

BOSCH

HACHOIR

MFW2500W

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



BOSCH



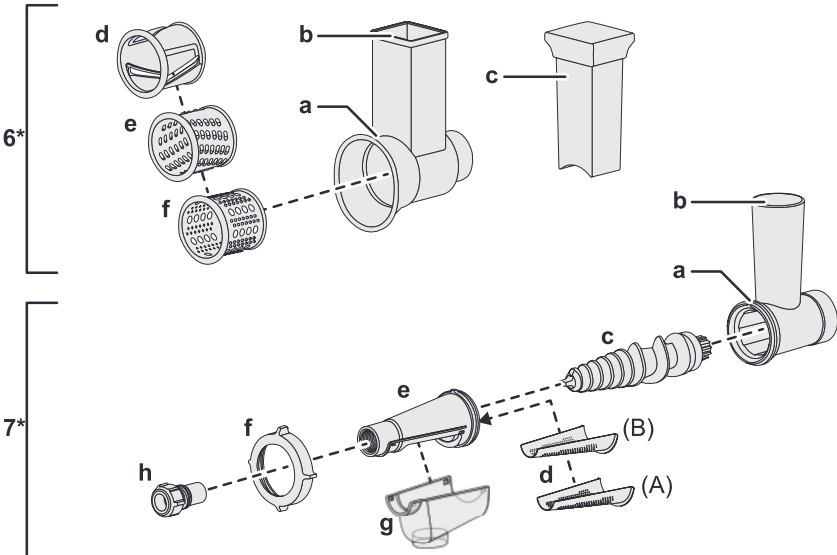
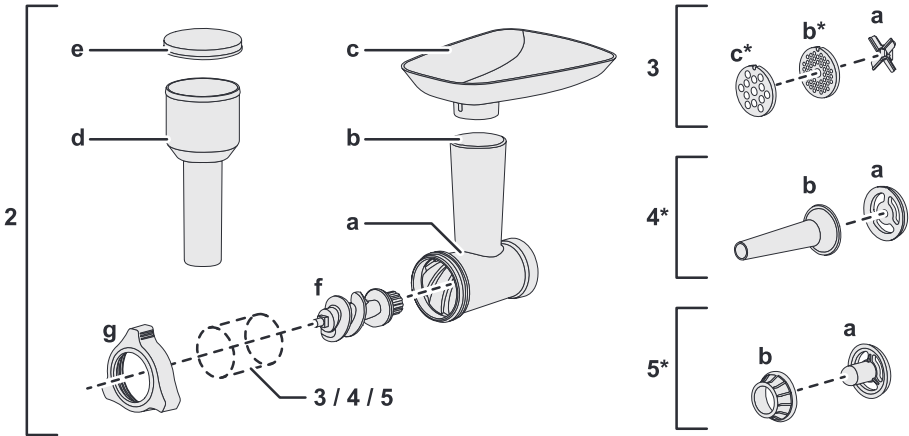
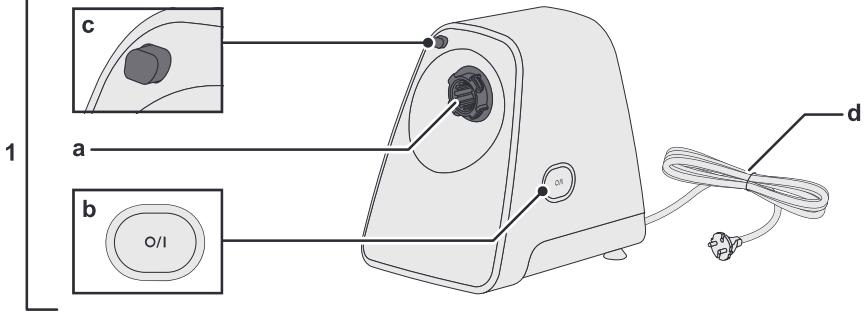
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)

