

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER SFWT 400 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacji · Informacijos peržiūros data · Stand der Informationen:
04/2025 ID: SFWT 400 A1_24_V1.4

(PL) Instrukcja obsługi

MASZYNKA DO MIĘSA

(LT) Vartotojo vadovas

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

IAN 472573_2407

(PL) **(LT)**

IAN 472573_2407

(PL) **(LT)**



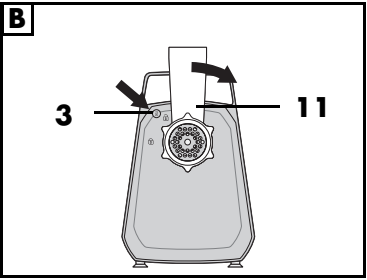
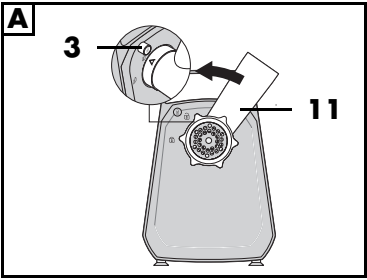
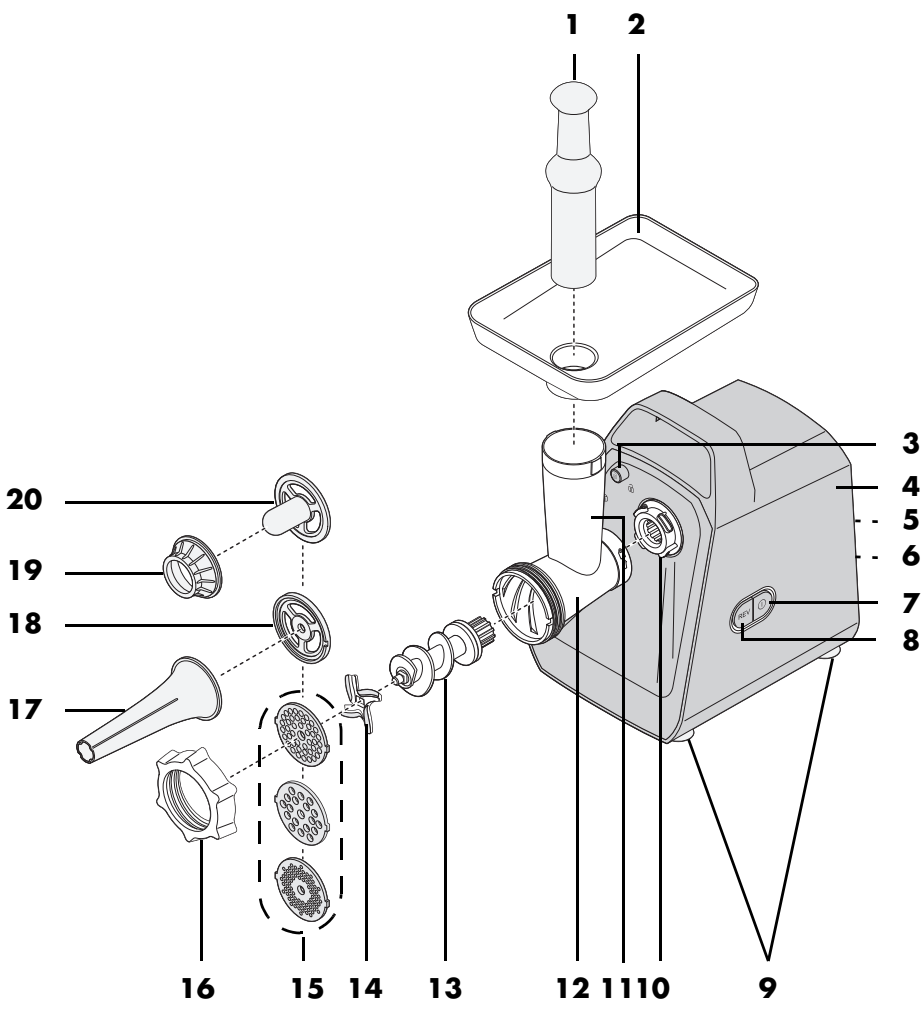
***Polski* 2**

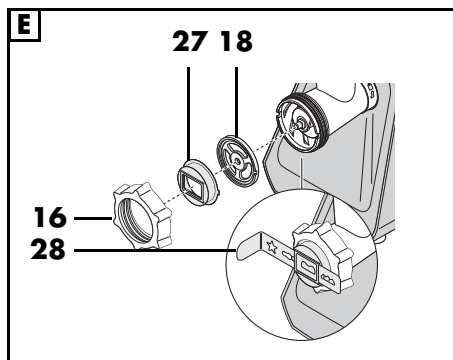
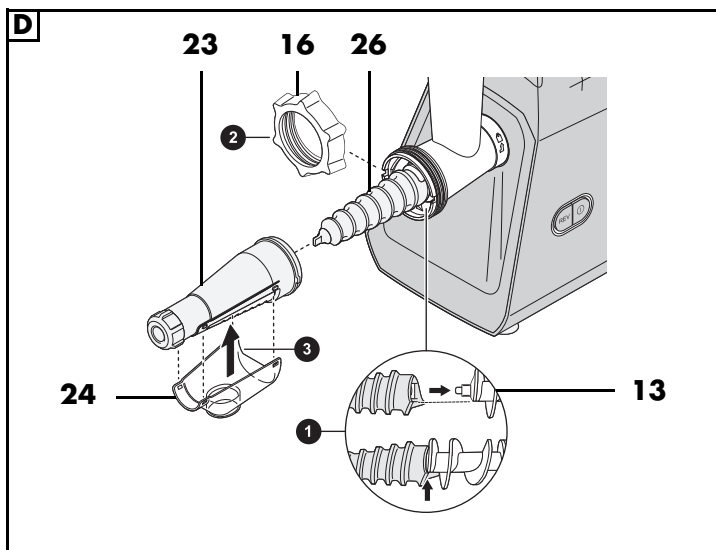
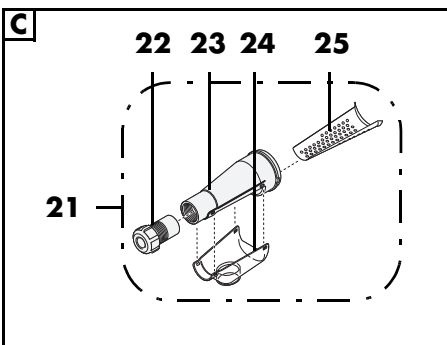
***Lietuviškai* 26**

***Deutsch*..... 46**



Przegląd / Apžvalga / Übersicht





Spis treści

1. Przegląd	3
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Zasady bezpieczeństwa	5
4. Zakres dostawy	8
5. Rozpakowanie i ustawienie	8
6. Montaż / demontaż	9
6.1 Montaż komory mielenia	9
6.2 Montaż nakładki masarskiej	9
6.3 Montaż nakładki do kebbe	9
6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek	9
6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów	10
6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem	10
6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy	10
7. Obsługa	11
7.1 Przygotowanie produktów spożywczych	11
7.2 Mielenie mięsa	12
7.3 Wytwarzanie kielbas	12
7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe	13
7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych	13
7.6 Przecieranie pomidorów	14
8. Zabezpieczenie przed przeciążeniem	14
9. Czyszczenie urządzenia	15
9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem	15
9.2 Mycie w zmywarkach	15
9.3 Mycie ręczne	15
9.4 Przechowywanie	16
10. Przepisy	16
10.1 Klopsiki kebbe	16
10.2 Świeża kielbasa na grilla	17
10.3 Klopsy	18
10.4 Cevapcici	18
10.5 Sos pomidorowy	19
10.6 Ciastka wyciskane	19
11. Rozwiązywanie problemów	20
12. Utylizacja	21
13. Zamawianie akcesoriów	21
14. Dane techniczne	21
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	22

1. Przegląd

- 1** Popychacz
- 2** Tacka
- 3** : Przycisk odblokowujący
- 4** Korpus z silnikiem
- 5** Podstawa do nawijania przewodu
- 6** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 7** : Włącznik/wyłącznik
- 8** **REV**: Przełącznik biegu wstecznego
- 9** Przyssawki antypoślizgowe
- 10** Gniazdo montażowe komory mielenia/nakładek
- 11** Otwór do napełniania
- 12** Komora mielenia
- 13** Podajnik ślimakowy
- 14** Nożyk krzyżowy
- 15** Sitko
- 16** Blokada
- 17** Wąski lejek
- 18** Adapter do nakładki masarskiej i do nakładki do ciastek wyciskanych
- 19** Szeroki lejek
- 20** Adapter do nakładki do kebbe
- 21** Nasadka do przecierania
- 22** Śruba mocująca
- 23** Obudowa
- 24** Pojemnik na sok pomidorowy
- 25** Sitko do przecierania
- 26** Podajnik ślimakowy nasadki do przecierania
- 27** Nakładka do wyciskania ciastek
- 28** Szablon ze wzorami

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej maszyny do mielenia mięsa.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Jesteśmy pewni, że będą Państwo zadowoleni ze swojej nowej maszyny do mielenia mięsa!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Maszynka do mielenia mięsa służy do mielenia świeżego, surowego mięsa, przecierania pomidorów i wyciskania ciastek.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Maszynki do mielenia mięsa można używać przez maksymalnie 15 minut w przypadku nieprzerwanego działania. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Nie należy używać maszyny do mielenia mięsa do rozdrabniania szczególnie twardych produktów, takich jak mrożonki, kości, gałka muskatowa, płatki zbożowe lub ziarna kawy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKĄ: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Należy pamiętać, że ostrza nożyka krzyżowego są bardzo ostre:
 - Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.

- Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.
- Podczas montażu i demontażu narzędzi roboczych należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem grozi obrażeniami.
- ⊙ Urządzenie jest przewidziane do pracy ciągłej trwającej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie urządzenia” na stronie 15).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.

- ⊙ Korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Korpus z silnikiem należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ Jeśli jakkolwiek ciecz dostanie się do korpusu silnika, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo

dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od zasilania nawet po wyłączeniu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub nadeptnięcia.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchennej).
- ⊙ Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, jego akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

- ⊙ Należy pamiętać, że ostrza nożyka krzyżowego są bardzo ostre. Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, podczas mycia ręcznego należy używać czystej wody, aby ostrza były dobrze widoczne.



