

# andrew James

## Premium Meat Grinder



Thank you for your purchase. We hope that you are satisfied with your new Andrew James product.

To fully and safely enjoy the benefits of your new product, please read the manual fully before use and keep safe for future reference.

## Safety information

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following;

- This appliance is intended for indoor, household use. Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and/or instruction concerning safe use of the appliance and the understanding of hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Never handle or operate any appliance with wet or moist hands.
- Do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquids. Take care whilst cleaning.
- If the appliance has fallen in water do not reach for it, immediately switch the appliance off at the mains and unplug it.
- Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally. Never use the cord to carry or pull the appliance. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep the cord away from heated surfaces.
- Do not use the appliance if it has malfunctioned, been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and/or repair by an authorised service agent.
- Do not attempt to open the appliance, repair or modify the appliance, use the appliance for unintended applications or use accessory attachments not recommended by the manufacturer.

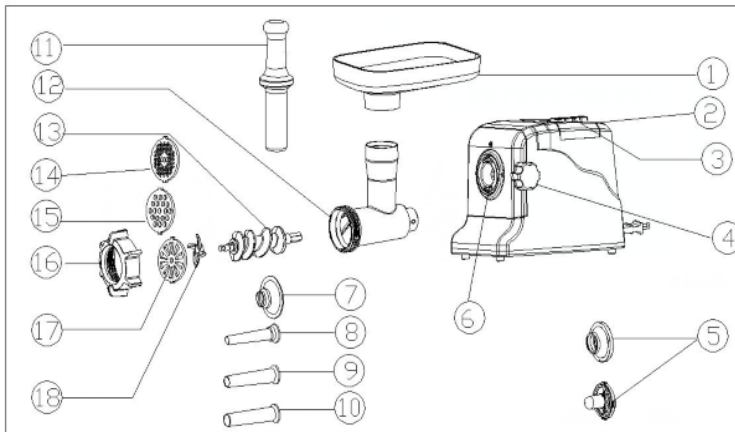
Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

- Do not place the appliance near a naked flame, hot gas or electric burners, or any appliances generating heat.
- Always remove the plug safely from the socket after use. Do not pull from the cord.
- Ensure that all packaging is removed before use.

### **Appliance specific safety information**

- When carrying the unit, hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using the Kibbeh attachment.
- Always use the food pusher to push food through the chute.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- The meat grinder should be used for no longer than 10 minutes continuously. Allow the meat grinder to cool for 10 minutes before re-using it.
- When changing the operation of the unit from 'ON' to 'Reverse' or 'Reverse' to 'ON' use the Stop/Reset button and allow the grinder to stand for 15 seconds before selecting the next operation.
- To avoid jamming, do not operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on the appliance. The appliance should be allowed to rest for 5 minutes, press the Stop/Reset button to reset the unit. The 'On' button can then be pressed to start the appliance and resume grinding.

## Appliance components illustration



1. Hopper plate	7. Sausage attachment (block)	13. Snake
2. Body	8. Sausage attachment (fine)	14. Cutting plate (fine)
3. Keyboard switch	9. Sausage attachment (medium)	15. Cutting plate (medium)
4. Fasten knob	10. Sausage attachment (large)	16. Fixing ring
5. Kibbeh attachments	11. Food pusher	17. Cutting plate (coarse)
6. Head inlet	12. Head	18. Cutting blade

## Product assembly

1. Place the meat grinder onto a stable, level surface. Hold the head (12) and insert into the inlet (6).
2. Place the fasten knob (4) into the body and tighten until the head is securely held in place.
3. Place the smaller side of the snake (13) into the head (12), until it sits securely in the head.
4. Put the cutting blade (18) onto the snake shaft with the blade facing out. Ensure this is fitted correctly or the meat will not grind.
5. Place the desired cutting plate, fine (14), medium (15) or coarse (17), next to the cutting blade, ensuring the protrusions fit into the slots on either sides of the rim.
6. Screw the fixing ring (16) in place. Be careful not to over tighten.
7. Place the hopper plate (1) on the head and fix into position.

## Before first use

- Check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Hand wash all parts of the appliance (except the body) in warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Before plugging the appliance in at the mains, press the stop button to make sure that no operation is selected.

**Please note:** The Kibbeh attachments and cutting plates are stored in the storage compartment on top of the body. The plug is stored in the storage compartment at the rear of the body. Ensure the air passage under the meat grinder is kept free and not blocked.

