Spegnere l'apparecchio e staccare la spina di rete dalla presa. Togliere l'attacco tritatutto (2) e la vite di avanzamento (9) e rimuovere il blocco. Rimontare quindi l'apparecchio seguendo le istruzioni e riavviarlo.
L'impasto di carne non è abbastanza sottile	Il disco forato è troppo grande e/o gli ingredienti non sono stati tritati per un numero sufficiente di volte	Usare un disco più sottile e/o tritare l'impasto di carne più volte di fila
Il motore si ferma durante il funzionamento	La protezione da sovraccarico potrebbe aver causato lo spegnimento del motore	Spegnere l'apparecchio girando la manopola di regolazione (7) su "0". Togliere la spina di rete dalla presa, smontare e pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni "Pulizia e manutenzione". Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti
La vite di avanzamento vibra durante l'operazione	L'anello filettato (6) si è allentato	Spegnere l'apparecchio, quindi avvitare l'anello filettato (6) in senso orario. <b>Attenzione!</b> Non girare o serrare eccessivamente l'anello filettato (6)!
Il motore passa automaticamente alla funzione Reverse per circa 5 secondi	Il motore potrebbe essere sovraccarico	Se capita tre volte di fila, il motore si arresta e il simbolo pulizia si accende. Staccare la spina dalla presa di corrente. Smontare e pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni "Pulizia e manutenzione"
Gli ingredienti fuoriescono dal lato dell'anello filettato (6)	L'anello filettato (6) non è montato correttamente. È troppo allentato sull'attacco del tritatutto (2)	Spegnere l'apparecchio, quindi avvitare l'anello filettato (6) in senso orario. <b>Attenzione!</b> Non girare o serrare eccessivamente l'anello filettato (6)! Se il problema non si risolve, smontare e pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni "Pulizia e manutenzione"

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Rapida usura della lama e dei dischi forati. Nota: Usura normale dei dischi forati (13, 14, 15) e della lama a croce (17).	L'anello filettato (6) è stato serrato troppo e/o il tritatutto è stato azionato a vuoto.	Mai serrare l'anello filettato (6). E mai azionare il tritatutto a vuoto, ovvero senza aver prima introdotto la carne! Diversamente si andrebbe a causare il surriscaldamento del disco forato e della lama con una conseguente accelerazione dell'usura di questi componenti! Cura della macchina: Una volta asciugati, oliare leggermente i dischi forati (13, 14, 15), lo sgrassatore (16), la lama a croce (17) e la vite di avanzamento (9) con olio vegetale.



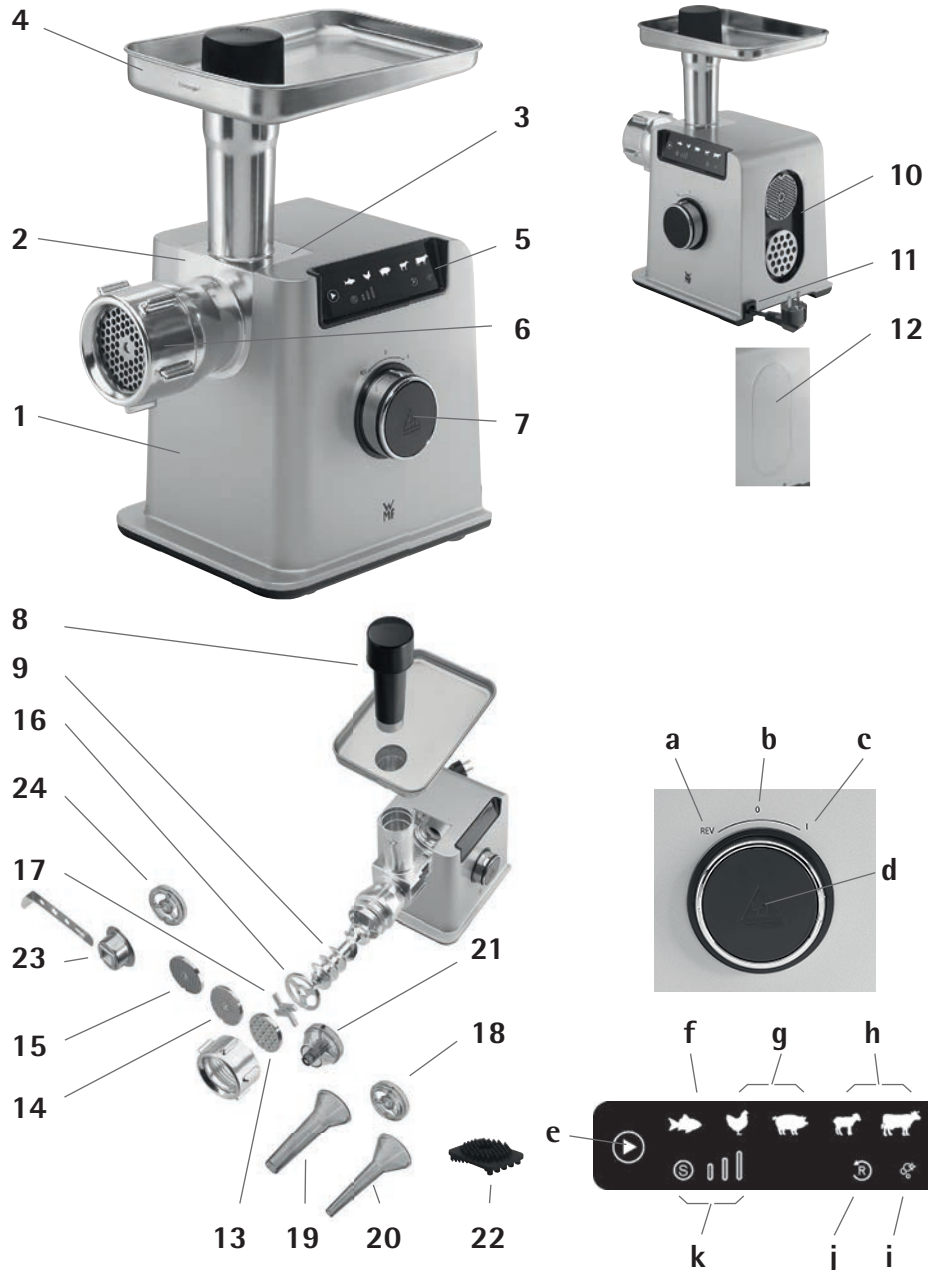
L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/EU, 2014/30/EU e 2009/125/EU.



Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.  
La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

## Gebruiksaanwijzing Gehaktmolen



Onze onderstaande tips helpen u om uw gehaktmolen optimaal te benutten en een optimaal resultaat te bereiken:

- Voor de bereiding van gehakt voor speciale recepten kunt u ingrediënten toevoegen, zoals voor-gebakken uien, kruiden en specerijen, voordat u de stukken vlees verwerkt. Hierdoor kunnen alle ingrediënten nog beter met elkaar worden gemengd. Maal harde kruiden zoals peper van tevoren fijn.
- De gehaktmolen kan geen harde, vaste of vezelige voedingsbestanddelen verwerken (bijv. beenderen, noten, gemberwortel, harde pitten, dikke pezen en kraakbeen).
- Verwerk geen voedsel dat te lang is opgeslagen of bedorven. Bereid alle voedsel altijd vlak voor het eten of vlak voor het koken voor, zodat het zo vers mogelijk is.

## 1 | STRUCTUUR VAN HET APPARAAT

1. Behuizing van de gehaktmolen
2. Gehaktmolenhulpstuk
3. Aandrijving
4. Vulschaal
5. Display
6. Draadring
7. Regelknop
  - a. Omkeerknop
  - b. 0 (Uit)
  - c. I (Aan)
  - d. Uitwerpknop
8. Stopper
9. Voedingsschroef
10. Roosteropslag
11. Toevoer voor de netschakelaar
12. Deksel voor roosteropslag
13. Grof rooster 7 mm
14. Medium rooster 4 mm
15. Fijn rooster 3 mm
16. Rolmes
17. Dwarsmes

## ACCESSOIRES

### Accessoires voor het vullen van worsten

18. Snijschijf
19. Hulpstuk voor grote worst
20. Hulpstuk voor smalle worst

### Accessoire voor het maken van vleespasteien (kibbeh):

21. Kibbeh-hulpstuk (plastic vinger inclusief kegel)

### Schoonmaakaccessoire

22. Schoonmaakhulp voor roosters

### Accessoire voor het maken van zandkoekjes:

23. Zandkoekjeshulpstuk (2 delen: zandkoekjeshulpstuk en bakvormpje)
24. Snijschijf voor zandkoekjes

### Overzicht van de weergegeven symbolen

- e. Aanraakknop voor snelheidsaanpassing
- f. Snelheidsinstelling 1 symbool: vis
- g. Snelheidsinstelling 2 symbool: gevogelte en varkensvlees
- h. Snelheidsinstelling 3 symbool: lam en rundvlees
- i. Schoonmaakymbool
- j. Omkeersymbool
- k. Weergave van de vier verschillende snelheidsinstellingen (zacht 1, 2 en 3)

## 2 | TECHNISCHE SPECIFICATIES EN INFORMATIE

### TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Stroomverbruik: 350 watt (max. gesloten motorvermogen 2200 watt)

Beschermingsklasse: 1

### INFORMATIE VOOR GEBRUIK

Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt en conform de instructies in deze ebruiksaanwijzing. Er kunnen geen claims worden ingediend voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik. Daarom raden wij u aan om de gebruiksaanwijzing goed door te nemen voordat u het apparaat in gebruik neemt. Hierin vindt u aanwijzingen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet-inachtneming.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek en geef deze samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar. Lees ook de garantie-informatie die als apart document is bijgevoegd. Tijdens gebruik moeten de veiligheidsinstructies in acht worden genomen.

### INFORMATIE VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem het apparaat en alle accessoires voorzichtig uit de doos en zorg ervoor dat alle onderdelen en accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal vóór gebruik wordt verwijderd en dat geen verpakkingsmateriaal op het apparaat en de accessoires achterblijft.
- Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires vóór het eerste gebruik en na lange opslag, zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

## 3 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat is geschikt voor mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring met en/of kennis van het apparaat, mits onder toezicht of wanneer hun is uitgelegd hoe zij er veilig mee kunnen omgaan en de gevaren begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Voor niet-EU-markten::** Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door mensen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek

aan ervaring met en/of kennis over het apparaat, mits zij dit onder toezicht doen of wanneer zij door de voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken.

- **Voor niet-EU-markten::** Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.
- Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzingen. Onjuist gebruik kan leiden tot elektrische schokken of andere gevaren.
- Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken. Reinig na gebruik alle onderdelen die in contact komen met voedsel, zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".
- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijke of soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gasten in hotels, motels en andere logiesvoorzieningen;
  - bed-and-breakfastachtige omgevingen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor puur commercieel gebruik.
- **Waarschuwing!** Gebruik de gehaktmolen om vlees, vis en groenten fijn te hakken. Gebruik het niet om hard en vast voedsel (zoals beenderen, noten of diepvriesproducten) fijn te hakken. Gebruik het niet om vezelig of zeer waterig voedsel fijn te hakken (zoals gember of bepaalde soorten fruit met een hoog watergehalte). Het sap kan in de motorbehuizing komen. Harde groenten, zoals wortelen, voor de verwerking in kleine stukken snijden.
- Met behulp van het zandkoekjeshulpstuk op de gehaktmolen kunt u het zandkoekjesdeeg in verschillende vormen gieten.
- **Waarschuwing!** Als de motor draait moet u gezicht afwenden van de vulopening. Er is een risico op letsel als er botresten of de resten van andere harde ingrediënten tijdens de bereiding over het hoofd werden gezien. Botsplinters en andere harde voorwerpen kunnen uit de vulopening worden gekatapulteerd.
- **Let op:** Om het apparaat te verplaatsen, de behuizing van de gehaktmolen (1) met beide handen vasthouden. Houd het niet vast bij de vulschaal (4) of het hulpstuk van de gehaktmolen (2).



- **Waarschuwing!** De draadring (6) mag niet strak worden aangedraaid: dit kan snelle slijtage van het mes en het rooster veroorzaken.
- **Waarschuwing!** Grijp nooit met uw vingers in de vulopening van de gehaktmolen (2) of van voren in het schroefbehuizing of de aandrijving (3). Risico op letsel!
- **Let op:** Om blokkades of verstopping te voorkomen, mag u de stopper (8) niet te hard in de vulopening drukken.
- **Waarschuwing!** Gebruik nooit scherpe of harde voorwerpen (bijv. mes, vork of lepel) bij het werken met de gehaktmolen! Gebruik hiervoor alleen de meegeleverde stopper (8).
- **Waarschuwing!** Grijp nooit in de aandrijfopening (3) als het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten of als de stekker in het stopcontact zit.
- **Waarschuwing!** Het dwarsmes (17) is zeer scherp. Er is een risico op letsel bij het hanteren ervan!
- **Waarschuwing!** Reinig nooit de aluminium onderdelen (gehaktmolenhulpstuk (2), draadring (6) en voedingsschroef (9)) in de vaatwasser. De onderdelen worden zwart in de vaatwasser. Volg de instructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens het gebruik bewegen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en vóór de montage, demontage of het schoonmaken.
- Reinig na gebruik van het apparaat en de accessoires alle oppervlakken/onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen. Volg de instructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Grijp niet in het hulpstuk terwijl het in gebruik is. Zorg ervoor dat haar, losse kleding en doeken of andere vreemde voorwerpen (zoals kookgerei, botten en stengels van groenten) niet in de vulschaal terechtkomen.
- Alleen aansluiten op geaarde wandcontactdozen die volgens de voorschriften zijn geïnstalleerd. Het netsnoer en de stekker moeten droog zijn.
- Trek of klem de aansluitkabel niet langs scherpe randen. Laat he snoer niet bungelen. Bescherm het snoer tegen hitte, olie en water.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer of met natte handen uit het stopcontact.
- Draag het apparaat niet aan de kabel.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, of in de buurt van open gasvlammen, omdat de behuizing dan kan smelten.
- Zet het apparaat alleen op gladde, droge, hittebestendige oppervlakken die stofvrij zijn.
- Plaats het apparaat niet op watergevoelige oppervlakken. Waterspatten kunnen dergelijke oppervlakken beschadigen.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buiten, in vochtige ruimtes of binnen het bereik van kinderen.
- Het apparaat moet tijdens het gebruik onder toezicht staan.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Zet het apparaat en de stekker nooit in de vaatwasser en maak het nooit schoon met water. Volg de schoonmaakinstructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Knoei niet met de veiligheidssystemen, behalve in overeenstemming met de meegeleverde onderhouds- en schoonmaakinstructies.
- Gebruik uitsluitend originele WMF-reserveonderdelen.
- WMF aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade ten gevolge van misbruik, onjuiste bediening of foutief uitgevoerde reparaties. In dergelijke gevallen kan er dan ook geen aanspraak worden gemaakt op garantie.

## 4 | BEDIENING

### Bediening van de bedieningsknop (7)

- O:** Als de bedieningsknop op "0" staat, is de motor niet in bedrijf.
- I:** Als de bedieningsknop op "I" staat, kunt u de motor in de voorwaartse modus starten door de aanraakknop (e) te activeren. U kunt de controleknop (7) tijdens de bediening loslaten.
- REV:** De omkeerknop wordt gebruikt om blokkades op te heffen wanneer voedsel in de voedingsschroef (9) vast komt te zitten, of als het apparaat geblokkeerd is. In dit geval moet u de bedieningsknop (7) gedraaid houden



Door op de uitwerpknop te drukken, wordt het gehaktmolenhulpstuk (2) losgemaakt (1).

### Bediening van de display (5)



Aanraakknop voor snelheidsaanpassing (e): aanraakknop voor snelheidsaanpassing



Weergave van de vier verschillende snelheidsinstellingen (zacht 1, 2 en 3) (I): toont de huidige snelheidsinstelling van "S" (langzaam) tot "III" (snel).

De vier verschillende snelheidsinstellingen maken het mogelijk om voor elke vleessoort een specifieke snelheid te kiezen.



**Zachte functie:** Voor de bereiding van koekjes met behulp van zandkoekjeshulpstuk (23) en voor het gemakkelijk maken van worsten








**1e snelheidsinstelling:** Voor het bereiden van vis



**2e snelheidsinstelling:** Voor de bereiding van varkensvlees en gevogelte



**3e snelheidsinstelling:** Voor de bereiding van rund- en lamsvlees

**Let op:** Symbolen      f, g en h) geven aanvullende informatie om aan te geven voor welk type voedsel elke snelheidsinstelling speciaal geschikt is.

### Opmerkingen op de display (5)



**Omkeersymbool (j):** Geeft aan dat de omkeermodus is ingeschakeld



**Schoonmaaksymbool** Geeft aan wanneer het gehaktmolenhulpstuk en de schroef zijn verstopt en moet worden schoongemaakt

## 5 | HET ROOSTER GEBRUIKEN

De drie roosters (13, 14, 15) worden gebruikt voor het fijnhakken van vlees, vis en groenten. Afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel, kunt u kiezen voor een van de roosters:

**Let op:** Het mes snijdt het voedsel. De roosters bepalen de consistentie van het gesneden voedsel.

**Opmerking:** De roosters (13, 14, 15) en het dwarsmes (17) zijn onderhevig aan normale slijtage.



- Kies het grove rooster van 7 mm (13) voor vast voedsel en voor de bereiding van grove worsten.



- Selecteer het medium 4 mm rooster (14) voor zachte voedingsmiddelen. Let op: bij de bereiding van tartaar kunt u het hakproces een tweede keer met het medium rooster herhalen om de ideale consistentie te verkrijgen.



- Selecteer het fijne rooster van 3 mm (15) voor voedsel dat moet worden verwerkt tot een bijzonder fijne textuur. Om dit te doen, moet u de ingrediënten een aantal keer door de gehaktmolen halen. Begin met het grove rooster (13) en gebruik dan voor de tweede keer het fijne rooster (15). Dit geeft de ingrediënten de gewenste fijne consistentie. Dit is met name geschikt voor vleespasteien (kibbeh).



A

**Let op:** de eventuele twee roosters kunnen worden opgeborgen in de roosteropslag (10), die zich aan de achterzijde van de behuizing bevindt (zie afbeelding A). Het derde rooster kan direct in het gehaktmolenhulpstuk blijven (2). Als u het deksel wilt verwijderen, drukt u eerst op het onderste deel van het deksel en haalt u vervolgens het deksel eraf. Als u het deksel wilt terugplaatsen, houdt u het deksel in het midden van de houder en bevestigt u het deksel door er licht op te drukken.

## 6 | HET APPARAAT VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEMEN

### Het apparaat voor het eerst in gebruik nemen

- Verwijder alle verpakkingen van de accessoires.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, dient het schoongemaakt te worden zoals beschreven in het sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Plaats het apparaat op een vochtbestendige, stevige en vlakke ondergrond. Zorg er ook voor dat het oppervlak schoon en droog is.

**Belangrijk!** De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt.

- Steek de voedingsschroef (9) met het tandwiel naar binnen gericht in de onderste opening van het gehaktmolenhulpstuk (2) (zie afbeelding B).
- Plaats nu de gewenste hulpstukken zoals beschreven in de volgende secties.



B



C

- Bevestig het gehaktmolenhulpstuk (2) aan de voorste bevestigingsnaaf op het apparaat (zie afbeelding C).
- **Opmerking:** Het werkt het makkelijkst wanneer u eerst de gewenste hulpstukken in het gehaktmolenhulpstuk (2) monteert, en pas daarna het gehaktmolenhulpstuk in de voorbehuizing plaatst. Als u de gewenste hulpstukken monteert terwijl het gehaktmolenhulpstuk (2) al in de voorbehuizing van het apparaat zit, zorgt de voedingsschoef (9) ervoor dat de hulpstukken iets naar voren komen. Dit is een ingebouwd veiligheidsmechanisme. Zolang de draadring (6) niet goed is geplaatst, wordt de voedingsschroef (9) naar voren geduwd. Er kan dus geen letsel of beknelling optreden wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

### Het monteren van de gehaktmolen

- Plaats eerst het rolmes (16) op de voedingsschroef (9). De uitsparing (afbeelding D) wijst in de richting van de voedingsschroef (9):



D



E

#### Kant met uitsparing



F

#### Kant zonder uitsparing

- De uitsparing op het rolmes (16) moet in de daarvoor bestemde uitsparing in de behuizing zitten (zie afbeelding F).
- Plaats eerst het dwarsmes (17) op het rolmes (16). De uitsparing (afbeelding G) wijst in de richting van het rolmes (16):
- **Waarschuwing!** Het dwarsmes (17) is zeer scherp. Er is een risico op letsel bij het hanteren ervan!



G



H

#### Kant met uitsparing



I

#### Kant zonder uitsparing

- Plaats het gewenste rooster (13, 14 of 15) op het dwarsmes (17).
- **Let op:** De uitsparing op het rooster moet in de daarvoor bestemde uitsparing in de behuizing zitten (zie afbeelding I).

- Om hem vast te zetten, draait u de draadring (6) op de behuizing vast. Vergrendel de draadring (6) door deze met de klok mee te draaien.

**Waarschuwing!** Draai de draadring (6) niet om en draai hem niet te strak aan!

**Waarschuwing!** De draadring (6) mag niet strak worden aangedraaid: dit kan snelle slijtage van het dwarsmes en de roosters veroorzaken.

- Plaats de vulschaal (4) op het gehaktmolenhulpstuk (2).

### Montage van het worsthulpstuk

**Gebruik:** Voor het vullen van kunstmatige en natuurlijke darmen met worstvlees.

**Let op:** De onderdelen van het gehaktmolenhulpstuk (2) zonder rooster (13, 14, 15) en zonder dwarsmes (17) zijn nodig.

- Plaats eerst de snijschijf (18) op het rolmes (16).  
**Let op:** De uitsparing op de snijschijf (18) moet in de daarvoor bestemde uitsparing in de behuizing zitten.
- Plaats het grote worsthulpstuk (19) of het smalle worsthulpstuk (20) op de snijschijf.
- Om hem vast te zetten, draait u de draadring (6) op de behuizing vast.  
Vergrendel de draadring (6) door deze met de klok mee te draaien.  
**Waarschuwing!** Draai de draadring (6) niet om en draai hem niet te strak aan!
- Plaats de vulschaal (4) op het gehaktmolenhulpstuk (2).