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

- ⊙ Nie należy wkładać łżyek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Długie włosy lub luźne ubrania muszą znajdować się z dala od obracających się części.
- ⊙ Do dociskania produktów w otworze do napełniania należy używać wyłącznie popychacza, nigdy palców. Istnieje ryzyko odniesienia poważnych obrażeń.
- ⊙ Przed włożeniem wtyczki zasilania do gniazdka należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- ⊙ Przed podłączeniem lub odłączeniem komory mielenia/nakładki wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Ustawiać urządzenie wyłącznie na równej, suchej, antypoślizgowej i wodoodpornej powierzchni, tak aby urządzenie nie mogło się przewrócić ani zsunąć.
- ⊙ Upewnić się, że nożyk krzyżowy został prawidłowo zamontowany. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchennej.

- ⊙ Nie wywierać zbyt dużego nacisku na wpuszczane do otworu produkty. Zastosować równomierny nacisk, aby silnik się nie zatrzymał.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Nie naciskać przycisku **REV**, dopóki silnik się nie zatrzyma.
- ⊙ Podczas przecierania pomidorów nie należy naciskać przycisku **REV**, który włącza bieg wsteczny. Może to spowodować wtłoczenie soku pomidorowego do wnętrza korpusu silnika.
- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych części.
- ⊙ Sitka i plastikowy pierścień na podajniku ślimakowym są w momencie dostawy pokryte cienką warstwą oleju. Po wyczyszczeniu należy posmarować te części niewielką ilością oleju kuchennego.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 korpus z silnikiem **4**
- 1 komora mielenia **12**
- 1 tacka **2** z popychaczem **1**
- 1 podajnik ślimakowy **13**
- 1 nożyk krzyżowy **14**
- 3 sitka **15**: duże otwory (7 mm), średnie otwory (5 mm), małe otwory (3 mm)
- 1 nakładka masarska (2 części): wąski lejek **17** i adapter **18**
- 1 nakładka do kebba (2 części): szeroki lejek **19** i adapter **20**
- 1 pierścień blokujący **16**
- 1 nakładka do przecierania (5-częściowa): obudowa **23**, pojemnik **24**, sitko do przecierania **25**, podajnik ślimakowy **26**, śruba mocująca **22**
- 1 nakładka do wyciskania ciastek (2-częściowa): nakładka **27**, szablon ze wzorami **28**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić urządzenie!** (patrz „Czyszczenie urządzenia” na stronie 15)
4. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki antypoślizgowe **9** mogły się przyczepić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
5. Całkowicie odwinąć przewód zasilający **6** z podstawy do nawijania **5**.

6. Montaż / demontaż



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń!

- Ostrza nożyka krzyżowego **14** są bardzo ostre. Nie wolno ich dotykać.
- Przed każdym montażem/demontażem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Upewnić się, że nożyk krzyżowy **14** został prawidłowo zamontowany. Nieprawidłowe włożenie spowoduje uszkodzenie urządzenia.

6.1 Montaż komory mielenia

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.



2. Wsunąć nożyk krzyżowy **14** na końcówkę podajnika ślimakowego **13**. Ostrza nożyka krzyżowego muszą być skierowane w stronę przeciwną do podajnika ślimakowego.



3. Wybrać odpowiednie sitko **15** i umieścić je na podajniku ślimakowym. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
 - Aby uzyskać grubszą mielonkę (np. do metki lub grubej kielbasy), należy wybrać sitko z dużymi otworami (7 mm).
 - Aby uzyskać cieńszą mielonkę (np. do pasztetów, mięsa mielonego, delikatnych kielbasek) należy wybrać sitko z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm).
4. Dokręcić ręcznie pierścienie blokujący **16**.

6.2 Montaż nakładki masarskiej

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć adapter **18** na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Umieścić nakładkę masarską **17** na adapterze.
4. Dokręcić ręcznie pierścienie blokujący **16**.

6.3 Montaż nakładki do kebbe

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć adapter **20** na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Umieścić nakładkę do kebbe **19** na adapterze.
4. Dokręcić ręcznie pierścienie blokujący **16**.

6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. **Rys. E:** Włożyć adapter **18** na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Umieścić nakładkę **27** do wyciskania ciastek na adapterze.
4. Dokręcić ręcznie pierścienie blokujący **16**.
5. Włożyć szablon ze wzorami **28** do nakładki **27**.

6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów

1. Wcisnąć sitko do przecierania **25** do obudowy **23**.
2. Wkręcić śrubę mocującą **22** w obudowę **23**. Służy do utrzymywania podajnika ślimakowego **26** w odpowiedniej pozycji.
3. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
4. **Rys. D ①**: Nałożyć podajnik ślimakowy **26** nasadki do przecierania **21** na podajnik ślimakowy **13** w komorze mielenia **12**. Początek spirali podajnika ślimakowego **26** jest połączony z końcówką podajnika ślimakowego **13** w komorze mielenia **12**.
5. Założyć obudowę **23** na komorę mielenia **12**. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
6. **Rys. D ②**: Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.
7. **Rys. D ③**: Umieścić pojemnik **24** na obudowie **23** w taki sposób, aby słyszalnie zatrzasnął się na swoim miejscu.

6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem

1. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki antypoślizgowe **9** mogły się przyczepić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
2. **Rys. A**: Włożyć zmontowaną odpowiednio komorę mielenia **12** do gniazda **10** znajdującego się na korpusie z silnikiem **4**. Strzałka ▲ umieszczona na komorze mielenia powinna wskazy-

wać symbol ④ znajdujący się obok przycisku odblokowującego ③.

3. **Rys. A**: Lekko docisnąć komorę mielenia **12** do korpusu z silnikiem **4** i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
4. Umieścić tackę **2** w otworze do napętniania **11**.

6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy

Po zakończeniu pracy komorę mielenia należy odłączyć od korpusu z silnikiem w celu jej oczyszczenia.

1. W razie potrzeby wyjąć tackę **2**.
2. **Rys. B**: Nacisnąć przycisk odblokowujący ③.
3. **Rys. B**: Obrócić komorę mielenia **12** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Następnie zdjąć komorę mielenia z korpusu z silnikiem **4**.
4. Rozłożyć komorę mielenia na poszczególne części.

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

- Do dociskania produktów w otworze do napełniania **11** należy używać wyłącznika popychacza **1**, nigdy palców. Istnieje ryzyko odniesienia poważnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

WSKAZÓWKI:

- Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to nieszkodliwe. Należy dbać o dostateczny nawiew.
- Jeśli silnik zablokuje się podczas pracy, np. z powodu przepełnienia, należy usunąć blokadę. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania **① 7**, aby wyłączyć urządzenie. Gdy silnik zatrzyma się, nacisnąć krótko przycisk **REV 8**, aby uruchomić ruch wsteczny. To powinno usunąć problem. Ponownie włączyć urządzenie.

7.1 Przygotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, takich jak np. kości lub gałka muskatowa.

Mięso mielone jest produktem szczególnie wrażliwym. Bardzo szybko się psuje. Mięso mielone, które było przechowywane w zbyt wysokiej temperaturze lub przez zbyt długi czas, stanowi idealną pożywkę dla bakterii. Jeśli przygotowujesz i przerabiasz własne mięso mielone w domu, powinieneś postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Należy zapewnić maksymalną czystość podczas wszystkich prac.
- Używaj tylko świeżego, bardzo dobrze schłodzonego mięsa, ponieważ nagrzewa się ono w maszynce do mielenia mięsa.
- Usuń kości, ścięgna i skórę z mięsa i pokrój je na kawałki o długości ok. 20 cm i średnicy ok 3 cm.
- Gotowe mięso mielone należy natychmiast schłodzić (nie powyżej +4°C) i spożyć w ciągu 6 godzin.
- Jeśli chcesz przechowywać mięso mielone, zamroź je natychmiast po jego zmieleniu.
- Dokładnie wyczyść maszynę do mielenia mięsa. Na akcesoriach nie mogą pozostać żadne pozostałości.

7.2 Mielenie mięsa

1. Włożyć kawałki mięsa do otworu do napełniania **11** i tacki **2**.
2. Umieścić miskę pod pierścieniem blokującym **16**, aby mięso mielone mogło do niej wpadać.
3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania **① 7**, aby włączyć urządzenie.
5. Docisnąć mięso popychaczem **1**, popychając je w otwór do napełniania **11**. Nie dociskać mięsa zbyt mocno, w przeciwnym razie stanie się ciepłe, szare i tłuszczowate.

WSKAZÓWKA: Jeśli mięso mielone po pierwszym uruchomieniu nie będzie wystarczająco drobne, należy je schłodzić (w lodówce ok. 30 minut) i ponownie zmielić w maszynie do mięsa.

6. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania **① 7**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemonstrować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.3 Wytwarzanie kielbas

WSKAZÓWKA: Napełnianie kielbas sprawdza się szczególnie dobrze, jeśli robi się to w parach.

- Ostonki do kielbas można nabyć u rzeźnika lub w specjalistycznym sklepie mięsnym.
 - Do produkcji kielbas należy używać ostonek naturalnych. Mają one optymalną grubość i nadają się do spożycia. Potrzeba ok. 1,60 m na 1 kg masy mięsa. Umieścić wymaganą ilość w letniej wodzie na 3 godziny.
 - W zależności od przepisu wymieszać mięso mielone z przyprawami i innymi składnikami kielbasy i dokładnie ugnieść przez około 5 minut.
 - Przygotowaną masę schłodzić w lodówce przez około 30 minut.
1. Przygotowaną masą napełnić otwór do napełniania **11** oraz tackę **2**.
 2. Wyjąć ostonkę kielbasy z wody i wycisnąć z niej wodę. Ostonkę kielbasy nałożyć na lejek (nakładkę) **17** na żądaną długość do ok. 5 cm i zawiązać koniec.
 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania **① 7**, aby włączyć urządzenie.
 5. Przecisnąć masę na kielbasę przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie. Unikać pęcherzyków powietrza. W razie potrzeby przebić kielbasę igłą.

WSKAZÓWKA: Ponieważ kielbasy rozszerzają się po ugotowaniu i zamrożeniu, nie należy ich przepętniać. W przeciwnym razie kielbasy mogłyby pęknąć.

6. Po każdej długości kielbasy docisnąć osłonkę kciukiem i palcem wskazującym, aby utworzyć pusty kawałek osłonki.
7. Obrócić pierwszą kielbasę 2–3 razy w prawo, a drugą w lewo, zawsze na przemian. W ten sposób powstaje sznur kielbas.
8. Po napełnieniu wszystkich kielbas należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
10. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe

- Przygotować masę do klopsików kebbe. W zależności od produktu spożywczego można użyć maszynki do mielenia mięsa i sitka z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm). Masa stanie się delikatniejsza, jeśli zostanie zmielona po raz drugi za pomocą maszynki do mielenia mięsa.
1. Do otworu do napełnienia **11** włożyć przygotowaną masę na klopsiki kebbe.
 2. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 3. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.