## How to use

### Mincing meat

1. Place a dish below the meat grinder head to catch the food.
2. Cut the meat into chunks approximately 2cm x 2cm x 6cm, so they fit easily into the hopper opening. Ensure there are no bones, tough sinew or excess fat.
3. Press the 'ON' button and use the food pusher to guide the pieces of meat into the machine. Add small amounts at a time to avoid overloading the machine.
4. Once all of the meat has been processed press 'Stop & Reset'.
5. Unplug the meat grinder and remove the leftover meat by dismantling the head (See Disassembly).

### Making sausages

Before starting, assemble sausage attachment as shown below.

#### Method

1. Wash all parts and dry thoroughly before use.
2. Hold the head and insert it into the inlet.
3. Place the snake, the cutting blade and the desired cutting plate into the head as shown in the sequence.
4. Place the desired sausage attachment into the sausage block.
5. Place the assembled sausage attachment next to the cutting blade, fitting the protrusions in the slot. Screw the fixing ring tightly and place the hopper plate on the head and fix it into place.
6. Slide the sausage skin over the sausage attachment.

7. Feed foods into the hopper plate by using the food pusher only.
8. Press the 'ON' button. Allow the meat to move to the end of the sausage attachment then turn the grinder off. Pull the skin over the end of the sausage attachment and tie a knot in the end of the skin. This way, the meat will not fall out of the sausage skin.
9. Restart the grinder. Guide the sausages slowly off the sausage attachment, whilst pushing the meat on the hopper plate with the food pusher.
10. You should stop the machine when the sausage skin is filled with meat. If there are any air bubbles in the sausage, you can let the air out with a needle. Then repeat steps 7-9 again until finished.
11. Tie and cut any excess skin. Twist sausages to the desired length.
12. For best results, leave the sausages in links overnight in the refrigerator.

### **Reverse function**

If there is a blockage, press 'Stop' and wait until the motor has stopped completely. Then press 'Reverse' for 3-6 seconds. The feed screw will be rotating in the opposite direction and the head will become empty. Once the blockage has cleared, continue to use the meat grinder as before. If the reverse function is unable to clear the blockage, disassemble the head and remove the meat.

### **Half**

The meat grinder has a 'Half' button which enable the grinder to function on half the power (900w).

If grinding small pieces of lean meat or tender cooked meats the 'Half' button may be sufficient. Also, if you are grinding meat for the second time the 'Half' may be suitable for your needs.

## Sausage recipes

### Traditional pork sausage

#### Ingredients

900g Pork Shoulder (80% Meat/20% Fat)	1 tbsp. Parsley
4 tbsp. Garlic powder	Salt and black pepper to taste
2 tbsp. Thyme	1 Hog casing
1 tbsp. Fennel seed	

#### Method

1. Mince the pork.
2. In a bowl, add the dry ingredients to the minced pork. Mix with hands until the dry ingredients are evenly distributed.
3. Soak the skins in water for 10 minutes, then feed them onto the sausage attachment.
4. Follow the steps found in “making sausages”.
5. Poke 2 to 3 small holes in each sausage to allow air to escape during cooking.

### Spanish chorizo

#### Ingredients

- 1kg pork shoulder, cut into 2cm cubes
- 200g pork back fat, cut into 2cm cubes
- 5 cloves garlic, minced
- 3 tablespoons smoked paprika
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon red chilli flakes
- 1 teaspoon black pepper
- 60ml dry white wine
- 1 hog casing

#### Method

1. Place the pork and the fat in the freezer for 30 minutes. Also place the meat mincer in the freezer, as this will make mincing easier.
2. Pass the partially frozen meat and fat through the cold meat mincer fitted with a medium plate. Combine the mince with the garlic, seasonings and wine. Mix well for 2 to 3 minutes, using your hands. Cover with clingfilm and chill for 1 hour, or up to overnight.
3. Soak the casing in cold water for about 30 minutes. Place the wide end of a small sausage stuffing funnel up against the sink tap and run cold water through the inside of the casing.
4. Follow the steps found in “making sausages”.
5. Poke 2 to 3 small holes in each sausage to allow air to escape during cooking.

## Product disassembly

1. Remove the hopper plate from the head.
2. Unscrew the fixing ring.
3. Remove the cutting plate, cutting blade and snake. You may need to use a screwdriver to help you remove the cutting plate from the head.
4. Unscrew the fasten knob.
5. Lift the head out of the inlet.