### Montage kibbeh-hulpstuk

**Gebruik:** Voor het vormen van deegrolletjes met vleesvulling.

**Let op:** De onderdelen van het gehaktmolenhulpstuk (4) zonder rooster (13, 14, 15) en zonder dwarsmes (17) zijn nodig.

- Plaats het kibbeh-hulpstuk (21) op het gehaktmolenhulpstuk (16).  
**Let op:** De uitsparing op de snijschijf (18) moet in de daarvoor bestemde uitsparing in de behuizing zitten.
- Om hem vast te zetten, draait u de draadring (6) op de behuizing vast.  
Vergrendel de draadring (6) door deze met de klok mee te draaien. **Waarschuwing!** Draai de draadring (6) niet om en draai hem niet te strak aan!
- Plaats de vulschaal (4) op het gehaktmolenhulpstuk (2).

### Montage van het zandkoekjeshulpstuk

**Let op:** De onderdelen van het gehaktmolenhulpstuk (2) zonder rooster (13, 14, 15) en zonder dwarsmes (17) zijn nodig.

- Plaats eerst de snijschijf voor zandkoekjes (24) op het rolmes (16).
- Maak het zandkoekjeshulpstuk (23) eraan vast.
- Om hem vast te zetten, draait u de draadring (6) op de behuizing vast.
- Steek nu het bakvormpje van de zandkoekjeshouder door de daarvoor bestemde opening: zie afbeelding J.



- Kies de gewenste vorm van het deeg door het bakvormpje te verschuiven; zie afbeelding K.



- Plaats de vulschaal (4) op het gehaktmolenhulpstuk (2).

## De gehaktmolen gebruiken

### Hakken en mengen van vlees met de gehaktmolen

Monteer de gehaktmolen zoals beschreven in de sectie "Montage van de gehaktmolen".

#### Vervolgstappen:

- Snijd het vlees of het betreffende voedsel in repen van ca. 10 cm lang en 2 cm dik, zodat ze in de vulopening passen en optimaal kunnen worden verwerkt door de voedingschroef.  
**Let op:** Verwijder eventuele beenderen, pezen of kraakbeen enz. alvorens het vlees fijn te hakken. Plaats het voedsel in de vulschaal (zie ook "Onze onderstaande tips helpen u om uw gehaktmolen zo goed mogelijk te benutten en een optimaal resultaat te bereiken").
- Plaats een geschikte bak onder de uitloop van de gehaktmolen om het gehakt op te vangen.
- Steek nu de stekker in het stopcontact.
- Voeg de verwerkte ingrediënten toe aan de vulschaal (4).
- Draai de bedieningsknop op "I".
- Selecteer de gewenste snelheidsinstelling via de display (5) door op de toets te drukken voor de snelheidsaanpassing (e) --> . Zie de sectie "Bedienen van het bedieningspaneel".  
**Waarschuwing!** De gehaktmolen mag nooit zonder inhoud draaien. Er moet zich dus altijd vlees of deeg in het apparaat bevinden.  
Als het apparaat leeg draait, raken het rooster en het dwarsmes oververhit waardoor deze onderdelen sneller slijten.
- Gebruik de stop (8) alleen voor het bijvullen van voedsel.  
**Let op:** Gebruik geen overmatige kracht om het voedsel naar beneden te duwen.
- Let op:** Bij de bereiding van tartaar kunt u het hakproces een tweede keer herhalen met het medium rooster om de ideale consistentie te verkrijgen.
- Zet de bedieningsknop na gebruik op "0"

### Het gebruik van de gehaktmolen om worsten te maken

Hak het vlees eerst fijn zoals beschreven onder "Hakken en mengen van vlees met de gehaktmolen". Schroef de draadring (6) los en verwijder het rooster (13, 14 of 15) en het dwarsmes (17).

**Waarschuwing!** Het dwarsmes (17) is zeer scherp. Er is een risico op letsel bij het hanteren ervan! Monteer het worsthulpstuk (19 of 20) zoals beschreven onder "Montage van het worsthulpstuk". **Let op:** Voor het maken van worsten heeft u natuurlijke of kunstmatige darmen nodig, die u bij de slagerij en de speciaalzaak kunt krijgen.

**Let op:** De ingrediënten, vooral het vlees, moeten altijd goed gekoeld worden bewaard (ca. 4 °C).

#### Vervolgstappen:

- Bereid het worstenmengsel volgens het recept.
- Let op:** Laat het worstvel ca. 10 tot 15 minuten weken in lauwwarm water om het elastischer te maken en om het gemakkelijker op het worsthulpstuk te kunnen leggen (19, 20).
- Schuif het worstvel over de trechter van het worsthulpstuk (19, 20) en bind het uiteinde vast zodat de vleesmassa tijdens het vullen niet kan ontsnappen.
- Plaats een geschikte bak, zoals een vochtige bakplaat onder de uitloop van de gehaktmolen om het gehakt op te vangen.
- Steek nu de stekker in het stopcontact.
- Voeg de verwerkte worst toe aan de vulschaal (4).
- Draai de bedieningsknop op "I".

- Selecteer de gewenste snelheidsinstelling via de display (5) door op de toets te drukken voor de snelheidsaanpassing (e) --> . Zie de sectie "Bedienen van het bedieningspaneel".
- **Let op:** Schakel het apparaat kortstondig uit of gebruik de zachte functie , als de worstmassa te snel wordt uitgevoerd.
- Gebruik de stopper (8) alleen voor het bijvullen.  
**Let op:** Gebruik geen overmatige kracht om het voedsel naar beneden te duwen.
- Rol de worst in een spiraalvorm uit op een vochtige bakplaat/in een vochtig bak.
- Zet de bedieningsknop na gebruik op "0"

### Bereiding van vleespasteien/kibbeh met de gehaktmolen

Hak het vlees eerst fijn zoals beschreven onder "Hakken en mengen van vlees met de gehaktmolen".  
 Let op: Om vleespasteien te maken, is het het beste om het vlees best drie keer achter elkaar fijn te hakken (eerst met het medium rooster (14) en dan twee keer met het fijne rooster (15)).  
 Schroef de draadring (6) los en verwijder het rooster (13, 14 of 15) en het dwarsmes (17).  
**Waarschuwing!** Het dwarsmes (17) is zeer scherp. Er is een risico op letsel bij het hanteren ervan!  
 Monteer het kibbeh-hulpstuk (21) zoals beschreven onder "Montage van het kibbeh-hulpstuk".

### Vervolgstappen:

- Plaats een geschikte bak (bij voorkeur een groot bord) onder de uitloop van de gehaktmolen om de worsten op te vangen.
- Steek nu de stekker in het stopcontact.
- Voeg de verwerkte worstmassa toe aan de vulschaal (4).
- Draai de bedieningsknop op "I".
- Selecteer het gewenste snelheidsniveau via de display (5) door op de toets te drukken voor de snelheidsaanpassing (e) --> . Zie de sectie "Bedienen van het bedieningspaneel".  
**Let op:** Schakel het apparaat kortstondig uit of gebruik de zachte functie , als de worstmassa te snel wordt uitgevoerd.
- Gebruik de stopper (8) alleen voor het bijvullen.  
**Let op:** Gebruik geen overmatige kracht om het voedsel naar beneden te duwen.
- Snijd het vlees in stukken van de gewenste lengte.
- **Let op:** Bevries het vlees kort, zodat de vleespasteitjes gemakkelijker kunnen worden gevuld.
- Zet de bedieningsknop na gebruik op "0"

### Het gebruik van het zandkoekjeshulpstuk


Monteer het zandkoekjeshulpstuk (23) zoals beschreven onder "Montage van het zandkoekjeshulpstuk".

### Vervolgstappen:

- Bereid het zandkoekjesdeeg voor en plaats het in de vulschaal.
- Selecteer de gewenste vorm op het zandkoekjeshulpstuk.
- Steek nu de stekker in het stopcontact.
- Draai de bedieningsknop op "I".
- Selecteer de gewenste snelheidsinstelling via de display (5) door op de toets te drukken voor de snelheidsaanpassing (e) --> . Zie de sectie "Bedienen van het bedieningspaneel".
- Gebruik de stopper (8) alleen voor het bijvullen.  
**Let op:** Gebruik geen overmatige kracht om het voedsel naar beneden te duwen.  
**Let op:** Schakel het apparaat kortstondig uit of gebruik de zachte functie zodat de worstmassa niet te snel wordt uitgevoerd.
- Gebruik bijvoorbeeld een snijplank om het gevormde deeg op te vangen.
- Zet de bedieningsknop na gebruik op "0"

Recept	
Chocosticks Ingrediënten voor 30 tot 40 chocosticks <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g zachte boter</li> <li>▪ 1 ruime snuf zout</li> <li>▪ 250 g fijne suiker</li> <li>▪ 1 ei (maat M)</li> <li>▪ 400 g bloem</li> <li>▪ 1 platgestreken theelepel bakpoeder</li> <li>▪ Ca. 75 g chocoladecouverture puur</li> <li>▪ Ca. 75 g chocoladecouverture melk</li> </ul>	Doe de boter en zout in een mengkom en klop deze met een keukenmachine of met een handmixer met klopper tot een roomkleurig mengsel. Voeg geleidelijk al roerend de suiker toe en blijf roeren tot een roomkleurig mengsel ontstaat. Roer het ei er goed doorheen. Zeef de bloem en de bakpoeder. Kneed het geheel kort tot een glad deeg. Verdeel het deeg in 2 à 3 porties, wikkel de porties in folie en laat deze ongeveer 10 minuten op een koele plek liggen, totdat u ze weer nodig hebt. Verwarm de oven met boven- en onderverwarming voor tot 200 °C. Bedek 2 à 3 bakplaten met bakpapier. Plaats de deegporties een voor een in het koekjeshulpstuk en druk ze erdoor met de <b>snelheidsinstelling 'S'</b> (langzaam). Verdeel en mengsel in gelijke repen van 6 à 7 cm. Leg de deegrepen op de bakplaten. Bak de bakplaten een voor een gedurende 10 tot 12 minuten in de hete oven totdat de repen goudbruin zijn. Laat de repen afkoelen op een taartrooster. Breek de twee chocoladecouvertures in stukken en smelt ze apart van elkaar in kommen die u au bain-marie verwarmt. Dip elke stick half in de couverture of spuit de couverture er in strepen op. Laat de sticks uitharden op een taartrooster of op bakpapier.

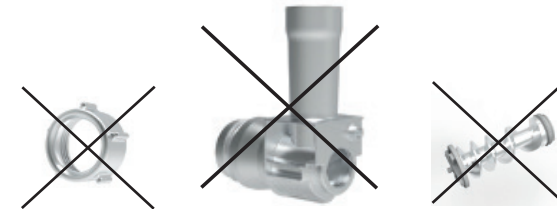
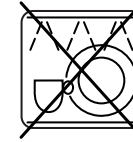
## 7 | DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

- Nadat u de bedieningsknop op "0" hebt gezet, trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Druk de kabel van de stekker voorzichtig in de ingang voor de netschakelaar (11), zodat het apparaat gemakkelijker kan worden opgeborgen.
- Trek de stopper (8) uit de vulopening.
- Verwijder de vulschaal (4).
- Druk op het vleeshulpstuk uitwerpsymbool (k) , dat zich in het midden van de bedieningsknop (7) bevindt, om het gehaktmolenhulpstuk (2) los te maken van de behuizing.  
**Let op:** Als de bedieningsknop (7) niet naar "0" wijst, kan het gehaktmolenhulpstuk (2) om veiligheidsredenen niet worden verwijderd.
- Verwijder het gemonteerde gehaktmolenhulpstuk (2) door deze iets tegen de klok in te draaien.



**Opmerking:** U kunt de roosters (13, 14, 15) eenvoudig verwijderen door de voedingsschroef van achteren uit het gehaktmolenhulpstuk (2) te drukken (zie afbeelding L).

**Belangrijk!** Maak de draadring (6), de gehaktmolen (2) of de voedingsschroef (9) nooit schoon in een vaatwasser! Vaatwasmiddelen kunnen corrosie en verkleuring veroorzaken. Voor veiligheidsdoeleinden zijn de betreffende onderdelen gemarkeerd met het volgende symbool:



## 8 | SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen!

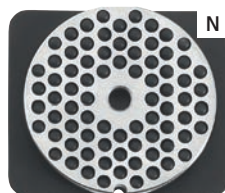
**Belangrijk!** Steek nooit uw vingers of uw hand in de vulopening of steek geen voorwerpen in de openingen van de roosters (13, 14, 15) zolang de stekker niet uit het stopcontact is getrokken.

Maak de draadring (6) los en demonteer het hulpstuk. Spoel alle onderdelen grondig af in warm water. Voor eenvoudiger en grondiger schoonmaken van de roosters (13, 14, 15) gebruikt u de schoonmaakhulp voor roosters (22).

**Let op:** De roosters moeten op de juiste wijze op de schoonmaakhulp worden geplaatst (zie afbeeldingen M, N en O).



Schoonmaken van de kleine roosters (13)



Schoonmaken van de medium roosters (14)



Schoonmaken van de grove roosters (15)

Laat de onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.  
Na het drogen de roosters (13, 14, 15), het rolmes (16), het dwarsmes (17) en de voedingsschroef (9) licht insmeren met plantaardige olie.

SCHOONMAKEN VAN DE ONDERDELEN	 vaatwasmachine- bestendig	 afspoelen onder stromend water	 afnemen met een vochtige doek
Behuizing van de gehaktmolen (1)	—	—	✓
Gehaktmolenhulpstuk (2)	—	✓	✓
Vulschaal (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Draadring (6)	—	✓	✓
Bedieningsknop (7)	—	—	✓
Stopper (8)	—	✓	✓
Voedingsschroef (9)	—	✓	✓
Roosteropslag (10)	—	—	✓
Deksel voor roosteropslag (12)	—	—	✓
Roosters (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Rolmes (16)	✓	✓	✓
Dwarsmes (17)	✓	✓	✓
Snijschijf (18)	✓	✓	✓
Worsthulpstuk (19, 20)	✓	✓	✓
Kibbeh-hulpstuk (21)	✓	✓	✓
Zandkoekjeshulpstuk (23, 24)	✓	✓	✓
Schoonmaakhulp voor roosters (22)	✓	✓	✓

## 9 | PROBLEMEN OPLOSSEN

Als een van de problemen in de tabel aanhoudt, neem dan contact op met de WMF-klantenservice.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Voedsel komt vast te zitten in de voedingschroef	Het voedsel werd met te veel druk in de vulopening gedruwd	Druk kort op de omkeerknop (a) om de blokkade op te heffen en ga dan verder met het hakproces.
De voedingsschroef is herhaaldelijk geblokkeerd	Het voedsel werd met te veel druk in de vulopening gedruwd	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het gehaktmolenhulpstuk (2) en de voedingsschroef (9) en los de blokkade op.  Daarna het apparaat volgens de instructies weer monteren en opnieuw starten,
De vleesmassa is niet fijn genoeg	Het rooster is te groot en/of de ingrediënten zijn onvoldoende vaak gehakt.	Gebruik een fijner rooster en/of hak de vleesmassa meerdere keren achter elkaar fijner
De motor stopt tijdens de bediening	De overbelastingsbeveiliging heeft mogelijk de motor uitgeschakeld	Schakel het apparaat uit door de bedieningsknop (7) op "0" te zetten. Trek de stekker uit het stopcontact, demonteer het apparaat en maak het schoon volgens de instructies "Schoonmaken en onderhoud". Laat het apparaat ca. 30 minuten afkoelen.
De voedingsschroef wiebelt tijdens de bediening	De draadring (6) is losgekomen	Schakel het apparaat uit en schroef de draadring (6) met de wijzers van de klok mee. <b>Waarschuwing!</b> Draai de draadring (6) niet om en draai hem niet te strak aan!
De motor schakelt automatisch om naar de omkeerfunctie gedurende ongeveer 5 seconden.	Mogelijk is de motor overbelast	Als dit drie keer achter elkaar gebeurt, stopt de motor en gaat het schoonmaaksymbool branden. Trek de stekker uit het stopcontact. Demonteer en het apparaat en maak het schoon volgens de instructies van "Schoonmaken en onderhoud".
De ingrediënten lekken uit aan de zijkant van de draadring (6)	De draadring (6) is niet correct gemonteerd. Het zit te losjes op het gehakthulpstuk (2).	Schakel het apparaat uit en schroef de draadring (6) met de wijzers van de klok mee. <b>Waarschuwing!</b> Draai de draadring (6) niet om en draai hem niet te strak aan! Als dit het probleem niet oplost, demonteer dan het apparaat en maak het schoon volgens de instructies van "Schoonmaken en onderhoud".

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Snelle slijtage van het dwarsmes en de roosters. Opmerking: De roosters (13, 14, 15) en het dwarsmes (17) zijn onderhevig aan normale slijtage.	De draadring (6) is te strak aangedraaid en/of de gehaktmolen heeft zonder inhoud gedraaid.	De draadring (6) mag niet strak worden aangedraaid. Bovendien mag de gehaktmolen nooit zonder inhoud draaien. Er moet zich dus altijd vlees of deeg in het apparaat bevinden. Als het apparaat leeg draait, raken het rooster en het mes oververhit waardoor deze onderdelen sneller slijten. Onderhoudsvorschriften: Na het drogen moet u de roosters (13, 14, 15), het rolmes (16), het dwarsmes (17) en de voedingsschroef (9) ter verzorging licht invetten met plantaardige olie.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

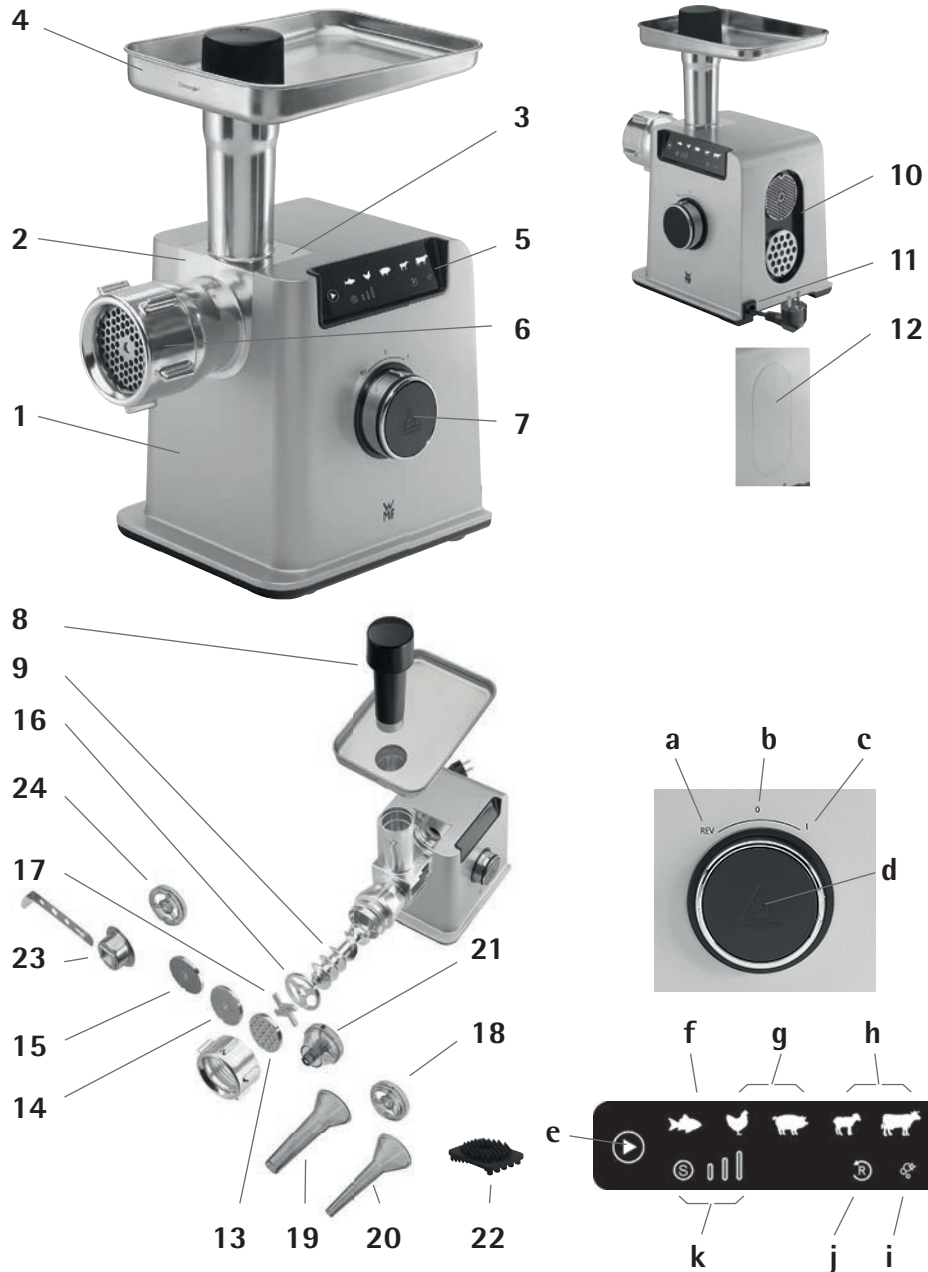
De materialen zijn geschikt voor hergebruik na gelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

## Brugsanvisning Kødhakker



Vores tips nedenfor hjælper dig med at få mest muligt ud af din kødhakker og opnå optimale resultater:

- Hvis du vil tilberede hakket kød til særlige opskrifter, kan du tilsætte ingredienser som f.eks. forsauterede løg, krydderier og krydderurter, før du tilbereder kødstykkerne. Således er det muligt at blande alle ingredienserne endnu bedre. Det anbefales på forhånd at formale hårde krydderier som peber fint.
- Kødhakkeren kan ikke forarbejde hårde, faste eller trævlede fødevarer (f.eks. knogler, nødder, ingefærrod, hårde kerner, tykke sener og brusk).
- Tilbered ikke mad, der er opbevaret for længe eller fordærvet. Tilbered altid al mad lige før spising eller lige før madlavning, så den er så frisk som muligt.