4. Przecisnąć masę na klopsiki kebbe przez otwór do napełniania **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
5. Gdy klopsik osiągnie pożądaną długość, odciąć go np. nożem kuchennym.
6. Po zużyciu całej masy na klopsiki kebbe nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych

- Przygotować ciasto na ciastka wyciskane.
 - Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Umieścić blachę do pieczenia pod zamontowaną nakładką **27** do ciastek wyciskanych.
1. Ustawić wybrany wzór z szablonu **28** na środku nakładki **27**.
 2. Przełożyć ciasto do otworu do napełniania **11**.
 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
 4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.
 5. Przecisnąć ciasto przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
 6. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ① **7**. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.

7. Ułożyć pasek ciasta w pożądanym kształcie na blasze do pieczenia.
8. Ponownie włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ① **7** i kontynuować.
9. Po zużyciu całego ciasta należy nacisnąć włącznik/wyłącznik ① **7**, aby wyłączyć urządzenie i wyjąć przewód sieciowy **6** z gniazdka.
10. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.6 Przecieranie pomidorów



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas przecierania pomidorów nie należy naciskać przycisku **REV 8**, który włącza bieg wsteczny. Może to spowodować wtłoczenie soku pomidorowego do wnętrza korpusu silnika **4**.

- Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki.
- 1. Umieścić miskę do zbierania soku pomidorowego pod otworem w pojemniku **24**. Umieścić drugą miskę pod końcówką nasadki do przecierania **21**, aby zebrać resztki skórek i pestki.
- 2. Włożyć kawałki pomidorów do otworu do napełniania **11**.
- 3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.

4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Po zużyciu wszystkich kawałków pomidorów nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
6. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
7. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**.

Rys. C: Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą. Wyczyścić również uchwyt komory mielenia **10** na korpusie z silnikiem **4**.

8. Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Urządzenie posiada zabezpieczenie przed przeciążeniem. Jeśli zostanie to uruchomione, np. w przypadku zablokowania silnika, urządzenie wyłączy się automatycznie.

1. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ① **7**, aby wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
3. Usunąć wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem i wyeliminować problem.
4. Przed ponownym użyciem odczekać co najmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

9. Czyszczenie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzać korpusu z silnikiem **4** w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

- ⊙ Należy pamiętać, że ostra nożyka krzyżowego **14** są bardzo ostre. Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać szorujących, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKA: Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą odbarwić elementy wykonane z plastiku. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

Po zakończeniu pracy komorę mielenia należy odłączyć od korpusu z silnikiem w celu jej czyszczenia.

1. W razie potrzeby wyjąć tackę **2**.
2. **Rys. B:** Naciśnąć przycisk odblokowujący **3**.
3. **Rys. B:** Obrócić komorę mielenia **12** zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu. Następnie zdjąć komorę mielenia z korpusu z silnikiem **4**.
4. Rozłożyć komorę mielenia na poszczególne części.

9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem

1. Wyczyścić korpus z silnikiem **4** wilgotną szmatką. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Użyć korpusu z silnikiem **4** dopiero po całkowitym wyschnięciu.

9.2 Mycie w zmywarkach

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Popychacz **1**
- Nakładka masarska **17**
- Adapter do nakładki masarskiej **18**
- Nakładka do kebbe **19**
- Adapter do nakładki do kebbe **20**
- Śruba mocująca **22**
- Obudowa **23**
- Pojemnik **24**
- Podajnik ślimakowy **26**

9.3 Mycie ręczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

- ⊙ Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.

Wszystkie akcesoria oprócz korpusu z silnikiem **4** można myć ręcznie.

- W miarę możliwości myć wszystkie akcesoria od razu po ich każdorazowym użyciu.
- Do mycia używać wody z łagodnym płynem do mycia naczyń, a po umyciu wszystkie części należy przepłukać czystą wodą.

- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem lub schowaniem.
- Posmarować metalowe powierzchnie odrobiną oleju kuchennego, aby zabezpieczyć je przed rdzą. Komora mieleńca **12** i pierścień blokujący **16** są wykonane z aluminium i nie wymagają smarowania.

9.4 Przechowywanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Sitka **15** i plastikowy pierścień na podajniku ślimakowym **13** są w momencie dostawy pokryte cienką warstwą oleju. Po wyczyszczeniu należy posmarować te części niewielką ilością oleju kuchennego.

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.
- Nawinąć przewód zasilający **6** na podstawę do nawijania **5**.

10. Przepisy

10.1 Klopsiki kebbe

Składniki na ok. 20 sztuk

Składniki na farsz

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

Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muskatołowa, kumin, kardamon

Składniki na osłonkę do klopsików kebbe

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

Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muskatołowa, kumin, kardamon

1 łyżeczka papryki w proszku

Według uznania chili w proszku

Tłuszcz lub olej do smażenia w głębokim tłuszczu

Przygotowanie nadzienia

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na duże kawałki.
2. Najpierw zmielić mięso przez grube (7 mm), a następnie przez średnie sitko **15** (5 mm).
3. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć.
4. Włożyć mięso mielone, podsmażoną cebulę, przyprawy, sól i mąkę do miski i wymieszać wszystko razem na jednolitą masę.

Przygotowanie ostonek do klopsików kebbe

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na duże kawałki.
2. Najpierw zmielić mięso przez grube (7 mm), a następnie przez średnie sitko **15** (5 mm).
3. Do mięsa dodać pozostałe składniki i wymieszać wszystko na jednolitą masę. W zależności od konsystencji można zmieniać ilość mąki.
4. Ponownie zmielić mięso w maszynce do mielenia mięsa przez drobne sitko **15** (3 mm).
5. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
6. Wymienić sitko na nakładkę do kebbe (patrz „Montaż nakładki do kebbe” na stronie 9).
7. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
8. Za pomocą nakładki do kebbe uformować ostonki kebbe o długości ok. 7 cm.

Przygotowanie klopsików kebbe

1. Natychmiast po przygotowaniu masy napęlić ostonki farszem do klopsików kebbe.
2. Zamknąć klopsiki kebbe, delikatnie dociskając końce i boki.
3. Smażyć kebbe na rozgrzanym oleju (ok. 190°C) przez około 3 minuty aż do uzyskania złocistego koloru.

10.2 Świeża kielbasa na grilla

Składniki na ok. 8 sztuk

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Zmielić mięso za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
3. Dodać wymieszane przyprawy i sól do masy mięsnej i zagnieść na gładką masę. Włożyć tak przygotowaną masę do lodówki na około 30 minut.
4. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
5. Wymienić sitko na nakładkę masarską (patrz „Montaż nakładki masarskiej” na stronie 9).
6. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
7. Napęlić farsz do kielbasy zgodnie z instrukcją (patrz „Wytwarzanie kielbas” na stronie 12) i skrócić kielbasy o długości ok. 20 cm.
8. Gotową kielbasę podsmażyć i zjeść jeszcze tego samego dnia.

10.3 Klopsy

Składniki na około 8 klopsów

Składniki

- 500 g wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 jajko (rozmiar M)
- Trochę bułki tartej
- 2 łyżki jogurtu
- 1 cebula
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka musztardy
- ½ pęczka pietruszki
- 1 łyżeczka soli
- 2–3 łyżki oleju do smażenia

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Zmieszać mięso za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
3. Obrąć czosnek i wycisnąć go do miski.
4. Obrąć i pokroić cebulę w drobną kostkę.
5. Umyć i drobno posiekać natkę pietruszki.
6. Dodać wszystkie składniki, z wyjątkiem bułki tartej, do czosnku i zagnieść wszystko na gładką masę.
7. Z ok. 3 łyżek mieszanki uformować klopsa i lekko go spłaszczyć.
8. Można też wysypać bułkę tartą na talerz i obtoczyć w niej klopsy.
9. Usmażyć klopsy z obu stron na nieprzysmarowanej patelni. Następnie gotować klopsy na średnim lub małym ogniu przez około 8–10 minut. W trakcie gotowania klopsy należy obrócić około 2–3 razy.

10.4 Cevapcici

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

- 500 g łopatki wołowej
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka papryki w proszku, bardzo ostrej
- 1 pęczek świeżego tymianku
- 3 łyżek stołowych oliwy z oliwek
- Sól i pieprz
- 1 jajko

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Obrąć i drobno posiekać czosnek i cebulę, a następnie umieścić wszystko w dużej misce.
3. Oderwać listki tymianku od gałązek, posiekać je i dodać do dużej miski.
4. Mięso zmieszać za pomocą grubego sitka **15** (7 mm).
5. Dodać mieszankę mięsną i pozostałe składniki do dużej miski i wszystko dobrze wymieszać.
6. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
7. Zamienić grube sitko **15** (7 mm) na średnie (5 mm).
8. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
9. Rozdrobnić mieszankę mięsną za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
10. Z masy mięsnej uformować waleczki o grubości palca i długości ok. 5 cm.

WSKAZÓWKA: Można do tego również wykorzystać nasadkę masarską (patrz „Wytwarzanie kiełbas” na stronie 12).

11. Grillować cevapcici na średnim ogniu, aż będą chrupiące i brązowe.

10.5 Sos pomidorowy

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

ok. 1 kg pomidorów
1 cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
1 szczypta cukru
Sól i pieprz
Kilka liści bazylii

Przygotowanie

1. Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki.
2. Zamontować nasadkę do przecierania **21**.
3. Umieścić miskę do zbierania soku pomidorowego pod otworem w pojemniku. Umieścić drugą miskę pod końcówką nasadki do przecierania, aby zebrać resztki skórek i pestki.
4. Włożyć kawałki pomidorów do otworu do napełniania **11**. Przetrzeć kawałki pomidorów.
5. Obrać cebulę i pokroić ją w kostkę.
6. Obrać ząbki czosnku i przecisnąć je przez praskę.
7. Podgrzać w garnku oliwę z oliwek.
8. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszkląć.
9. Następnie dodać sok pomidorowy. Doprawić szczyptą cukru oraz pieprzem i solą według uznania. Gotować sos pomidorowy na wolnym ogniu przez około 20 minut.
10. Dodać czosnek. Jeśli sos pomidorowy stanie się zbyt gęsty, można go w każdej chwili rozrzedzić odrobiną wody.
11. Gotować sos pomidorowy na wolnym ogniu przez kolejne 1–2 godziny.
12. Doprawić sos pomidorowy do smaku. Przed podaniem sosu pomidorowego dodać liście bazylii.