## Cleaning

- Remove parts from the main body and remove any meat. Wash each part in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Do not use bleaching solution as this will discolour the aluminum. Never use a soda solution.
- Wipe the main body with a damp cloth, do not immerse in water.
- Thinners and petrol will crack or change the colour of the unit.
- Wipe all of the cutting parts with vegetable oil to protect them from rusting, then wrap them in greaseproof paper to prevent discolouring / rusting.
- The meat grinder and it's accessories are not dishwasher safe.

## UK and EU warranty

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic use only and is not for commercial use.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale/order number. This does not affect your statutory rights.

Returned products must be cleaned and returned to us in as close to delivery condition as possible.

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired/replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full refund, you have the right to do so within



the first 7 days. For our returns policy please go to:

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU.

All of our prices are inclusive of VAT.

Once a product has been returned to us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

### Electrical information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the power supply where the product is being used.

Class II double insulation. This product is double insulated therefore no earth connection is required.

Precautions should be followed for safe cable management and connection to the power supply

If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- Safely dispose of the old plug.
- Connect the blue lead to the neutral “N” terminal
- Connect the brown lead to the live terminal “L” in the new plug.



**Warning!** For double insulated product no connection is made to the Earth terminal.

Recommended fuse: 13A.

If an extension cable is required, a 2 core or 3 core (earthed) extension can be used. To avoid overheating the extension cable should be rated no less than 13A and be fully unwound before use.

Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

## Disposal of the appliance

### Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling



### Disposal of Electrical and Electronic Waste

Non-household waste. This product must not be disposed of together with ordinary household waste.

Separate collection of used products, batteries and packaging allows the recovery and recycling of materials. Reuse of materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local authorities, retailers and collection organisations may provide for separate collection of electrical products, batteries and packaging.

## Contact Details

**Address:** Andrew James UK Ltd, Lighthouse View, Spectrum Business Park,  
Seaham, Durham, SR7 7PR, UK

**Customer Service Telephone:** 0191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @andrewjamesltd

**Facebook:** Andrew James

Copyright Andrew James

AJ000132 | 12/2018

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

# FR

## Hachoir à Viande

Merci pour votre achat. Nous espérons que vous êtes satisfait de votre nouveau produit Andrew James.

Pour profiter pleinement et en toute sécurité des avantages de votre nouveau produit, veuillez lire entièrement le manuel avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

### Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, veuillez suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des

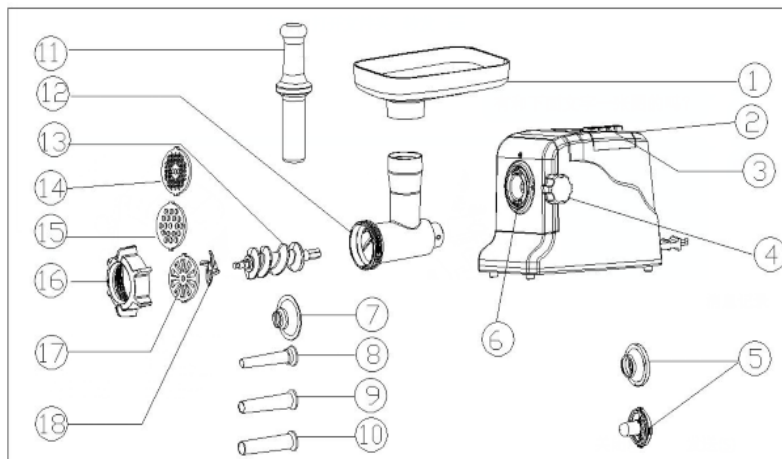
blessures.

- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
  - Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas vous trébucher ou être tiré par inadvertance.
  - Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
  - Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
  - Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
  - Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
  - Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.

## Les consignes de sécurité spécifiques

- Pour transporter l'appareil veuillez tenir le bloc moteur avec les deux mains. Ne jamais transporter l'appareil par le plateau à viande ou par la tête hachoir.
- Lorsqu'on utilise l'accessoire à Kibbé ne jamais fixer le couteau ou la grille à coupe à l'appareil.
- Ne jamais utiliser les mains pour pousser la viande à travers le hachoir. Utiliser le poussoir.
- Ne jamais hacher les aliments durs par exemple les os ou les noix etc.
- Ne jamais utiliser l'hachoir pour hacher le gingembre ou d'autres aliments fibreux.
- On ne devrait qu'utiliser le hachoir à viande maximal de 10 minutes sans arrête. Veuillez laisser l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de le réutiliser.
- Lorsqu'on change la fonction de l'appareil de «On» à «Reverse» ou de «Reverse» à «On» veuillez appuyer le bouton de «Stop»/«Reset» et laisser l'appareil reposer pendant 15 secondes avant de sélectionner la prochaine fonction.
- Pour éviter les blocages ne pousser pas les aliments avec une force excessive dans l'appareil.
- Si le disjoncteur s'active, ne jamais allumer l'appareil. Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes, appuyer sur le bouton «Stop/Reset» pour réinitialiser l'appareil. Appuyer ensuite sur le bouton «On» (marche) pour démarrer l'appareil.