## 1 | APPARATETS OPBYGNING

1. Kødhakkerhus
2. Hakkertilbehør
3. Drev
4. Påfyldningsskål
5. Display
6. Skruering
7. Reguleringsknap
  - a. Returløb
  - b. 0 (FRA)
  - c. I (TIL)
  - d. Udkasterknap
8. Stopperpind
9. Fødesnegl
10. Opbevaringsrum til hulsiver
11. Indgang til netstik
12. Dæksel til opbevaring af hulsiver
13. Hulsive grov 7 mm
14. Hulsive mellemstor 4 mm
15. Hulsive fin 3 mm
16. Forskærer
17. Krydskniv

## TILBEHØR

### Pølsetilbehør:

18. Skæreskive
19. Tilbehør til tykke pølser
20. Tilbehør til tynde pølser

### Tilbehør til kødtærter (kibbeh):

21. Kibbeh-tilbehør (plastfinger inklusive konus)

### Rengøringstilbehør

22. Rengøringshjælp til hulsiver

### Småkagetilbehør:

23. Småkagetilbehør (2 dele: småkagetilbehør og småkageform)
24. Skæreskive til småkager

### Oversigt over symboler på displayet

- e. Berøringfølsom tast til hastighedsregulering
- f. Symbol hastighedstrin 1: fisk
- g. Symbol hastighedstrin 2: fjerkræ og svinekød
- h. Symbol hastighedstrin 3: lamme- og oksekød
- i. Symbol rengøring
- j. Symbol returløb
- k. Display med de fire forskellige hastighedstrin (blød, 1, 2 og 3)



## 2 | TEKNISKE DATA OG OPLYSNINGER

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Nominal spænding: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Strømforsøg: 350 W (maks. låst motoreffekt 2200 W)  
 Beskyttelsesklasse: 1

### INFORMATION FØR BRUG

Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med denne brugsanvisning. Der kan ikke fremsættes nogen form for krav for skader, der skyldes forkert brug. Derfor anbefales det, at du læser brugsanvisningen grundigt igennem før brug. Den indeholder instruktioner om brug, rengøring og vedligeholdelse af apparatet. Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af instruktioner.

Opbevar denne brugsanvisning på et sikkert sted, og videregiv den til enhver efterfølgende bruger sammen med apparatet. Vær også opmærksom på garantioplysningerne, som er vedlagt separat. Sikkerhedsforskrifterne skal overholdes under brug.

### INFORMATION FØR FØRSTE BRUG

- Tag forsigtigt apparatet og alt tilbehør ud af kassen, og kontrollér, om alle komponenter og alt tilbehør er komplette og ubeskadigede.
- Sørg for, at al emballage fjernes før brug, og at der ikke er emballage tilbage.
- Rengør apparatet, komponenterne og tilbehøret før første brug og efter længere tids opbevaring som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".

## 3 | VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat må ikke betjenes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår alle farer ved ukorrekt brug af apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- **Til markeder uden for EU:** Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- **Til markeder uden for EU:** Børn skal være under opsyn for at sikre,

at de ikke leger med apparatet.

- Brug altid apparatet i overensstemmelse med disse instruktioner. Forkert brug kan medføre elektrisk stød eller andre farer.
- Forkert brug kan forårsage personskade. Efter brug skal alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, rengøres som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Hvis apparatets netledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og tilsvarende funktioner som:
  - personalekøkkenområder i forretninger, kontorer og andre erhvervsmæssige omgivelser,
  - landbrugsejendomme,
  - af gæster i hoteller, moteller og andre opholdsområder,
  - steder, hvor der tilbydes overnatning med morgenmad.
- Apparatet er ikke beregnet til rent erhvervsmæssig brug.
  - **Forsigtig!** Brug hakkeren til at hakke kød, fisk og grøntsager. Brug ikke hakkeren til at hakke hårde og faste fødevarer (f.eks. knogler, nødder eller frosne fødevarer). Brug ikke hakkeren til at hakke fiberholdige eller meget vandholdige fødevarer (f.eks. ingefær eller visse typer frugt med høj vandindhold). Saften kan komme ind i motorhuset. Skær hårde grøntsager som f.eks. gulerødder, i mindre stykke, inden de forarbejdes.
  - Ved hjælp af hakkerens småkagetilbehør, kan du forme småkagedejen i forskellige former.
  - **Forsigtig!** Hold ansigtet væk fra påfyldningsstudsens, mens motoren kører. Der er risiko for personskade, hvis rester af ben eller rester af andre hårde ingredienser overses under tilberedningen. Knoglesplinter og andre hårde genstande kan slynges ud af påfyldningsstudsens.
  - **Bemærk:** Hold hakkeren med begge hænder på kødhakkerhuset (1) for at flytte den. Hold den ikke i påfyldningsskålen (4) eller hakkertilbehøret (2).
  - **Forsigtigt!** Skrueringen (6) må aldrig spændes: Det kan medføre hurtig slitage af kniv og skive.
  - **Forsigtig!** Stik ikke fingrene i påfyldningsstudsens eller hakkertilbehøret (2) eller fra forsiden ind i fødesneglens hus eller drevet (3). Fare for at komme til skade!
  - **Bemærk:** For at undgå blokering eller tilstopning må stopperen (8) ikke presses for hårdt ind i påfyldningsstudsens.
  - **Forsigtig!** Brug aldrig skarpe eller hårde genstande (f.eks. en kniv, gaffel eller ske), når du arbejder med hakkeren! Brug kun den medfølgende stopper (8).
  - **Forsigtig!** Stik aldrig hænderne ind i drevåbningen (3), når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, eller når stikket er sat i stikkontakten.
  - **Forsigtig!** Krydskniven (17) er meget skarp. Der er fare for at komme til skade, når du håndterer den!
  - **Forsigtig!** Rengør aldrig aluminiumsdelene (tilbehør til hakker (2), skruering (6) og fødesneglen (9)) i opvaskemaskinen. Delene bliver sorte i opvaskemaskinen. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".

- Sluk for apparatet, og træk altid netstikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller kommer tæt på bevægelige dele under brug.
- Apparatets netstik skal altid tages ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før samling, adskillelse eller rengøring
- Efter anvendelse af apparat og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Stik ikke fingrene i tilbehøret under brug.  
Sørg for, at f.eks. hår, løse beklædningsdele og andre genstande (f.eks. køkkenredskaber, knogler og stængler fra grøntsager) ikke kommer ind i påfyldningsskålen.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse, som er blevet installeret i overensstemmelse med de gældende bestemmelser. Strømkablet og stikket skal være tørre.
- Træk ikke, og fastgør ikke forbindelseskablet hen over skarpe kanter. Lad det ikke hænge løst. Beskyt det mod varme, olie og vand.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved hjælp af kablet eller med våde hænder.
- Bær ikke apparatet i kablet.
- Sæt ikke apparatet på varme overflader som varmeplader eller i nærheden af åben ild, da huset ellers kan smelte.
- Stil kun apparatet på glatte, tørre, varmebestandige og støvfrie overflader.
- Placér ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Vandstænk kan beskadige sådanne overflader.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs, i fugtige rum eller inden for børns rækkevidde.
- Apparatet skal være under opsyn, når det er i brug.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.
- Apparatet og netstikket må aldrig kommes i opvaskemaskinen eller rengøres med vand. Rengørings-  
anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje" skal følges.
- Manipulér ikke sikkerhedssystemerne, bortset fra i overensstemmelse med de medfølgende vedligeholdelses- og rengøringsanvisninger.
- Brug kun originale WMF-reservedele.
- Vi accepterer intet erstatningsansvar for skader, som måtte opstå på grund af misbrug, fejlagtig betjening eller forkerte reparationer. Garantikrav er ligeledes udelukket i sådanne tilfælde.

## 4 | BETJENING

### Betjening af reguleringsknappen (7)

- O:** Når reguleringsknappen står på "0", er motoren ikke i drift.
- I:** Hvis reguleringsknappen indstilles til "I", kan motoren startes i tilstanden hurtigt fremad ved at aktivere den berøringsfølsomme tast (e). Reguleringsknappen (7) kan slippes, når apparatet er i drift.
- REV:** Returløbsknappen bruges til at frigøre blokeringer, når fødevarer sidder fast i fødesneglen (9), eller hvis apparatet er blokeret. I dette tilfælde skal reguleringsknappen (7) holdes drejet.



Tryk på udkasterknappen for at frigøre hakkertilbehøret (2) fra kødhakkerhuset (1).

### Betjening af displayet (5)



Berøringsfølsom tast til hastighedsregulering (e): Berøringsfølsom tast til ændring af hastighedsindstilling



Display, der viser de fire forskellige hastighedsindstillinger (soft, 1, 2 og 3) (I): Viser den aktuelle hastighedsindstilling fra "S" (langsom) til "III" (hurtig).






Ved hjælp af de fire forskellige hastighedsindstillinger kan en bestemt hastighed for hver kødtype vælges.



**Soft-funktion:** Til tilberedning af småkager ved hjælp af tilbehør til at lave småkager (23) og til nemt at lave pølser



- 1. hastighedsindstilling:** Til tilberedning af fisk
- 2. hastighedsindstilling:** Til tilberedning af svinekød og fjerkræ
- 3. hastighedsindstilling:** Til tilberedning af oksekød og lam

**Bemærk:** Symbolerne      (f, g og h) giver yderligere oplysninger for at vise, hvilken type fødevarer den pågældende hastighedsindstilling er egnet til.

### Henvvisninger på displayet (5)



**Returløb-symbol (j):** Angiver, at returløbet er aktiveret



**Rengøringsymbol (i):** Angiver, at kødhakkerens indsats og skrue er tilstoppet og skal gøres rene

## 5 | BRUG AF HULSKIVERNE

De tre hulskiver (13, 14, 15) bruges til at hakke kød, fisk og grøntsager. En af hulskiverne kan vælges afhængigt af fødevarernes egenskaber:

**Bemærk:** Kniven findeler fødevarerne. Hulskiven bestemmer konsistensen af den findelte fødevarer.

**Bemærk:** Normal slitage kan forekomme på skiver (13, 14, 15) og krydskniv (17).



- Vælg den grove hulskive 7 mm (13) til faste madvarer og til tilberedning af grove pølser.



- Vælg den mellemstore hulskive 4 mm (14) til bløde madvarer. Bemærk: Ved tilberedning af tatar kan hakkeprocessen gentages endnu en gang med den mellemstore hulskive for at opnå den ideelle konsistens.



- Vælg den fine hulskive 3 mm (15) til madvarer, der skal forarbejdes, så de får en særlig fin konsistens. Dertil skal ingredienserne forarbejdes i hakkeren flere gange. Start med den grove hulskive (13), og brug derefter den fine hulskive (15) for anden gang. Dette giver ingredienserne den ønskede fine konsistens. Denne konsistens er særligt velegnet til kødtærter (kibbeh).



A

**Bemærk:** To af hulskiverne kan opbevares i opbevaringsrummet (10) til hulskiver, som er placeret på bagsiden af huset (se figur A). Den tredje hulskive kan forblive direkte i hakketilbehøret (2). Tryk på den nederste del af afdækningen for at fjerne den. Sæt afdækningen på igen ved at placere den i midten af holderen og lukke den med et let tryk.

## 6 | FØRSTE IBRUGTAGNING AF APPARATET

### Første ibrugtagning af apparatet

- Fjern al emballage fra tilbehøret.
- Før brug rengøres apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Sæt apparatet på en fugtbestandig, fast og plan overflade. Sørg også for, at overfladen er ren og tør.

**Vigtigt!** Ventilationsåbningerne i bunden af apparatet må ikke tildækkes.

- Før fødesneglen (9) ind i den nederste åbning på kødhakker-tilbehøret (2) med gearhjulet pegende indad – se figur B.
- Anbring nu det ønskede tilbehør som beskrevet i følgende afsnit.



B



- Fastgør kødhakker-tilbehøret (2) i rillen til tilbehøret foran på kødhakkeren (se figur C).
- Bemærk: For nemmere samling monteres det ønskede tilbehør først i kødhakker-tilbehøret (2), før det placeres i huset. Hvis du monterer det ønskede tilbehør, når kødhakker-tilbehøret (2) allerede er i kødhakkerens hus, vil fødesneglen (9) skubbe tilbehøret lidt fremad. Det skyldes den indbyggede sikkerhedsmekanisme. Så længe skrueringen (6) ikke er monteret korrekt, vil den skubbe fødesneglen (9) fremad. Skader eller klemning kan dermed ikke forekomme under drift!

### Samling af kødhakkeren

- Anbring først forskæreren (16) på fødesneglen (9). Fordybningen (figur D) peger mod fødesneglen (9):



D



E

### Side med fordybning

### Side uden fordybning



F

- Fordybningen på forskæreren (16) skal sidde på den passende rille i huset (se figur F).
- Anbring derefter krydskniven (17) på forskæreren (16). Fordybningen (figur G) peger mod forskæreren (16).
- **Forsigtigt!** Krydskniven (17) er meget skarp. Der er fare for at komme til skade ved håndteringen af den!



G



H

### Side med fordybning

### Side uden fordybning



I

- Anbring den ønskede hulskive (13, 14 eller 15) på krydskniven (17).
- **Bemærk:** Fordybningen på hulskiven skal sidde på den passende rille i huset (se figur I).

- Fastspænd skrueringen (6) på huset for at låse hulskiven på plads. Lås skrueringen (6) ved at dreje den med uret.

**Forsigtigt!** Drej eller fastspænd ikke skrueringen (6) for meget!

**Forsigtigt!** Skrueringen (6) må aldrig spændes: Det kan medføre hurtig slitage af krydskniv og skiver.

- Montér påfyldningsskålen (4) på hakketilbehøret (2).

### Samling af pølsetilbehøret

**Brug:** Til påfyldning af syntetiske og naturlige tarme med pølseked.

**Bemærk:** Delene af hakkertilbehøret (2) uden hulskive (13, 14, 15) og uden krydskniv (17) er nødvendige.

- Anbring skæreskiven (18) på forskæreren (16).  
**Bemærk:** Fordybningen på skæredisken (18) skal sidde på den passende rille i huset.
- Anbring tilbehøret til store pølser (19) eller den tilbehøret til små pølser (20) på skæredisken.
- Fastspænd skrueringen (6) på huset for at låse hulskiven på plads.  
Lås skrueringen (6) ved at dreje den med uret.  
**Forsigtig!** Drej eller fastspænd ikke skrueringen (6) for meget!
- Monter påfyldningsskålen (4) på hakkertilbehøret (2).

### Samling af kibbeh-tilbehøret

**Brug:** Til formning af dejrør med kødfyld.

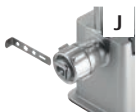
**Bemærk:** Delene af hakkertilbehøret (4) uden hulskive (13, 14, 15) og uden krydskniv (17) er nødvendige.

- Anbring tilbehøret til kibbeh (21) på hakkertilbehøret (16).  
**Bemærk:** Fordybningen på skæredisken (18) skal sidde på den passende rille i huset.
- Fastspænd skrueringen (6) på huset for at låse hulskiven på plads.  
Lås skrueringen (6) ved at dreje den med uret. Forsigtig! Drej eller fastspænd ikke skrueringen (6) for meget!
- Monter påfyldningsskålen (4) på hakkertilbehøret (2).

### Samling af småkage-tilbehøret

**Bemærk:** Delene af hakkertilbehøret (2) uden hulskive (13, 14, 15) og uden krydskniv (17) er nødvendige.

- Anbring først skæredisken til småkager (24) på forskæreren (16).
- Monter tilbehøret til småkager (23).
- Fastspænd skrueringen (6) på huset for at låse tilbehøret på plads.
- Indsæt småkageformen af tilbehøret til småkager gennem den dertil beregnede åbning: se figur J.



- Vælg den ønskede form til dejen ved at flytte småkageformen; se figur K.



- Monter påfyldningsskålen (4) på hakkertilbehøret (2).

## Brug af hakkeren

### Hakning og blanding af kød med hakkeren

Saml hakkeren som beskrevet i afsnittet "Samling af hakkeren".

#### Næste skridt:

- Skær kødet eller fødevarer i strimler, der er ca. 10 cm lange og 2 cm tykke, så de passer ind i påfyldningsåbningen og optimalt kan forarbejdes af fødesneglen.  
**Bemærk:** Fjern knogler, sener eller brusk m.m., før kødet forarbejdes.  
Læg fødevarer på påfyldningsskålen (se også "Vores tips nedenfor hjælper dig med at få mest muligt ud af din kødhakker og opnå optimale resultater").
- Stil en egnet beholder under kødhakkerens udløb for at opfange hakkekødet.
- Sæt først nu stikket i stikkontakten.
- Læg de ingredienser, der skal forarbejdes, på påfyldningsskålen (4).
- Drej reguleringsknappen på "I".
- Vælg den ønskede hastighedsindstilling via displayet (5) ved at trykke på den berøringfølsomme tast til hastighedsregulering (e) --> . Se afsnittet "Betjening af betjeningspanelet".  
**Forsigtig!** Kødhakkeren må aldrig bruges tomt, dvs. uden kød i enheden!  
Det overopheder skiven og krydskniven og fremmer dermed slitage af disse dele!
- Brug kun stopperen (8) til at fylde mere mad ind i hakkeren.  
**Bemærk:** Brug ikke overdreven kraft til at skubbe maden ned i hakkeren.
- Bemærk:** Ved tilberedning af tatar kan hakkeprocessen gentages endnu en gang med den mellemstore hulskive for at opnå den ideelle konsistens.
- Stil reguleringsknappen på "0" efter brug.

### Brug af hakkeren til at lave pølser

Hak først kødet som beskrevet i afsnittet "Hakning og blanding af kød med hakkeren".

Skru skrueringen (6) af, og fjern hulskiven (13, 14 eller 15) og krydskniven (17).



**Forsigtig!** Krydskniven (17) er meget skarp. Der er fare for at komme til skade ved håndteringen af den!

Saml pølsetilbehøret (19 eller 20) som beskrevet i afsnittet "Samling af pølsetilbehøret". **Bemærk:** Til at fremstille pølser bruges naturlig eller syntetisk tarm, som kan fås hos slagteren og i specialforretninger.

**Bemærk:** Ingredienserne, især kød, skal altid være godt afkølet (ca. 4°C).

#### Næste skridt:

- Forbered pølseblandingen ifølge opskriften.
- Bemærk:** Læg pølsekindet i blød i lunkent vand i ca. 10 til 15 minutter for at gøre det mere elastisk og gøre det lettere at føre det på pølsetilbehøret (19, 20).
- Før pølsekindet over tragten på pølsetilbehøret (19, 20), og bind enden sammen, så kødmassen ikke kan slippe ud ved påfyldning.
- Stil en egnet beholder, f.eks. en fugtig bageplade, under hakkerens udløb for at opfange pølserne.
- Sæt først nu stikket i stikkontakten.
- Læg den pølsemasse, der skal forarbejdes, på påfyldningsskålen (4).
- Drej reguleringsknappen på "I".

- Vælg den ønskede hastighedsindstilling via displayet (5) ved at trykke på den berøringsfølsomme tast til hastighedsregulering (e) --> . Se afsnittet "Betjening af betjeningspanelet".
- **Bemærk:** Sluk kort for apparatet, eller brug "soft"-funktionen , hvis pølsemassen kommer for hurtigt ud.
- Brug kun stopperen (8) til at fylde mere mad ind i hakkeren.  
**Bemærk:** Brug ikke overdreven kraft til at skubbe maden ned i hakkeren.
- Rul pølsen ud i en spiralformet form på en fugtig bageplade/i en fugtig beholder.
- Stil reguleringsknappen på "0" efter brug.

#### Tilberedning af kødtærter/kibbeh med hakkeren



Hak først kødet som beskrevet i afsnittet "Hakning og blanding af kød med hakkeren". Bemærk: For at tilberede kødtærter er det bedst at hakke kødet tre gange i træk (først med den mellemstore hulskive (14) og derefter to gange med den fine hulskive (15)).

Skru skrueringen (6) af, og fjern hulskiven (13, 14 eller 15) og krydskniven (17).

**Forsigtig!** Krydskniven (17) er meget skarp. Der er fare for at komme til skade ved håndteringen af den!

Montér kibbeh-tilbehøret (21) som beskrevet i afsnittet "Samling af kibbeh-tilbehøret".



#### Næste skridt:

- Stil en egnet beholder (helst en stor tallerken) under hakkerens udløb for at opfange kødpierne.
- Sæt først nu stikket i stikkontakten.
- Læg den pølsemasse, der skal forarbejdes, på påfyldningsskålen (4).
- Drej reguleringsknappen på "I".
- Indstil den ønskede hastighedstrin via displayet (5) ved at trykke på den berøringsfølsomme tast til hastighedsregulering (e) --> . Se afsnittet "Betjening af betjeningspanelet".  
**Bemærk:** Sluk kort for apparatet, eller brug "soft"-funktionen , hvis kødmassen kommer for hurtigt ud.
- Brug kun stopperen (8) til at fylde mere mad ind i hakkeren.  
**Bemærk:** Brug ikke overdreven kraft til at skubbe maden ned i hakkeren.
- Skær kødet i stykker med den ønskede længde.
- **Bemærk:** Frys kødet i kort tid, så kødtærterne lettere kan fyldes.
- Drej reguleringsknappen på "0" efter brug.

#### Brug af småkage-tilbehøret

Saml småkage-tilbehøret (23) som beskrevet i afsnittet "Samling af småkage-tilbehøret".

#### Næste skridt:

- Tilbered småkagedejen, og læg den på påfyldningsskålen.
- Vælg den ønskede form på småkage-tilbehøret.
- Sæt først nu stikket i stikkontakten.
- Drej reguleringsknappen på "I".
- Vælg den ønskede hastighedsindstilling via displayet (5) ved at trykke på den berøringsfølsomme tast til hastighedsregulering (e) --> . Se afsnittet "Betjening af betjeningspanelet".
- Brug kun stopperen (8) til at fylde mere mad ind i hakkeren.  
**Bemærk:** Brug ikke overdreven kraft til at skubbe maden ned i hakkeren.  
**Bemærk:** Sluk kort for apparatet, eller brug "soft"-funktionen , hvis småkagedejen ikke kommer for hurtigt ud.
- Brug f.eks. et skærebræt for at opfange den formede dej.
- Drej reguleringsknappen på "0" efter brug.


#### Opskrift

Chokoladepinde  
Ingredienser til 30-40 stk.