10.6 Ciastka wyciskane

Składniki na ok. 2 blachy

Składniki

500 g mąki
250 g cukru
250 g masła
2 paczki cukru wanilinowego po 8 g
1 szczypta soli
2 jaja (rozmiar M)

Przygotowanie

1. Pokroić masło. Włożyć masło do miski razem z cukrem, cukrem wanilinowym i szczyptą soli.
2. Mieszać do uzyskania konsystencji piany.
3. Stopniowo dodawać jajka, ciągle mieszając.
4. Stopniowo dodawać mąkę, ciągle mieszając. Zagnieść wszystkie składniki w jednolite, zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto przykryte lub owinięte w folię w lodówce na co najmniej 1 godzinę, aby odpoczęło.
6. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie górne/dolne).
7. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
8. Założyć nasadkę do ciastek wyciskanych **27**. Ustawić wybrany wzór z szablony **28** na środku nakładki.
9. Włączyć urządzenie. Przecisnąć ciasto przez otwór do napełniania **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
10. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.
11. Ułożyć pasek ciasta w pożądanym kształcie na blasze do pieczenia. Wypełnić w ten sposób całą blachę do pieczenia.
12. Piec ciasteczka wyciskane w rozgrzanym piekarniku przez 10–15 minut.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie mocno trzęsie się lub porusza w trakcie pracy.	Przyssawki antypoślizgowe 9 muszą być czyste i suche, a urządzenie musi stać na twardej, równej powierzchni.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Podajnik ślimakowy w komorze milenia nie obraca się lub obraca się z dużym trudem.	- Urządzenie jest przepiętione. Wytączyć urządzenie. Gdy silnik zatrzyma się, nacisnąć krótko przycisk REV 8, aby uruchomić ruch wsteczny. To powinno usunąć problem. Ponownie włączyć urządzenie. albo - Urządzenie nie może przetworzyć włożonych składników. Wytączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 6 z gniazdka. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem 4. Zdemontować wszystkie części i wyeliminować problem.

12. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

13. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

14. Dane techniczne

Model:	SFWT 400 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	II
Moc:	400 W
maks. Praca ciągła (KB): (wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)	15 minut

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 472573_2407** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **472573_2407**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 472573_2407



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

1. Apžvalga	27
2. Naudojimas pagal paskirtį	28
3. Saugos nurodymai	29
4. Komplektacija	31
5. Išpakavimas ir pastatymas	32
6. Surinkimas/išrinkimas	32
6.1 Maltos mėsos antgalio surinkimas	32
6.2 Dešrelių antgalio surinkimas	33
6.3 „Kebbe“ antgalio surinkimas	33
6.4 Sausainių antgalio surinkimas	33
6.5 Pomidorų sutrynimo sietelio antgalio surinkimas	33
6.6 Sumontuoto antgalio uždėjimas ant variklio bloko	33
6.7 Antgalio nuėmimas po panaudojimo	34
7. Valdymas	34
7.1 Maisto produktų paruošimas	34
7.2 Mėsos perdirbimas į maltą mėsą	34
7.3 Dešrų gamyba	35
7.4 „Kebbe“ sūtinukų gamyba	35
7.5 Sausainių gaminimas	36
7.6 Pomidorų sutrinimas	36
8. Saugiklis nuo perkrovos	37
9. Prietaiso valymas	37
9.1 Variklio bloko valymas	37
9.2 Plovimas indaplovėje	38
9.3 Plovimas rankomis	38
9.4 Laikymas	38
10. Receptai	39
10.1 „Kebbe“	39
10.2 Šviežios keptos dešros	40
10.3 Mėsos kukuliai	40
10.4 Cevapcici	41
10.5 Pomidorų padažas	41
10.6 Sausainiai	42
11. Problemų sprendimas	42
12. Šalinimas	43
13. Prietaiso dalių užsakymas	43
14. Techniniai duomenys	43
15. HOYER Handel GmbH garantija	44

1. Apžvalga

- 1 stumtuvas
- 2 pripildymo dėklas
- 3 @: mygtukas užrakinimui
- 4 variklio blokas
- 5 kabelio apvijos
- 6 maitinimo laidas su kištuku
- 7 ①: įjungimo / išjungimo mygtukas
- 8 **REV**: atbulinės eigos jungiklis
- 9 prilimpančios kojelės
- 10 laikiklis antgaliui
- 11 pripildymo vamzdis
- 12 antgalis
- 13 sraigtas
- 14 kryžminis peilis
- 15 perforuoti diskai
- 16 fiksavimo žiedas
- 17 siauras pripildymo piltuvėlis
- 18 adapteris, skirtas siauram pripildymo piltuvėliui ir sausainių antgaliui
- 19 platus pripildymo piltuvėlis
- 20 adapteris, skirtas plačiam pripildymo piltuvėliui
- 21 sutrynimo sietelio antgalis
- 22 tvirtinimo varžtas
- 23 korpusas
- 24 pomidorų sulčių surinkimo indas
- 25 sutrynimo sietelio antgalissietelis
- 26 sutrynimo sietelio antgalio sraigtas
- 27 priedas sausainiams
- 28 motyvinės juostelės

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują mėsmalę.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią naudojimo instrukciją.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja mėsmale!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Ši mėsmalė naudojama šviežiai, žaliai mėsai malti, pomidorams pertrinti ir sausaiams ruošti.

Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą galima naudoti tik vidaus patalpose. Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite mėsmalę ne ilgiau kaip 15 minučių be pertraukos. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
- ⊙ Nenaudokite mėsmalės ypač kietiems maisto produktams, pavyzdžiui, šaldytiems maisto produktams, kaulams, muskato riešutams, javams ar kavos pupelėms, smulkinti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje yra naudojami šie toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla sužalojimų arba didelių materialinių nuostolių grėsmė.

ATSARGIAI! nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla lengvų sužalojimų arba nedidelių materialinių nuostolių grėsmė.

PASTABA: Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus naudojimo instrukcijos

- ⊙ Vaikai prietaiso naudoti negali.
- ⊙ Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- ⊙ Prietaisą ir jo elektros laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ⊙ Ribotų fizinių, sensorinių ar protinių galimybių asmenys, taip pat asmenys, neturintys reikalingų žinių ir (arba) patirties, prietaisą gali naudoti tik tada, kai yra prižiūrimi arba buvo atitinkamai išmokyti saugiai naudotis prietaisu, ir žino su juo susijusius galimus pavojus.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ⊙ Variklio bloko negalima nardinti į vandenį.
- ⊙ Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Jei prietaiso neprižiūrite, taip pat prieš jį surinkdami, išardydami ar valydami, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį, kad kryžminio peilio asmenys yra labai aštrūs:
 - Kad neįsipjautumėte, niekada nelieskite asmenų plikomis rankomis.
 - Plaudami rankomis naudokite tokio skaidrumo vandenį, kad gerai matytųsi asmenys ir į juos neįsipjautumėte.
 - Saugokitės, kad montuodami ir nuimdami darbo įrankius neliesumėte asmenų.
- ⊙ Prieš keičiant reikmenis ar papildomas dalis, kurios prietaisą naudojant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ⊙ Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.

- ⊙ Prietaisas be pertraukų ilgiausiai gali veikti 15 minučių. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
- ⊙ Prieš pirmą kartą naudodami nuplaukite visas dalis ir paviršius, kurie yra skirti sąlyčiui su maisto produktais (žr. „Prietaiso valymas“ 37 psl.).



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Su jais žaisdami vaikai gali uždusti.



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

- ⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali sugadinti prietaisą. Todėl gyvūnai turi būti saugiai atstumu nuo elektros prietaisų.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Prietaiso niekada nenaudokite netoli vonios, dušo, pripildytos kriauklės ar pan.
- ⊙ Variklio bloką, maitinimo laidą arba kištuką draudžiama nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Variklio bloką saugokite nuo drėgmės, vandens lašų arba purslų.
- ⊙ Jei į variklio bloką pateko skysčio, iš karto ištraukite elektros kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Nelaikykite prietaiso drėgnomis rankomis.
- ⊙ Jei prietaisas įkrenta į vandenį, tuojau pat ištraukite kištuką. Tik tada prietaisą ištraukite iš vandens.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Į elektros lizdą kištuką kiškite tik tada, kai prietaisas yra iki galo sumontuotas.
- ⊙ Kištuką įjunkite tik prie tvarkingai įrengto, lengvai prieinamo kištukinio lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus parametrus. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus tinklo kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš lizdo.
- ⊙ Užtikrinkite, kad už elektros laido niekada negalima būtų užkliūti, jį įsipainioti arba ant jo užminti.
- ⊙ Elektros laidą laikykite atokiai nuo karštų plokštumų (pvz., viryklės kaitlentės).
- ⊙ Naudodamiesi prietaisu užtikrinkite, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Traukdami kištuką iš tinklo lizdo, traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - atsiradus gedimui,
 - jei prietaiso nenaudojate,
 - prieš surinkdami ar išrinddami prietaisą,
 - prieš valydami prietaisą,
 - audros metu.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso, jei yra matomų prietaiso, priedų ar jungiamojo kabelio pažeidimų.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.



PAVOJUS susižaloti įsipaunant!

- ⊙ Atkreipkite dėmesį, kad kryžminio peilio ašmenys yra labai aštrūs. Kad neįsipaunumėte, niekada nelieskite ašmenų plikomis rankomis.
- ⊙ Plaudami prietaisą rankomis naudokite tokio skaidrumo vandenį, kad gerai matytųsi aštrūs peiliai ir į juos neįsipaunumėte.



PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

- ⊙ Į besisukančias dalis neikiškite šaukštų ar pan. Plaukus bei laisvus drabužius saugokite nuo besisukančių dalių.
- ⊙ Maistą į užpildymo vamzdį stumkite tik stumtuvu ir niekada nenaudokite pirštų. Kyla didelė rizika susižeisti.
- ⊙ Prieš įkišdami kištuką į kištukinį lizdą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
- ⊙ Prieš pritvirtindami arba nuimdami pritvirtintą antgalį, išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaisą pastatykite tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus, kad prietaisas negalėtų apvirsti ar nuslysti.
- ⊙ Įsitikinkite, kad kryžminis peilis įdėtas teisingai. Neteisingai įdėjus sugadinsite prietaisą.
- ⊙ Nestatykite prietaiso ant karšto paviršiaus, pvz., viryklės kaitlentės.
- ⊙ Per daug nespauskite pripildyto maisto. Dirbkite tolygiai spausdami, kad variklis nebūtų blokuojamas.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.
- ⊙ Mygtuką **REV** spauskite tik tada, kai variklis sustoja.
- ⊙ Kai trynate pomidorus, nespauskite **REV** mygtuko, kad neįjungtumėte atbulinės eigos. Į variklio bloko vidų galima įspausti pomidorų sulčių.