## Illustration des composants



1. Plateau à viande	7. Accessoire saucisse (bloc)	13. Vis sans fin
2. Corps	8. Accessoire saucisse (fine)	14. Grille à trous (fine)
3. Panneau de commande	9. Accessoire saucisse (moyen)	15. Grille à trous (moyenne)
4. Bouton de serrage	10. Accessoire saucisse (grand)	16. Écrou
5. Accessoires kibbé	11. Poussoir	17. Grille à trous (grande)
6. Orifice pour la tête d'hachoir	12. Tête	18. Lames

## Avant la première utilisation

- Veuillez vérifier que la tension (indiquée sur l'étiquette d'évaluation) correspond avec la tension de la maison ou lieu d'opération.
- Laver toutes les pièces (à l'exception du corps) dans l'eau savonneuse tiède .
- Avant de brancher l'appareil, appuyer sur le bouton de «Stop»/ «Reset» pour s'assurer qu'aucune fonction n'est sélectionnée.
- **Veillez noter:**
- Les accessoires kibbé et les lames sont rangés dans le compartiment sur le dessus de l'appareil. La fiche est rangé dans le compartiment à l'arrière de l'appareil.

## Comment utiliser le produit

### Montage

1. Placer l'hachoir sur une surface plane et stable. Tenir la tête et insérer dans l'orifice.
2. Tourner le bouton de serrage jusqu'à ce que la tête soit bien fixée en place.
3. Insérer le vis sans fin dans la tête, l'extrémité fine en première.
4. Monter les lames avec les lames dirigé vers l'extérieur. La lame doit être correctement insérée, sinon la viande ne peut pas être haché.
5. Monter la grille à trous désiré à côté des lames en assurant que les protubérances vont dans les fentes sur chaque côté du bord.
6. Visser l'écrou en place sans trop serrer.
7. Placer le plateau à viande sur la tête et fixer en place.

### Hacher de la viande

- Placer un plat sous l'hachoir pour récupérer la viande hachée.
- Couper les aliments en morceaux d'environ 2cm x 2cm x 6cm. La viande doit être désossée, dégraissé, sans peau ou tendons.
- Appuyer sur le bouton «ON» et pousser les pièces de viande dans l'hachoir à l'aide du poussoir. Ajouter de petites pièces pour éviter de surcharger l'appareil.
- Après toute la viande a été hachée appuyer sur le bouton «Stop/Reset»
- Débrancher l'appareil et enlever la viande restant en démontant la tête de l'appareil.

### Fonction Inverse

Si l'appareil est bloqué, appuyer sur le bouton «stop» pour arrêter l'appareil. Attendre jusqu'à qu'il soit complètement arrêté, puis appuyer sur le bouton de «reverse» (inverser) pendant 3-6 secondes. La vis sans fin tournera dans le sens inverse et la tête va vider. Lorsqu'il n'y a pas plus de blocage, continuer à utiliser l'hachoir. Si la fonction inverse ne résoudre pas le problème, démonter la tête et éliminer la viande.

### Fonction à demi-puissance

L'hachoir possède une fonction de demi-puissance (900w), qu'on peut lancer avec le bouton «Half».

Cette fonction est utile si on souhaite hacher de petites pièces de viande maigre ou bien cuit et tendre. Aussi si on passe la viande par l'hachoir pour une deuxième fois, la fonction «Half» peut être suffisante.