- 250 g blødt smør
- 1 stor knivspids salt
- 250 g fint sukker
- 1 æg (str. M)
- 400 g mel
- 1 tsk. bagepulver uden top
- Ca. 75 g mørk overtrækschokolade
- Ca. 75 g lys overtrækschokolade

Hæld smør og salt i en røreskål, og pisk det med en foodprocessor eller håndmikser, indtil det får en bleg cremefarve. Rør gradvist sukker i, og rør det hele sammen til en bleg creme. Rør ægget i grundigt. Sigt mel og bagepulver i. Ælt det hele kort, indtil massen er jævn. Del dejen i 2 til 3 dele, pak den ind i folie, og læg den et køligt sted i omkring 10 minutter, indtil den skal bruges. Forvarm ovnen til 200 °C ved over-/undervarme. For 2 til 3 bageplader med bagepapir. Før dejstykkerne ind i småkage-tilbehøret en efter en, og tryk dem igennem ved **blød hastighed**. Del blandingen i lige store, ca. 6-7 cm lange stykker. Læg dejpindene på pladerne. Bag pladerne en efter en i den varme ovn i omkring 10-12 minutter, indtil de er gyldenbrune. Lad dem afkøle på en rist. Smelt de to typer overtrækschokolade hver for sig i vandbad. Dyp halvdelen af hver småkagepind i chokoladen, fordel overtrækschokoladen i striber. Lad det tørre på en rist eller bagepapir.

## 7 | ADSKILLELSE AF APPARATET

- Når du har drejet reguleringsknappen på "0", kan du trække stikket ud af stikkontakten.
  - Tryk forsigtigt strømkablet i indgangen til netstikket (11), så det bliver nemmere at stille apparatet bort.
  - Træk stopperen (8) ud af påfyldningsåbningen.
  - Fjern påfyldningsskålen (4).
  - Tryk på symbolet udkastning af kødhakkertilbehør (k)  som er placeret midt på reguleringsknappen (7), for at frigøre hakkertilbehøret (2) fra huset.
- Bemærk:** Hvis reguleringsknappen (7) ikke peger mod "0", kan hakkertilbehøret (2) ikke fjernes af sikkerhedsmæssige årsager.
- Fjern det samlede hakkertilbehør (2) ved at dreje det en smule mod uret.



**Bemærk:** For nem afmontering af skiverne (13, 14, 15) skubbes fødesneglen ud af kødhakkertilbehøret (2) bagfra (se figur L).

## 8 | RENGØRING OG PLEJE

Brug ikke slibende eller skurrende rengøringsmidler!

**Vigtigt!** Stik aldrig fingrene eller hånden ind i påfyldningsåbningen, og stik aldrig genstande i åbnin-  
gerne i hulskiverne (13, 14, 15), så længe netstikket ikke er trukket ud af stikkontakten.

Løsn skrueringen (6), og demonter tilbehøret. Skyl alle delene grundigt i varmt vand.

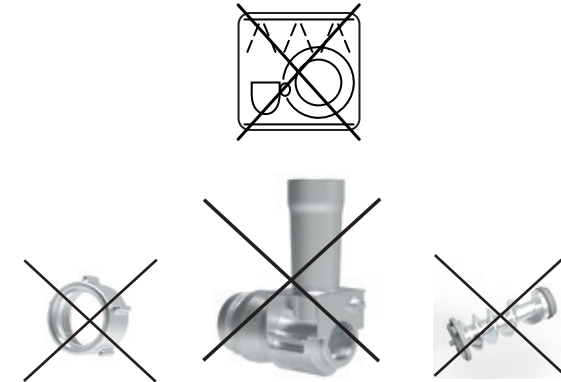
For lettere og grundigere rengøring af hulskiverne (13, 14, 15) kan du bruge rengøringshjælpen til hulskiver (22).

**Bemærk:** Hulskiverne skal være placeret korrekt på rengøringshjælpen (se figur M, N og O).






Rengøring af lille hulskive (13) Rengøring af mellemstor hulskive (14) Rengøring af grov hulskive (15)

**Vigtigt!** Skrueringen (6), kødhakkertilbehøret (2) eller fødesneglen (9) må ikke rengøres i opvaskemaskinen! Rengøringsmidler til opvaskemaskiner kan medføre korrosion og misfarvning. Af sikkerhedsmæssige årsager er de pågældende dele mærket med følgende symbol:



Vent, indtil delene er helt tørre, før de samles igen.

Efter tørring smøres hulskiverne (13, 14, 15), forskæreren (16), krydskniven (17) og fødesneglen (9) med vegetabilsk olie.

RENGØRING AF DELENE	 tåler opvaskemaskine	 skyl under rindende vand	 tør med en fugtig klud
Kødhakkerhus (1)	—	—	✓
Kødhakkertilbehør (2)	—	✓	✓
Påfyldningsskål (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Skrueing (6)	—	✓	✓
Reguleringsknap (7)	—	—	✓
Stopper (8)	—	✓	✓
Fødesnegl (9)	—	✓	✓
Opbevaring af hulskiver (10)	—	—	✓
Dæksel til opbevaring af hulskiver (12)	—	—	✓
Hulskiver (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Forskærer (16)	✓	✓	✓
Krydskniv (17)	✓	✓	✓
Skæreskive (18)	✓	✓	✓
Pølsetilbehør (19, 20)	✓	✓	✓
Kibbeh-tilbehør (21)	✓	✓	✓
Småkagetilbehør (23, 24)	✓	✓	✓
Rengøringshjælp til hulskiver (22)	✓	✓	✓

## 9 | FEJLFINDING

Kontakt WMF-kundeservice, hvis nogle af de problemer, der er anført i tabellen, vedvarer.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Fødevarer sætter sig fast i fødesneglen	Fødevarerne er blevet presset ind i påfyldningsstudsens med for meget tryk	Tryk kort på returløbsknappen (a) for at frigøre blokeringen og fortsæt derefter med hakningen
Fødesneglen er blokeret gentagne gange	Fødevarerne er blevet presset ind i påfyldningsstudsens med for meget tryk	Sluk for apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten. Fjern hakkertilbehøret (2) og fødesneglen (9), og fjern blokeringen. Saml derefter apparatet ifølge anvisningerne, og genstart det.
Kødmassen er ikke fin nok	Hulskiven er for stor, og/eller ingredienserne er ikke blevet hakket tilstrækkeligt mange gange	Brug en finere hulskive, og/eller hak kødmassen flere gange i træk
Motoren stopper, når apparatet er i drift	Overbelastningsbeskyttelsen har muligvis slukket motoren	Sluk for apparatet ved at dreje reguleringsknappen (7) på "0". Træk netstikket ud af stikkontakten, adskil og rengør apparatet ifølge anvisningerne for "Rengøring og pleje". Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter
Fødesneglen slingrer under drift	Skrueingen (6) har løsnet sig	Sluk for apparatet, og drej derefter skrueringen (6) med uret. <b>Forsigtig!</b> Drej eller fastspænd ikke skrueringen (6) for meget!
Motoren skifter automatisk til returløbsfunktionen i ca. 5 sekunder	Motoren er muligvis overbelastet	Hvis det sker tre gange i træk, stopper motoren, og rengøringssymbolet lyser. Træk netstikket ud af stikkontakten. Adskil og rengør apparatet ifølge anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje"
Ingredienserne lækker ud ved siden af skrueringen (6)	Skrueingen (6) er ikke monteret korrekt. Den sidder for løst på hakkertilbehøret (2).	Sluk for apparatet, og drej derefter skrueringen (6) med uret. <b>Forsigtig!</b> Drej eller fastspænd ikke skrueringen (6) for meget! Hvis problemet varer ved, skal du adskille og rengøre apparatet ifølge anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Hurtig slitage af krydskniv og skiver. Bemærk: Normal slitage kan forekomme på skiver (13, 14, 15) og krydskniv (17).	Skrueringen (6) er blevet spændt for meget, og/eller kødhakkeren er blevet betjent tomt.	Skrueringen (6) må aldrig spændes. Og kødhakkeren må aldrig bruges tomt, dvs. uden kød i enheden! Det overopheder skiven og kniven og fremmer dermed slitage af disse dele! Plejeinstruktioner: Efter tørring smøres skiver (13, 14, 15), forskærer (16), krydskniv (17) og fødesnegl (9) let med vegetabilsk olie.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

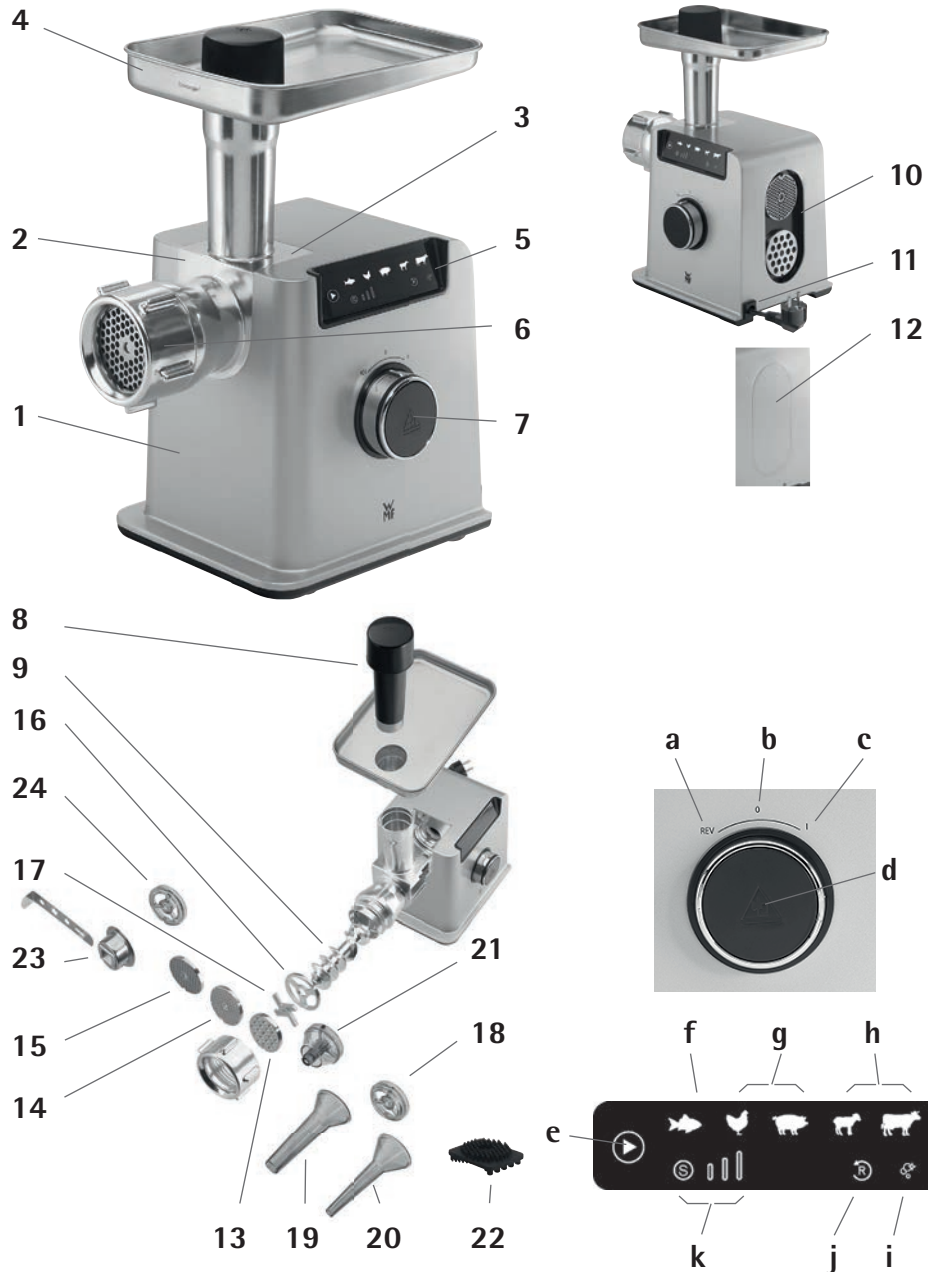
Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på genbrugspladsen for elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.



## Bruksanvisning

### Köttkvarn



Våra tips nedan hjälper dig att använda köttkvarnen på bästa möjliga sätt och uppnå optimala resultat:

- För att förbereda köttfärs för speciella recept kan du tillsätta ingredienser, som stekt lök, kryddor och örter, innan du bearbetar köttbitarna. Detta gör att ingredienserna blandas ännu bättre. Finmal hårda kryddor som peppar i förväg.
- Kvarnen kan inte bearbeta hårda, fasta eller fibrösa livsmedelskomponenter (t.ex. ben, nötter, ingefära, hårda kärnor, tjocka senor och brosk).
- Bearbeta inte mat som har förvarats för länge eller som är förstörd. Förbered alltid alla livsmedel precis innan du äter eller precis innan du lagar mat, så att den är så färsk som möjligt.

## 1 | APPARATENS STRUKTUR

1. Kvarnens hölje
2. Kvarntillbehör
3. Drivenhet
4. Matarbricka
5. Display
6. Gängring
7. Kontrollratt
  - a. Backläge
  - b. 0 (av)
  - c. I (på)
  - d. Utmatningsknapp
8. Matare
9. Matningsskruv
10. Förvaring av hålskiva
11. Inlopp för huvudströmbrytaren
12. Lock på förvaring av hålskiva
13. Hålskiva med grov hålstorlek 7 mm
14. Hålskiva med medel hålstorlek 4 mm
15. Hålskiva med fin hålstorlek 3 mm
16. Rullblad
17. Tvärblad

## TILLBEHÖR

Tillbehör för korvstopning:

18. Kapskiva
19. Tillbehör för stora korvar
20. Tillbehör för smala korvar

Tillbehör för tillverkning av köttpajer (kibbeh):

21. Kibbeh-tillbehör (plastfinger inklusive kon)

Rengöringstillbehör

22. Rengöringsborste för hålskiva

Tillbehör för att göra småkakor:

23. Tillbehör för småkakor (2 delar: tillbehör för småkaka och gjuten bricka)
24. Sprits för småkakor

Översikt av symbolerna på displayen

- e. Pekknapp för hastighetsreglering
- f. Symbol för hastighetsinställning 1: fisk
- g. Symbol för hastighetsinställning 2: fågel och fläsk
- h. Symbol för hastighetsinställning 3: lamm och nötkött
- i. Rengöringssymbol
- j. Backlägessymbol
- k. Visar fyra olika hastighetsinställningar (mjuk, 1, 2 och 3)

## 2 | TEKNISKA DATA OCH INFORMATION

### TEKNISKA DATA

Märkspänning: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Energiförbrukning: 350 watt (max låst motoreffekt 2 200 watt)  
 Skyddsklass: 1

### INFORMATION FÖRE ANVÄNDNING

Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet och i enlighet med denna bruksanvisning. Inga anspråk av något slag kan göras för skador till följd av felaktig användning. Du måste därför läsa bruksanvisningen noggrant före användning. Den innehåller anvisningar om hur du använder, rengör och sköter apparaten. I händelse av bristande efterlevnad tar vi inget ansvar för eventuella skador.

Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och låt den följa med till en eventuell ny användare tillsammans med apparaten. Se även uppgifterna om garantin som bifogas separat. Beakta alltid säkerhetsanvisningarna om hur produkten ska användas.

### INFORMATION INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

- Ta försiktigt ut apparaten och alla tillbehör och se till att alla komponenter och tillbehör är kompletta och att de inte har några skador.
- Se till att allt förpackningsmaterial tas bort före användning och att det inte finns någon förpackning kvar.
- Rengör apparaten, komponenterna och tillbehören före den första användningen och efter en lång tids förvaring, enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".

## 3 | VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Håll barn under ständig uppsikt och förvissa dig om att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- **För marknader utanför EU:** Den här apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används av

en person som ansvarar för deras säkerhet.

- **För marknader utanför EU:** Håll uppsikt över barn så att de inte leker med apparaten.
- Använd alltid apparaten i enlighet med dessa instruktioner. Felaktig användning kan leda till elektriska stötar eller andra faror.
- Felaktig användning kan orsaka personskador. Efter användning rengör du alla delar som kommer i kontakt med livsmedel enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Om apparatens strömssladd skadas måste den bytas ut. Kontakta tillverkarens kundservice eller annan behörig person för att undvika faror.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som:
  - personkök i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer;
  - lantgårdar;
  - av kunder på hotell, motell och i liknande bostadsmiljöer;
  - bed and breakfast-miljöer
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- **Varning!** Använd kvarnen till att mala kött, fisk och grönsaker. Använd den inte till att mala hårda och fasta livsmedel (t.ex. ben, nötter eller frusen mat). Använd den inte för att mala livsmedel med fibrer eller mycket vatten (som ingefära eller vissa typer av frukt med högt vatteninnehåll). Det kan komma in saft i motorhöljet. Skär hårda grönsaker som morötter i småbitar innan de bearbetas.
- Genom att använda tillbehöret för småkakor på köttkvarnen kan du forma kakdegen i olika former.
- **Varning!** Håll ansiktet borta från matarhalsen medan motorn är igång. Det finns en risk för skada om det finns ben kvar eller om rester av andra hårda ingredienser förbises under förberedelsen. Benflisor och andra hårda föremål kan slungas ut ur matarhalsen.
- **Obs!** För att flytta apparaten, håll med båda händer om köttkvarnens hölje (1). Håll den inte i matarbrickan (4) eller i kvarntillbehöret (2).
- **Varning!** Den gängade ringen (6) får aldrig dras åt. Detta kan leda till att kniven och hålskivan slits snabbt.
- **Varning!** Sätt aldrig in fingrarna i matarhalsen på kvarntillbehöret (2) eller framifrån in i skruvhöljet eller drivenheten (3). Risk för skada!
- **Obs!** Tryck inte in mataren (8) för hårt i matarhalsen för att undvika blockering eller igensättning.
- **Varning!** Använd aldrig vassa eller hårda föremål (t.ex. kniv, gaffel eller sked) när du arbetar med köttkvarnen! Använd endast den medföljande mataren för detta (8).
- **Varning!** Sätt aldrig in fingrarna i drivenhetens öppning (3) när apparaten är ansluten till strömförsörjningen eller när nätkontakten är insatt i uttaget.
- **Varning!** Tvärbladet (17) är mycket vasst. Det finns risk för personskador vid hantering!
- **Varning!** Diska aldrig aluminiumdelarna (kvarntillbehör (2), gängring (6) och matningsskruv (9)) i diskmaskinen. Delarna blir svarta i diskmaskinen. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

- Stäng av apparaten och koppla alltid bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller är i närheten av delar som rör sig under användning.
- Apparaten måste alltid kopplas bort från elnätet när den inte används och före montering, demontering eller rengöring.
- Efter användning ska alla delar av apparaten och dess tillbehör som kommit i kontakt med mat rengöras ordentligt. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Stoppa inte ner fingrarna i apparaten under drift.
- Se till att det inte kommer in till exempel hår, lösa kläder och trasor eller andra främmande föremål (som köksredskap, ben och grönsaker) i matarbrickan.
- Anslut endast apparaten till ett korrekt installerat och jordat eluttag. Strömsladd och stickkontakt måste vara torra.
- Dra eller kläm inte sladden över skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt. Skydda den mot värme, olja och vatten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Dra aldrig i själva strömsladden och dra inte ut stickproppen ur vägguttaget om du har våta händer.
- Bär inte apparaten med sladden.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som värmeplattor eller nära öppna gaslågor, eftersom detta skulle kunna smälta höljet.
- Ställ endast apparaten på släta, torra, värmebeständiga ytor som är fria från damm.
- Den ska inte heller placeras på underlag som är känsliga för vatten och fukt, då dessa kan skadas av vattenstänk från vattenkokaren.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus, i fuktiga rum eller inom räckhåll för barn.
- Apparaten måste övervakas när den används.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- Diska aldrig apparaten och nätkontakten i diskmaskinen och rengör dem aldrig med vatten. Följ rengöringsanvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Manipulera inte säkerhetssystemen, förutom i enlighet med de underhålls- och rengöringsanvisningar som tillhandahålls.
- Använd endast originalreservdelar från WMF.
- I händelse av felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. I dessa fall gäller inte heller garantin.

## 4 DRIFT

### Använda kontrollratten (7)

- O:** Om kontrollratten är inställd på "0" är motorn inte i drift.
- I:** Om kontrollratten är inställd på "I" kan motorn köras framåt genom att man aktiverar pekknappen (e). Du kan släppa kontrollratten (7) under drift.
- REV:** Backlägesknappen används för att ta bort blockeringar när livsmedel fastnar i matningsskruven (9) eller när apparaten är blockerad. I detta fall måste kontrollratten (7) hållas aktiverad.



Genom att trycka på utmatningsknappen släpper kvarntillbehöret (2) från kvarnens hölje (1).

### Använda displayen (5)



Pecknapp för hastighetsreglering (e): Pecknapp för att ändra hastighetsinställningen



Visar fyra olika hastighetsinställningar (mjuk, 1, 2 och 3) (I): Visar aktuella hastighetsinställningar från "S" (långsam) till "III" (snabb).

De fyra olika hastighetsinställningarna gör det möjligt att välja en specifik hastighet för varje typ av kött.



**Mjuk funktion:** För att göra kakor med tillbehöret för småkakor (23) och för att enkelt göra korvar







**1:a hastighetsinställningen:** För att bereda fisk



**2:a hastighetsinställningen:** För att bereda fläsk och fågel



**3:e hastighetsinställningen:** För att bereda nötkött och lamm

**Obs!** Symbolerna     (f, g och h) ger ytterligare information för att ange vilken typ av livsmedel som varje hastighetsinställning är lämplig för.

### Anteckningar på displayen (5)



**Backlägessymbol (j):** Anger att backläget är aktiverat



**Rengöringssymbol (i):** Anger när kvarninsatsen och skruven är igensatta och måste rengöras

## 5 | ANVÄNDA HÅLSKIVORNA

De tre hålskivorna (13, 14, 15) används för att mala kött, fisk och grönsaker. Beroende på livsmedlens egenskaper kan du välja en av hålskivorna:

**Obs!** Kniven skär maten. Hålskivorna bestämmer konsistensen på den skurna maten.

**Obs!** Normalt slitage kan förekomma på hålskivorna (13, 14, 15) och tvärbladet (17).



- Välj hålskivan med grov hålstorlek 7 mm (13) för fasta livsmedel och för att göra grova korvar.



- Välj hålskivan med medel hålstorlek 4 mm (14) för mjuka livsmedel. **Obs!** När du förbereder tartar kan du upprepa malningsprocessen en gång till med hålskivan med medel hålstorlek för en perfekt konsistens.



- Välj hålskivan med fin hålstorlek 3 mm (15) för livsmedel som behöver bearbetas till en särskilt fin konsistens. För att göra detta bör du låta ingredienserna passera genom kvarnen flera gånger. Börja med hålskivan med grov hålstorlek (13) och använd sedan hålskivan med fin hålstorlek (15) en andra gång. Detta ger ingredienserna önskad fin konsistens. Detta passar särskilt bra för köttpaj (kibbeh).