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Perforuoti diskai ir plastikinis žiedas ant sraigto yra padengti plona alyvos plėvele. Po valymo šias dalis patepkite truputį kepinio aliejaus.
- ⊙ Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias plastikines prilimpančias kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines prilimpančias kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

- 1 variklio blokas **4**
- 1 antgalis **12**
- 1 pripildymo dėklas **2** su stumtuvu **1**
- 1 sraigtas **13**
- 1 kryžminis peilis **14**
- 3 perforuoti diskai **15**: stambūs (7 mm), vidutiniai (5 mm), smulkūs (3 mm)
- 1 dešrų formavimo vamzdelio antgalis (2 dalys): siauras pripildymo piltuvėlis **17** ir adapteris **18**
- 1 „Kebbe“ antgalis (2 dalys): siauras pripildymo piltuvėlis **19** ir adapteris **20**.
- 1 fiksavimo žiedas **16**
- 1 sutrynimo sietelio antgalis (5 dalių): korpusas **23**, surinkimo indas **24**, sutrynimo sietelis **25**, sraigtas **26**, tvirtinimo varžtas **22**
- 1 sausainių antgalis (2 dalių): priedas **27**, motyvinės juostelės **28**
- 1 išsami vartotojo vadovas (internete)
- 1 trumpos darbo pradžios vadovas (pridedamas prie prietaiso)

5. Išpakavimas ir pastatymas

1. Pašalinkite pakuotę.
2. Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
3. **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išplaukite!** (žr. „Prietaiso valymas“ 37 psl.)
4. Padėkite variklio bloką **4** ant lygaus ir sauso paviršiaus. Pasirinkite lygų, švarų paviršių, kad prilimpančios kojelės **9** galėtų tvirtai prilipti ir gerai laikytusi.
5. Nuo kabelio apvijos **5** nuvyniokite visą maitinimo laidą **6**.

6. Surinkimas/išrinkimas



PAVOJUS susižeisti!

- ⊗ Kryžminio peilio **14** ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų.
- ⊗ Prieš surinkdami/išrinkdami, kaskart ištraukite kištuką **6** iš kištukinio lizdo.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊗ Įsitikinkite, kad kryžminis peilis **14** įdėtas teisingai. Neteisingai įdėjus sugadinsite prietaisą.

6.1 Maltos mėsos antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigto **13** į antgalį **12**.



2. Įstatykite kryžminį peilį **14** iš apačios ant sraigto **13**. Kryžminio pjovimo peiliai turi būti nukreipti nuo sraigto.

3. Pasirinkite norimą perforuotą diską **15** ir uždėkite jį ant sraigto. Du išoriniai perforuoto disko tvirtinimo įtaisai turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
 - Jei norite, kad mėsa būtų stambi (pvz., Tiuringijos mėsos faršas arba stambios dešros), pasirinkite perforuotą diską su didelėmis skylutėmis (7 mm).
 - Jei norite paruošti geresnės kokybės gaminius (pvz., paštetams, maltai mėsei, mažoms dešrelėms), rinkitės perforuotus diskus su mažesnėmis skylutėmis (3 mm, 5 mm).
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.2 Dešrelių antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigą **13** į antgalį **12**.
2. Uždėkite adapterį **18** ant sraigto. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsидurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Uždėkite pripildymo piltuvėlį **17** ant adapterio.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.3 „Kebbe“ antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigą **13** į antgalį **12**.
2. Uždėkite adapterį **20** ant sraigto. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsидurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Uždėkite pripildymo piltuvėlį **19** ant adapterio.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.4 Sausainių antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigą **13** į antgalį **12**.
2. **E pav.** Uždėkite adapterį **18** ant sraigto. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsидurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Ant adapterio uždėkite sausainių priedą **27**.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.
5. Įkiškite motyvinę juostelę **28** į priedą **27**.

6.5 Pomidorų sutrynimo sietelio antgalio surinkimas

1. Įstatykite sutrynimo sietelį **25** į laikiklį.
2. Įstatykite fiksavimo varžtą **22** į korpusą **23**. Jis naudojamas sraigtas **26** prilaikyti.
3. Įstumkite sraigą **13** į antgalį **12**.
4. **D pav. ①:** Įstatykite sutrynimo sietelio antgalio **26** sraigą **21** į antgalio **12** sraigą **13**. Sraigto **26** lanksto pradžia siekia sraigto **13** galą antgalyje **12**.
5. Uždėkite korpusą **23** ant antgalio **12**. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsидurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
6. **D pav. ②:** Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.
7. **D pav. ③:** Uždėkite surinkimo indą **24** ant korpuso **23** taip, kad jis garsiai užsifiksuotų.

6.6 Sumontuoto antgalio uždėjimas ant variklio bloko

1. Padėkite variklio bloką **4** ant lygaus ir sauso paviršiaus. Pasirinkite lygų, švarų paviršių, kad prilimpančios kojelės **9** galėtų tvirtai prilipti ir gerai laikytis.
2. **A pav.:** Atitinkamam paruošimui paruoštą antgalį **12** uždėkite ant laikiklio **10** ant variklio bloko **4**. Rodyklės ženklas ▲ ant antgalio nukreiptas į ženklą ☞ šalia atrakinimo mygtuko ③ **3**.
3. **A pav.:** Lengvai prispauskite antgalį **12** prie variklio bloko **4** ir sukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
4. Uždėkite pripildymo dėklą **2** ant pripildymo vamzdžio **11**.

6.7 Antgalio nuėmimas po panaudojimo

Po darbo antgalis turi bŭti atskirtas nuo variklio bloko, kad jį bŭtų galima išvalyti.

1. Jei reikia, išimkite uŭpildymo dėklą **2**.
2. **B pav.:** Paspauskite atrakinimo mygtuką **3**.
3. **B pav.:** Pasukite antgalį **12** iki galo pagal laikrodžio rodyklę. Tada nuimkite antgalį nuo variklio bloko **4**.
4. Išardykite antgalį į atskiras dalis.

7. Valdymas



PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

- ⊙ Maistą į uŭpildymo vamzdį **11** stumkite tik stumtuvu **1** ir niekada nenaudokite pirštų. Kyla didelė rizika susižeisti.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaisas be pertraukų gali veikti daugiausiai 15 minučių. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.

PASTABOS:

- Pirmą kartą naudojant dėl įkaitusio variklio gali sklisti lengvas specifinis kvapas. Tai nepavojinga. Patalpą išvėdinkite.
- Jei variklis darbo metu uŭsiblokuoja, pvz., dėl per didelio uŭpildymo, pašalinkite uŭsikimšimą. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **7**, kad išjungtumėte prietaisą. Kai variklis sustoja, trumpai spustelėkite **REV 8** mygtuką, kad grįžtumėte atgal. Tai turėtų pašalinti gedimą. Įjunkite prietaisą.

7.1 Maisto produktų paruošimas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite prietaiso ypač kietiems maisto produktams, pavyzdžiui, kaulams ar muskato riešutams, smulkinti.

Malta mėsa yra ypač jautrus maistas. Jis labai greitai sugenda. Per šiltai arba per ilgai laikyta malta mėsa yra ideali terpė daugintis bakterijoms. Jei patys gaminatė ir apdorojatė maltą mėsą namuose, turėtumėte laikytis šių patarimų:

- Užtikrinkite maksimalią švarą visų darbų metu.
- Naudokite tik šviežią, labai gerai atšaldytą mėsą, nes mėsmalėje ji įkaista.
- Iš mėsos pašalinkite kaulus, sausgysles ir odą ir supjaustykite ją maždaug 20 cm ilgio ir maždaug 3 cm skersmens gabalėliais.
- Paruoštą faršą nedelsdami padėkite į šaldytuvą (ne aukštesnėje nei +4 °C temperatūroje) ir suvartokite per 6 valandas.
- Jei norite laikyti maltą mėsą, užšaldykite ją iškart po pagaminimo.
- Kruopščiai išvalykite mėsmalę. Ant priedų neturi likti jokių likučių.

7.2 Mėsos perdirbimas į maltą mėsą

1. Mėsos gabalėlius sudėkite į pripildymo vamzį **11** ir pripildymo dėklą **2**.
2. Po fiksavimo žiedu **16** padėkite dubenėlį, kuriame bus laikoma malta mėsa.
3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi bŭti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **7**, kad įjungtumėte prietaisą.

5. Mėsą į užpildymo vamzdį **11** stumkite stumtuvu **1**. Nespauskite mėsos per stipriai, kitaip ji taps šilta, pilka ir riebi.

PASTABA: Jei po pirmojo apdorojimo maltą mėsa nėra pakankamai plona, atšaldykite ją (apie 30 min. šaldytuve) ir antrą kartą apdorokite mėsmale.

6. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad išjungtumėte prietaisą.
7. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.
8. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**. Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu.

7.3 Dešrų gamyba

PASTABA: Dešrelės ypač patogu kimšti dviese.

- Dešrų apvalkalų galite įsigyti mėsinėje arba specializuotoje mėsos parduotuvėje.
- Jei norite gaminti dešreles, naudokite natūralius apvalkalus. Jis yra optimalaus storio ir gali būti valgomas kartu su maistu. Apskaičiuokite maždaug 1,60 m 1 kilogramą dešros. Reikiamą kiekį įdėkite į drungną vandenį 3 valandoms.
- Priklausomai nuo recepto, sumaišykite maltą mėsą su prieskoniais ir kitais dešros įdarui skirtais ingredientais ir maždaug 5 minutes gerai išminkykite.
- Paruoštą dešrų įdarą maždaug 30 minučių atšaldykite šaldytuve.

1. Paruoštą dešrų įdarą supilkite į pripildymo vamzdį **11** ir pripildymo dėklą **2**.
2. Išimkite dešros apvalkalą iš vandens ir išspauskite iš jo vandenį. Ant pripildymo piltuvėlio **17** uždėkite reikiamo ilgio dešros apvalkalą iki maždaug 5 cm ir užriškite jo galą.