## Pour faire deu kibbé

### Farce du kibbé

Mouton	100g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Oignon (finement haché)	1 oignon
Épices	selon préférence
Sel	selon préférence
Farine	1 cuillère à soupe

### Méthode

1. Hacher le mouton une ou deux fois.
2. Dorer l'oignon et ajouter la viande hachée, les épices, le sel et la farine.

### Préparation de la coque extérieure du Kibbé

Viande maigre	450g
Farine	150-200g
Épices	selon préférence
Noix de muscade	1 (finement haché)
Poivre	selon préférence
Paprika	selon préférence

1. Hacher la viande 3 fois et mélanger tous les ingrédients ensemble dans un bol. Si vous utiliser plus de viande et moins de farine il peut améliorer le goût.
2. Hacher le mélange 3 fois.
3. Démonter la tête et retirer la grille à trous et les lames.
4. Monter les accessoires kibbé sur le vis sans fin en insérant les protubérances dans les fentes.
5. Visser l'écrou en position sans trop serrer.
6. Mettre la préparation de la coque extérieure du Kibbé dans l'hachoir et l'accessoire kibbé formera la coque extérieure.
7. Farcir la coque de la farce déjà préparé et former les boulettes kibbé comme illustré ci-dessus, et frire ensuite.



## Pour faire des saucisses

Avant de commencer à faire des saucisses veuillez assembler l'accessoire à saucisse comme illustré ci-dessous:

1. Avant l'utilisation, laver et sécher toutes les pièces.
2. Insérer la tête dans l'orifice.
3. Placer la vis sans fin, la lame et le grille à trous dans la tête d'hachoir comme illustré dans le schéma.
4. Monter l'accessoire à saucisse souhaité sur le bloc saucisse.
5. Insérer l'accessoire saucisse assemblée à côté de la lame, en insérant les protubérances dans les fentes. Visser l'écrou fermement, puis fixer le plateau à viande en position.
6. Enfiler le boyau sur l'accessoire saucisse.
7. Appuyer sur le bouton "ON" et utiliser le poussoir pour pousser la viande à travers l'hachoir.
8. Laisser la viande avancer jusqu'à l'extrémité de l'accessoire saucisse puis éteindre l'appareil. Enfiler le boyau sur l'accessoire saucisse et faire un nœud à l'autre extrémité du boyau. De cette façon la viande d'échappera pas le boyau.
9. Redémarrer l'appareil et guider la saucisse de l'accessoire en poussant simultanément la viande avec le poussoir.
10. Veuillez arrêter l'appareil quand le boyau a été complètement rempli puis évacuer l'air à l'aide d'un aiguille. Puis répéter les étapes 7-9 jusqu'à ce que toute la viande a été utilisée.
11. Nouer les extrémités de la saucisse et couper le surplus de peau. Tordre le boyau par intervalles pour créer des saucisses individuelles.

## Démontage

1. Enlever le plateau à viande de la tête de l'hachoir.
2. Dévisser l'écrou.
3. Retirer la lame, la grille à trous et le vis sans fin. Il peut être nécessaire d'utiliser un tournevis pour séparer la grille de la tête.
4. Dévisser le bouton de serrage.
5. Retirer le tête de l'orifice de l'hachoir.

## Nettoyage

- Retirer toutes les pièces du bloc moteur, laver chaque pièce dans l'eau tiède et savonneuse.
- Une solution blanchissante contenant du chlore décolorera les surfaces aluminium. Ne jamais utiliser une solution de soude.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau, essuyer le avec un chiffon humide.
- Les diluants et l'essence vont fissurer ou décolorer l'appareil.
- Pour éviter la rouille essuyer toutes les pièces avec de l'huile végétale et emballer dans le papier sulfurisé.
- Ne jamais placer les composants de l'appareil au lave-vaisselle.

## Stockage

- Après le nettoyage, placer le cordon d'alimentation dans le compartiment de stockage à l'arrière de l'appareil.
- Placer les trois couteaux et les accessoires à Kibbé dans le compartiment de stockage situé en haut de l'appareil.

## Garantie UK & UE

Votre nouveau produit Andrew James est livré avec une garantie de 24 mois et une garantie fixe de 2 ans, à compter de la confirmation du reçu. Votre reçu ou numéro de commande est requis comme preuve de date d'achat, il est donc impératif que vous le gardiez en sécurité. Cette garantie ne s'applique que si l'article a été utilisé uniquement pour l'usage prévu, et toutes les instructions ont été suivies en conséquence. Veuillez noter que ce produit est destiné uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

L'abus de votre produit invalidera sa garantie. Les produits retournés ne peuvent être acceptés que s'ils ont été reconditionnés correctement dans leurs boîtes d'origine et sont présentés avec le reçu de vente originale ou le numéro de commande. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.

Les produits rendus doivent être nettoyés et nous être rendus dans un état aussi proche que possible de l'original.