A

**Obs!** Två hålskivor kan förvaras i förvaringen för hålskivor (10), som finns på höljets baksida (se bild A). Den tredje hålskivan kan sitta direkt på kvarntillbehöret (2). Tryck på lockets nedre del och ta av det för att ta bort det. Sätt tillbaka locket genom att placera det mitt på hållaren och stänga med ett lätt tryck.

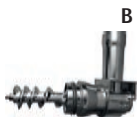
## 6 | ANVÄNDA APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

### Använda apparaten för första gången

- Ta bort all förpackning från tillbehören.
- Innan du använder apparaten för första gången ska den rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Placera apparaten på en fuktbeständig, fast och plan yta. Se till att ytan är ren och torr.

**Viktigt!** Ventilationsöppningarna på apparatens undersida får inte täckas över.

- Sätt in matarskruven (9) i kvarntillbehörets nedre öppning (2) med kugghjulet inåt – se bild B.
- Placera de önskade tillbehören enligt beskrivningen i följande avsnitt.



B



C

- Fäst kvarntillbehöret (2) på apparatens främre fästnav (se bild C).
- Obs!** Genom att först installera önskat tillbehör i kvarntillbehöret (2) innan man placerar det i den främre kåpan blir det enklare att genomföra monteringen. Om du monterar önskat tillbehör när kvarntillbehöret (2) redan befinner sig framför apparatens främre kåpa skjuts tillbehören något framåt på grund av matarskruven (9). Detta beror på den inbyggda säkerhetsmekanismen. Så länge som den gängade ringen (6) inte är monterad korrekt kommer matarskruven (9) skjutas framåt på grund av den. Det betyder att det inte finns risk för skador eller klämnning under operationen.

### Montering av kvarnen

- Placera först rullbladet (16) på matarskruven (9). Fördjupningen (bild D) pekar i riktning mot matarskruven (9):



D



E

### Sida med fördjupning



F

- Fördjupningen på rullbladet (16) måste vara i den avsedda skåran i höljet (se figur F).
- Placera tvärbladet (17) på rullbladet (16). Fördjupningen (bild G) pekar i riktning mot rullbladet (16).
- Varning!** Tvärbladet (17) är mycket vasst. Det finns risk för personskador vid hantering!



G



H

### Sida med fördjupning



I

- Placera önskad hålskiva (13, 14 eller 15) på tvärbladet (17).
- Obs!** Fördjupningen på hålskivan måste vara i den avsedda skåran i höljet (se bild I).

- För att låsa fast den, dra åt gängringen (6) på höljet. Lås gängringen (6) genom att vrida den medurs.

**Varning!** Vält inte och dra inte åt gängringen för hårt (6)!

**Varning!** Den gängade ringen (6) får aldrig dras åt. Detta kan leda till att tvärbladet och hålskivan slits snabbt.

- Placera matarbrickan (4) i kvarntillbehöret (2).

### Montera korvtillbehöret

**Användning:** För stoppning av konstgjorda och naturliga skinn med korvkött.

**Obs!** Delarna av kvarntillbehöret (2) utan hålskiva (13, 14, 15) och utan tvärblad (17) krävs.

- Placera kapskivan (18) på rullbladet (16).  
**Obs!** Fördjupningen på kapskivan (18) måste vara i den avsedda skåran i höljet.
- Placera tillbehöret för stora korvar (19) eller tillbehöret för smala korvar (20) på kapskivan.
- För att låsa fast den, dra åt gängringen (6) på höljet.  
Lås gängringen (6) genom att vrida den medurs.  
**Varning!** Vält inte och dra inte åt gängringen för hårt (6)!
- Placera matarbrickan (4) i kvarntillbehöret (2).

### Montering av kibbeh-tillbehör

**Användning:** För att forma degrör med köttfyllning.

**Obs!** Delarna av kvarntillbehöret (4) utan hålskiva (13, 14, 15) och utan tvärblad (17) krävs.

- Placera kibbeh-tillbehöret (21) i kvarntillbehöret (16).  
**Obs!** Fördjupningen på kapskivan (18) måste vara i den avsedda skåran i höljet.
- För att låsa fast den, dra åt gängringen (6) på höljet.  
Lås gängringen (6) genom att vrida den medurs. **Varning!** Vält inte och dra inte åt gängringen för hårt (6)!
- Placera matarbrickan (4) i kvarntillbehöret (2).

### Montera tillbehöret för småkakor

**Obs!** Delarna av kvarntillbehöret (2) utan hålskiva (13, 14, 15) och utan tvärblad (17) krävs.

- Placera kapskivan för småkakor (24) på rullbladet (16).
- Fäst tillbehöret för småkakor (23).
- För att låsa fast den, dra åt gängringen (6) på höljet.
- Sätt in den formgjutna brickan från tillbehöret för småkakor genom öppningen: se bild J.



- Välj önskad form på degen genom att flytta den formade brickan; se bild J.




- Placera matarbrickan (4) i kvarntillbehöret (2).

## Använda kvarnen

### Mala och blanda kött med kvarnen

Montera köttkvarnen enligt beskrivningen i avsnittet "Montera köttkvarnen".

#### Nästa steg:

- Skär köttet eller respektive matvara i remsor med måttet ca 10 cm lång och 2 cm tjock så att de passar in i mataröppningen och kan bearbetas optimalt av matningsskruven.  
**Obs!** Ta bort eventuella ben, senor eller brosk etc. innan du maler köttet.  
Placera maten i matarbrickan (se även "Våra tips nedan hjälper dig att använda köttkvarnen på bästa möjliga sätt och uppnå optimala resultat").
- Sätt en lämplig behållare under kvarnens utlopp för att samla upp köttfärsen.
- Sätt nu in i nätkontakten i uttaget.
- Tillsätt de bearbetade ingredienserna i matarbrickan (4).
- Vrid kontrollratten till "I".
- Välj önskad hastighetsinställning på displayen (5) genom att trycka på pekknappen för hastighetsjustering (e) --> . Se avsnittet "Använda kontrollpanelen".  
**Varning!** Kvarnen får aldrig köras tom, dvs. utan kött i enheten!  
Detta leder till att hålskivan och tvärbladet överhettas och påskyndar därför slitaget av dessa delar!
- Använd endast mataren (8) för att fylla på mat.  
**Obs!** Använd inte för mycket kraft för att trycka ner maten.
- Obs!** När du förbereder tartar kan du upprepa malningsprocessen en gång till med hålskivan med medel hålstorlek för en perfekt konsistens.
- Ställ in kontrollratten på "0" efter användning.

### Använda kvarnen för att tillverka korv

Mal först köttet enligt beskrivningen under "Mala och blanda kött med kvarnen".

Lösa gängringen (6) och ta bort hålskivan (13, 14 eller 15) och tvärbladet (17).

**Varning!** Tvärbladet (17) är mycket vasst. Det finns risk för personskador vid hantering!

Montera korvtillbehöret (19 eller 20) enligt beskrivningen under "Montera korvtillbehöret". **Obs!** För att göra korv behöver du naturliga eller konstgjorda skinn som du kan få från slaktare och specialbutiker.

**Obs!** Ingredienserna, särskilt kött, måste alltid hållas väl kyllda (ca 4 °C).

#### Nästa steg:

- Förbered korvblandningen enligt receptet.
- Obs!** Blötlägg korvskinn i ljummet vatten i ca 10 till 15 minuter för att det ska bli mer elastiskt och för att göra det enklare att sätta det på korvtillbehöret (19, 20).
- Skjut korvskinn över tratten på korvtillbehöret (19, 20) och bind ihop änden så att köttmassan inte kommer ut under fyllningen.
- Placera en lämplig behållare, t.ex. en fuktad bakplåt, under kvarnens utlopp för att samla in köttfärsen.
- Sätt nu in i nätkontakten i uttaget.
- Tillsätt den bearbetade korvmassan i matarbrickan (4).
- Vrid kontrollratten till "I".

- Välj önskad hastighetsinställning på displayen (5) genom att trycka på pekknappen för hastighetsjustering (e) --> . Se avsnittet "Använda kontrollpanelen".
- **Obs!** Stäng av apparaten en stund eller använd mjukfunktionen om korvmassan kommer ut för snabbt.
- Använd endast mataren (8) för att fylla på.  
**Obs!** Använd inte för mycket kraft för att trycka ner maten.
- Rulla ut korven i spiralform på en fuktad bakplåt/behållare.
- Ställ in kontrollratten på "0" efter användning.

#### Förbered köttpajer/kibbeh med kvarnen

Mal först köttet enligt beskrivningen under "Mala och blanda kött med kvarnen". **Obs!** För att göra köttpajer är det bäst att mala köttet tre gånger i följd (först med hålskivan med medel hålstorlek (14) och sedan två gånger med hålskivan med fin hålstorlek (15).

Lossa gängningen (6) och ta bort hålskivan (13, 14 eller 15) och tvärbladet (17).

**Varning!** Tvärbladet (17) är mycket vasst. Det finns risk för personskador vid hantering!

Montera kibbeh-tillbehöret (21) enligt beskrivningen under "Montera kibbeh-tillbehöret".

#### Nästa steg:

- Sätt en lämplig behållare (helst en stor tallrik) under kvarnens utlopp för att samla upp korvarna.
- Sätt nu in i nätkontakten i uttaget.
- Tillsätt den bearbetade korvmassan i matarbrickan (4).
- Vrid kontrollratten till "I".
- Välj önskad hastighetsnivå på displayen (5) genom att trycka på pekknappen för hastighetsjustering (e) --> . Se avsnittet "Använda kontrollpanelen".  
**Obs!** Stäng av apparaten en stund eller använd mjukfunktionen , om korvmassan kommer ut för snabbt.
- Använd endast mataren (8) för att fylla på.  
**Obs!** Använd inte för mycket kraft för att trycka ner maten.
- Skär köttet i bitar av önskad längd.
- **Obs!** Frys köttet snabbt så att köttdelarna lätt kan fyllas.
- Ställ in kontrollratten på "0" efter användning.

#### Använda tillbehöret för småkakor


Montera tillbehöret för småkakor (23) enligt beskrivningen under "Montera tillbehöret för småkakor".

#### Nästa steg:

- Förbered kakdegen och lägg den på matarbrickan.
- Välj önskad form på kakan.
- Sätt nu in i nätkontakten i uttaget.
- Vrid kontrollratten till "I".
- Välj önskad hastighetsinställning på displayen (5) genom att trycka på pekknappen för hastighetsjustering (e) --> . Se avsnittet "Använda kontrollpanelen".
- Använd endast mataren (8) för att fylla på.  
**Obs!** Använd inte för mycket kraft för att trycka ner maten.  
**Obs!** Stäng av apparaten en stund eller använd mjukfunktionen så att degen inte kommer ut för snabbt.
- Använd t.ex. en skärbräda för att samla upp den formade degen.
- Ställ in kontrollratten på "0" efter användning.

<p><b>Recept</b> Chokladpinnar Ingredienser för 30–40 st.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g smält smör</li> <li>▪ 1 rejäl nypa salt</li> <li>▪ 250 g strösocker</li> <li>▪ 1 ägg (medelstort)</li> <li>▪ 400 g mjöl</li> <li>▪ 1 slät tsk bakpulver</li> <li>▪ Cirka 75 g chokladkaka</li> <li>▪ Cirka 75 g couverturechoklad</li> </ul>	<p>Lägg smör och salt i en skål och vispa tills blandningen blir ljus krämfärgad med hjälp av en matberedare eller handmixer med visp. Tillsätt sockret lite i taget och blanda samman tills du får en ljus kräm. Blanda i ägget och rör om ordentligt. Sikta mjölet och bakpulvret. Knåda allt en kort stund tills degen blir slät. Dela degen i 2 eller 3 delar, vira in i folie och placera i ett svalt utrymme i cirka 10 minuter tills den behövs igen. Värm ugnen till 200 °C med värme både uppe och nere. Ställ fram 2 till 3 bakplåtar med bakplåtspapper. Placera degdelarna i kakformen och tryck igenom dem <b>med långsam hastighetsinställning</b>. Dela blandningen i lika stora delar på ungefär 6–7 cm. Placera degremorna på plåtarna. Grädda plåtarna en i taget i den varma ugnen i cirka 10–12 minuter tills degdelarna har blivit gyllenbruna. Lägg dem på ett galler och låt svalna. Bryt isär de båda couverturechokladkakorna en i taget och smält dem i en skål över ett varmt vattenbad. Doppa hälften av varje kakpinne i chokladen eller forma couverturen till remsor. Låt stelna på ett kagaller eller på bakplåtspapper.</p>
---	--

## 7 | DEMONTERING AV APPARATEN

- När du har vridit kontrollratten till "0", dra ut nätkontakten.
  - Tryck försiktigt in nätsladden i huvudströmbrytarens inlopp (11) så att apparaten kan förvaras lättare.
  - Dra ut mataren (8) ur matningsöppningen.
  - Ta bort matarbrickan (4).
  - Tryck på utmatningssymbolen för kötttillbehör (k) , som sitter mitt på kontrollratten (7), för att frigöra kvarntillbehöret (2) från höljet.
- Obs!** Om kontrollratten (7) inte pekar på "0" kan kvarntillbehöret (2) inte tas bort av säkerhetsskäl.
- Ta bort det monterade kvarntillbehöret (2) genom att vrida det något moturs.



**Obs!** Skjut ut matarskruven ur kvarntillbehöret (2) bakifrån (se bild L) för att förenkla borttagningen av hålskivorna (13, 14, 15).

## 8 | RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Använd aldrig frätande eller starka rengöringsmedel!

**Viktigt!** För aldrig in fingrarna eller handen i matningsöppningen eller skjut in föremål i hålskivans öppningar (13, 14, 15) så länge nätkontakten inte har dragits ut.

Lossa gängringen (6) och demontera tillbehöret. Skölj alla delar noggrant i varmt vatten.

För enklare och noggrannare rengöring av hålskivorna (13, 14, 15) använd rengöringsborsten för hålskivor (22).

**Obs!** Hålskivorna måste placeras på lämpligt sätt på rengöringsborsten (se bilderna M, N och O).



Rengöring av hålskiva med liten hålstorlek (13)

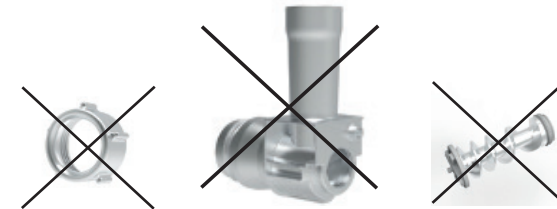
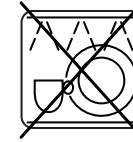


Rengöring av hålskiva med medel hålstorlek (14)





Rengöring av hålskiva med grov hålstorlek (15)

**Viktigt!** Diska aldrig gängringen (6), kvarntillbehöret (2) eller matningskruven (9) i diskmaskinen! Diskmedel kan orsaka korrosion och missfärgning. De berörda delarna är märkta med följande symbol för säkerhetsändamål:



Låt delarna torka helt innan du sätter tillbaka dem.

Efter torkning, smörj lätt hålskivor (13, 14, 15), rullblad (16), tvärblad (17) och matarskruv (9) med vegetabilisk olja.

RENGÖRA DELARNA	 kan diskas i disk- maskin	 skölj under rinnande vatten	 torka med en tuktig trasa
Kvarnens hölje (1)	—	—	✓
Kvarntillbehör (2)	—	✓	✓
Matarbricka (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Gängring (6)	—	✓	✓
Kontrollratt (7)	—	—	✓
Matare (8)	—	✓	✓
Matningsskruv (9)	—	✓	✓
Förvaring av hålskiva (10)	—	—	✓
Lock på förvaring av hålskiva (12)	—	—	✓
Hålskivor (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Rullblad (16)	✓	✓	✓
Tvärblad (17)	✓	✓	✓
Kapskiva (18)	✓	✓	✓
Korvtillbehör (19, 20)	✓	✓	✓
Kibbeh-tillbehör (21)	✓	✓	✓
Fäste för småkaka (23, 24)	✓	✓	✓
Rengöringsmedel för hålskivor (22)	✓	✓	✓

## 9 FELSÖKNING

Kontakta WMF kundtjänst om något av problemen i tabellen kvarstår.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	SOLUTION
Mat fastnar i matningsskruv	Mat trycktes ner i matarhalsen med för mycket tryck	Tryck snabbt på backlägesknappen (a) för att ta bort blockeringen och fortsätt sedan med malningsprocessen
Matarskruv blockeras upprepade gånger	Mat trycktes ner i matarhalsen med för mycket tryck	Stäng av apparaten och dra ut nätkontakten ur uttaget. Ta bort kvarntillbehöret (2) och matningsskruv (9) och ta bort blockeringen. Sätt ihop apparaten igen enligt anvisningarna och starta om den.
Köttmassan är inte tillräckligt fin	Hålskivan är för stor och/eller ingredienserna har inte malts tillräckligt många gånger	Använd en finare hålskiva och/eller mal köttmassan flera gånger
Motorn stannar under drift	Överbelastningsskyddet kan ha stängts av motorn	Stäng av apparaten genom att vrida kontrollratten (7) till "0". Dra ut nätkontakten ur uttaget, ta isär och rengör apparaten enligt instruktionerna för "Rengöring och skötsel". Låt apparaten svalna i ca 30 minuter
Matarskruv skakar under drift	Gängringen (6) har lossnat	Stäng av apparaten och skruva sedan gängringen (6) medurs. <b>Varning!</b> Vält inte och dra inte åt gängringen för hårt (6)!
Motorn växlar automatiskt till backlägesfunktionen i cirka 5 sekunder	Motorn kan vara överbelastad	Om detta händer tre gånger i rad stannar motorn och rengöringssymbolen tänds. Koppla bort strömkontakten från uttaget. Demontera och rengör apparaten enligt instruktionerna för "Rengöring och skötsel"
Ingredienserna läcker ut på sidan av gängringen (6)	Gängringen (6) är inte korrekt monterad. Den sitter för löst på kvarntillbehöret (2)	Stäng av apparaten och skruva sedan gängringen (6) medurs. <b>Varning!</b> Vält inte och dra inte åt gängringen för hårt (6)! Om detta inte löser problemet, demontera isär och rengör apparaten enligt instruktionerna i "Rengöring och skötsel".



PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	SOLUTION
Tvärbladet och hålskivan slits snabbt. Obs! Normalt slitage av hålskivorna (13, 14, 15) och tvärbladet (17) kan förekomma.	Den gängade ringen (6) har dragits åt för mycket och/eller kvarnen har körts tom.	Den gängade ringen (6) får aldrig dras åt. Och kvarnen får aldrig köras tom, dvs. utan kött i apparaten! Detta leder till att hålskivan och bladet överhettas och påskyndar därför slitaget av dessa delar! Skötselanvisningar: Efter torkning, smörj lätt hålskivorna (13, 14, 15), rullbladet (16), tvärbladet (17) och matarskruven (9) med vegetabilisk olja för att vårda produkterna.

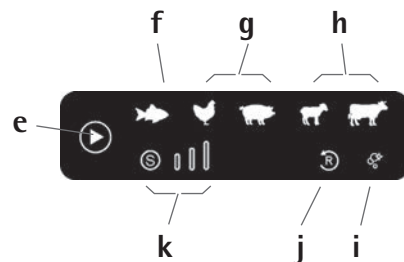
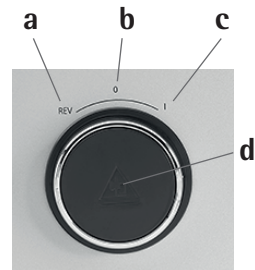
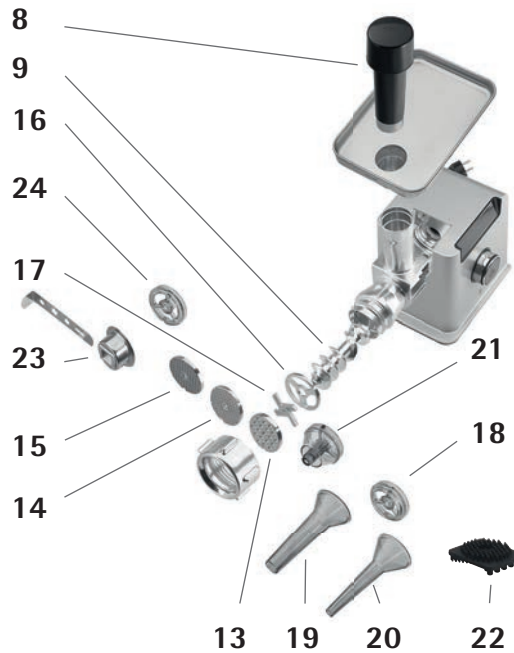


Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte slängas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger. Slutanvändaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna.

## Käyttöohje Lihamyly



Alla olevat vinkkimme auttavat sinua saamaan parhaan mahdollisen hyödyn lihamylystäsi ja saavuttamaan optimaaliset tulokset:

- Voit valmistaa jauhelihaa erityisiä reseptejä varten lisäämällä ainesosia, kuten paistettua sipulia, mausteita ja yrttejä, ennen kuin käsittelet lihapaloja. Tällöin kaikki ainesosat sekoittuvat vielä paremmin. Jauha kovat mausteet, kuten pippuri, hienoksi etukäteen.
- Lihamyly ei pysty käsittelemään kovia, kiinteitä tai kuituisia elintarvikekomponentteja (esim. luut, pähkinät, inkivääri, kovat siemenet, paksut jänteet ja rusto).
- Älä käsittele liian kauan varastoitua tai pilaantunutta ruokaa. Valmista kaikki ruoat aina juuri ennen syömistä tai juuri ennen ruoanlaittoa, jotta ne ovat mahdollisimman tuoreita.