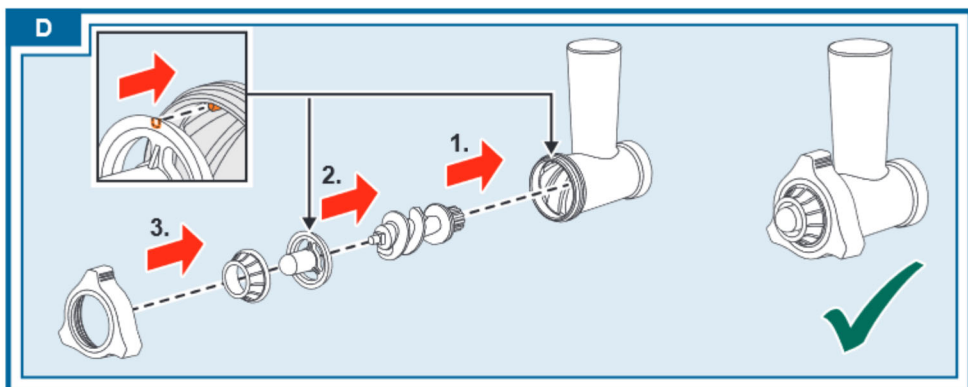
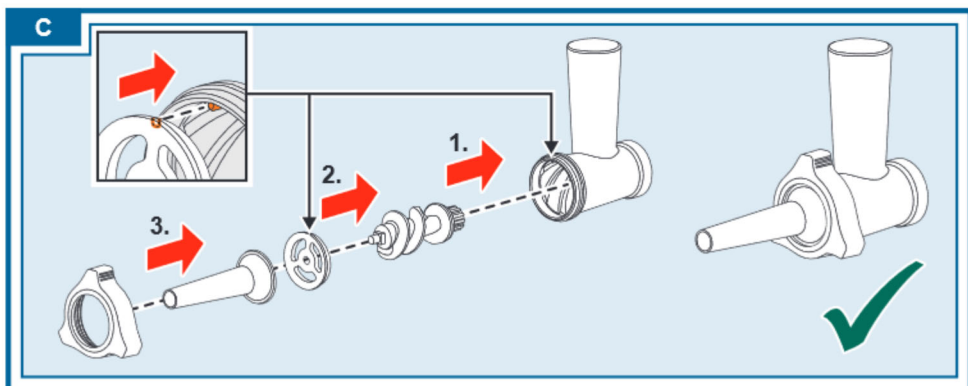
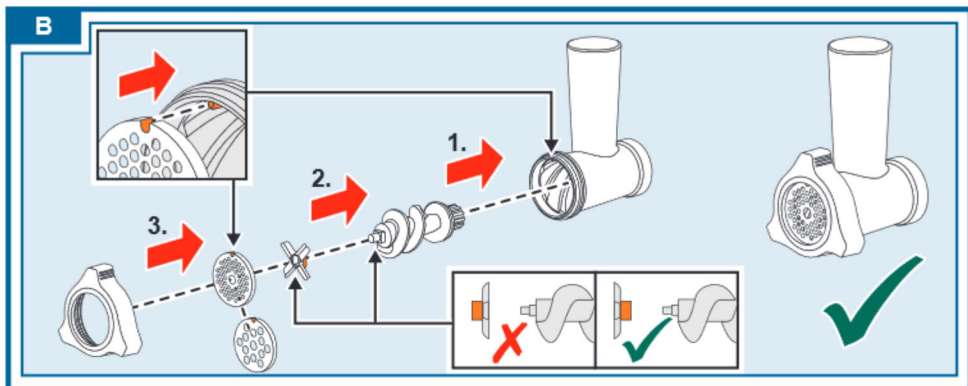
Smart**Power** Meat mincer

MFW25...

MMWP2...

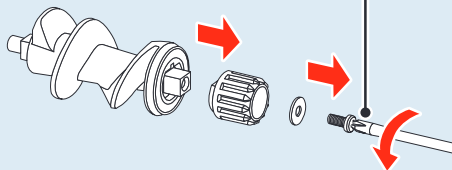
[de]	Gebrauchsanleitung	Fleischwolf	8
[en]	Instruction manual	Meat mincer	20
[fr]	Mode d'emploi	Hachoir	31
[it]	Istruzioni per l'uso	Tritacarne	43
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen	54
[da]	Brugsanvisning	Kødhakker	65
[no]	Bruksanvisning	Kjøttkvern	75
[sv]	Bruksanvisning	Köttkvarn	85
[fi]	Käyttöohje	Lihamyly	95
[es]	Instrucciones de uso	Picador de carne	106
[pt]	Instruções de serviço	Picadora de carne	118
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξάρτημα για κρέα	129
[tr]	Kullanım kılavuzu	Et parçalama makinesi	142
[pl]	Instrukcja obsługi	Maszynka do mięsa	155
[uk]	Інструкція з експлуатації	М'ясорубка	167
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мясорубка	179
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفرمة لحمة	204