Si votre produit présente un problème pendant les 12 premiers mois de la garantie, nous nous portons garant des frais d'expédition pour nous le retourner. Après les 12 premiers mois de la garantie, le client est responsable des frais de retour du produit. Nous nous chargerons ensuite des frais de retour du produit vers le client.

Si vous souhaitez retourner votre article pour un remboursement complet, vous pouvez le faire dans les 7 premiers jours. Pour notre politique de retour veuillez

vous référer a notre site internet a:

**[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)**

Les clients sont responsables des taxes appliquées à nos produits lorsqu'ils sont expédiés en dehors de l'UE.

Tous nos prix incluent la TVA.

Une fois qu'un produit nous a été retourné, nous viserons à le réparer ou à le remplacer dans les 30 jours suivant sa réception.

La garantie ne couvre pas les dommages, défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une accumulation de calcaire ou de tentatives de réparations effectuées par des tiers. En outre, la garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces individuelles.

### **Mise au rebut du produit**

#### **Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) Déchet & Recyclage**



#### **Traitement des déchets électriques et électroniques**

Déchets non ménagers. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales.

La collecte séparée des produits usages, des batteries et des emballages permet la récupération et le recyclage des matériaux. La réutilisation des matériaux aide à prévenir la pollution de l'environnement et réduit la demande de matières premières.

Les autorités locales, les détaillants et les organismes de collecte peuvent prévoir une collecte séparée des produits électriques, des piles et des emballages.

### **Informations de contact**

**Adresse:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7 7PR, UK

**Assistance Clientèle Tel:** +441913778358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter :** @AndrewJamesFr **Facebook :** Andrew James France

AJ000132 | 12/2018

**[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)**

DE

## Fleischwolf

Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Andrew James Produkt zufrieden sind.

Um das Potenzial Ihres neuen Produkts zu maximieren, lesen Sie bitte das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie für zukünftige Referenz auf.

### Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.

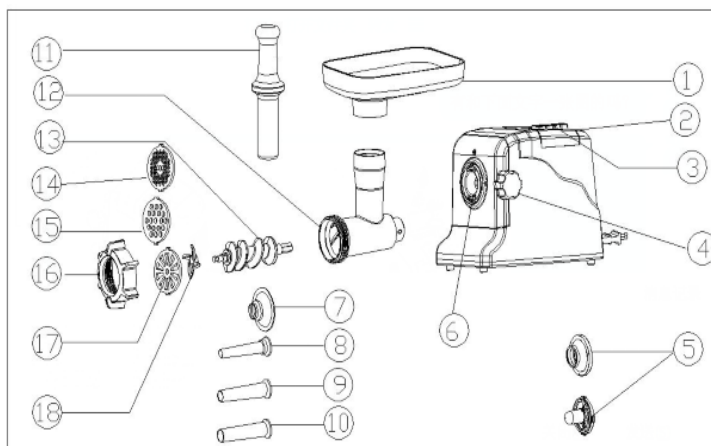
### **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Tragen Sie das Gerät mit beiden Händen. Tragen Sie das Gerät nicht am Kopf oder an der Trichterschale.
- Befestigen Sie Schneideplatte und Schneideklinge nicht, wenn Sie das Kibbeh Zubehör verwenden.
- Drücken Sie Zutaten niemals mit Ihren Händen in den Wolf. Nutzen Sie stets den Schieber.
- Mahlen Sie keine harten Zutaten, wie Knochen und Nüsse.
- Mahlen Sie keine Zutaten mit harten Fasern, wie Ingwer.
- Der Fleischwolf sollte maximal 10 Minuten am Stück genutzt werden. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Nutzung mind. 10 Minuten abkühlen.
- Wenn Sie die Funktion des Gerätes von "On" auf

“Reverse” (gegenläufig) oder von “Reverse” auf “On” umschalten, nutzen Sie bitte den “Stop/Reset”-Knopf und lassen Sie das Gerät für 15 Sekunden ruhen, bevor Sie die nächste Funktion einstellen.

- Schieben Sie Zutaten nicht mit großem Druck in das Gerät, um Blockieren zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn sich der Stromkreisbrecher aktiviert.
- Lassen Sie das Gerät für 5 Minuten abkühlen und drücken Sie dann den Stop/Reset-Knopf, um das Gerät zurückzusetzen. Nun kann der ‘On’-Knopf gedrückt werden, um das Gerät mit dem Mahlen fortfahren zu lassen.

### Abbildung der Gerätebestandteile



1. Schale	7. Wurstaufsatz (block)	13. Schneckengewinde
2. Gehäuse	8. Wurstaufsatz (fein)	14. Schneideplatte (fein)
3. An/Aus Schalter	9. Wurstaufsatz (medium)	15. Schneideplatte (medium)
4. Fixierschraube	10. Wurstaufsatz (groß)	16. Fixierring
5. Kibbeaufsätze	11. Schieber	17. Schneideplatte (grob)
6. Kopfgewinde	12. Mahlkopf	18. Schneideklinge

## Bedienungshinweise

### Zusammenbau

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche. Setzen Sie den Mahlkopf in das Kopfgewinde ein.
2. Drehen Sie die Fixierschraube in das Gehäuse, bis der Mahlkopf befestigt ist.
3. Setzen Sie das Schneckengewinde, mit dem schmalen Ende zuerst, in den Mahlkopf ein.
4. Setzen Sie die Schneideklinge auf das Gewinde, mit den Klingen nach außen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt befestigt ist, andernfalls wird das Fleisch nicht richtig zerkleinert.
5. Setzen Sie die benötigte Schneideplatte auf die Klinge, so dass die Ausbuchtungen in die Seiten des Randes passen.
6. Schrauben Sie den Fixerring auf das Ende des Mahlkopfes. Ziehen Sie ihn nicht zu fest an.
7. Setzen Sie die Schale auf den Mahlkopf.

### Fleisch zerkleinern

1. Stellen Sie eine Schale unter den Mahlkopf, um das zerkleinerte Fleisch aufzufangen.
2. Schneiden Sie Ihr Fleisch in handliche Stücke von ungefähr 2cm x 2cm x 6cm, so dass sie einfach in die Trichteröffnung passen. Knochen, Haut und Fett sollten zuvor entfernt werden.
3. Drücken Sie den „On“-Knopf und geben Sie die Fleischstücke mithilfe des Schiebers in den Fleischwolf. Verarbeiten Sie kleine Mengen, um das Gerät nicht zu überladen.
4. Nachdem das gesamte Fleisch verarbeitet ist, drücken Sie den „Stop & Reset“-Knopf, um das Gerät anzuhalten.
5. Ziehen Sie den Gerätestecker und entfernen Sie etwaige Fleischreste nach der Demontage aus dem Mahlkopf (siehe Abschnitt „Demontage“).

### Umkehrfunktion

Sollte das Gerät blockieren, so drücken Sie „Stop“ und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Drücken Sie dann den „Reverse“-Knopf für 3-6 Sekunden. Das Schneckengewinde dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und beseitigt die Blockade.

Ist die Blockierung beseitigt, lassen Sie den „Reverse“-Knopf los und fahren Sie mit der Verarbeitung fort. Sollte die Blockade sich nicht durch die Umkehrfunktion

beseitigen lassen, so trennen Sie das Gerät vom Strom und reinigen Sie den Kopf nach der Demontage von Fleischrückständen.

### Halbe Wattzahl

Der Fleischwolf verfügt über eine "Half"-Taste, die das Gerät mit halber Wattzahl/Kraft arbeiten lässt (900W).

Falls Sie kleine Stücke zarten oder gekochten Fleisches verarbeiten, ist die halbe Wattzahl oft ausreichend. Sie genügt ebenfalls, wenn Sie das Fleisch zum zweiten Mal durchdrehen.

### Kibbe-Herstellung

#### Füllung

Hammelfleisch	100g
Olivenöl	1 Esslöffel
Zwiebel (fein gewürfelt)	1 Teelöffel
All Spice Gewürz	Nach Geschmack
Salz	Nach Geschmack
Mehl	1 Esslöffel

#### Zubereitung

1. Drehen Sie das Hammelfleisch ein- oder zweimal durch den Fleischwolf.
2. Schwitzen Sie die Zwiebel goldbraun an, geben Sie das Fleisch, die Gewürze, das Salz und das Mehl hinzu.

#### Hülle

Mageres Rind- oder Schweinefleisch	450g
Mehl	150-200g
All Spice Gewürz	Nach Geschmack
Muskatnuss	Nach Geschmack
Pfeffer	Nach Geschmack
Cayennepulver	Nach Geschmack

#### Zubereitung

1. Drehen Sie das Fleisch dreimal durch und vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel.
2. Drehen Sie die Mischung erneut dreimal durch den Fleischwolf.



3. Nehmen Sie das Gerät auseinander, indem Sie den Schritten 5-3 unter "Zusammensetzen des Gerätes" folgen. Nehmen Sie die Schneideplatte (10-12) und die Schneideklinge (14) heraus.
4. Setzen Sie das Kibbe Zubehör (16) zusammen auf den Gewindenschaft, so dass die Vorsprünge in die Schlitze passen (Fig.8).
5. Drehen Sie den Fixierring (13) fest. Ziehen Sie ihn nicht übermäßig fest.
6. Formen Sie eine zylindrische Hülle aus der Mischung und füllen Sie sie mit der Hackfleischfüllung.
7. Formen Sie die Kibbe wie oben abgebildet und braten oder frittieren Sie sie.

## **Wursterstellung**

Bitte setzen Sie den Wurstaufsatz wie abgebildet zusammen:

1. Waschen Sie alle Teile und trocknen Sie sie gründlich.
2. Setzen Sie den Mahlkopf ein und fixieren Sie ihn.
3. Setzen Sie das Gewinde, die Schneideklinge und die gewünschte Schneideplatte wie oben abgebildet in den Kopf ein.
4. Setzen Sie den gewünschten Wurstaufsatz auf den Würstchenblock.
5. Fixieren Sie den Block mit der Fixierschraube und befestigen Sie die Schale.
6. Ziehen Sie die Wursthaut über den Wurstaufsatz und verknoten Sie das Ende.
7. Geben Sie das Fleisch mithilfe des Schiebers in den Fleischwolf.
8. Drücken Sie den "On"-Knopf und füllen Sie die Wursthaut langsam mit der Mischung, während Sie das Fleisch weiter nachschieben.
9. Halten Sie den Fleischwolf an, sobald die Haut mit der Mischung gefüllt ist. Falls Luftblasen vorhanden sind, so können Sie sie mithilfe einer Nadel entweichen lassen. Wiederholen Sie die Schritte 7-9, bis das gesamte Fleisch verarbeitet ist.
10. Verknoten Sie die Wursthaut und schneiden Sie Reste ab. Drehen Sie die Würste zur gewünschten Länge.
11. Bewahren Sie die Würste für beste Resultate für eine Nacht im Kühlschrank auf.

## Demontage

1. Nehmen Sie die Schale vom Gerät.
2. Drehen Sie den Fixiererring ab.
3. Entfernen Sie die Schneideplatte, Schneideklinge und Schneckengewinde. Falls nötig benutzen Sie einen Schraubenzieher, um die Schneideplatte herauszuhebeln.
4. Drehen Sie die Fixierschraube auf.
5. Nehmen Sie den Mahlkopf aus dem Kopfgewinde.

## Reinigung

- Bauen Sie jegliches Zubehör vom Hauptteil ab und entfernen Sie Fleischreste. Waschen Sie jedes Teil in warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie kein chlorhaltiges Bleichmittel, da dies die Aluminiumoberflächen entfärbt. Verwenden Sie niemals Natriumcarbonat-Lösungen.
- Tauchen Sie das Hauptteil niemals in Wasser. Es darf nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Verdünnung oder Benzin verändern die Farbe des Gerätes und verursachen Risse und Sprünge.
- Benetzen Sie Schneideklinge und Schneideplatten mit ein wenig Pflanzenöl und wickeln Sie sie in Backpapier, um sie vor Rost zu schützen.
- Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.

## UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des

Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter: [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

## Recycling-Informationen für elektrische Produkte

### Entsorgung des Gerätes

### Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) Abfall und Recycling (Elektro- und Elektronikgeräte-Gesetz (ElektroG))



### Entsorgung von Elektro- und Elektronikschrott

Nichthausmüll. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die getrennte Sammlung von gebrauchten Produkten, Batterien und Verpackungen ermöglicht die Rückgewinnung und das Recycling von Materialien trägt dazu bei, Umweltbelastungen zu vermeiden und die Nachfrage nach Rohstoffen zu reduzieren.

Lokale Behörden, Einzelhändler und Sammlungsorganisationen können eine getrennte Sammlung von elektrischen Produkten, Batterien und Verpackungen vorsehen.

## Kontakt Informationen

**Adresse:** 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co. Durham, SR7  
7PR, UK

**Kundenservice:** 0044 191 377 8358

**Email:** [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @AndrewJamesDe    **Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ000132 | 12/2018

[www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)