## 1 | LAITTEEN RAKENNE

- Lihamylyn kotelo
- Lihamyly-lisäosa
- Käyttö
- Täyttötaso
- Näyttö
- Kierrerengas
- Säätonappi
  - Peruutus
  - 0 (Off)
  - I (On)
  - Poistopainike
- Painin
- Syöttöruuvi
- Terien säilytystila
- Virtaliitäntä
- Terien säilytystilan suojuksen kansi
- Karkea terä 7 mm
- Keskikarkea terä 4 mm
- Hieno terä 3 mm
- Rullaterä
- Ristiterä

## LISÄTARVIKKEET

### Lisäosat makkaroiden täyttämiseen:

- Leikkuukiekko
- Suuri makkarasuppilo
- Pieni makkarasuppilo

### Lisäosa lihapiirakoiden valmistamiseen:

- Lihapiirakka-lisäosa (muovisormi kartioineen)

### Puhdistusvälineet

- Terien puhdistusväline

### Lisäosa mureksien valmistukseen:

- Murokeksi-lisäosa (2 osaa: murokeksi-lisäosa ja muottitanko)
- Leikkuukiekko mureksia varten

### Näytön symbolit

- Kosketuspainike nopeuden säätämistä varten
- Nopeusasetuksen 1 symboli: kala
- Nopeusasetuksen 2 symboli: siipikarja ja sianliha
- Nopeusasetuksen 3 symboli: lammas ja naudanliha
- Puhdistussymboli
- Peruutussymboli
- Näyttö, neljä eri nopeusasetusta (pehmeä, 1, 2 ja 3)

## 2 | TEKNISET TIEDOT JA TIETOA

### TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Virrankulutus: 350 wattia (moottorin maks. teho 2200 wattia)  
 Suojausluokka: 1

### ENNEN KÄYTTÖÄ

Laitetta saa käyttää vain aiottuun tarkoitukseen ja tämän käyttöohjeen mukaisesti. Emme vastaa väärinkäytöstä johtuvista vahingoista. Siksi on suositeltavaa lukea käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä. Se sisältää ohjeet laitteen käyttöä, puhdistusta ja hoitoa varten. Emme vastaa vahingoista, jotka johtuvat ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä tämä käyttöohje turvallisessa paikassa ja luovuta se kaikille myöhemmille käyttäjille yhdessä laitteen kanssa. Huomaa myös takuutiedot, jotka toimitetaan erikseen. Turvaohjeita on noudatettava laitetta käytettäessä.

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Ota laite ja kaikki lisävarusteet laatikosta varovasti ja varmista, että kaikki komponentit ja lisävarusteet ovat täydelliset ja ehjät.
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu ennen käyttöä ja ettei pakkausmateriaaleja ole jäljellä.
- Puhdista laite, komponentit ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaisesti.

## 3 | TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, saavat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaaratekijät.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- **Muut kuin EU-markkinat:** Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (ml. lapset), joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.

- **Muut kuin EU-markkinat:** Lapsien toimia tulee valvoa koko ajan, jotta he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta aina näiden ohjeiden mukaisesti. Väärä käyttö voi aiheuttaa sähköiskuja tai muita vaaroja.
- Virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen. Puhdista käytön jälkeen kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.
- Vaurioituneen virtajohdon saa vaihtaa vaarojen välttämiseksi vain valmistaja, sen valtuutettu huoltokorjaamo tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa kohteissa, kuten:
  - myymälöiden, toimistojen ja muiden työskentely-ympäristöjen henkilöstön keittiötilat,
  - maatilat,
  - hotellien, motellien ja muiden majoituslaitosten asiakkaat,
  - majatalot.
- Laitetta ei ole tarkoitettu yksinomaan kaupalliseen käyttöön.
  - **Huom!** Käytä lihamyllyä lihan, kalan ja vihannesten jauhamiseen. Älä käytä sitä kovien ja kiinteiden elintarvikkeiden (kuten luut, pähkinät tai pakastetut ruoat) jauhamiseen. Älä käytä sitä kuitupi-toisten tai erittäin vetisten elintarvikkeiden (kuten inkiväärin tai erittäin nestepitoisten hedelmien) jauhamiseen. Mehu voi päästä moottorikoteloon. Leikkaa kovat vihannekset, kuten porkkanat, pieniksi paloiksi ennen jauhamista.
  - Käyttämällä murokeksi-lisäosaa voit muovata murokeksitaikinan eri muodoiksi.
  - **Huom!** Pidä kasvoski kaukana täyttöputkesta moottorin käydessä. On olemassa loukkaantumisriski, jos luun tai muiden kovien ainesosien jäännöksiä ei ole huomattu valmistelun aikana. Luiden sirpaleet ja muut kovat esineet voivat sinkoutua ulos täyttöputkesta.
  - **Huomautus:** Kun haluat kuljettaa laitetta, pidä lihamyllyä molemmin käsin lihamyllykotelosta (1). Älä pitele sitä täyttötasosta (4) tai lihamylly-lisäosasta (2).
  - **Huomio!** Kierrerengasta (6) ei saa koskaan kiristää: Se voisi aiheuttaa veitsen ja terän nopeaa kulumista.
  - **Huom!** Älä koskaan työnnä sormia lihamylly-lisäosan putkeen (2) tai edestä ruuvikoteloon tai moottoriin (3). Tapaturmavaara!
  - **Huomautus:** Tukosten tai tukkeutumisen välttämiseksi älä paina paininta (8) liian voimakkaasti täyttöputkeen.
  - **Huom!** Älä koskaan käytä teräviä tai kovia esineitä (esim. veitsi, haarukka tai lusikka) työskennellessä lihamyllyn kanssa! Käytä vain tähän toimitettua paininta (8).
  - **Huom!** Älä koskaan työnnä mitään moottorin aukkoon (3), kun laite on kytketty verkkojännitteeseen tai kun pistotulppa on kytketty pistorasiaan.
  - **Huom!** Ristiterä (17) on erittäin terävä. Sitä käsiteltäessä on loukkaantumisvaara!

- **Huom!** Älä koskaan pese alumiiniosia (lihamyly-lisäosa (2), kierrerengas (6) ja syöttöruuvi (9)) astianpesukoneessa. Astianpesukoneessa osat muuttuvat mustiksi. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se aina verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat lisäosan tai lähestyt käytön aikana liikkuvia osia.
- Laite on aina irrotettava verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä, ennen asennusta, purkamista tai puhdistamista.
- Puhdista kaikki ruokien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat/osat laitteen ja tarvikkeiden käytön jälkeen. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
- Älä työnnä sormia tarvikkeeseen sen ollessa toiminnassa. Varmista, että esimerkiksi hiukset, löysät vaatteet tai muut vieraat esineet (kuten ruoanlaittovälineet, luut ja vihannesten varret) eivät joudu täyttötasolle.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan, joka on asennettu määräysten mukaisesti. Virtajohdon ja pistotulpan on oltava kuivat.
- Älä vedä tai paina virtajohtoa terävää reunaan vasten. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan. Suojaa se lämmöltä, öljyltä ja vedeltä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Älä koskaan irrota pistotulppaa pistorasiasta virtajohdosta vetämällä tai tarttumalla pistotulppaan märin käsin.
- Älä koskaan kannata laitetta virtajohdosta.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten keittolevyille, tai avoimen kaasuliekin lähelle, koska se voi sulattaa kotelon.
- Asenna laite vain sileille, kuiville, pölyttömillä ja kuumuutta kestäville pinnoille.
- Älä laita laitetta sellaiselle alustalle, joka ei ole vedenkestävä. Vesiroiskeet voivat vaurioittaa tällaisia pintoja.
- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona, kosteissa tiloissa tai lasten ulottuvilla.
- Laitetta on valvottava käytön aikana.
- Kun laitetta ei käytetä, vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- Älä koskaan laita laitetta ja pistotulppaa astianpesukoneeseen tai puhdista niitä vedellä. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
- Älä tee turvajärjestelmiin mitään muutoksia, ellei huolto- ja puhdistusohjeissa niin neuvota.
- Käytä vain alkuperäisiä WMF-varaosia.
- Valmistaja ei vastaa väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä tai väärin tehdyistä korjauksista johtuvista vahingoista. Myöskään takuu ei korvaa tällaisia vahinkoja.

## 4 | KÄYTTÖ

### Säätönupin (7) käyttö

- O:** Jos säätönuppi on asennossa "0", moottori ei ole käynnissä.
- I:** Jos säätönuppi on asennossa "I", moottori voidaan käynnistää pyörimään eteenpäin aktivoimalla kosketuspainike (e). Voit vapauttaa säätönupin (7) käytön aikana.
- REV:** Peruutuspainiketta käytetään tukosten poistamiseen, kun ruoka juuttuu syöttöruuviin (9) tai jos laite on tukossa. Tässä tapauksessa sinun on pidettävä säätönuppiä (7) käännettynä.



Lihamyly-lisäosa (2) irrotetaan kotelosta (1) painamalla poistopainiketta.

### Näytön (5) käyttö



Kosketuspainike nopeuden säätämistä varten (e): Kosketa painiketta nopeusasetuksen muuttamiseksi



Neljän eri nopeusasetuksen (pehmeä, 1, 2 ja 3) näyttö (I): Näyttää nykyisen nopeusasetuksen välillä "S" (hidas) - "III" (nopea).

Neljä erilaista nopeusasetusta mahdollistavat tietyn nopeuden valitsemisen jokaiselle lihalajille.



**Pehmotoiminto:** Keksin valmistamiseen murokeksi-lisäosalla (23) ja makkaroiden helppoon valmistukseen



- 1. nopeusasetus:** Kalan valmistamiseen
- 2. nopeusasetus:** Sianlihan ja siipikarjan valmistukseen
- 3. nopeusasetus:** Naudanlihan ja lampaan valmistamiseen

**Huomautus:** Symbolit (f, g ja h) antavat lisätietoja osoittaen mihin elintarvikkeeseen kukin nopeusasetus tyypillisesti sopii.

### Näytön (5) viestit



**Peruutusymboli (j):**

Osoittaa, että peruutustila on kytketty päälle



**Puhdistusymboli (i):**

Osoittaa, että lihamyly-lisäosa ja ruuvi ovat tukossa ja että ne on puhdistettava

## 5 | TERÄN KÄYTTÖ

Kolme terää (13, 14, 15) käytetään lihan, kalan ja vihannesten jauhamiseen. Valitse terä ruoan ominaisuuksien mukaan:

**Huomautus:** Veitsi leikkaa ruoan. Terä määrittää jauhetun ruoan koostumuksen.

**Huomautus:** Terissä (13, 14, 15) ja ristiterässä (17) voi ilmetä normaalia kulumista.



- Valitse karkea 7 mm:n terä (13) kiinteille elintarvikkeille ja karkearakeisten makkaroiden valmistukseen.



- Valitse keskikarkea 4 mm:n terä (14) pehmeille elintarvikkeille. Huomautus: Valmistellessasi tartaria voit toistaa jauhatusprosessin toisen kerran keskikarkealla terällä ihanteellisen koostumuksen saavuttamiseksi.



- Valitse hieno 3 mm:n terä (15) elintarvikkeille, joita on käsiteltävä erityisen hienoiksi. Tätä varten sinun on vietävä ainesosat lihamyllyn läpi useita kertoja. Aloita karkealla terällä (13) ja käytä sitten hienoa terää (15) toisen kerran. Tämä antaa ainesosille halutun hienon koostumuksen. Tämä sopii erityisesti lihapiirakoita varten.



A

**Huomautus:** Kahta terää voidaan säilyttää terien säilytystilassa (10), joka sijaitsee kotelon takapuolella (katso kuva A). Kolmas terä voi jäädä suoraan lihamylly-lisäosaan (2). Poista suojuus painamalla suojuksen alaosaa ja poistamalla sen. Aseta suojuus takaisin paikalleen asettamalla sen pidikkeen keskiosaan, ja sulje se painamalla hieman.

## 6 | LAITTEEN KÄYTTÖ ENSIMMÄISEN KERRAN

### Laitteen ensimmäinen käyttökerta

- Poista tarvikkeet kaikista pakkauksista.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista se luvun "Puhdistus ja hoito" mukaan.
- Aseta laite kosteutta kestäväälle, tukevalle ja tasaiselle alustalle. Varmista, että pinta on puhdas ja kuiva.

**Tärkeää!** Laitteen alapuolella olevia tuuletusaukkoja ei saa peittää.



B

- Työnnä syöttöruuvi (9) lihamylly-lisäosan (2) ala-aukkoon siten, että hammaspyörä on sisäänpäin – katso kuva B.
- Asenna nyt haluamasi lisäosat seuraavissa luvuissa kuvatulla tavalla.



C

- Kiinnitä lihamylly-lisäosa (2) laitteen etukiinnitysnapaan (katso kuva C).
- Huomautus:** Asennusta voi helpottaa asentamalla ensin tarvittavat lisäosat lihamylly-lisäosaan (2) ennen sen asettamista etukoteloon. Jos tarvittavat lisäosat asennetaan lihamylly-lisäosan (2) ollessa jo laitteen etukotelossa, syöttöruuvi (9) työntää lisäosia hieman eteenpäin. Tämä johtuu integroidusta turvamekanismista. Jos kierrengasta (6) ei ole asetettu oikein paikalleen, se työntää syöttöruuvia (9) eteenpäin. Tämä estää loukkaantumiset tai puristumisvammat käytön aikana.

### Lihamylyn kokoaminen

- Aseta ensin rullaterä (16) syöttöruuviin (9). Syvennys (kuva D) osoittaa syöttöruuvin (9) suuntaan:



D



E

### Syvennyksen sivu



F

- Rullaterän (16) syvennyksen on oltava kotelossa olevassa merkityssä lovessa (katso kuva F).

- Aseta sitten ristiterä (17) rullaterän (16) päälle. Syvennys (kuva G) osoittaa rullaterän (16) suuntaan.

- Huom!** Ristiterä (17) on erittäin terävä. Sitä käsiteltäessä on loukkaantumisaara!



G

### Sivu ilman syvennystä



H

### Syvennyksen sivu



I

- Aseta haluttu terä (13, 14 tai 15) ristiterän (17) päälle.

- Huomautus:** Terän syvennyksen on oltava kotelon merkityssä lovessa (katso kuva I).

- Lukitse se paikalleen kiristämällä kierrengas (6). Lukitse kierrengas (6) kiertämällä sitä myötäpäivään.

**Huom!** Älä kiristä kierrengasta (6) liikaa!

**Huomio!** Kierrengasta (6) ei saa koskaan kiristää: Se voisi aiheuttaa ristiterän ja terien nopeaa kulumista.

- Aseta täyttötaso (4) lihamylly-lisäosan (2) päälle.

### Makkara-lisäosan kokoaminen

**Käyttö:** Keinotekoisten ja luonnonkuorien täyttämiseen makkaramassalla.

**Huomautus:** Tarvitaan lihamyly-lisäosan (2) osat ilman terää (13, 14, 15) ja ilman ristiterää (17).

- Aseta leikkuukiekko (18) rullaterän (16) päälle.  
**Huomautus:** Leikkuukiekon (18) syvennyksen on oltava kotelon merkityssä lovessa.
- Aseta suuri makkarasuppilo (19) tai pieni makkarasuppilo (20) leikkuukiekon päälle.
- Lukitse se paikalleen kiristämällä kierrerengas (6) koteloon.  
Lukitse kierrerengas (6) kiertämällä sitä myötäpäivään.  
**Huom!** Älä kiristä kierrerengasta (6) liikaa!
- Aseta täyttötaso (4) lihamyly-lisäosan (2) päälle.

### Lihapiirakka-lisäosan kokoaminen

**Käyttö:** Lihätäytteisten taikinaputkien muotoiluun.

**Huomautus:** Tarvitaan lihamyly-lisäosan (4) osat ilman terää (13, 14, 15) ja ilman ristiterää (17).

- Aseta lihapiirakka-lisäosa (21) lihamyly-lisäosan (16) päälle.  
**Huomautus:** Leikkuukiekon (18) syvennyksen on oltava kotelon merkityssä lovessa.
- Lukitse se paikalleen kiristämällä kierrerengas (6) koteloon.  
Lukitse kierrerengas (6) kiertämällä sitä myötäpäivään. **Huom!** Älä kiristä kierrerengasta (6) liikaa!
- Aseta täyttötaso (4) lihamyly-lisäosan (2) päälle.

### Murokeksi-lisäosan kokoaminen

**Huomautus:** Tarvitaan lihamyly-lisäosan (2) osat ilman terää (13, 14, 15) ja ilman ristiterää (17).

- Aseta ensin murokeksien leikkuukiekko (24) rullaterän (16) päälle.

- Kiinnitä murokeksi-lisäosa (23).
- Lukitse se paikalleen kiristämällä kierrerengas (6) koteloon.
- Työnnä nyt muottitanko murokeksi-lisäosan aukon läpi: katso kuva J.



- Valitse haluamasi muoto taikinalle siirtämällä muottitankoa; katso kuva K.



- Aseta täyttötaso (4) lihamyly-lisäosan (2) päälle.

## Lihamylyn käyttö

### Lihan jauhaminen ja sekoittaminen lihamylyllä

Kokoa lihamyly luvussa "Lihamylyn kokoaminen" kuvatulla tavalla.

#### Seuraavat vaiheet:

- Leikkaa liha tai elintarvikkeet kaistaleiksi, jotka ovat noin 10 cm pitkiä ja 2 cm paksuja, jotta ne sopivat täyttöaukkoon ja syöttöruuvi voi käsitellä ne optimaalisesti.  
**Huomautus:** Poista kaikki luut, jänteet, rustot jne. ennen lihan jauhamista.  
Aseta ruoka täyttötasolle (katso myös "Alla olevat vinkkimme auttavat sinua saamaan parhaan mahdollisen hyödyn lihamylystäsi ja saavuttamaan optimaaliset tulokset").
- Aseta sopiva astia lihamylyn poistoaukon alle jauhetta lihaa varten.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää pilkotut ainesosat täyttötasolle (4).
- Käännä säätönuppi asentoon "I".
- Valitse haluamasi nopeusasetus näytön (5) avulla painamalla nopeudensäädön kosketuspainiketta (e) -> . Katso luku "Ohjauspaneelin käyttö".  
**Huomio!** Lihamylyä ei saa koskaan käyttää tyhjänä eli ilman lihaa laitteessa.  
Se johtaa terän ja ristiterän ylikuumentumiseen sekä lisää siten näiden osien kulumista.
- Käytä vain paininta (8) elintarvikkeiden syöttämiseen.  
**Huomautus:** Älä paina ruoka-aineksia liian voimakkaasti.
- **Huomautus:** Valmistellessasi tartaria voit toistaa jauhatusprosessin toisen kerran keskikarkealla terällä ihanteellisen koostumuksen saavuttamiseksi.
- Aseta käytön jälkeen säätönuppi asentoon "0".

### Lihamylyn käyttö makkaroiden valmistamiseen

Jauha liha ensin luvun "Lihan jauhaminen ja sekoittaminen lihamylyllä" mukaan.

Irrota kierrerengas (6) ja poista terä (13, 14 tai 15) ja ristiterä (17).

**Huom!** Ristiterä (17) on erittäin terävä. Sitä käsiteltäessä on loukkaantumisvaara!

Kokoa makkara-lisäosa (19 tai 20) luvussa "Makkara-lisäosan kokoaminen" kuvatulla tavalla. **Huomautus:** Makkaroiden valmistamiseen tarvitaan luonnollisia tai keinotekoisia kuoria, joita voi ostaa lihakaupoista ja erikoisliikkeistä.

**Huomautus:** Ainesosat, erityisesti liha, on pidettävä aina hyvin jäädytettynä (noin 4 °C).

#### Seuraavat vaiheet:

- Valmista makkaramassa reseptin mukaan.
- **Huomautus:** Liota makkaran kuorta haaleassa vedessä noin 10–15 minuuttia, jotta se on joustavampi ja helpompi pujottaa makkara-lisäosaan (19, 20).
- Pujota makkaran kuori makkara-lisäosan (19, 20) suppilon päälle ja sido päät umpeen niin, ettei lihamassa pääse karkaamaan täyten aikana.
- Aseta sopiva astia, kuten kostutettu uunipelti, lihamylyn poistoaukon alle keräämään makkara.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää jauhetta makkaramassa täyttötasolle (4).
- Käännä säätönuppi asentoon "I".

- Valitse haluamasi nopeusasetus näytön (5) avulla painamalla nopeudensäädön kosketuspainiketta (e) -> . Katso luku "Ohjauspaneelin käyttö".
- **Huomautus:** Sammuta laite lyhyesti tai käytä pehmotoimintoa , jos makkaramassa virtaa ulos liian nopeasti.
- Käytä vain paininta (8) lisäykseen.  
**Huomautus:** Älä paina ruoka-aineita liian voimakkaasti.
- Rullaa makkara spiraaliksi kostutetulle leivinpelleille/kostutettuun astiaan.
- Aseta käytön jälkeen säätönappi asentoon "0".

#### Lihapiirakoiden valmistaminen lihamyllyllä

Jauha liha ensin luvun "Lihan jauhaminen ja sekoittaminen lihamyllyllä" mukaan. Huomautus: Lihapiirakoiden valmistamiseksi on parasta jauhaa liha kolme kertaa peräkkäin (ensin keskikarkealla (14) ja sitten kahdesti hienolla terällä (15)).

Irrota kierrengas (6) ja poista terä (13, 14 tai 15) ja ristiterä (17).

**Huom!** Ristiterä (17) on erittäin terävä. Sitä käsiteltäessä on loukkaantumisvaara!

Kokoa lihapiirakka-lisäosa (21) luvun "Lihapiirakka-lisäosan kokoaminen" mukaan.

#### Seuraavat vaiheet:

- Aseta sopiva astia (mieluiten iso lautanen) lihamyllyn aukon alle keräämään lihapiirakat.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää jauhettu makkaramassa täyttötasolle (4).
- Käännä säätönappi asentoon "I".
- Valitse haluamasi nopeustaso näytöltä (5) painamalla nopeudensäädön kosketuspainiketta (e) -> . Katso luku "Ohjauspaneelin käyttö".  
**Huomautus:** Sammuta laite lyhyesti tai käytä pehmotoimintoa , jos lihamassa valuu ulos liian nopeasti.
- Käytä vain paininta (8) lisäykseen.  
**Huomautus:** Älä paina ruoka-aineita liian voimakkaasti.
- Leikkaa liha halutun pituisiksi paloiksi.
- **Huomautus:** Pakasta liha hetkeksi, jotta lihapiirakat voidaan täyttää helpommin.
- Käännä säätönappi käytön jälkeen asentoon "0".

#### Murokeksi-lisäosan käyttö

Kokoa murokeksi-lisäosa (23) luvun "Murokeksi-lisäosan kokoaminen" mukaan.

#### Seuraavat vaiheet:

- Valmista murokeksitaikina ja laita se täyttötasolle.
- Valitse murokeksi-lisäosalla haluamasi muoto.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Käännä säätönappi asentoon "I".
- Valitse haluamasi nopeusasetus näytön (5) avulla painamalla nopeudensäädön kosketuspainiketta (e) -> . Katso luku "Ohjauspaneelin käyttö".
- Käytä vain paininta (8) lisäykseen.  
**Huomautus:** Älä paina ruoka-aineita liian voimakkaasti.  
**Huomautus:** Sammuta laite lyhyesti tai käytä pehmotoimintoa , jotta taikina ei valu ulos liian nopeasti.
- Käytä esimerkiksi leikkuulautaa taikinapalojen pyydystämiseen.
- Käännä säätönappi käytön jälkeen asentoon "0".