A



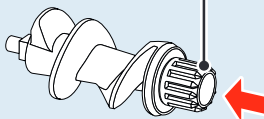
E

1



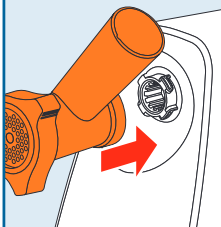
2

 bosch-home.com
№10011109



F

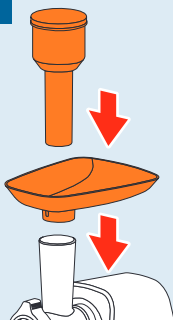
1



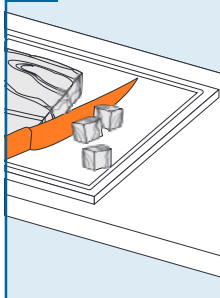
2



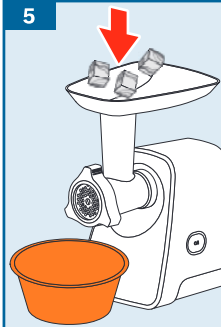
3



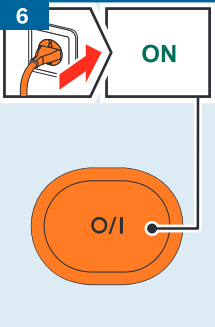
4



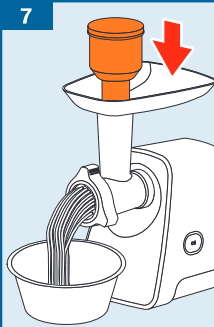
5



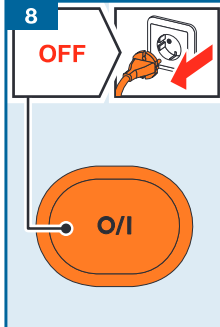
6



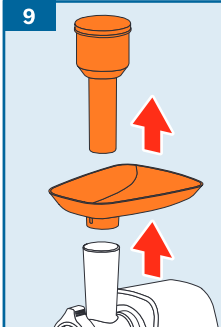
7



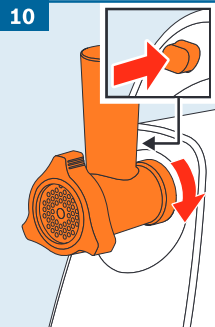
8



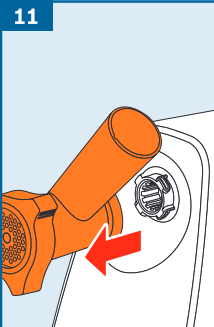
9



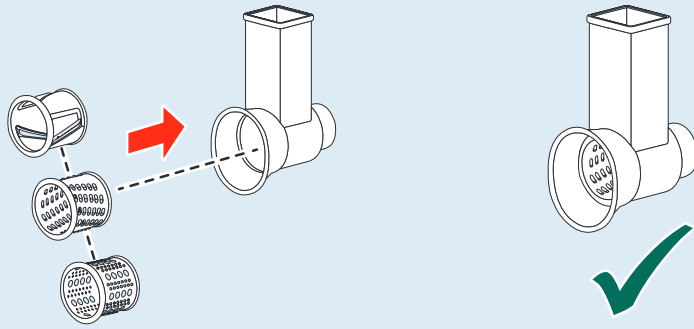
10



11

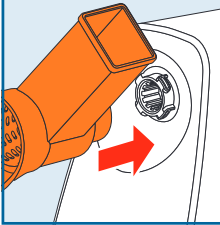


G

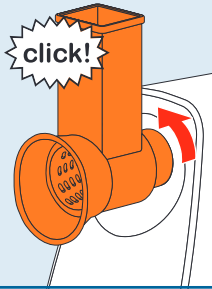


H

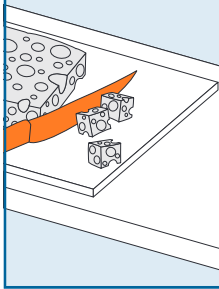