3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad įjungtumėte prietaisą.
5. Dešrų įdarą įspauskite per pripildymo vamzdį **11** ir įstumkite jį stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus. Venkite oro burbuliukų. Jei reikia, į dešrą įsmeikite adatą.

PASTABA: Kadangi dešras kepant ir šaldant išsiplečia, jų neperpildykite. Priešingu atveju dešros gali sprogti.

6. Sumalę kiekvieną dešrelę, nykščiu ir rodomuoju pirštu suspauskite apvalkalą, kad susidarytų tuščias apvalkalo gabalėlis.
7. Pirmąją dešrelę 2-3 kartus pasukite į dešinę, antrąją - į kairę, visada pakaitomis. Taip sukuriami dešrelių grandinė.
8. Pripildę dešrų įdaro, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad prietaisas išsijungtų.
9. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.
10. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**. Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu.

7.4 „Kebbe“ suktinukų gamyba

- Paruoškite farsą „Kebbe“ suktinukams. Priklausomai nuo naudojamų maisto produktų, galite naudoti mėsmalę ir perforuotus diskus su mažesnėmis skylutėmis (3 mm, 5 mm). Faršas bus smulkesnis, jei antrą kartą jį apdorosite mėsmale.
- 1. Paruoštą farsą „Kebbe“ suktinukams supilkite į pripildymo vamzdį **11**.

2. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
3. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad įjungtumėte prietaisą.
4. „Kebbe“ suktinukams skirtą faršą įspauskite per pripildymo vamzdį **11** ir išstumkite su stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus.
5. Kai suktinukas pasiekia norimą ilgį, supjaustykite jį, pavyzdžiui, virtuviniu peiliu.
6. Kai sunaudojate faršą „Kebbe“ suktinukams, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad prietaisas išsijungtų.
7. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.
8. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**. Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu.

7.5 Sausainių gaminimas

- Paruoškite tešlą sausainiams.
 - Kepimo skardą iškllokite kepmo popieriumi. Įdėkite kepmo skardą po pritvirtintu priedu **27**, skirtu sausainiams.
1. Išcentruokite norimos formos motyvinę juostelę **28** priede **27**.
 2. Supilkite tešlą į pripildymo vamzdį **11**.
 3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
 4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad įjungtumėte prietaisą.
 5. Įspauskite tešlą pro pripildymo vamzdį **11** ir išstumkite ją su stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus.
 6. Kai kepinyas pasiekia norimą ilgį, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku **① 7**. Tešlos juosteles supjaustykite, pavyzdžiui, virtuviniu peiliu.

7. Ant kepmo skardos dėkite norimos formos tešlos juostelę.
8. Dar kartą įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku **① 7** ir tęskite.
9. Sunaudoję tešlą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad prietaisas išsijungtų, ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
10. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**. Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu.

7.6 Pomidorų sutrinimas



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊗ Nelaikykite prietaiso drėgnomis rankomis.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊗ Kai trynate pomidorus, nespauskite **REV 8** mygtuko, kad neįjungtumėte atbulinės eigos. Į variklio bloko **4** vidų galima įspausti pomidorų sulčių.

- Nuplaukite pomidorus ir supjaustykite juos ketvirčiais.
1. Įdėkite dubenėlį po surinkimo indo **24** angą, kad surinktumėte pomidorų sultis. Įdėkite dar vieną dubenį po sutrynimo sietelio antgaliu **21**, kad surinktumėte žievelės ir sėklų likučius.
 2. Pomidorų gabalėlius sudėkite į pripildymo vamzdį **11**.
 3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
 4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad įjungtumėte prietaisą.
 5. Sunaudoję pomidorų gabalėlius, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **① 7**, kad prietaisas išsijungtų.
 6. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.

7. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**.

C pav.: Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu. Taip pat nuvalykite ant variklio bloko **4** antgalio laikiklį **10**.

8. Saugiklis nuo perkrovos

Prietaisas turi apsaugą nuo perkrovos. Jei tai suveikia, pvz., užsikirtus varikliui, prietaisas išsijungia automatiškai.

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ① **7**, kad išjungtumėte prietaisą.
2. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.
3. Iš variklio bloko išimkite visus priedus ir pašalinkite gedimą.
4. Prieš vėl naudodami prietaisą, leiskite jam atvėsti bent 30 minučių.

9. Prietaiso valymas



Elektros smūgio keliamas PAVOJUS!

- ⊙ Prieš valydami, kaskart ištraukite kištuką **6** iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Nenardinkite vandens bloko **4** į vandenį.



PAVOJUS susižaloti įsijpaujant!

- ⊙ Atkreipkite dėmesį, kad kryžminio peilio **14** ašmenys yra labai aštrūs. Kad neišjautumėte, niekada nelieskite ašmenų plikomis rankomis.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Jokių būdu nenaudokite šveičiamųjų, esdinančių arba braižančių valymo priemonių. Taip prietaisą galima pažeisti.

PASTABA: Kai kurie maisto produktai ar prieskoniai (pvz., karis) gali nudažyti plastmasę. Dėl to prietaiso veikimui nebus pakenkta, sveikatai tai taip pat nepavojinga.

Po darbo antgalis turi būti atskirtas nuo variklio bloko, kad jį būtų galima išvalyti.

1. Jei reikia, išimkite užpildymo dėklą **2**.
2. **B pav.:** Paspauskite atrakinimo mygtuką ② **3**.
3. **B pav.:** Pasukite antgalį **12** iki galo pagal laikrodžio rodyklę. Tada nuimkite antgalį nuo variklio bloko **4**.
4. Išardykite antgalį į atskiras dalis.

9.1 Variklio bloko valymas

1. Variklio bloką **4** valykite drėgna šluoste. Taip pat galite naudoti šiek tiek indų ploviklio.
2. Po to nuvalykite šluoste, lengvai sudrėkinta švariu vandeniu.
3. Variklio bloką **4** vėl naudoti galima tik tada, kai jis bus visiškai sausas.

9.2 Plovimas indaplovėje

Indaplovėje gali būti plaunamos šios dalys:

- stumtuvas **1**
- siauras pripildymo piltuvėlis **17**
- adapteris, skirtas siauram pripildymo piltuvėliui **18**
- platus pripildymo piltuvėlis **19**
- adapteris, skirtas plačiam pripildymo piltuvėliui **20**
- tvirtinimo varžtas **22**
- korpusas **23**
- surinkimo indas **24**
- sraigtas **26**

9.3 Plovimas rankomis



PAVOJUS susižaloti įsipjau- nant!

- ⊙ Plaudami rankomis naudokite tokio skai-
drumo vandenį, kad gerai matytųsi aš-
menys ir į juos neįsipjautumėte.

Rankomis galima plauti visas prietaiso dalis,
išskyrus variklio bloką **4**.

- Visas prietaiso dalis išplaukite kuo grei-
čiau kiekvieną kartą panaudoję.
- Plaudami naudokite vandenį su švelniu
plovikliu, paskui visas dalis nuskalaukite
švariu vandeniu.
- Prieš naudodami iš naujo ar padėdami
laikyti, palikite visas dalis visiškai iš-
džiūti.
- Metalinius paviršius šiek tiek patepkite
kepimo aliejumi, kad apsaugotumėte
nuo rūdžių. Antgalis **12** ir fiksavimo
žiedas **16** yra pagaminti iš aliuminio ir
jų nereikia trinti.

9.4 Laikymas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!!

- ⊙ Perforuoti diskai **15** ir plastikinis žiedas
ant sraigto **13** yra padengti plona aly-
vos plėvele. Po valymo šias dalis patep-
kite trupučiu kepimo aliejaus.
- Prieš padėdami į dėžę, palikite visas
dalis visai išdžiūti.
- Prietaisą laikykite apsaugotą nuo dul-
kių ir purvo bei nepasiekiamą vaikams.
- Užvyniokite maitinimo laidą **6** ant laido
apvijos **5**.

10. Receptai

10.1 „Kebbe“

Sudedamosios dalys maždaug 20 vnt.

Įdaro sudedamosios dalys

200 g liesos jautienos arba ėrienos

1 svogūnas

2 arbat. š. miltų

1 žiupsnis druskos

pagal pageidavimą, pvz., prieskonių mišinį: kalendra, kvapieji pipirai, pipirai, cinamonas, gvazdikėliai, muskato riešutas, kmynai, kardamonas

„Kebbe“ apvalkalo sudedamosios dalys

450 g liesos jautienos arba ėrienos

150 - 200 g miltų

1 arbat. š. smulkintų riešutų

1 arbatinis šaukštelis druskos

pagal pageidavimą, pvz., prieskonių mišinį: kalendra, kvapieji pipirai, pipirai, cinamonas, gvazdikėliai, muskato riešutas, kmynai, kardamonas

1 arbatinis šaukštelis paprikos miltelių
aitriosios paprikos miltelių pagal skonį

Riebalai arba aliejus kepimui

Įdaro paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite dideliais gabalais.
2. Iš pradžių mėsą sumalkite stambiu (7 mm), o paskui vidutiniu (5 mm) mėsmalės disku **15**.
3. Svogūną nulupkite, supjaustykite smulkiais kubeliais ir pakepinkite.
4. Į dubenį sudėkite maltą mėsą, pakepintą svogūną, prieskonius, druską ir miltus ir viską sumaišykite, kad susidarytų vientisa masė.

„Kebbe“ apvalkalo paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite dideliais gabalais.
2. Iš pradžių mėsą sumalkite stambiu (7 mm), o paskui vidutiniu (5 mm) mėsmalės disku **15**.
3. Į mėsą sudėkite likusius ingredientus ir viską sumaišykite iki vientisos masės. Miltų kiekį keiskite priklausomai nuo konsistencijos.
4. Mėsos mišinį dar kartą apdorokite mėsmale su smulkiu (3 mm) perforuotu disku **15**.
5. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
6. Pakeiskite perforuotą diską su „Kebbe“ antgalio (žr. „„Kebbe“ antgalio surinkimas“ 33 psl.).
7. Uždėkite antgalį ir vėl paleiskite mėsmalę.
8. Naudodami „Kebbe“ antgalį suformuokite maždaug 7 cm ilgio „Kebbe“ apvalkalus.

„Kebbe“ paruošimas

1. Užbaigę ruošti „Kebbe“ apvalkalus iškart pripildykite paruoštu „Kebbe“ įdaru.
2. Uždarykite „Kebbe“, švelniai paspausdami galus ir šonus.
3. Kepkite „Kebbe“ karštame aliejuje (apie 190 °C) apie 3 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

10.2 Šviežios keptos dešros

Sudedamosios dalys maždaug 8 vnt.