#### Resepti

Suklaatikut  
Ainekset 30–40 kpl:lle

- 250 g pehmeää voita
- 1 reilu ripaus suolaa
- 250 g hienosokeria
- 1 kananmuna (koko M)
- 400 g jauhoa
- 1 tlk leivinjauhetta
- Noin 75 g tummaa suklaata
- Noin 75 g maitosuklaata

Aseta voi ja suola sekoituskulhoon ja vatkaa vaaleaksi vaahdoksi monitoimikoneella tai käsivatkaamalla.


Lisää sokeri vähitellen ja sekoita ainekset keskenään vaaleaksi vaahdoksi.

Sekoita kananmuna huolellisesti. Siivilöi jauho ja leivinjauhe. Alusta ainekset pehmeäksi taikinaksi. Jaa taikina 2–3 osaan, aseta ne kalvoon ja anna niiden jäähtyä viileässä paikassa noin 10 minuuttia ennen seuraavia vaiheita.

Lämmitä leivinuuni 200 °C:n lämpötilaan ylä- ja alalämmöllä. Asettele 2–3 leivinpaperia vierekkäin. Aseta taikinaosat yksitellen murokeksi-lisäosaan ja työnnä ne sen läpi **pehmeällä nopeusasetuksella**.

Jaa seos yhtäsuuriin, noin 6–7 cm:n pituisiin osiin. Aseta taikinasuikaleet tankojen päälle. Paista tankoja peräkkäin kuumassa leivinuunissa noin 10–12 minuuttia, kunnes suikaleet ovat kullannuskeita Anna jäähtyä jäähdytysritilän päällä. Paloittele suklaat erikseen ja sulata niitä erillisissä kulhoissa kuumassa vesihautteessa. Kasta puolet keksitikusta suklaaseen tai pursota suklaa raidoiksi. Anna jäähtyä jäähdytysritilällä tai leivinpaperilla.

## 7 | LAITTEEN PURKAMINEN

- Kun olet kääntänyt säätönupin asentoon "0", vedä pistotulppa irti.
  - Paina virtajohto varovasti johtotilaan (11), jotta laite voidaan varastoida helpommin.
  - Vedä painin (8) irti täyttöputkesta.
  - Irrota täyttötaso (4).
  - Paina lihamylly-lisäosan poistosymbolia (k) , joka sijaitsee säätönupin (7) keskellä, irrottaaksesi lihamylly-lisäosan (2) kotelosta.
- Huomautus:** Jos säätönuppi (7) ei osoita kohtaan "0", lihamylly-lisäosaa (2) ei voi poistaa turvallisuuksista.
- Irrota koottu lihamylly-lisäosa (2) kiertämällä sitä hieman vastapäivään



**Huomautus:** Terät on helppo irrottaa (13, 14, 15), kun syöttöruuvi työnnetään lihamylly-lisäosasta (2) takakautta (katso kuva L).

## 8 | PUHDISTUS JA HOITO

Älä koskaan käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita!

**Tärkeää!** Älä koskaan työnnä sormiasi tai kättä täyttöaukkoon tai työnnä esineitä terien (13, 14, 15) aukkoihin, jos pistotulppaa ei ole irrotettu pistorasiasta.

Löysää kierreterengas (6) ja pura lisäosa. Huuhtelee kaikki osat huolellisesti lämpimällä vedellä.

Terien (13, 14, 15) puhdistaminen on helpompaa ja perusteellisempaa käyttämällä terien puhdistusvälinettä (22).

**Huomautus:** Terät on asetettava asianmukaisesti puhdistusvälineen päälle (katso kuvat M, N ja O).



Hienon terän (13) puhdistus

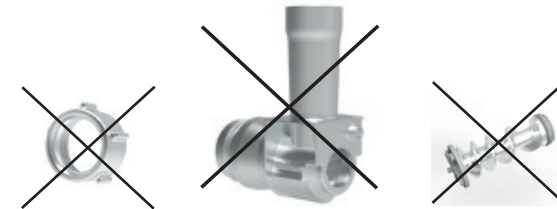
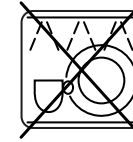


Keskikarkean terän (14) puhdistus



Karkean terän (15) puhdistus




**Tärkeää!** Älä koskaan pese kierreterengasta (6), lihamylly-lisäosaa (2) tai syöttöruuvia (9) astianpesukoneessa! Astianpesukoneiden pesuaineet voivat aiheuttaa korroosiota ja värimuutoksia. Kyseiset osat on merkitty seuraavalla symbolilla turvallisuussyistä:





Anna osien kuivua kokonaan ennen niiden kokoamista.

Öljyä kuivumisen jälkeen terät (13, 14, 15), rullaterä (16), ristiterä (17) ja syöttöruuvi (9) kevyesti kasviöljyllä.

OSIEN PUHDISTAMINEN	 kestää konepesun	 huuhtelee juoksevassa vedessä	 pyyhi kostealla liinalla
Lihamylyn kotelo (1)	—	—	✓
Lihamyly-lisäosa (2)	—	✓	✓
Täyttötaso (4)	✓	✓	✓
Näyttö (5)	—	—	✓
Kierrerengas (6)	—	✓	✓
Säätönuppi (7)	—	—	✓
Painin (8)	—	✓	✓
Syöttöruuvi (9)	—	✓	✓
Terien säilytystila (10)	—	—	✓
Terien säilytystilan suojus (12)	—	—	✓
Terät (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Rullaterä (16)	✓	✓	✓
Ristiterä (17)	✓	✓	✓
Leikkuukiekko (18)	✓	✓	✓
Makkara-lisäosa (19, 20)	✓	✓	✓
Lihapiirakka-lisäosa (21)	✓	✓	✓
Murokeksi-lisäosa (23, 24)	✓	✓	✓
Terien puhdistusväline (22)	✓	✓	✓

## 9 | VIANETSINTÄ

Jos jokin taulukossa luetelluista ongelmista pysyy, ota yhteyttä WMF:n asiakaspalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Ruoka juuttuu syöttöruuviin	Ruoka on työnnetty täyttöpötköön liikaa painamalla	Paina lyhyesti peruutuspainiketta (a) tukoksen vapauttamiseksi ja jatka sitten jauhamista
Syöttöruuvi tukkiutuu toistuvasti	Ruoka on työnnetty täyttöpötköön liikaa painamalla	Sammuta laite ja vedä pistotulppa pistorasiasta. Irrota lihamyly-lisäosa (2) ja syöttöruuvi (9) ja poista tukos. Koko laite sitten ohjeiden mukaisesti ja käynnistä uudelleen.
Lihamassa ei ole tarpeeksi hienoa	Terä on liian karkea ja/tai ainesosia ei ole jauhettu riittävän monta kertaa	Käytä hienompaa terää ja/tai jauha lihamassa useita kertoja peräkkäin
Moottori pysähtyy käytön aikana	Ylikuormitussuoja on mahdollisesti sammuttanut moottorin	Kytke laite pois päältä kääntämällä säätönuppi (7) asentoon "0". Vedä pistotulppa pistorasiasta, pura ja puhdista laite luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaisesti. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia
Syöttöruuvi heiluu käytön aikana	Kierrerengas (6) on löystynyt	Kytke laite pois päältä ja kiristä kierrerengas (6) myötäpäivään. <b>Huom!</b> Älä kiristä kierrerengasta (6) liikaa!
Moottori vaihtaa automaattisesti peruustustoimintoon noin 5 sekunniksi	Moottori on mahdollisesti ylikuormittunut	Jos näin tapahtuu kolme kertaa peräkkäin, moottori pysähtyy ja puhdistus-symboli syttyy. Irrota pistotulppa pistorasiasta. Pura ja puhdista laite luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaisesti
Ainekset vuotavat kierrerehän (6) vierestä	Kierrerehän (6) ei ole asennettu oikein. Se on liian löysästi lihamyly-lisäosassa (2)	Kytke laite pois päältä ja kiristä kierrerehän (6) myötäpäivään. <b>Huom!</b> Älä kiristä kierrerehän (6) liikaa! Jos tämä ei ratkaise ongelmaa, pura ja puhdista laite luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaisesti

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Ristiterän ja terien nopea kuluminen. Huomautus: Terissä (13, 14, 15) ja ristiterässä (17) saattaa ilmetä normaalia kulumista.	Kierrerengasta (6) on kiristetty liikaa ja/tai lihamyllyä on käytetty tyhjänä.	Kierrerengasta (6) ei saa koskaan kiristää. Lihamyllyä ei saa koskaan käyttää tyhjänä eli ilman lihaa laitteessa. Se johtaa terän ja ristiterän ylikuumentumiseen sekä lisää siten näiden osien kulumista. Hoito-ohjeet: Hoida laitetta öljyämällä kuivumisen jälkeen terät (13, 14, 15), rullaterä (16), ristiterä (17) ja syöttöruuvi (9) kevyesti kasviöljyllä.

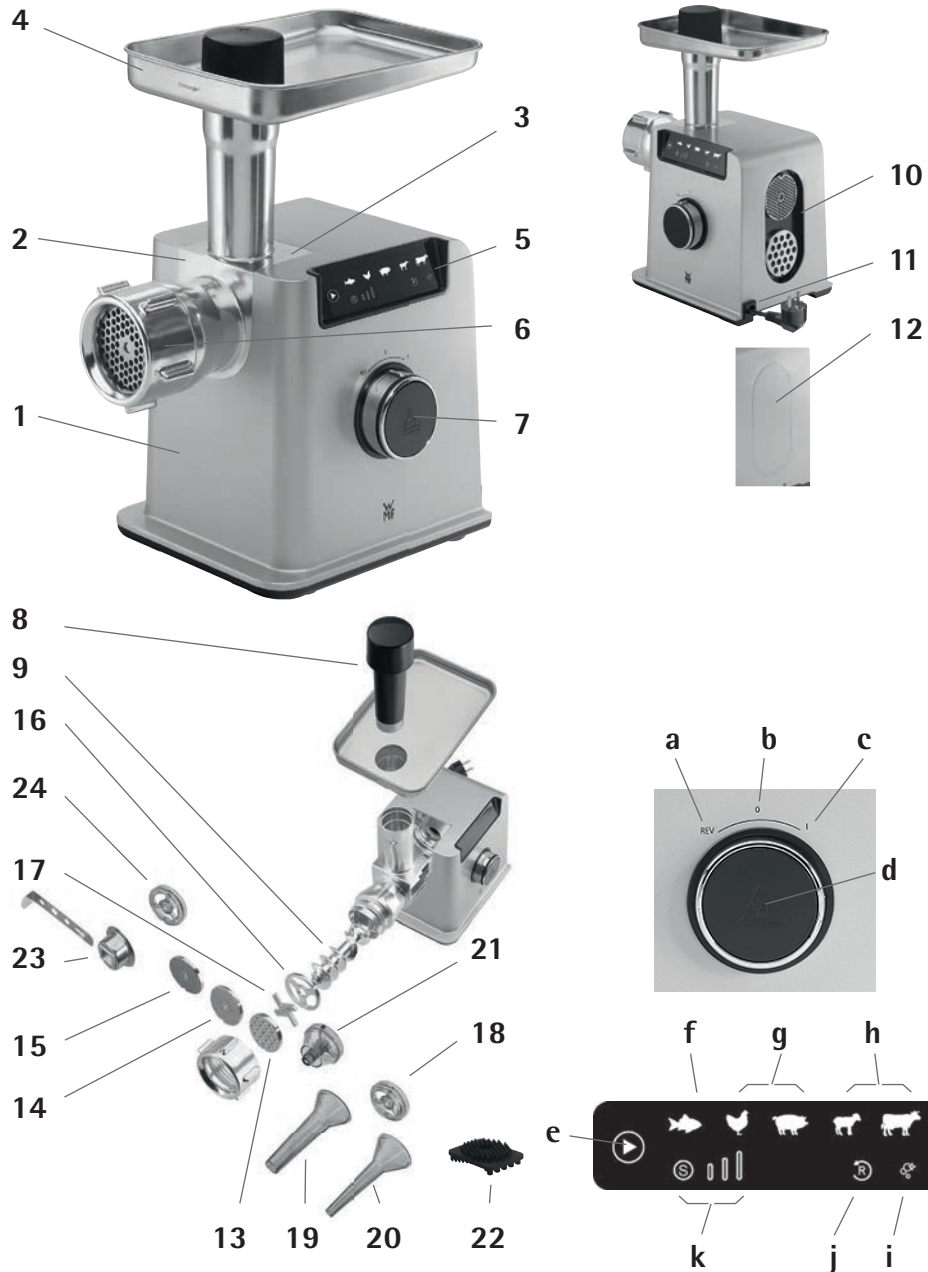


Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Bruksanvisning Kjøttkvern



Våre tips nedenfor hjelper deg med å få best mulig bruk av kjøttkvernen din og oppnå optimale resultater:

- For å tilberede kjøttdeig til spesielle oppskrifter kan du tilsette ingredienser, som stekt løk, krydder og urter før du behandler kjøttbitene. Dette gjør at alle ingrediensene kan blandes sammen enda bedre. Mal harde krydder som pepper fint på forhånd.
- Kjøttkvernen kan ikke bearbeide harde, faste eller fiberholdige matkomponenter (f.eks. bein, nøtter, ingefærrot, harde kjerner, tykke sener og brus).k).
- Ikke behandle mat som er blitt lagret for lenge eller er skjemt. Tilbered alltid all maten rett før du spiser eller like før varmebehandling, så den er så fersk som mulig.

## 1 | APPARATETS OPPBYGNING

- Kjøttkvernhus
- Kjøttkverntilbehør
- Motor
- Påfyllingsskål
- Display
- Gjengering
- Betjeningsknott
  - Revers
  - 0 (Av)
  - I (På)
  - Utløsningsknapp
- Stapper
- Mateskrue
- Hullskiveoppbevaring
- Inntak for hovedbryteren
- Deksel for oppbevaring av hullskive
- Grov hullskive 7 mm
- Middels grov hullskive 4 mm
- Fin hullskive 3 mm
- Forskjærer
- Krysskniv

## TILBEHØR

Tilbehør for fylling av pølser:

- Skjæreskive
- Stort pølsehorn
- Smalt pølsehorn

Tilbehør for å lage kjøttkaker (kibbeh):

- Kibbeh-tilbehør (plastfinger inkludert kjele)

Rengjøringstilbehør

- Rengjøringsmiddel for hullskiver

Tilbehør for å lage småkaker:

- Småkaketilbehør (2 deler: småkaketilbehør og støpt skuff)
- Skjæreskive for småkake

Oversikt over symboler som vises

- Berøringsknapp for hastighetsjustering
- Symbol for hastighetsinnstilling 1: fisk
- Symbol for hastighetsinnstilling 2: fjærfe og svinekjøtt
- Symbol for hastighetsinnstilling 3: lam og biff
- Rengjøringsymbol
- Reverssymbol
- Visning av de fire forskjellige hastighetsinnstillingene (soft, 1, 2 og 3)

## 2 | TEKNISKE DATA OG INFORMASJON

### TEKNISKE DATA

Merkespenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
 Strømforbruk: 350 watt (maks. låst motoreffekt 2200 watt)  
 Beskyttelsesklasse: 1

### INFORMASJON FØR BRUK

Apparatet skal bare brukes til de formål det er tiltenkt og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Det kan ikke fremsettes krav av noe slag for skade som skyldes feil bruk. Du anbefales derfor å lese bruksanvisningen nøye før bruk. Den inneholder anvisninger om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Vi påtar oss intet ansvar for skader som følge av manglende overholdelse av bruksanvisningen. Oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted og gi den videre til eventuelle senere brukere sammen med apparatet. Legg også merke til garantiinformasjonen på slutten, som er vedlagt separat. Sikkerhetsforholdsreglene må overholdes under bruk.

### INFORMASJON FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG

- Ta apparatet og alt tilbehør forsiktig ut av esken og kontroller at alle komponenter og tilbehør er komplette og uskadede.
- Forsikre deg om at alt emballasjemateriale blir fjernet før bruk og at det ikke er noe emballasje igjen.
- Rengjør apparatet, komponentene og tilbehør før første gangs bruk og etter langvarig oppbevaring, som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og stell".

## 3 | VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

- Hold apparatet og tilhørende ledning utilgjengelig for barn.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og tilhørende ledning utilgjengelig for barn.
- Apparater kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet eller mangel på erfaring og/eller kunnskap hvis det gjøres under tilsyn eller de har fått anvisninger om hvordan de bruker apparatet på en trygg måte og forstår de involverte farene.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- **For markeder utenfor EU:** Apparatet er ikke beregnet på å betjenes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller får opplæring om hvordan apparatet brukes på en trygg måte og forstår farene forbundet med apparatet.
- **For markeder utenfor EU:** Hold øye med barn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.

- Bruk alltid apparatet i samsvar med disse anvisningene. Feil bruk kan føre til elektriske støt eller andre farer.
- Feil bruk kan forårsake personskade. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med mat etter bruk, som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og stell".
- Hvis strømledningen til apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, av ettersalgsservice eller en tilsvarende kvalifisert instans, for å unngå farer.
- Dette apparatet er tiltenkt for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
  - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre miljøer i næringsbygg;
  - gårdshus;
  - av gjester på hoteller, moteller og andre bomiljøer;
  - pensjonater o.l.
- Apparatet er ikke laget for ren kommersiell bruk.
  - **Forsiktig!** Bruk kjøttkvernen til å kverne kjøtt, fisk og grønnsaker. Ikke bruk den til å kverne hard og fast mat (som bein, nøtter eller frossen mat). Ikke bruk den til å kverne fiberholdige eller veldig vannholdige matvarer (for eksempel ingefær eller visse typer frukt som har høyt vanninnhold). Saften kan komme inn i motorhuset. Skjær harde grønnsaker, for eksempel gulrøtter, i små biter før de bearbeides.
  - Ved å bruke småkaketilbehøret på kjøttkvernen, kan du forme småkakedeigen i forskjellige former.
  - Forsiktig! Mens motoren går skal du holde ansiktet borte fra påfyllingshalsen. Det er fare for skade hvis bein blir igjen eller restene av andre harde ingredienser har blitt oversett under tilberedningen. Beinsplinter og andre harde gjenstander kan slynges ut av påfyllingshalsen.
  - **Merk:** For å transportere apparatet, hold kjøttkvernen med begge hender på kjøttkvernhuset (1). Ikke hold den etter påfyllingsskålen (4) eller kjøttkverntilbehøret (2).
  - **Forsiktig!** Den gjengede ringen (6) må aldri strammes: Dette kan føre til rask slitasje på kniven og hullskiven.
  - Forsiktig! Stikk aldri fingrene inn i påfyllingshalsen på kjøttkverntilbehøret (2) eller fra fronten inn i skruhuset eller motoren (3). Risiko for personskade!
  - **Merk:** For å unngå tilstopping eller tilstopping, ikke trykk stapperen (8) for hardt inn i påfyllingshalsen.
  - **Forsiktig!** Bruk aldri skarpe kanter eller harde gjenstander (f.eks. kniv, gaffel eller skje) når du arbeider med kjøttkvernen! Bruk kun den medfølgende stapperen til dette (8).
  - **Forsiktig!** Grip aldri inn i motoråpningen (3) når apparatet er koblet til strømforsyningen eller mens støpselet er satt inn i kontakten.
  - **Forsiktig!** Krysskniven (17) er veldig skarp. Det er fare for personskade ved håndtering!
  - **Forsiktig!** Rengjør aldri aluminiumsdelene (kjøttkverntilbehør (2), gjengering (6) og mateskrue (9)) i oppvaskmaskinen. Delene blir svarte i oppvaskmaskinen. Følg anvisningene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

- Slå av apparatet og koble det alltid fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Apparatet må alltid kobles fra strømmettet når det ikke er i bruk og før montering, demontering eller rengjøring.
- Rengjør alle overflater/deler som har vært i kontakt med mat etter at du har brukt apparatet og tilbehøret. Følg anvisningene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Ikke grip inn i tilbehøret mens det er i drift. Forsikre deg om at hår, løse klær og kluter o.l., eller andre fremmedlegemer (som kjøkkenutstyr, bein og grønnsaksstilk) ikke kommer inn i påfyllingsskålen.
- Apparatet må kun kobles til veggkontakter som er jordet og som har blitt forskriftsmessig installert. Strømkabelen og stikkkontakten må være tørr.
- Ikke dra eller press tilkoblingskabelen over skarpe kanter. Ikke la den henge og dingle. Beskytt den mot varme og olje.
- Apparatet er ikke ment å brukes ved hjelp av en ekstern tidsur eller et separat fjernstyringssystem.
- Dra aldri støpselet ut fra stikkkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Ikke bær apparatet etter ledningen.
- Ikke legg apparatet på varme overflater, for eksempel kokeplater eller i nærheten av åpne gassflammer, da det kan smelte apparatet.
- Still bare apparatet opp på glatte, tørre, varmebestandige overflater som er støvfrie.
- Ikke plasser apparatet på overflater som er sensitive for vann. Vannsprut kan skade disse overflatene.
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet ute, i fuktige rom eller innen rekkevidde for barn.
- Apparatet må være under oppsyn når det er i bruk.
- Når apparatet ikke er i bruk, skal strømledningen trekkes ut av stikkkontakten.
- Sett aldri apparatet og stikkkontakten i oppvaskmaskin eller rengjør dem med vann. Følg rengjøringsanvisningene.
- Følg anvisningene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Ikke manipuler med sikkerhetssystemene, bortsett fra i henhold med vedlikeholds- og rengjøringsanvisningene.
- Bruk kun WMF originaldeler.
- Det tas ikke ansvar for skader som skyldes misbruk, feil bruk eller feilreparasjoner. I slike tilfeller vil eventuelle garantikrav bli ekskludert på samme måte.

## 4 | DRIFT

### Betjening av betjeningsknotten (7)

- O:** Hvis betjeningsknotten er stilt på "0", er ikke motoren i drift.
- I:** Hvis betjeningsknotten er stilt på "I", kan motoren startes i fremover-modus ved å aktivere berøringsknappen (e). Du kan slippe betjeningsknotten (7) under bruk.
- REV:** Reverseringsknappen brukes til å frigjøre blokkeringer når maten setter seg fast i mateskruen (9) eller hvis apparatet er blokkert. I dette tilfellet må du holde betjeningsknotten (7) vridd om.