1



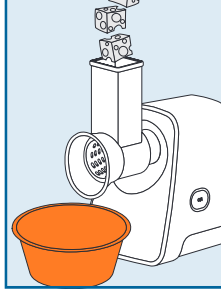
2



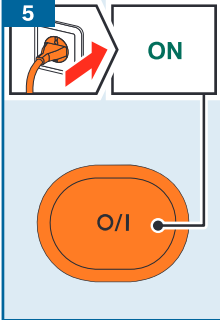
3



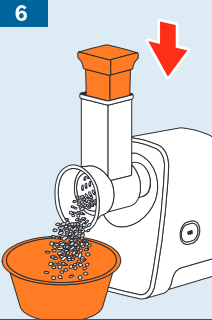
4



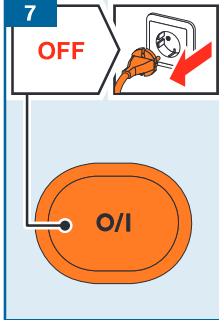
5



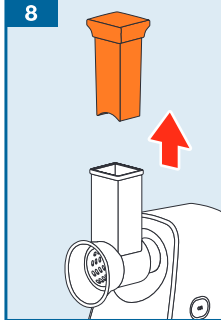
6



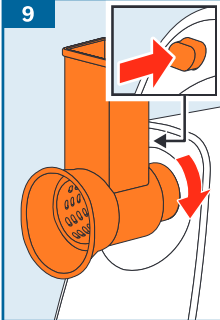
7



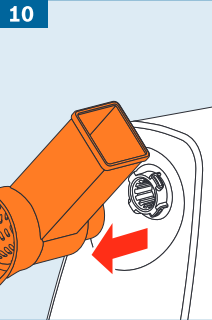
8

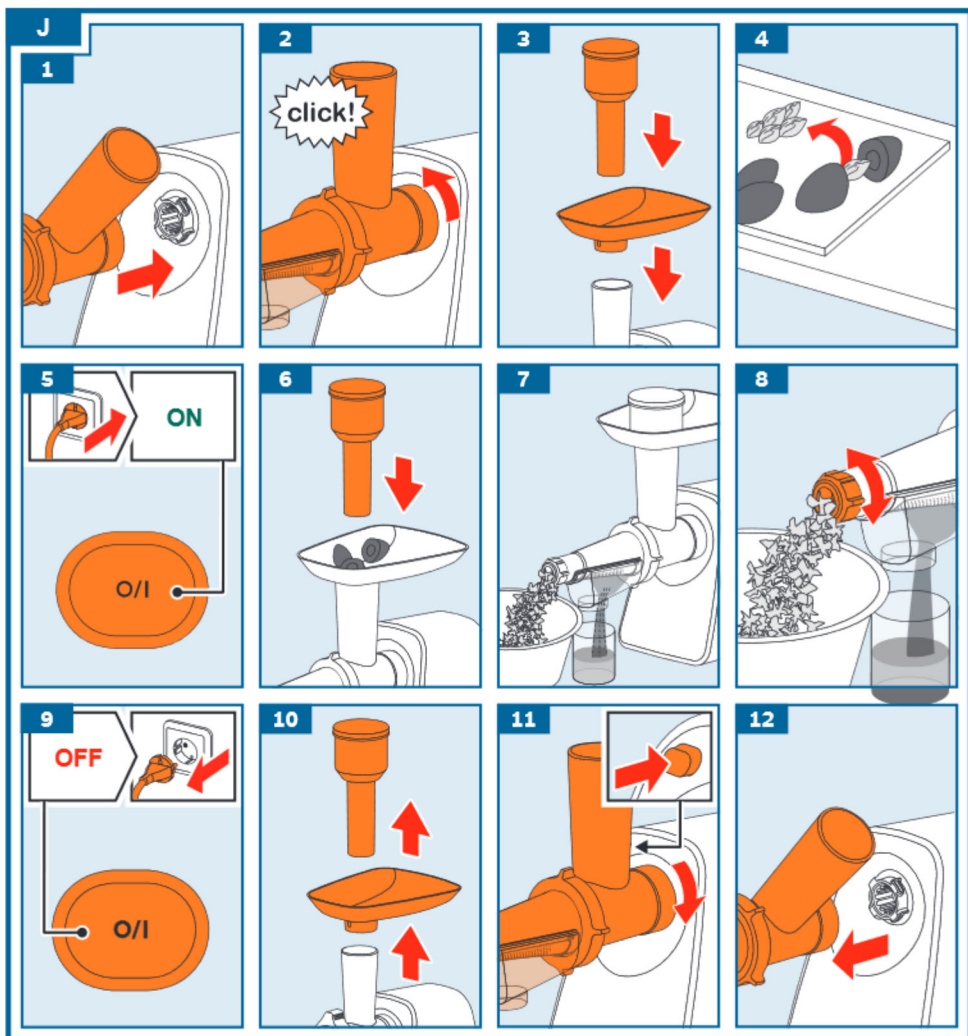
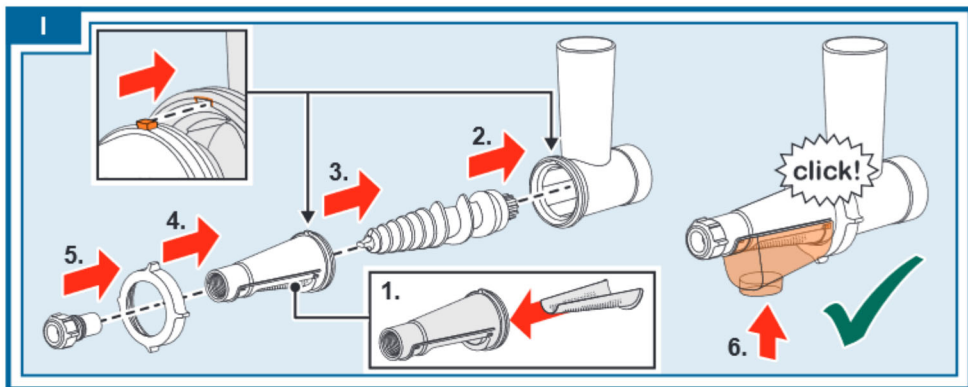





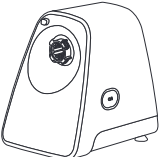
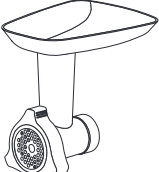
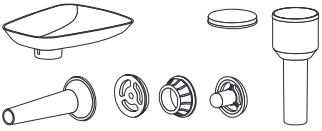

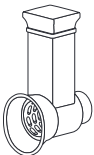
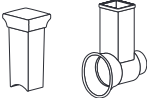

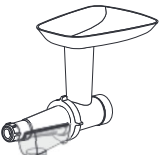
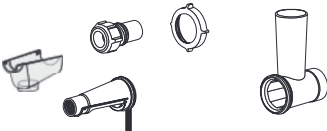