Sudedamosios dalys

300 g liesos jautienos
500 g liesos kiaulienos
200 g mentės
apie 1,6 m kiaulės korpuso
(maždaug 30 - 32 mm)
20 g druskos
½ šaukšto baltųjų maltų pipirų
1 arbatinis šaukštelis kminų sėklų
½ arbatinio šaukštelio muskato riešuto

Paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusauskite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Susmulkinkite mėsą viduriniu (5 mm) perforuotu mėsmales disku **15**.
3. Į mėsos faršą suberkite sumaišytus prieskonius, druską ir išminkykite iki vientisos masės. Įdėkite juos į šaldytuvą maždaug 30 minučių.
4. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
5. Perforuotą diską pakeiskite dešrų stumtuvo antgaliu (žr. „Dešrelių antgalio surinkimas“ 33 psl.).
6. Uždėkite antgalį ir vėl paleiskite mėsmales.
7. Dešrų įdarą užpildykite pagal instrukcijas (žr. „Dešrų gamyba“ 35 psl.) ir suukite maždaug 20 cm ilgio dešreles.
8. Ant grotelių keptą dešrą gerai apkepkite ir suvalgykite tą pačią dieną.

10.3 Mėsos kukuliai

Sudedamosios dalys maždaug 8 mėsos kukuliams

Sudedamosios dalys

500 g jautienos, kiaulienos arba avienos
½ arbatinio šaukštelio pipirų
1 kiaušinis (M dydžio)
šiek tiek džiovėsėlių
2 valgomieji šaukšteliai jogurto
1 svogūnas
1 arbatinis šaukštelis paprikos miltelių
1 skiltelė česnako
1 valgomas šaukštas garstyčių
½ ryšulėlio petražolių
1 arbatinis šaukštelis druskos
2 - 3 šaukštai aliejaus kepimui

Paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusauskite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Susmulkinkite mėsą viduriniu (5 mm) perforuotu mėsmales disku **15**.
3. Nulupkite česnaką ir įspauskite jį į dubenį.
4. Svogūną nulupkite ir supjaustykite smulkiais kubeliais.
5. Petražoles nuplaukite ir smulkiai sukapokite.
6. Sudėkite visus ingredientus, išskyrus džiovėsėlius, į dubenyje esantį česnaką ir viską išminkykite iki vientisos masės.
7. Iš maždaug 3 valgomųjų šaukštų faršo suformuokite mėsos kukuliuką ir šiek tiek suplokite.
8. Jei norite, ant lėkštės užberkite šiek tiek džiovėsėlių ir jais apvoliokite mėsos kukulius.
9. Kepkite mėsos kukulius iš abiejų pusių nepritegančioje keptuvėje. Kepkite mėsos kukulius ant vidutinės arba silpnos ugnies apie 8 - 10 minučių. Kepimo metu apverskite mėsos kukulius maždaug 2 - 3 kartus.

10.4 Cevapcici

Sudedamosios dalys maždaug 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

500 g jautienos mentės
2 svogūnai
2 česnako skiltelės
3 valgomieji šaukštai džiovėsėlių
1 valgomasis šaukštas paprikos miltelių,
rausvai aštrių
1 ryšulėlis šviežių čiobrelų
3 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
druska ir pipirai
1 kiaušinis

Paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusauskite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Nulupkite ir smulkiai supjaustykite česnaką bei svogūną ir viską sudėkite į didelį dubenį.
3. Nuplėškite čiobrelų lapelius nuo šakelių, susmulkinkite juos ir suberkite į didelį dubenį.
4. Mėsą sumalkite stambiu (7 mm) perforuotu mėsmalės disku **15**.
5. Į didelį dubenį sudėkite mėsos faršą ir likusius ingredientus bei viską gerai išmaišykite.
6. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
7. Stambų (7 mm) diską pakeiskite vidutiniu (5 mm) perforuotu disku **15**.
8. Uždėkite antgalį ir vėl paleiskite mėsmalę.
9. Mėsos mišinį sumalkite vidutinio dydžio (5 mm) perforuotu mėsmalės disku **15**.
10. Iš mėsos faršo suformuokite piršto storio, maždaug 5 cm ilgio ritinėlius.

PASTABA: Šiam tikslui taip pat galima naudoti mėsmalės priedą dešrelėms (žr. „Dešrų gamyba“ 35 psl.).

10.5 Pomidorų padažas

Sudedamosios dalys maždaug 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

apie 1 kilogramą pomidorų
1 svogūnas
2 česnako skiltelės
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
1 žiupsnis cukraus
druska ir pipirai
keli baziliko lapeliai

Paruošimas

1. Pomidorus nuplaukite ir supjaustykite ketvirčiais.
2. Nuimkite sutrynimo sietelio antgalį **21**.
3. Įdėkite dubenėlį po surinkimo indo angą, kad surinktumėte pomidorų sultis. Įdėkite dar vieną dubenį po sutrynimo sietelio antgalio, kad surinktumėte žiėvelės ir sėklų likučius.
4. Pomidorų gabalėlius sudėkite į pripildymo vamzdį **11**. Pomidorų gabalėlius sutrinkite.
5. Nulupkite svogūną ir supjaustykite jį kubeliais.
6. Nulupkite česnako skiltelę ir ją išspauskite.
7. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų.
8. Sudėkite kubeliais supjaustytą svogūną ir kepkite, kol taps permatomas.
9. Įpilkite pomidorų sulčių. Pagal skonį pagardinkite žiupsneliu cukraus, pipirų ir druskos. Palikite pomidorų padažą virti maždaug 20 minučių.
10. Įdėkite česnako. Jei pomidorų padažas per tirštas, visada galite įpilti šiek tiek vandens, kad būtų skystesnis.
11. Palikite pomidorų padažą virti 1 - 2 valandas.
12. Pagardinkite pomidorų padažą. Įdėkite baziliko lapelių ir patiekite pomidorų padažą.

11. Kepkite cevapcicici ant vidutinės ugnies, kol apskrus.

10.6 Sausainiai

Sudedamosios dalys maždaug 2 kepimo skardoms

Sudedamosios dalys

- 500 g miltų
- 250 g cukraus
- 250 g sviesto
- 2 pakeliai vanilinio cukraus po 8 g
- 1 žiupsnis druskos
- 2 kiaušiniai (M dydžio)

Paruošimas

- Supjaustykite sviestą. Sviestą sudėkite į dubenį su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir žiupsneliu druskos.
- Maišykite mišinį, kol susidarys putos.
- Maišydamas įmuškite kiaušinius.
- Maišydamas suberkite miltus. Dabar iš visų ingredientų išminkykite tvirtą tešlą.
- Uždenkite tešlą arba suvyniokite ją į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve bent 1 valandai, kad ji pailsėtų prieš tolesnį apdorojimą.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
- Kepimo skardą išklkite kepimo popieriumi.
- Sumontuokite sausainių priedą **27**. Išcentruokite norimos formos motyvinę juostelę **28** priede.
- Įjunkite prietaisą. Išspauskite tešlą pro pripildymo vamzdį **11** ir išstumkite ją su stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus.
- Kai kepiny pasiekia norimą ilgį, išjunkite prietaisą. Tešlos juosteles supjaustykite, pavyzdžiui, virtuviniu peiliu.
- Ant kepimo skardos dėkite norimos formos tešlos juostelę. Taip užpildykite kepimo skardą.
- Įkaitintoje orkaitėje kepkite sausainius apie 10 - 15 minučių.

11. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite pagal kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė, kurią galėsite pašalinti patys.



Elektros smūgio keliamas PAVOJUS!

- ⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia.	Ar įjungtas elektros tiekimas? Patikrinkite jungtį.
Veikdamas prietaisas stipriai vibruoja arba juda.	Prilimpančios kojelės 9 turi būti švarios ir sausos, o prietaisas turi stovėti ant tvirto, lygaus paviršiaus.
Sraigtas antgalyje nesisuka arba sukasi labai sunkiai.	- Prietaisas yra perpildytas. Išjunkite prietaisą. Kai variklis sustoja, trumpai spustelėkite REV 8 mygtuką, kad grįžtumėte atgal. Tai turėtų pašalinti gedimą. Įjunkite prietaisą. arba - Prietaisas negali apdoroėti kai kurių tiekiamų maisto produktų. Išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką 6 iš elektros lizdo. Išimkite visus priedus iš variklio bloko 4. Išmontuokite visas dalis ir pašalinkite gedimą.

12. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.

Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

13. Prietaiso dalių užsakymas

Mūsų interneto svetainėje pateikta informacija apie tai, kurias prietaiso dalis galite užsakyti papildomai.

Užsakymas internetu

shop.hoyerhandel.com



1. Nuskenaukite QR kodą savo išmaniuoju telefonu / planšetiniu kompiuteriu.
2. Su QR kodu pateksite į svetainę, kur galite atlikti užsakymą.

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SFWT 400 A1
Tinklo įtampa:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Apsaugos klasė:	II □
Galia:	400 W
Maks. ištisinis veikimas (KB): (nurodo, kiek laiko prietaisas gali veikti be pertraukų)	15 min.

Naudojami simboliai

	Izoliacija nuo prisilietimo
	Geprüfte Sicherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuootę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasiliekaime teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemo-kamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytomis dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojuamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas. Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintiems dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotas aptarnavimo centras.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėte sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 472573_2407**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliname puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programines įrangas.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „_Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **472573_2407**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras



Aptarnavimo centras Lietuvoje

Tel. 880033144

El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 472573_2407



Tiekėjas

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekitė su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Inhalt

1. Übersicht	47
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	48
3. Sicherheitshinweise	49
4. Lieferumfang	52
5. Auspacken und aufstellen	52
6. Montage/Demontage	53
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch	53
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen	53
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe	53
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck	53
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer	54
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen	54
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen	54
7. Bedienen	55
7.1 Lebensmittel vorbereiten	55
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten	55
7.3 Würste herstellen	56
7.4 Rollen für Kebbe herstellen	57
7.5 Spritzgebäck herstellen	57
7.6 Tomaten passieren	58
8. Überlastungsschutz	58
9. Gerät reinigen	58
9.1 Motorblock reinigen	59
9.2 Reinigen in der Spülmaschine	59
9.3 Spülen von Hand	59
9.4 Aufbewahren	59
10. Rezepte	60
10.1 Kebbe	60
10.2 Frische Rostbratwurst	61
10.3 Frikadellen	61
10.4 Cevapcici	62
10.5 Tomatensauce	62
10.6 Spritzgebäck	63
11. Problemlösung	64
12. Entsorgung	64
13. Zubehörteile bestellen	65
14. Technische Daten	65
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	66

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fleischwolf.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- Achten Sie beim Montieren und Demontieren der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 15 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 58).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer in den Einfüllschacht und nie mit den Fingern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den montierten Aufsatz befestigen oder lösen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

- 1 Motorblock **4**
- 1 Aufsatz **12**
- 1 Einfüllschale **2** mit Stopfer **1**
- 1 Schnecke **13**
- 1 Kreuzmesser **14**
- 3 Lochscheiben **15**: grob (7 mm), mittel (5 mm), fein (3 mm)
- 1 Wurststopf-Aufsatz (2-teilig): enger Fülltrichter **17** und Adapter **18**
- 1 Kebbe-Aufsatz (2-teilig): weiter Fülltrichter **19** und Adapter **20**
- 1 Verschlussring **16**
- 1 Passier-Aufsatz (5-teilig): Gehäuse **23**, Sammelbehälter **24**, Passiersieb **25**, Schnecke **26**, Fixierschraube **22**
- 1 Spritzgebäck-Aufsatz (2-teilig): Vorsatz **27**, Motivstreifen **28**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 58)
4. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
5. Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** vollständig von der Kabelaufwicklung **5** ab.