Ved å trykke på utløserknappen frigjøres kjøttkverntilbehøret (2) fra kjøttkvernhuset (1).

### Betjene displayet (5)



Berøringsknapp for hastighetsjustering (e): Trykk på knappen for å endre hastighetsinnstillingen



Visning av de fire forskjellige hastighetsinnstillingene (soft, 1, 2 og 3) (I): Viser gjeldende hastighetsinnstilling fra "S" (sakte) til "III" (rask).






De fire forskjellige hastighetsinnstillingene gjør det mulig å velge en bestemt hastighet for hver type kjøtt.



**Soft-funksjon :** For tilberedning av småkaker ved bruk av småkaketilbehøret (23) og for enkel tilberedning av pølser



- 1. hastighetsinnstilling:** For tilberedning av fisk
- 2. hastighetsinnstilling:** For tilberedning av svin og fjærfe
- 3. hastighetsinnstilling:** For tilberedning av biff og lam

**Merk:** Symboler      (f, g og h) viser ytterligere informasjon for å indikere hvilken type mat hver hastighetsinnstilling vanligvis er egnet for.

### Merknader på displayet (5)



**Reverssymbol (j):**

Indikerer at reversmodus er slått på



**Rengjøringsymbol (i):**

Indikerer at kjøttkverninnsettsen og skruen er tett og må rengjøres

## 5 | BRUKE HULLSKIVE

De tre hullskivene (13, 14, 15) brukes til kverning av kjøtt, fisk og grønnsaker. Avhengig av egenskapene til matvarene, kan du velge én av hullskivene:

**Merk:** Kniven hakker maten. Hullskivene bestemmer konsistensen av den kvernedede maten.

**Merk:** Normal slitasje kan forekomme på hullskivene (13, 14, 15) og krysskniven (17).



- Velg grov 7 mm hullskive (13) for faste matvarer og for tilberedning av grove pølser.



- Velg middels grov 4 mm hullskive (14) for myke matvarer. Merk: Når du tilbereder tartarbuff, kan du gjenta kverneprosessen én gang til med middels grov hullskive for å oppnå den ideelle konsistensen.



- Velg den fine 3 mm hullskiven (15) for matvarer som må bearbejdes til en spesielt fin tekstur. For å gjøre dette, bør du føre ingrediensene gjennom kjøttkvernen flere ganger. Start med den grove hullskiven (13) og bruk den fine hullskiven (15) andre gang. Dette gir ingrediensene den ønskede, fine konsistensen. Dette er spesielt godt egnet for kjøttkaker (kibbeh).



**Merk:** Du kan oppbevare to hullskiver i skiveoppbevaringen (10), som befinner seg på baksiden av huset (se figur A). Den tredje hullskiven kan bli værende direkte i kjøttkverntilbehøret (2). For å ta av dekelet trykker du på den nedre delen av dekelet og tar det av. Sett dekelet på plass igjen ved å plassere det i midten av holderen og lukke det med lett trykk.

## 6 | FØRSTE GANGS BRUK AV APPARATET

### Første gangs bruk av apparatet

- Fjern all emballasje fra tilbehørene.
- Før du bruker apparatet for første gang skal den rengjøres som angitt i avsnittet «Rengjøring og pleie».
- Plasser apparatet på en fuktbestandig, fast og jevn overflate. Sørg også for at overflaten er ren og tørr.

**Viktig!** Ventilasjonsåpningene på undersiden av apparatet må ikke være tildekket.

- Sett mateskruen (9) inn i den nedre åpningen på kjøttkverntilbehøret (2) med tannhjulet vendt innover – se figur B.
- Plasser nå de ønskede tilbehørene som beskrevet i de følgende avsnittene.



- Fest kjøttkverntilbehøret (2) på det fremre navet på apparatet (se figur C).
- Merk: For enklere montering må du først installere de ønskede tilbehørene i kjøttkverntilbehøret (2) før du plasserer det i det fremre huset. Hvis du monterer de ønskede tilbehørene når kjøttkverntilbehøret (2) allerede er i det fremre huset, vil mateskruen (9) skyve tilbehøret litt noe fremover. Årsaken til dette er den innebygde sikkerhetsmekanismen. Så lenge gjengeringen (6) ikke er riktig satt på, vil den skyve mateskruen (9) fremover. Dermed kan det ikke skjer skader eller klemskader under operasjonen!

### Montering av kjøttkvern

- Plasser først forskjæreren (16) på mateskruen (9). Utsparingen (figur D) skal peke i retning av mateskruen (9):



Side med utsparing



Side med utsparing



Side med utsparing



Side uten utsparing



Side uten utsparing

- Utsparingen på forskjæreren (16) må sitte i det angitte hakket i huset (se figur F).
- Plasser deretter krysskniven (17) på forskjæreren (16). Utsparingen (figur G) peker i retning av forskjæreren (16).
- **Forsiktig!** Krysskniven (17) er veldig skarp. Det er fare for personskade ved håndtering!

G

H

- Plasser ønsket hullskive (13, 14 eller 15) på krysskniven (17).
- **Merk:** Utsparingen på hullskiven skal inn i hakket i huset (se figur I).

- For å låse den på plass strammes gjengeringen (6) på huset. Lås gjengeringen (6) ved å vri den med klokken. **Forsiktig!** Ikke stram gjengeringen (6) for mye! **Forsiktig!** Den gjengede ringen (6) må aldri strammes: Dette kan føre til rask slitasje på krysskniven og hullskivene.
- Sett påfyllingsskålen (4) på kjøttkverntilbehøret (2).

## Montering av pølsehorn

**Bruk:** For å fylle kunstige og naturlige pølseskinn med pøsefarse.

**Merk:** Delene på kjøttkverntilbehøret (2) uten hullskive (13, 14, 15) og uten krysskniv (17) er påkrevd.

- Sett skjæreskriven (18) på forskjæreren (16).  
**Merk:** Utsparingen på skjæreskriven (18) skal sitte i det angitte hakket på kvernhuset.
- Plasser det store pølsehornet (19) eller det smale pølsehornet (20) på skjæreskriven.
- For å låse den på plass strammes gjengeringen (6) på huset.  
Lås gjengeringen (6) ved å vri den med klokken.  
**Forsiktig!** Ikke stram gjengeringen (6) for mye!
- Sett påfyllingsskålen (4) på kjøttkverntilbehøret (2).

## Montering av kibbeh-tilbehør

**Bruk:** For å danne deigrør med kjøttfyll.

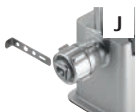
**Merk:** Delene på kjøttkverntilbehøret (4) uten hullskive (13, 14, 15) og uten krysskniv (17) er påkrevd.

- Sett kibbeh-tilbehøret (21) på kjøttkverntilbehøret (16).  
**Merk:** Utsparingen på skjæreskriven (18) skal sitte i det angitte hakket på kvernhuset.
- For å låse den på plass strammes gjengeringen (6) på huset.  
Lås gjengeringen (6) ved å vri den med klokken. **Forsiktig!** Ikke stram gjengeringen (6) for mye!
- Sett påfyllingsskålen (4) på kjøttkverntilbehøret (2).

## Montering av småkaketilbehør

**Merk:** Delene på kjøttkverntilbehøret (2) uten hullskive (13, 14, 15) og uten krysskniv (17) er påkrevd.

- Plasser først skjæreskriven for småkake (24) på forskjæreren (16).
- Fest småkaketilbehøret (23).
- For å låse den på plass strammes gjengeringen (6) på huset.
- Sett nå det formstøpte brettet fra småkaketilbehøret gjennom åpningen som følger med: se figur J.



- Velg ønsket form på deigen ved å flytte det formstøpte brettet; se figur K.



- Sett påfyllingsskålen (4) på kjøttkverntilbehøret (2).

## Bruke kjøttkvernen

### Kverning og blanding av kjøtt med kjøttkvernen

Monter kjøttkvernen som beskrevet i avsnittet "Montering av kjøttkvernen".

#### Neste trinn:

- Skjær kjøttet eller den aktuelle maten i ca. 10 cm lange og 2 cm tykke strimler slik at de passer inn i påfyllingsskålen og kan behandles best mulig av mateskruen.  
**Merk:** Fjern bein, sener eller brusks osv. før kjøttet kvernes.  
Legg matvarene i påfyllingsskålen (se også "Våre tips nedenfor hjelper deg med å få best mulig utbytte av kjøttkvernen din og oppnå optimale resultater").
- Plasser en egnet beholder under kjøttkvernutløpet for å fange opp kjøttdeig.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Tilsett de bearbejdede ingrediensene i påfyllingsskålen (4).
- Vri betjeningsknotten til "I".
- Velg ønsket hastighetsinnstilling via displayet (5) ved å trykke på berøringsknappen for hastighetsjustering (e) → . Se avsnittet "Betjening av kontrollpanelet".  
**Forsiktig!** Kjøttkvernen må aldri brukes på tomgang, dvs. uten kjøtt i enheten!  
Dette fører til overoppheting av hullskiven og krysskniven og fører dermed til slitasje på disse delene!
- Bruk kun stapperen (8) til etterfylling av mat.  
**Merk:** Ikke bruk makt for å presse maten ned.
- **Merk:** Når du tilbereder tartarbuff, kan du gjenta kverneprosessen én gang til med middels grov hullskive for å oppnå den ideelle konsistensen.
- Etter bruk, sett betjeningsknotten på "0".

### Bruke kjøttkvernen til å lage pølser

Kvern først kjøttet som beskrevet under "Kverning og blanding av kjøtt med kjøttkvernen".

Skru av gjengeringen (6) og fjern hullskiven (13, 14 eller 15) og krysskniven (17).

**Forsiktig!** Krysskniven (17) er veldig skarp. Det er fare for personskaade ved håndtering!

Monter pølsehornet (19 eller 20) som beskrevet under "Montering av pølsehornet". **Merk:** For å lage pølser trenger du naturlige eller kunstige pølseskinn, som du kan få fra slaktere og spesialforretninger.

**Merk:** Ingrediensene, spesielt kjøtt, må alltid holdes kjølig (ca. 4 °C).

#### Neste trinn:

- Tilbered pøsefarsen i henhold til oppskriften.
- **Merk:** Legg pølseskinnen i bløt i lunkent vann i ca. 10 til 15 minutter for å gjøre det mer elastisk og for å gjøre det lettere å tre inn på pølsehornet (19, 20).
- Skyv pøsehylsen over trakten til pølsehornet (19, 20) og bind enden sammen slik at kjøttmassen ikke kan unnsnippe under fylling.
- Plasser en egnet beholder, for eksempel et fuktet stekebrett under kjøttkverns utløp for å fange opp kjøttdeigen.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Tilsett den bearbejdede pøsefarsen i påfyllingsskålen (4).
- Vri betjeningsknotten til "I".

- Velg ønsket hastighetsinnstilling via displayet (5) ved å trykke på berøringsknappen for hastighetsjustering (e) → . Se avsnittet "Betjening av kontrollpanelet".
- **Merk:** Slå av apparatet kortvarig eller bruk soft-funksjonen hvis pøsemassen kommer ut for raskt.
- Bruk kun stopperen (8) til etterfylling.  
**Merk:** Ikke bruk makt for å presse maten ned.
- Rull ut pølsen i spiralform på et fuktet stekebrett / i en fuktet beholder.
- Etter bruk, sett betjeningsknotten på "0".

#### Tilberede kjøttkaker/kibbeh med kjøttkvernen

Kvern først kjøttet som beskrevet under "Kverning og blanding av kjøtt med kjøttkvernen". Merk: For å lage kjøttkaker er det best å kverne kjøttet tre i omganger (først med middels hullskive (14) og deretter to ganger med fin hullskive (15)).

Skrue av gjengeringen (6) og fjern hullskiven (13, 14 eller 15) og krysskniven (17).

**Forsiktig!** Krysskniven (17) er veldig skarp. Det er fare for personskade ved håndtering!

Sett sammen kibbeh-tilbehør (21) som beskrevet under "Montere kibbeh-tilbehør".

#### Neste trinn:

- Plasser en egnet beholder (helst en stor tallerken) under kjøttkvernens utløp for å fange opp pølsene.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Tilsett den bearbejdede pøsefarsen i påfyllingsskålen (4).
- Vri betjeningsknotten til "I".
- Velg ønsket hastighetsnivå via displayet (5) ved å trykke på berøringsknappen for hastighetsjustering (e) → . Se avsnittet "Betjening av kontrollpanelet".  
**Merk:** Slå av apparatet kortvarig eller bruk soft-funksjonen , hvis kjøttmassen kommer ut for raskt.
- Bruk kun stopperen (8) til etterfylling.  
**Merk:** Ikke bruk makt for å presse maten ned.
- Skjær kjøttet i biter av ønsket lengde.
- **Merk:** Frys kjøttet kort, slik at kjøttkakene lettere kan fylles.
- Drei betjeningsknotten til "0" etter bruk.

#### Bruke småkaketilbehøret

Sett sammen småkaketilbehøret (23) som beskrevet under "Montering av småkaketilbehør".

#### Neste trinn:

- Tilbered småkakedeigen og legg den i påfyllingsskålen.
- Velg ønsket form på småkaketilbehøret.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Vri betjeningsknotten til "I".
- Velg ønsket hastighetsinnstilling via displayet (5) ved å trykke på berøringsknappen for hastighetsjustering (e) → . Se avsnittet "Betjening av kontrollpanelet".
- Bruk kun stopperen (8) til etterfylling.  
**Merk:** Ikke bruk makt for å presse maten ned.  
**Merk:** Slå av apparatet kortvarig eller bruk soft-funksjonen slik at kjøttmassen ikke kommer ut for raskt.
- Bruk et skjærebrett for å samle opp den formede deigen.
- Drei betjeningsknotten til "0" etter bruk.

#### Oppskrift

Sjokoladepinner


Ingredienser til 30-40 biter

- 250 g mykt smør
- 1 god klype salt
- 250 g fint sukker
- 1 mellomstort egg
- 400 g mel
- 1 strøket teskje bakepulver
- Ca. 75 g mørk sjokoladekuvertyr
- Ca. 75 g melkesjokoladekuvertyr

Ha smør og salt i en blandebolle og pisk til en lys kremfarge ved hjelp av en kjøkkenmaskin eller stavmikser med visp. Rør sukkeret gradvis inn og rør alt til er lys kremfarget. Rør egget godt inn. Sikt melet og bakepulveret. Elt alt en kort stund til deigen er glatt. Del deigen i 2 til 3 porsjoner og legg i folie på et kjølig sted i ca 10 minutter til den trengs igjen. Forvarm ovnen til 200 °C over-/undervarme. Legg bakepapir på 2 til 3 stekebrett. Sett deigporsjonene etter hverandre i småkaketilbehøret og press dem gjennom på innstillingen for **soft-hastighet** . Del blandingen i jevne biter på ca. 6-7 cm lengde. Legg deigstrimlene på brettene. Stekes etter hverandre i varm ovn i rundt 10-12 minutter til de er gyllenbrune. La avkjøles på rist. Bryt opp de to sjokoladekuvertylene for seg og smelt dem i skåler i vannbad. Dypp halvparten av hver kjeks-pinne i kuvertyren eller del kuvertyren i striper. Sett dem på en kakerist eller på bakepapir.



## 7 | DEMONTERING AV APPARATET

- Etter at du har vridd betjeningsknotten til "0", trekker du ut støpselet.
  - Trykk forsiktig strømkabelen inn i inntaket til hovedbryteren (11), slik at apparatet lettere kan stues bort.
  - Trekk stapperen (8) ut av påfyllingsskålen.
  - Fjern påfyllingsskålen (4).
  - Trykk på symbolet for frigjøring av tilbehøret (k) , som er plassert i midten av betjeningsknotten (7), for å frigjøre kjøttkverntilbehøret (2) fra huset.
- Merk:** Hvis betjeningsknotten (7) ikke peker på "0", kan kjøttkverntilbehøret (2) ikke fjernes av sikkerhetsmessige årsaker.  
Fjern det monterte kjøttkverntilbehøret (2) ved å vri det litt mot klokken.



**Merk:** For enkel fjerning av hullskivene (13, 14, 15) skyver du mateskruen ut av kjøttkverntilbehøret (2) bakfra (se figur L).

## 8 | RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ikke bruk slipende eller grove rengjøringsmidler.

**Viktig!** Stikk aldri fingrene eller hånden inn i påfyllingsskålen eller stikk gjenstander inn i åpningene på hullskiven (13, 14, 15) så lenge støpselet ikke er trukket ut.

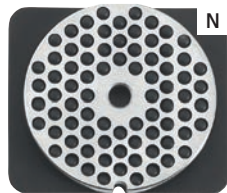
Løsne gjengeringen (6) og demonter tilbehøret. Skyll alle delene grundig i varmt vann.

For enklere og grundigere rengjøring av hullskivene (13, 14, 15), bruk et rengjøringshjelpemiddel for hullskiver (22).

**Merk:** Hullskivene må plasseres riktig på rengjøringshjelpemiddelet (se figurene M, N og O).



Rengjøring av små hullskiver (13)

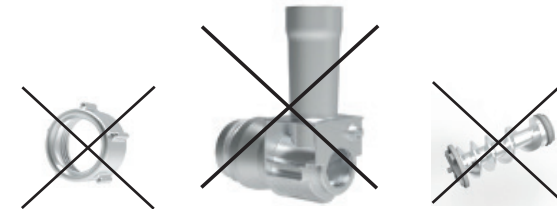
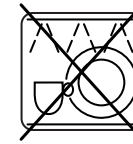


Rengjøring av middels grove hullskiver (14)



Rengjøring av grove hullskiver (15)

**Viktig!** Rengjør aldri gjengeringen (6), kjøttkverntilbehøret (2) eller mateskruen (9) i oppvaskmaskin! Oppvaskmaskiner kan forårsake korrosjon og misfarging. De aktuelle delene er merket med følgende symbol for sikkerhetsformål:



La delene tørke helt før du monterer dem på nytt.

Etter tørking settes hullskivene (13, 14, 15), forskjæreren (16), krysskniven (17) og mateskrue (9) inn med litt vegetabilsk olje.

RENGJØRING AV DELENE	 kan vaskes i oppvaskmaskin	 skyll under rennende vann	 tørk av med en fuktig klut
Kvernhaus (1)	—	—	✓
Kjøttkverntilbehør (2)	—	✓	✓
Påfyllingsskål (4)	✓	✓	✓
Display (5)	—	—	✓
Gjengering (6)	—	✓	✓
Betjeningsknott (7)	—	—	✓
Stapper (8)	—	✓	✓
Mateskrue (9)	—	✓	✓
Oppbevaring av hullskiver (10)	—	—	✓
Deksel for oppbevaring av hullskiver (12)	—	—	✓
Hullskiver (13, 14, 15)	✓	✓	✓
Forskjærer (16)	✓	✓	✓
Krysskniv (17)	✓	✓	✓
Skjæreskive (18)	✓	✓	✓
Pølsehorn (19, 20)	✓	✓	✓
Kibbeh-tilbehør (21)	✓	✓	✓
Småkaketilbehør (23, 24)	✓	✓	✓
Rengjøringshjelpemiddel for hullskiver (22)	✓	✓	✓

## 9 | FEILSØKING

Kontakt WMF kundeservice hvis noen av problemene i tabellen vedvarer.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Maten setter seg fast i mateskrue	Maten ble skjøvet inn i påfyllingshalsen med for mye press	Trykk kort på revers-knappen (a) for å frigjøre blokkeringen og fortsett deretter med kverneprosessen
Mateskrue blokkeres gjentatte ganger	Maten ble skjøvet inn i påfyllingshalsen med for mye press	Slå av apparatet og dra øyeblikkelig kontakten ut fra veggen dersom: Ta av kjøttkverntilbehøret (2) og mateskrue (9) og fjern blokkeringen. Sett deretter sammen apparatet i henhold til anvisningene og start det på nytt.
Kjøttmassen er ikke fin nok	Hullskiven er for stor, og/eller ingrediensene er ikke kvernet et tilstrekkelig antall ganger	Bruk en et finere hullskive og/eller kvern kjøttmassen i flere omganger
Motoren stopper under drift	Overbelastningsvernet har muligens slått av motoren	Slå av apparatet ved å vri betjeningsknotten (7) til "0". Trekk støpselet ut av stikkkontakten, demonter og rengjør apparatet i henhold til anvisningene "Rengjøring og stell". La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter
Mateskrue vinger under drift	Gjengeringen (6) har løsnet	Slå av apparatet og skru deretter gjengeringen (6) med klokken. <b>Forsiktig!</b> Ikke stram gjengeringen (6) for mye!
Motoren bytter automatisk til revers-funksjon i omtrent 5 sekunder	Muligens er motoren overbelastet	Hvis dette skjer tre ganger på rad, stopper motoren, og rengjørings-symbolet lyser. Koble strømkontakten fra stikkkontakten. Demonter og rengjør apparatet i henhold til anvisningene "Rengjøring og vedlikehold"
Ingrediensene lekker ut på siden av gjengeringen (6)	Gjengeringen (6) er ikke riktig montert. Den sitter for løst på kjøttkverntilbehøret (2)	Slå av apparatet og skru deretter gjengeringen (6) med klokken. <b>Forsiktig!</b> Ikke stram gjengeringen (6) for mye! Hvis dette ikke løser problemet, må apparatet demonteres og rengjøres i henhold til anvisningene "Rengjøring og vedlikehold"

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Rask slitasje på krysskniven og hullskivene. Merk: Normal slitasje kan forekomme på hullskivene (13, 14, 15) og krysskniven (17).	Gjengeren (6) er strammet for mye og/eller kjøttkvernen er blitt brukt på tomgang.	Den gjengede ringen (6) må aldri strammes: Kjøttkvernen må aldri brukes på tomgang, dvs. uten kjøtt i kvernen! Dette fører til overoppheting av hullskiven og kniven og fører dermed til slitasje på disse delene! Vedlikeholdsanvisninger: Etter tørking settes hullskivene (13, 14, 15), forskjæren (16), krysskniven (17) og mateskruen (9) inn med litt vegetabilsk olje.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruk, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.



**Consumer Service:**

Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-Mail: [contact-de@wmf.com](mailto:contact-de@wmf.com)

---

**Hersteller:**

WMF GmbH  
WMF Platz 1  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
**wmf.com**