9

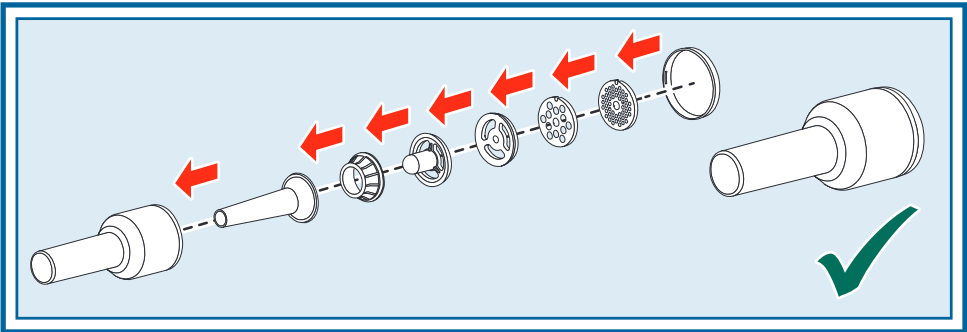


10





				
		✓	⚠ X	⚠ X
		✓	✓	✓
		✓	✓	⚠ X
		✓	✓	✓
		⚠ X	✓	⚠ X
		✓	✓	✓
		✓	✓	⚠ X
		✓	✓	✓



Conformité d'utilisation

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

L'appareil et ses accessoires (en fonction du modèle) sont adaptés aux utilisations suivantes :

Hachoir à viande : pour broyer et mélanger de la viande crue et cuite, du lard, de la volaille, et du poisson.

Accessoire à saucisses : pour fabriquer des saucisses et des boudins.

Moule à kebbehs : pour fabriquer des boulettes de pâtes et de viande hachée.

Râpe : pour râper et couper les produits alimentaires.

Presse-fruits : pour presser les fruits et légumes mous (p. ex. les framboises, groseilles, fraises et tomates).

Les produits alimentaires à traiter doivent être exempts de constituants durs (os par exemple). L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne jamais utiliser les râpes et autres accessoires sur d'autres appareils. N'utiliser que des pièces adaptées à l'appareil correspondant.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci.

La surface de travail doit être accessible, résistante à l'humidité, solide, plane, sèche et suffisamment grande pour éviter tout dommage dû aux projections et pour travailler sans encombre.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Consignes de sécurité

Risque de chocs électriques et d'incendie

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger. Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

Risque de blessures

Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au montage ou au remplacement des accessoires.

Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

Ne pas toucher les pièces en rotation. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage ou de sortie. Ne jamais pousser à la main les aliments à traiter dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon-poussoir fourni !

Ne jamais nettoyer les lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer à mains nues.

Attention ! Risque d'endommager l'appareil

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou dans les accessoires. Ne pas introduire d'objets (par ex. couteau ou cuillère) dans l'orifice de remplissage ou de sortie.

Important !

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 38

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.

Au cours des pages suivantes de cette notice d'utilisation, vous trouverez de précieuses indications sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité.

Nous vous demandons à lire minutieusement cette notice d'utilisation et à respecter toutes les instructions. Vous aurez ainsi toute satisfaction de votre appareil pendant de nombreuses années et les résultats qu'il fournira confirmeront votre décision d'achat. Veuillez conserver cette notice d'utilisation en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Sur notre site web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Conformité d'utilisation	31
Consignes de sécurité	32
Vue d'ensemble	34
Avant la première utilisation	34
Éléments de commande et d'affichage	34
Dispositifs de sécurité.....	35
Appareil de base.....	35
Base	35
Râpe	36
Presse-fruits	37
Entretien et nettoyage quotidiens	38
Recettes	39
Conseils.....	40
Mise au rebut.....	40
Garantie.....	40
Pièces de rechange et accessoires.....	41
Dérangements et solutions.....	42

Vue d'ensemble

→ Figure A

1 Appareil de base

- a Entraînement des accessoires
- b Touche O/I
- c Touche de verrouillage
- d Cordon d'alimentation

2 Base

- a Boîtier
- b Orifice de remplissage
- c Entonnoir
- d Pilon-poussoir
- e Couverture pour pilon poussoir
- f Vis sans fin avec pale d'entraînement
- g Anneau vissable

3 Hachoir à viande

- a Lame
- b Disque ajouré, fin (3,8 mm) *
- c Disque ajouré, grossier (8 mm) *

4 Accessoire à saucisses *

- a Anneau porteur
- b Insert à saucisses

5 Accessoire à kebbehs *

- a Bague conique
- b Insert à kebbehs

6 Râpe *

- a Boîtier
- b Orifice de remplissage
- c Pilon-poussoir
- d Accessoire à découper
- e Râpe, fine
- f Râpe

7 Presse-fruits *

Utiliser l'entonnoir et le pilon poussoir de l'accessoire de base.

- a Boîtier
- b Orifice de remplissage
- c Vis sans fin avec bague d'étanchéité
- d Inserts passoire fin (B) & grossier (A)
- e Support de passoire avec bague d'étanchéité
- f Anneau vissable
- g Entonnoir de sortie
- h Buse à pulpe (réglable)

* selon le modèle

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles auprès du service après-vente ou sur www.bosch-home.com.

→ « Pièces de rechange et accessoires » voir page 41

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Démonter les parties assemblées. Pour cela, procéder dans l'ordre inverse de la description dans « Préparatifs ».
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces.

→ Fig. A

- Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 38

Éléments de commande et d'affichage

Touche O/I

La touche O/I permet de mettre l'appareil en marche. L'entraînement démarre aussitôt. Un nouvel appui sur la touche O/I permet d'éteindre l'appareil. L'entraînement s'arrête.

Touche de verrouillage

L'accessoire monté sur l'appareil est déverrouillé en appuyant sur la touche de verrouillage. L'accessoire peut être tourné dans le sens horaire et retiré de l'appareil de base que lorsque la touche de verrouillage est enfoncée.

Dispositifs de sécurité

Disjoncteur thermique

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Parmi les causes possibles : de trop grandes quantités d'aliments traitées en même temps ou blocage dû à la présence d'un os. → « *Dérangements et solutions* » voir page 42

Sécurité anti-surcharge

Pour empêcher que votre appareil ne s'endommage en cas de surcharge de l'accessoire de base, la pale d'entraînement comporte une entaille (zone de rupture programmée). En cas de surcharge, la pale d'entraînement se rompt à cet endroit. Une nouvelle pale d'entraînement peut être obtenue auprès du service après-vente (n° 10011109). Les pièces de rechange à zone de rupture programmée ne sont pas couvertes par nos engagements de garantie.

Remplacer la pale d'entraînement

→ Figure

1. Desserrer la vis de la pale d'entraînement avec un tournevis adapté (PH2) et retirer la pale défectueuse.
2. Installer la nouvelle pale d'entraînement et revisser.

Appareil de base

Préparatifs

Risque de blessures !

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et lorsque les accessoires nécessaires sont montés correctement sur l'appareil de base.

- Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal.

L'appareil de base est prêt.

Base

La base est utilisée pour les applications suivantes :

Hachoir à viande

Pour broyer des aliments crus ou cuits. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser le disque adéquat. → « *Conseils* » voir page 40

Accessoire à saucisses

Pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.

Moule à kebbeh

Pour façonner des boulettes de pâte ou de viande hachée.

Remarque : avec la base et l'accessoire adéquat que vous pouvez vous procurer auprès du service après-vente, d'autres applications sont possibles.

Attention !

Lors du montage des différentes pièces, aligner les évidements des accessoires sur la pièce correspondante du boîtier.

Préparatifs pour le hachoir à viande

Risque de blessures !

Ne pas toucher la lame tranchante.

Attention !

N'utiliser qu'un seul disque ajouré à la fois.

→ Figure

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la lame puis le disque souhaité sur la vis. Les lames doivent regarder vers le disque ajouré.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

Le hachoir à viande est prêt.

Préparatifs pour l'accessoire à saucisses

→ Figure

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.

2. Installer tout d'abord l'anneau porteur sur la vis puis l'insert à saucisses dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

L'accessoire à saucisses est prêt.

Préparatifs pour le moule à kebbehs

→ Figure D

1. Insérer la vis avec la pale d'entraînement vers l'avant dans le boîtier.
2. Installer tout d'abord la bague conique sur la vis puis l'insert à kebbehs dans le boîtier.
3. Installer l'anneau vissable sur le boîtier puis visser sans forcer dans le sens horaire.

Le moule à kebbehs est prêt.

Utilisation

Remarque : en fonction de l'utilisation souhaitée, les aliments sont traités différemment.

→ « Recettes » voir page 39

L'exemple suivant décrit l'utilisation de la base comme hachoir à viande :

⚠ Risque de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !

- Ne pas traiter d'os, de cartilage, de tendons ou autres parties dures.
- Ne pas traiter de la viande congelée.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon-poussoir.

→ Suite de la figure F

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
3. Installer l'entonnoir et placer le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.

4. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
5. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
6. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
7. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage.
8. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
9. Retirer l'entonnoir et le pilon-poussoir.
10. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
11. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 38

Râpe

Pour râper et découper le fromage, les fruits, les légumes, les noix, les amandes, les petits pains secs et d'autres aliments durs. Ne convient pas pour couper les produits alimentaires fibreux, p. ex. le céleri ou les poireaux. En fonction du type et de la consistance des aliments à traiter, utiliser l'accessoire adéquat. → « Conseils » voir page 40

Préparatifs

⚠ Risque de blessures !

Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

→ Figure G

- Placer l'accessoire souhaité dans le boîtier.

Remarque : Le verrouillage de l'insert a lieu automatiquement au moment où vous allumez l'appareil.

La râpe est prête.

Utilisation

⚠ Risque de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.

- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !

- Le pilon-poussoir ne peut être introduit que dans un sens.
- Retirer les coquilles (de noix par ex.).
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon-poussoir.

→ Suite de la figure

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse horaire jusqu'à entendre son enclenchement.
3. Préparer les aliments. Couper tout d'abord les grands morceaux en plus petits morceaux afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer.
4. Placer un récipient adapté sous l'accessoire. Introduire les aliments préparés dans l'entonnoir.
5. Brancher la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
6. Pousser légèrement les aliments avec le pilon-poussoir dans l'orifice de remplissage. Les aliments ont été découpés ou rapés.
7. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
8. Extrayez le pilon poussoir.
9. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se retire.
10. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 38

Presse-fruits

Pour presser les fruits mous (p. ex. les framboises, groseilles, fraises et tomates). L'accessoire ne convient pas pour les pommes et raisons. Il ne convient pas non plus pour le traitement de fruits et légumes durs comme les carottes et les betteraves.

Préparation

Remarque : la teneur en pulpe du jus dépend de l'insert passoire qui a été choisi. Ne pas presser de fruits dont le diamètre des graines est similaire au diamètre du trou de l'insert passoire (p. ex. des framboises).

→ Figure

- Vérifier si les bagues d'étanchéité sont fixées sur le support de passoire et la vis sans fin. Si ce n'est pas le cas, insérer des bagues d'étanchéité dans les rainures d'étanchéité de ces pièces.
1. Mettre l'insert passoire en place dans le support de passoire et le presser fermement.
 2. Introduire la vis sans fin dans le boîtier.
 3. Mettre le support de passoire dans le boîtier. La saillie du support de passoire doit être assise dans l'évidement prévu dans le boîtier.
 4. Installer l'anneau vissable sur le boîtier, puis visser sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre.
 5. Visser la buse à pulpe dans le support de passoire.
 6. Placer l'entonnoir de sortie sur le support de passoire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Le presse-fruits est prêt.

Utilisation

Avertissement

Risque de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
- Pour remplir l'appareil, servez-vous uniquement du pilon-poussoir.

Attention !

- Enlever les parties dures des fruits (peau, pépins, tiges).
- Les baies comme les groseilles peuvent être pressées avec leurs tiges.
- Les graines ou noyaux de grande taille, p. ex. des prunes et cerises, doivent être retirées avant d'extraire le jus.
- Ne pas utiliser de fruits congelés.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.

→ **Suite de la figure 1**

1. Installer à l'oblique l'accessoire préparé sur l'entraînement de l'appareil de base.
2. Tourner l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible. Serrer l'anneau vissable.
3. Installer l'entonnoir et placer le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
4. Préparer les fruits. Couper tout d'abord les fruits de grande taille en morceaux plus petits afin qu'ils passent dans l'orifice de remplissage sans devoir les enfoncer. Retirer les noyaux de grande taille (p. ex. des cerises ou des prunes).
 - Placer un récipient en dessous de l'ouverture pour le jus et un sous celui pour la pulpe.
 - Introduire les fruits préparés dans l'entonnoir.
5. Raccorder la fiche secteur. Mettre l'appareil en marche.
6. Pousser légèrement les fruits avec le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.
7. Le jus pressé s'écoule à travers l'entonnoir de sortie. La pulpe (composants solides) est pressée et évacuée par la buse à pulpe.
8. Régler la buse à pulpe. En la dévissant la buse, la pulpe devient plus humide ; en la vissant, elle devient plus sèche et plus de jus s'écoule de l'entonnoir. Si la pulpe est trop sèche, dévisser la buse pour que la machine ne soit pas obstruée par la pulpe.
9. Une fois terminé, éteindre l'appareil et débrancher.
10. Retirer l'entonnoir et le pilon poussoir.
11. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se sépare.
12. Retirer l'accessoire, puis démonter et nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 38

Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil, les accessoires et toutes les pièces utilisées doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risque d'électrocution !

- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.

⚠ Risques de blessures !

Ne jamais approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes équipant les accessoires à râper et émincer.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

La **figure 2** vous montre comment laver les pièces détachées.

- Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.
- Démonter les accessoires utilisés dans l'ordre inverse (voir « Préparatifs » de l'accessoire correspondant).
- Nettoyer tous les accessoires avec un produit de nettoyage et une éponge / un chiffon doux ou avec une brosse douce.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Remarques :

- Sécher immédiatement les pièces métalliques puis les protéger de la rouille avec un peu d'huile alimentaire.
- Dans le cas des carottes par exemple, les aliments peuvent colorer les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

Recettes

Roulés de viande hachée au gouda

Recette de base

- 500 g de boeuf découpé en lanières
- 500 g de porc découpé en lanières
- 200 g de fromage (gouda)
- 10 g de sel
- 2 g de poivre noir moulu
- Ail (facultatif)
- Huile de friture
- Pour faciliter la préparation, découpez le gouda en cubes (2 x 1 x 1 cm) et mettez-le au congélateur pendant la nuit.
- Hachez d'abord le gouda congelé puis la viande de boeuf et de porc avec le hachoir à viande (disque ajouré fin).
- Ajoutez le sel, le poivre et l'ail (facultatif) et mélangez.
- Formez des roulés d'environ 10 cm de long à la main ou à l'aide de l'accessoire à extruder les saucisses.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et cuisez les roulés de viande hachée pendant environ 5 minutes. Retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien cuits.

Kebbeh

Pâte :

- 500 g d'agneau découpé en lanières
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon haché
- Traiter en alternance l'agneau et le boulgour avec le hachoir à viande (disque fin).
- Mélanger bien la pâte puis incorporer les oignons.
- Traiter le mélange deux fois de plus avec le hachoir à viande.

Garniture :

- 400 g d'agneau découpé en lanières
- 2 oignons moyens hachés
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de farine
- 2 c. à café de piment
- Sel et poivre
- Hacher l'agneau avec le hachoir à viande (disque fin).
- Saisir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

- Ajouter l'agneau et faire revenir.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Cuire le tout à l'étuvée 1 à 2 minutes.
- Retirer la graisse en excès.
- Laisser la garniture refroidir.

Préparation des kebbeh :

- Traiter le mélange pour la pâte avec le moule à kebbeh.
- Découper la pâte creuse en segments de 7,5 cm de long.
- Comprimer un bord pour fermer un côté de la boulette.
- Introduire un peu de garniture dans le trou puis fermer en comprimant.
- Faire chauffer l'huile (à 180 °C) puis faire frire la pâte pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Quenelles de pain

- 300 g de pain blanc frais
- 20 ml de lait
- 40 g de beurre ou de margarine
- 3 œufs
- 1 c. à s. d'oignons finement hachés
- Persil
- Un peu de farine
- Sel et poivre
- Couper le pain en tranches d'env. 10 mm, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Les couvrir avec 20 ml de lait et les laisser s'imbiber.
- Faire passer les morceaux de pain imbibés dans le hachoir (disque ajouré grossier) pendant env. 50 secondes.
- Ajouter les oignons et le persil finement hachés, puis le beurre fondu. Bien mélanger le tout.
- Brouiller les œufs, les saler et poivrer, puis les ajouter à la masse à base de pain.
- Laisser la pâte reposer quelques minutes. Ensuite, la pétrir à nouveau énergiquement.
- Avant de former les quenelles, bien s'humidifier les mains avec de l'eau. Rouler les quenelles dans la farine.
- Mettre les quenelles dans l'eau frémissante et faites-les cuire env. 20 minutes. L'eau ne doit jamais entrer en ébullition !

Conseils

Hachoir à viande

Utilisation des disques ajourés

- **Disque ajouré fin (3,8 mm) pour :**
Viande cuite de poulet, de porc et de bœuf, foie cuit, poisson cuit pour soupes ; viande crue de porc et de bœuf pour rôti de viande hachée ; foie cru, viande et lard pour saucisse de pâté de foie ; viande de porc pour saucisse de viande hachée, Viande de porc et de bœuf pour pâté et cervelas
- **Disque ajouré grossier (8 mm) pour :**
Viande de porc rôtie pour goulasch ; restes (de rôti, de charcuterie,...) pour gratin
- Pour une consistance plus fine des aliments, répéter le processus de broyage plusieurs fois ou utiliser successivement les différents disques (grossier, fin).
- D'autres ingrédients peuvent être directement ajoutés lors du traitement (par ex. oignons, épices). Tous les ingrédients sont ainsi bien mélangés.

Accessoire à saucisses

- Avant d'utiliser du boyau naturel, le faire tremper env. 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Ne pas remplir de trop le boyau afin d'éviter qu'il n'éclate lors de la cuisson.

Râpe

Utilisation des accessoires

- **Accessoire à découper :** pour les carottes, les courgettes, les concombres
- **Râpe (fine) :** pour les noix, le fromage dur
- **Râpe :** pour les pommes de terre, le parmesan

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Pièces de rechange et accessoires

Pièces de rechange et accessoires		
 3.8 mm	 10009254	Disque ajouré (fin) pour le hachoir à viande
 8 mm	 10009255	Disque ajouré (grossier) pour le hachoir à viande
	 00753386	Accessoire à saucisses : pour remplir les boyaux artificiels et naturels avec de la chair à saucisse. Pour façonner des boudins.
	 00753387	Accessoire à gâteaux sablés : Pour former des gâteaux sablés avec 3 motifs différents.
	 00753399	Râpe : pour râper et émincer
	 00753398	
	 00753400	Insert pour râper (grossier) pour la râpe
	 00753401	Insert pour râper (fin) pour la râpe
	 00753402	Accessoire à râper pour la râpe
	 00753403	Accessoire à découper pour la râpe

Les accessoires et pièces de rechange sont disponibles dans le commerce ou auprès du service après-vente.

Dérangements et solutions

Le tableau suivant vous présente des solutions aux problèmes ou dérangements auxquels vous pouvez remédier vous-même. Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas lorsqu'il est mis en marche.	L'appareil n'est pas sous tension.	Insérer la fiche secteur dans la prise de courant.
Les aliments ne sont pas traités ou le sont très lentement.	L'accessoire ou la vis est bouché.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Retirer l'accessoire, démonter et nettoyer pour éliminer le blocage. → « <i>Entretien et nettoyage quotidiens</i> » voir page 38
	Une pression trop importante est appliquée sur le pilon-poussoir ou l'orifice de remplissage est trop plein.	Réduire la pression sur le pilon-poussoir et moins remplir l'orifice de remplissage.
	Des parties dures sont encore présentes dans les aliments à traiter.	Retirer les parties dures. Pré-cuire les légumes durs avant leur traitement.
L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation.	La protection anti-surcharge est activée.	Éteindre l'appareil, attendre qu'il s'immobilise et le débrancher. Laisser refroidir l'appareil pendant env. 15 à 20 minutes, puis le remettre en marche. S'il ne démarre pas, laisser encore refroidir l'appareil et essayer de nouveau plus tard.