6. Montage/ Demontage



GEFAHR von Verletzungen!

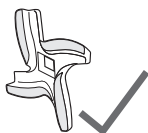
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch

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



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



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

6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie den Adapter **18** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **17** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie den Adapter **20** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **19** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. **Bild E:** Setzen Sie den Adapter **18** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Vorsatz **27** für das Spritzgebäck auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.
5. Führen Sie den Motivstreifen **28** in den Vorsatz **27** ein.

6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer

1. Drücken Sie das Passiersieb **25** in das Gehäuse **23**.
2. Drehen Sie die Fixierschraube **22** in das Gehäuse **23**. Sie dient dazu, die Schnecke **26** in Position zu halten.
3. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
4. **Bild D ①**: Stecken Sie die Schnecke **26** des Passieraufsatzes **21** auf die Schnecke **13** im Aufsatz **12**. Der Anfang der Windung der Schnecke **26** greift in das Ende der Schnecke **13** im Aufsatz **12**.
5. Setzen Sie das Gehäuse **23** auf den Aufsatz **12**. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
6. **Bild D ②**: Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.
7. **Bild D ③**: Stecken Sie den Sammelbehälter **24** so auf das Gehäuse **23**, dass er hörbar einrastet.

6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen

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

ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.

4. Stecken Sie die Einfüllschale **2** auf den Einfüllschacht **11**.

6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen

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

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

7. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

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

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

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

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

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

7.3 Würste herstellen

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

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

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

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

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

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

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

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

7.5 Spritzgebäck herstellen

- Bereiten Sie den Teig für das Spritzgebäck vor.
 - Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Stellen Sie das Backblech unter den montierten Vorsatz **27** fürs Spritzgebäck.
1. Zentrieren Sie den Motivstreifen **28** mit der gewünschten Form im Vorsatz **27**.
 2. Füllen Sie den Teig in den Einfüllschacht **11**.
 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
 5. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11** und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 6. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 7. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech.
 8. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** wieder ein und fahren fort.
 9. Wenn Sie den Teig verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
 10. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Waschen Sie die Tomaten und vierteln Sie diese.
- 1. Stellen Sie eine Schale zum Auffangen des Tomatensafts unter die Öffnung im Sammelbehälter **24**. Stellen Sie eine weitere Schale unter das Ende des Passieraufsatzes **21**, um Schalenreste und Kerne aufzufangen.
- 2. Füllen Sie die Tomatenstücke in den Einfüllschacht **11**.
- 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
- 5. Wenn Sie die Tomatenstücke verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten.
- 6. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
- 7. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**.

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

8. Überlastungsschutz

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

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

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

9.1 Motorblock reinigen

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

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Stopfer **1**
- Enger Fülltrichter **17**
- Adapter für engen Fülltrichter **18**
- Weiter Fülltrichter **19**
- Adapter für weiten Fülltrichter **20**
- Fixierschraube **22**
- Gehäuse **23**
- Sammelbehälter **24**
- Schnecke **26**

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

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

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

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

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

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

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

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

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

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

Zubereitung Kebbe-Hülle

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Fleisch und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie die Mehlmenge je nach Konsistenz.
4. Verarbeiten Sie die Fleischmasse erneut im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
6. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Kebbe-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Kebbe" auf Seite 53).
7. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
8. Formen Sie mit Hilfe des Kebbe-Aufsatzes ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen.

Zubereitung Kebbe

1. Füllen Sie die Kebbe-Hüllen direkt nach der Fertigstellung mit der vorbereiteten Kebbe-Füllung.
2. Verschließen Sie die Kebbe durch leichtes Andrücken der Enden und Seiten.
3. Frittieren Sie die Kebbe in heißem Speiseöl (ca. 190 °C) für ca. 3 Minuten goldbraun.

10.2 Frische Rostbratwurst

Zutaten für ca. 8 Stück

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie gemischte Gewürze sowie Salz zu der Fleischmasse und verkneten diese zu einer glatten Masse. Stellen Sie diese für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
5. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Wurststopf-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Würstchen" auf Seite 53).
6. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
7. Füllen Sie die Wurstfüllung nach Anleitung ab (siehe "Würste herstellen" auf Seite 56) und drehen Würstchen von ca. 20 cm Länge ab.
8. Braten Sie die fertige Rostbratwurst gut durch und verzehren diese am gleichen Tag.

10.3 Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen

Zutaten

500 g Rindfleisch, Schweinefleisch oder Lammfleisch
½ Teelöffel Pfeffer
1 Ei (Größe M)
etwas Paniermehl
2 Esslöffel Joghurt
1 Zwiebel
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Zehe Knoblauch
1 Esslöffel Senf
½ Bund Petersilie
1 Teelöffel Salz
2 - 3 Esslöffel Speiseöl zum Braten

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Ziehen Sie den Knoblauch ab und pressen diesen in eine Schüssel.
4. Ziehen Sie die Zwiebel ab und hacken diese in feine Würfel.
5. Waschen Sie die Petersilie und hacken diese fein durch.
6. Geben Sie alle Zutaten, außer dem Paniermehl, zu dem Knoblauch in die Schüssel und verkneten alles zu einer glatten Masse.
7. Formen Sie aus jeweils ca. 3 Esslöffeln Masse eine Frikadelle und drücken diese etwas flach.
8. Geben Sie nach Belieben etwas Paniermehl auf einen Teller und wenden die Frikadellen darin.
9. Braten Sie die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne zunächst von beiden Seiten scharf an. Garen Sie die Frikadellen dann bei mittlerer bis schwacher

Hitze ca. 8 - 10 Minuten fertig. Wenden Sie die Frikadellen während der Garzeit ca. 2 - 3 mal.

10.4 Cevapcici

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Rinderschulter
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 Esslöffel Paprikapulver, rosenscharf
- 1 Bund frischer Thymian
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Ziehen Sie Knoblauch und Zwiebel ab, hacken diese fein durch und geben alles in eine große Schüssel.
3. Streifen Sie die Thymian-Blättchen von den Zweigen, hacken diese und geben diese ebenfalls in die große Schüssel.
4. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der groben (7 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
5. Geben Sie die Fleischmasse und die übrigen Zutaten in die große Schüssel und vermengen alles gut.
6. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
7. Tauschen Sie die grobe (7 mm) gegen die mittlere (5 mm) Lochscheibe **15**.
8. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
9. Zerkleinern Sie die Fleischmasse mit der mittlere (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
10. Formen Sie aus der Fleischmasse fingerdicke, ca. 5 cm lange Röllchen.

HINWEIS: Hierzu kann auch der Würstchen-Aufsatz des Fleischwolfs verwendet werden (siehe "Würste herstellen" auf Seite 56).

11. Grillen Sie die Cevapcici bei mittlerer Hitze knusprig braun.

10.5 Tomatensauce

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

- ca. 1 kg Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- einige Basilikumblätter

Zubereitung

1. Waschen und vierteln Sie die Tomaten.
2. Montieren Sie den Passieraufsatz **21**.
3. Stellen Sie eine Schale zum Auffangen des Tomatensafts unter die Öffnung im Sammelbehälter. Stellen Sie eine weitere Schale unter das Ende des Passieraufsatzes, um Schalenreste und Kerne aufzufangen.
4. Füllen Sie die Tomatenstücke in den Einfüllschacht **11**. Passieren Sie die Tomatenstücke.
5. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden diese in Würfel.
6. Schälen Sie die Knoblauchzehe und pressen diese.
7. Erhitzen Sie das Olivenöl in einem Topf.
8. Geben Sie die Zwiebelwürfel hinzu und lassen diese glasig werden.
9. Geben Sie den Tomatensaft hinzu. Würzen Sie mit der Prise Zucker und Pfeffer und Salz nach Belieben. Lassen Sie die Tomatensauce ca. 20 Minuten köcheln.

10. Geben Sie den Knoblauch hinzu. Wird die Tomatensauce zu dickflüssig, können Sie diese jederzeit mit etwas Wasser flüssiger machen.
 11. Lassen Sie die Tomatensauce 1 - 2 Stunden weiter köcheln.
 12. Schmecken Sie die Tomatensauce ab. Geben Sie die Basilikumblätter hinzu und servieren Sie die Tomatensauce.
- und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 10. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 11. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech. Füllen Sie so das Backblech.
 12. Backen Sie das Spritzgebäck ca. 10 - 15 Minuten im vorgeheizten Ofen.

10.6 Spritzgebäck

Zutaten für ca. 2 Backbleche

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zerteilen Sie die Butter. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz in eine Schüssel.
2. Rühren Sie die Mischung schaumig.
3. Geben Sie unter Rühren die Eier hinzu.
4. Geben Sie unter Rühren das Mehl hinzu. Kneten Sie nun alle Zutaten zu einem festen Teig.
5. Lassen Sie den Teig zur weiteren Verarbeitung zugedeckt oder in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
8. Montieren Sie den Vorsatz für das Spritzgebäck **27**. Zentrieren Sie den Motivstreifen **28** mit der gewünschten Form im Vorsatz.
9. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11**

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet,



dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die



Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

14. Technische Daten

Modell:	SFWT 400 A1
Netzspannung:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II ☐
Leistung:	400 W
Max. Dauerbetrieb (KB): (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)	15 Minuten

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 472573_2407** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **472573_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 472573_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND