

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 800 A1

(CZ)

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

Návod k obsluze

(HU)

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

Kezelési útmutató

(DK)

ELEKTRISK KØDHAKKER

Brøjtjeningsvejledning

(SK)

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

Návod na obsluhu

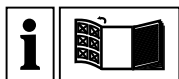
(PL)

ELEKTRYCZNA MASZYNA DO MIĘSA

Instrukcja obsługi

IAN 428592_2301





(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

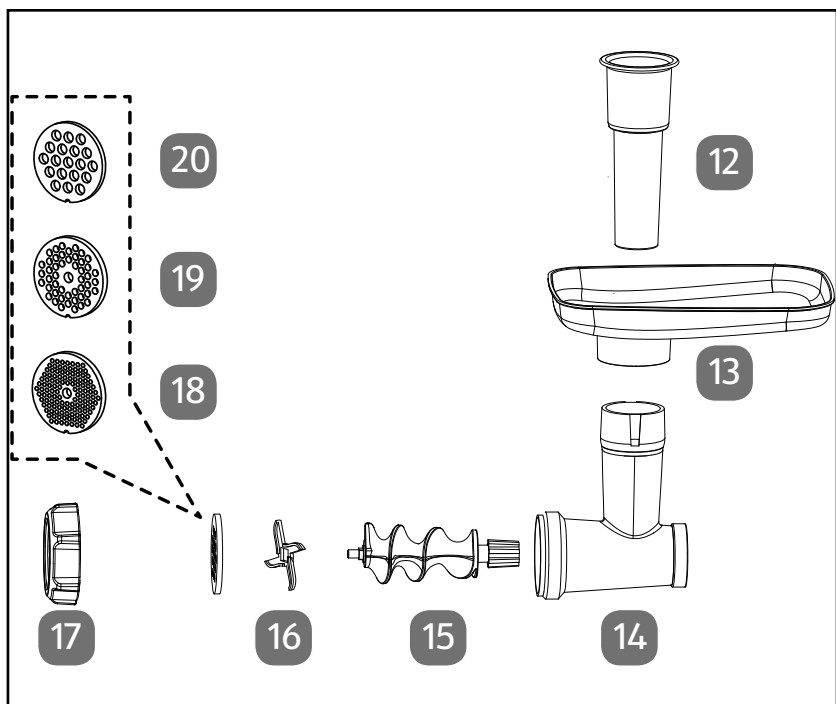
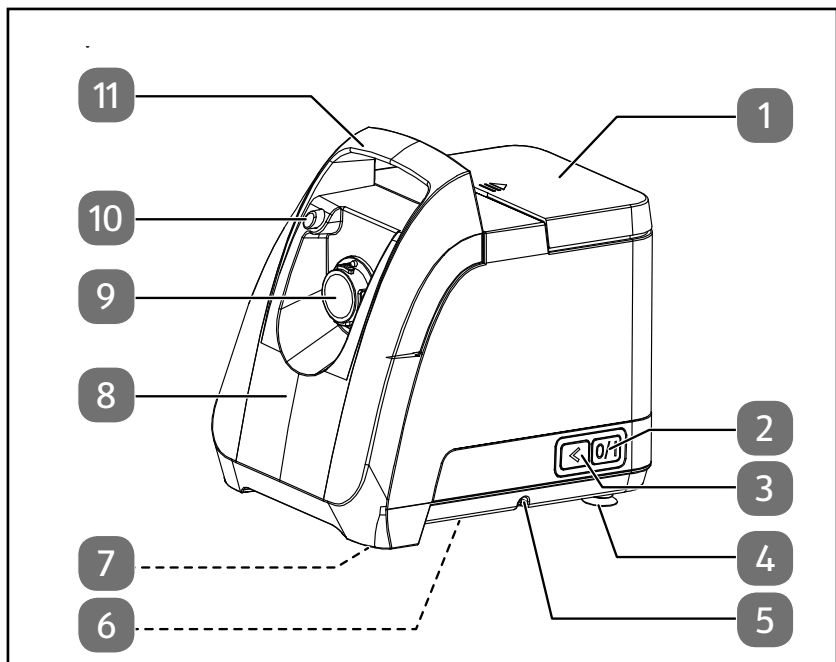
(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(DK)

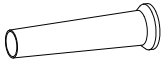
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

CZ	Návod k obsluze	Strana	5
SK	Návod na obsluhu	Strana	37
HU	Kezelési útmutató	Oldal	69
PL	Instrukcja obsługi	Strona	101
DK	Betjeningsvejledning	Side	133

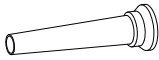




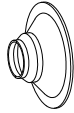
26



25



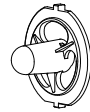
24



23

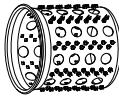


22

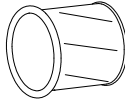


21

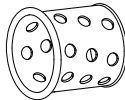
29



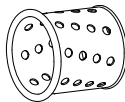
30



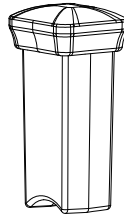
31



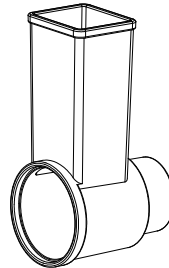
32



27



28



Obsah

1.	Informace o tomto návodu k obsluze	7
2.	Používání v souladu s určením	9
3.	Bezpečnostní pokyny	10
	3.1. Instalace přístroje	11
	3.2. Obsluha přístroje	12
4.	Přehled přístroje.....	14
	4.1. Přístroj	14
	4.2. Příslušenství	14
5.	Obsah balení.....	15
6.	Technické údaje	15
7.	Informace o shodě EU	16
8.	Před prvním použitím	16
9.	Obsluha přístroje.....	16
	9.1. Sestavení mlýnku na maso.....	16
	9.2. Mletí masa	19
	9.3. Sestavení a použití nástavce na klobásy.....	19
	9.4. Sestavení a použití nástavce na kebbe	20
	9.5. Sestavení a použití nástavce na krouhání zeleniny	21
10.	Zpětný chod	23
11.	Demontáž příslušenství	24
	11.1. Nástavec na mletí masa, nástavec na kebbe a nástavec na klobásy	24
	11.2. Nástavec na krouhání zeleniny.....	24
12.	Recepty	26
	12.1. Karbanátky	26
	12.2. Kebbe	27
	12.3. Mrkvový salát	28
	12.4. Bramboráky	28
13.	Čištění přístroje	29
	13.1. Skříň motoru.....	30
	13.2. Příslušenství	30
14.	Odstraňování závad	30
15.	Skladování/přeprava	31
16.	Likvidace.....	32
17.	Tiráž.....	32
	17.1. Informace o ochranných známkách	32
18.	Záruka MEDION AG	33
	18.1. Záruční podmínky.....	33
	18.2. Záruční lhůta a zákonné nároky	33
	18.3. Rozsah záruky	33

SILVERCREST®

18.4.	Postup při uplatnění záruky	33
19.	Servis.....	34
19.1.	Dodavatel/Výrobce/Dovozce.....	34
20.	Prohlášení o ochraně osobních údajů.....	35

1. Informace o tomto návodu k obsluze



Blahopřejeme ke koupi tohoto nového přístroje. Pořídili jste si velmi kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti, používání a likvidace. Před používáním výrobku si pozorně přečtěte všechny pokyny k obsluze a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte jen popsaným způsobem a k uvedeným účelům. Tento návod k obsluze si dobře uschovejte. Při předání výrobku dalším osobám předejte také všechny dokumenty.



NEBEZPEČÍ!

Varování před bezprostředním nebezpečím ohrožení života!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které vedou k vážným až smrtelným úrazům.



VAROVÁNÍ!

Varování před možným nebezpečím ohrožení života a/nebo poraněním s trvalými následky!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k vážným až smrtelným úrazům.



UPOZORNĚNÍ!

Varování před možnými středně vážnými a/nebo lehkými zraněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k drobným nebo lehkým poraněním.



OZNÁMENÍ!

Chcete-li předejít hmotným škodám, řiďte se uvedenými upozorněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést ke hmotným škodám.



Pokyny k montáži nebo provozu



Dbejte upozornění uvedených v návodu k obsluze!



VAROVÁNÍ!

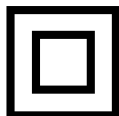
Varování před nebezpečím zásahu elektrickým proudem!



VAROVÁNÍ!

Varování před nebezpečím způsobeným ostrými hranami!

- Položka seznamu / informace o událostech během obsluhy
- ▶ Pracovní postup, který je třeba provést
- Bezpečnostní pokyny, které je třeba dodržet



Třída ochrany II

Elektrická zařízení s třídou ochrany II jsou elektrické spotřebiče, které mají na celém svém povrchu dvojitou nebo zesílenou izolaci a nemají přípojku pro ochranný vodič.



Symbol značící střídavý proud



Označení CE

Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnic EU (viz kapitolu „Informace o shodě EU“).

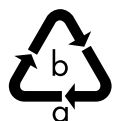


Ověřená bezpečnost

Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky zákona o bezpečnosti výrobků.



Symbol, který se používá v EU k označení materiálů přicházejících do kontaktu s potravinami, jako jsou např. obaly nebo povrch přístrojů.



Značení obalových materiálů při třídění odpadu zkratkami (a) a č. kódu (b) s následujícím významem:

a: doplňující údaj o materiálu

b: 1–7: plasty / 20–22: papír a karton / 80–98: kompozitní materiály



Likvidaci přístroje proveďte ekologickým způsobem. (Viz kapitolu „Likvidace“.)



Symbol „Triman“ informuje spotřebitele o tom, že je produkt recyklovatelný, podléhá rozšířenému systému odpovědnosti výrobce a ve Francii pokynům k třídění.

2. Používání v souladu s určením

Tento přístroj je určen pro zpracování potravin pro soukromé účely v množstvích běžných pro domácnost:

- zpracování/mletí masa, ryb, drůbeže, slaniny, ovoce a zeleniny, sýrů.
- výroba uzenin v přírodním a umělém střívků.

Jakékoli jiné použití nebo použití nad tento rámec je v rozporu s určením.

- Přístroj není vhodný pro zpracování mražených nebo tvrdých potravin (např. kostí nebo ořechů).
- Přístroj není určen pro komerční ani průmyslové účely.

Mějte na paměti, že v případě používání v rozporu s určením zaniká záruka:

- Přístroj bez našeho souhlasu neupravujte a používejte jen námi dodané nebo schválené náhradní díly a příslušenství.
- Řiďte se všemi informacemi uvedenými v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostními pokyny. Jakýkoli jiný způsob obsluhy se považuje za použití v rozporu s určením a může způsobit poškození zdraví osob nebo hmotné škody.
- Nepoužívejte přístroj venku.

3. Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – PEČLIVĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ!



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Při použití v rozporu s určením hrozí nebezpečí zranění.

- Přístroj smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi či vědomostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a porozuměly rizikům s tím spojeným.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Zamezte přístupu dětí k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- K přepínání mezi 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek je uzpůsoben pro 50 i 60 Hz.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- Přístroj připojujte pouze do dobře přístupné, řádně instalované zásuvky, která se nachází v blízkosti místa instalace přístroje. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.
- Zásuvka musí být volně přístupná pro případ, že byste museli přístroj rychle odpojit od sítě. Při vytahování zástrčky ze zásuvky tahejte vždy za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Odviňte celý napájecí kabel.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl nikde zlomený nebo skřípnutý.
- Zajistěte, aby síťový kabel nepřišel do styku s horkými předměty nebo plochami (např. deskou sporáku).

- Neuvádějte přístroj do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelným způsobem poškozený nebo přístroj utrpěl pád.
- Před prvním použitím a po každém použití zkontrolujte přístroj i síťový kabel, zda nejsou poškozené.
- Pokud zjistíte, že došlo k poškození při přepravě, ihned kontaktujte servis.
- V žádném případě neprovádějte na přístroji sami žádné úpravy ani se nepokoušejte kteroukoli jeho část otevřít nebo opravit.
- Pokud se poškodí napájecí kabel tohoto přístroje, musí ho vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení osob.
- Nikdy neotevírejte kryt přístroje a nekládejte žádné předměty do větracích otvorů.
- Odpojte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky,
 - při montáži, demontáži nebo čištění přístroje,
 - pokud je přístroj vlhký nebo se namočil,
 - pokud přístroj není pod dohledem,
 - při bouřce,
 - pokud se přístroj už nebude používat.
- Přístroj neponořujte do vody nebo jiných tekutin, nedržte ho pod tekoucí vodou a nepoužívejte ho ve vlhkých prostorách, jinak hrozí úraz elektrickým proudem.
- Na přístroj ani v jeho blízkosti neumísťujte žádné předměty naplněné kapalinami, např. vázy nebo nádoby s nápoji.
- Nikdy se přístroje ani síťového kabelu nedotýkejte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Přístroj provozujte výhradně ve vnitřních prostorách.

3.1. Instalace přístroje

- Přístroj umístěte na stabilní, rovný povrch.
- Přístroj nepokládejte na hranu stolu, mohl by se převrhnout a spadnout.

- Dbejte na to, aby se síťový kabel nestal příčinou klopýtnutí, a nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Zařízení nevystavujte extrémním podmínkám. Chraňte ho před těmito podmínkami:
 - vysoká vlhkost vzduchu nebo mokro,
 - velmi vysoké nebo nízké teploty,
 - přímé sluneční záření,
 - otevřený oheň.

3.2. Obsluha přístroje



VAROVÁNÍ!

NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

Dotyk na pohyblivých částech a ostrých hranách způsobí pořezání.

- Nedotýkejte se pohyblivých dílů.
- Během provozu nikdy nesahejte rukama do plnicí šachty ani do výstupního otvoru.
- K tlačení potravin do plnicí šachty používejte výhradně pěchovadlo.
- Do plnicí šachty nikdy nekládejte jiné předměty než pěchovadlo, které přísluší k danému nástavci a zpracovávaným potravinám.
- S tímto přístrojem zpracovávejte pouze potraviny v množstvích běžných pro domácnost.
- Během provozu udržujte vlasy, oděv, ruce, příbor, vařečky apod. mimo dosah přístroje, abyste zabránili zraněním nebo hmotným škodám.
- Po vypnutí pohon ještě krátce běží. Před výměnou příslušenství nebo dílů počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- Při čištění dávejte pozor na ostré čepule nožů.
- Nástavce na strouhání a krouhání nečistěte holýma rukama.



OZNÁMENÍ!

Nebezpečí hmotných škod!

Při nesprávném používání může dojít k poškození přístroje.

- Nepoužívejte přístroj bez potravin.
- Přístroj se může přehřát.
 - Přístroj **nepoužívejte déle než patnáct minut** bez přerušení.
 - Po uplynutí této doby nechte přístroj před opětovným uvedením do provozu přibližně 10 minut vychladnout.
- Nepoužívejte nástavec na kebbe společně s nožem a děrovaným kotoučem.
- Nezpracovávejte tvrdé nebo vláknité potraviny, např. kosti, ořechy, zázvor.
- Pokyny k čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, najdete v kapitole „13. Čištění přístroje“ na straně 29.
- Nepřepínejte z normálního provozu rovnou na zpětný chod nebo naopak. Před výměnou počkejte, až se pohon zcela zastaví.

4. Přehled přístroje

4.1. Přístroj

Viz obr. A

1. Úložný prostor na kotouče (pro díly příslušenství 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Tlačítko **O/I**: zapnutí / vypnutí
3. Tlačítko **<**: zpětný chod
4. Přísavné nožičky (2×)
5. Průchodka pro kabel (další vedení kabelu na opačné straně, síťový kabel není vyobrazen)
6. Navíječ kabelu (na spodní straně, není vyobrazen)
7. Protiskluzové nožičky (2×)
8. Kryt přístroje
9. Bajonetový zámek
10. Tlačítko pro odblokování
11. Rukojeť

4.2. Příslušenství

Viz obr. B

12. pěchovadlo
13. Plnicí zásobník
14. Nástavec na mletí masa
15. Šnek
16. Nože
17. Šroubovací prstenec
18. Děrovaný kotouč (jemný)
19. Děrovaný kotouč (střední)
20. Děrovaný kotouč (hrubý)

Viz obr. C

21. Nástavec na kebbe
22. Kroužek na kebbe
23. Upevňovací kroužek na nástavec na klobásy
24. Nástavec na klobásy, úzký
25. Nástavec na klobásy, střední
26. Nástavec na klobásy, tlustý

Viz obr. D

27. Pěchovadlo pro nástavec na krájení zeleniny
28. Nástavec na krouhání zeleniny
29. Vložka do nástavce na krouhání zeleniny, mletí
30. Vložka do nástavce na krouhání zeleniny, krouhání
31. Vložka do nástavce na krouhání zeleniny, hrubé strouhání
32. Vložka do nástavce na krouhání zeleniny, jemné strouhání

5. Obsah balení



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí udušení!

Při spolknutí nebo vdechnutí drobných součástí nebo fólií hrozí nebezpečí udušení.

■ Obalovou fólii uchovávejte mimo dosah dětí.

- ▶ Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál.
- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky. Není-li dodávka kompletní, informujte nás do 14 dnů od koupě.

Součástí balení jsou tyto položky:

- Elektrický Mlýnek na maso
- Příslušenství a přídatné díly (viz „4. Přehled přístroje“ na straně 14)
- návod k obsluze

6. Technické údaje

Název nebo obchodní značka dodavatele:	SilverCrest®
Adresa dodavatele:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Německo
Identifikační značka modelu:	SFW 800 A1
Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon:	800 W
Třída ochrany:	II
Doba krátkodobého provozu:	15 minut
Maximální množství zpracovávaného masa:	3 kg/min. *

Rozměry

Přístroj bez nástavců (š × v × h):	18 × 25,4 × 26,8 cm
Hmotnost:	přibližně 3 kg

*V závislosti na masové směsi a druhu masa



7. Informace o shodě EU

CE Výrobce tímto prohlašuje, že tento přístroj splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení těchto předpisů:

- směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě
- směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí
- směrnice 2009/125/ES o ekodesignu
- směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

8. Před prvním použitím

- ▶ Odstraňte veškerý obalový materiál.
- ▶ Před prvním použitím příslušenství důkladně opláchněte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Vše dobře vysušte.
- ▶ Přístroj umístěte na stabilní, rovný povrch.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí poranění pohyblivými a ostrými částmi.

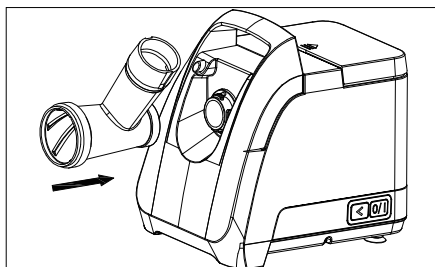
- Při manipulaci s ostrými hranami nože (16) buďte opatrní.
- Před montáží nebo demontáží příslušenství vždy odpojte síťovou zástrčku.

9. Obsluha přístroje

9.1. Sestavení mlýnku na maso

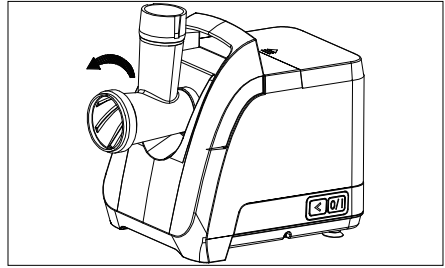
Ke zpracování masa použijte jeden ze tří děrovaných kotoučů (18/19/20) a nůž (16) v závislosti na požadovaném výsledku.

- ▶ Vytáhněte síťovou zástrčku a odpojte mlýnek na maso od napájení.
- ▶ Zasuňte nástavec na mletí masa (14) do přípojovacího otvoru s bajonetovým uzávěrem (9).
Plnicí otvor nástavce na mletí masa při tom směřuje doprava.



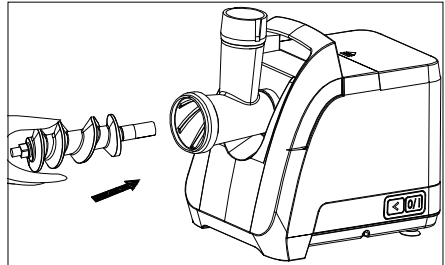
Obr. 1

- ▶ Otáčejte nastavcem na mletí masa (14) doleva, dokud slyšitelně nezaskočí a plnicí otvor nebude směřovat nahoru.



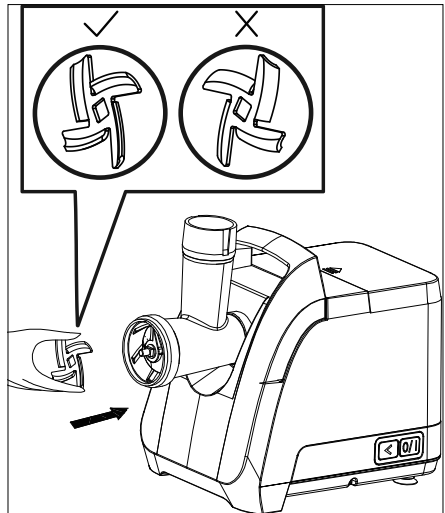
Obr. 2

- ▶ Vložte šnek (15) ozubením dovnitř do nastavce na mletí masa (14) a mírně šnekem (15) otáčejte, dokud nebude v jedné rovině s krytem motoru.



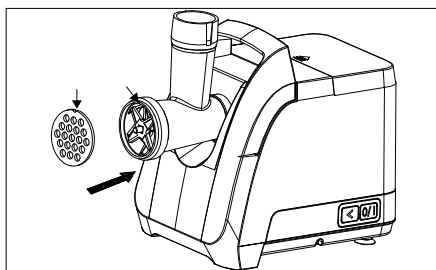
Obr. 3

- ▶ Umístěte nůž (16) na šnek (15) tak, aby strana s osířím směřovala od šneku (15). Ujistěte se, že je hranatý otvor nože (16) správně nasazený na hranaté ose.



Obr. 4

- ▶ Vyberte vhodný děrovaný kotouč (18/19/20) a nasadte jej na osu šneku (15). Ujistěte se, že je děrovaný kotouč s drážkou vložen do nástavce na mletí masa (14) ve správné poloze.

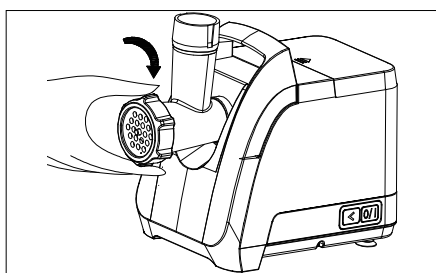


Obr. 5

Můžete vybírat z těchto děrovaných kotoučů:

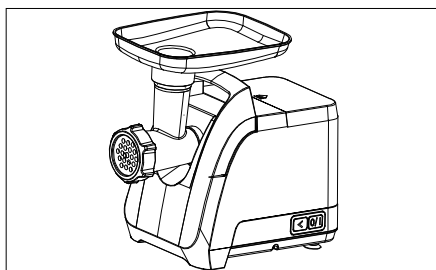
Děrovaný kotouč	Příklady použití
Děrovaný kotouč (jemný) (18)	vařené vykostěné maso, drůbež, ryby, např. jako přísada do polévek, vepřové / jehněčí / hovězí maso na výrobu mletého masa na karbanátky nebo sekanou, slanina / vepřové / jehněčí / hovězí maso na výrobu uzenin/paštik
Děrovaný kotouč (střední) (19)	vykostěné vepřové / jehněčí / hovězí maso na výrobu jemnějších uzenin nebo paštik
Děrovaný kotouč (hrubý) (20)	vykostěné vepřové / jehněčí / hovězí maso na výrobu hrubých klobás nebo jako přísada do polévky

- ▶ Jednou rukou přidržíte děrovaný kotouč na místě a druhou rukou našroubujete šroubovací prstenec (17) na nástavec na mletí masa (14).
- ▶ Šroubovací prstenec (17) dotahujte pouze rukou a nedotahujte jej příliš.



Obr. 6

- ▶ Umístěte plnicí zásobník (13) na horní otvor nástavce na mletí masa (14), jak je znázorněno na obrázku, abyste zabránili převrácení přístroje během používání.
- ▶ Ujistěte se, že větrací otvory ve spodní části krytu přístroje (8) nejsou zakryté.



Obr. 7

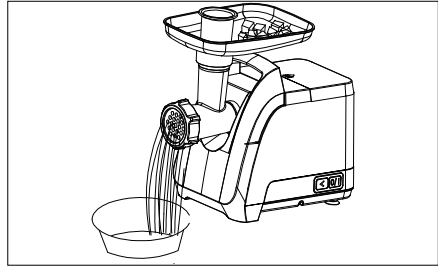
9.2. Mletí masa

- ▶ Maso nakrájejte na kousky tak, aby se snadno vešly do plnicího otvoru nástavce na mletí masa (14).



Kousky by měly být bez šlach, bez kostí a s co nejmenším obsahem tuku a neměly by přesahovat velikost 2 × 2 × 6 cm.

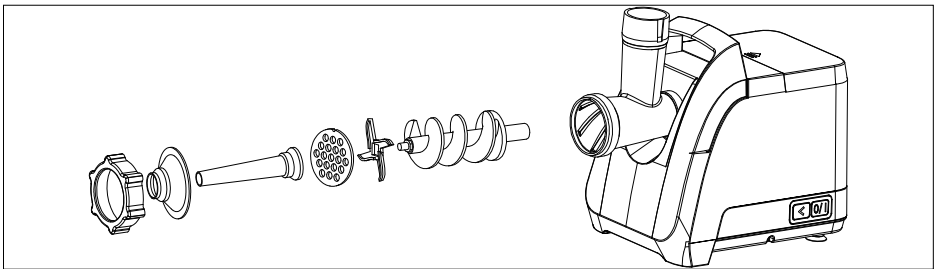
- ▶ Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky a stisknutím tlačítka **0/I** (2) přístroj zapněte.
- ▶ Naplňte maso do plnicího otvoru a přechujte je pěchovadlem (12), aniž byste vyvíjeli velký tlak.



Obr. 8

- ▶ Po skončení mletí přístroj vypněte stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- ▶ Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

9.3. Sestavení a použití nástavce na klobásy



Obr. 9

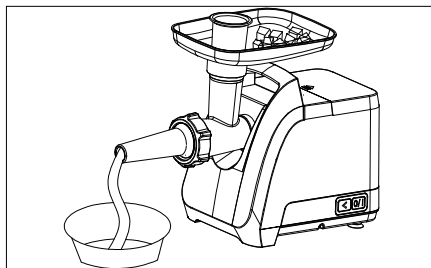
K plnění klobásové směsi do vhodných přírodních nebo umělých střívek použijte upevňovací kroužek na nástavec na klobásy (23) a jeden z nástavců na klobásy (24/25/26).

- ▶ Vytažením síťové zástrčky odpojte přístroj od napájení.
- ▶ Sestavte mlýnek na maso podle popisu v kapitole „9.1. Sestavení mlýnku na maso“ na straně 16.
- ▶ Vložte nástavec na klobásy (24/25/26) do upevňovacího kroužku na nástavec na klobásy (23) a přitlačte oba díly k sobě, dokud nástavec na klobásy pevně nezapadne do upevňovacího kroužku.
- ▶ Nejprve vložte upevňovací kroužek na nástavec na klobásy do šroubovacího prstence (17), poté před děrovaný kotouč (18/19/20) a všechny díly upevněte šroubovacím prstencem.

- ▶ Umístěte plnicí zásobník (13) na horní otvor nástavce na mletí masa (14).
- ▶ Připravte si maso podle popisu v kapitole „9.2. Mletí masa“ na straně 19.
- ▶ Přetáhněte střívko přes nástavec na klobásy (24/25/26) a konec zauzlujte.
- ▶ Zapijte síťovou zástrčku do zásuvky.
- ▶ Nyní střívko volně přidržíte jednou rukou a stisknutím tlačítka **0/I** (2) zapnete přístroj.
- ▶ Pěchujte klobásovou směs pěchovadlem (12), aniž byste vyvíjeli velký tlak.



Dbejte na to, aby střívko nebylo naplněné příliš, protože klobása se při opékání, resp. vaření rozplácne a střívko může prasknout. V případě potřeby požádejte o pomoc druhou osobu.



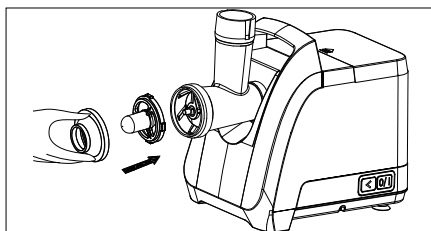
Obr. 10

- ▶ Po skončení výroby klobás přístroj vypněte stisknutím tlačítka **0/I** (2).

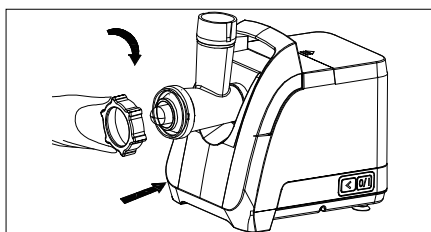
9.4. Sestavení a použití nástavce na kebbe

Pomocí nástavce na kebbe (21) můžete z masa nebo zeleniny vytvarovat duté válečky, které pak můžete naplnit dle libosti.

- ▶ Vytažením síťové zástrčky odpojte přístroj od napájení.
- ▶ Sestavte mlýnek na maso podle popisu v kapitole „9.1. Sestavení mlýnku na maso“ na straně 16.
- ▶ Místo nože (16) a děrovaného kotouče však na osu šneku (15) umístěte nástavec na kebbe (21) a kroužek na kebbe (22).
- ▶ Poté všechny díly upevněte pomocí šroubovacího prstence (17).
- ▶ Umístěte plnicí zásobník (13) na horní otvor nástavce na mletí masa (14).
- ▶ Připravte si směs mletého masa na trubičky a na náplň podle receptu „12.2. Kebbe“ na straně 27 nebo podle receptu dle vlastního výběru.
- ▶ Zapijte síťovou zástrčku do zásuvky.
- ▶ Zapněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Pěchujte směs mletého masa pěchovadlem (12), aniž byste vyvíjeli velký tlak.



Obr. 11



Obr. 12

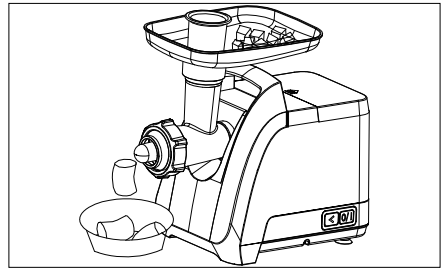
- ▶ Nakrájejte trubičky na požadovanou délku.



Dbejte na to, aby byla směs mletého masa protlačována mlynkem na maso rovnoměrně. V případě potřeby požádejte o pomoc druhou osobu.

- ▶ Vypněte opět přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).

- ▶ Trubičky z mletého masa naplníte náplní na kebbe.
- ▶ Trubičky kebbe uzavřete a upečte je nebo je usmažte.

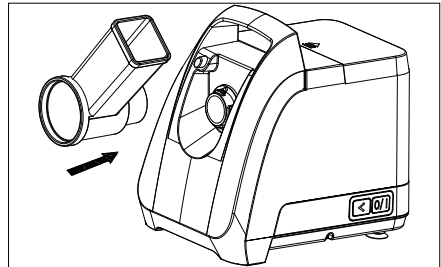


Obr. 13

9.5. Sestavení a použití nástavce na krouhání zeleniny

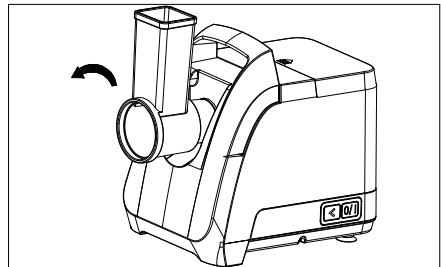
K dispozici jsou různé vložky do nástavce na krouhání zeleniny (29/30/31/32) pro přípravu salátů, strouhaného sýra a mnoho dalšího.

- ▶ Vytažením síťové zástrčky odpojte přístroj od napájení.
- ▶ Zasuňte nástavec na krouhání zeleniny (28) do přípojovacího otvoru s bajonetovým uzávěrem (9).
Plnicí otvor nástavce na krouhání zeleniny při tom směřuje doprava.



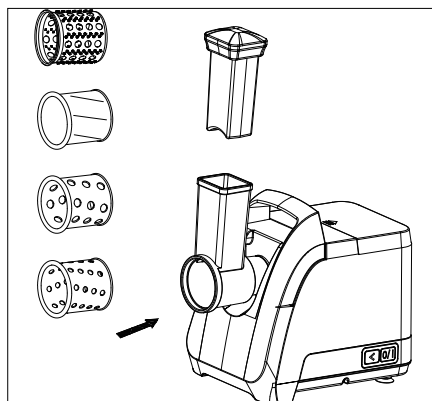
Obr. 14

- ▶ Otáčejte nástavcem na krouhání zeleniny (28) doleva, dokud slyšitelně nezapadne a plnicí otvor nebude směřovat nahoru.



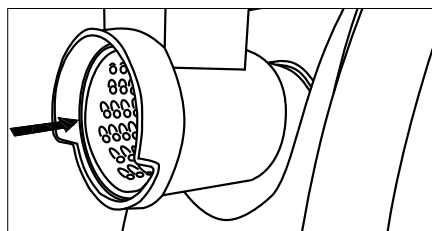
Obr. 15

- ▶ Do příslušného otvoru nástavce vložte jednu z vložek do nástavce na krouhání zeleniny (29/30/31/32).



Obr. 16

- ▶ Ujistěte se, že je spodní část vložky do nástavce na krouhání zeleniny zasunuta do otvoru nástavce na krouhání zeleniny až na doraz.



Obr. 17

K dispozici jsou následující vložky do nástavce na krouhání zeleniny:

Vložka do nástavce na krouhání zeleniny	Příklady použití
Mletí (29)	tvrdý sýr, ořechy, mandle, čokoláda, tvrdé pečivo na strouhanku
Krouhání (30)	krouhání plátků brambor na gratinování, plátků okurek na okurkový salát, plátků jablek na jablečný koláč
Hrubé strouhání (31)	mrkev, cibule, jablka, brambory, cukety, sýr
Jemné strouhání (32)	mrkev, brambory, cukety, tvrdé pečivo na strouhanku



Zeleninu nebo sýr nakrájejte na kousky velké maximálně 4 × 4,5 cm.



Tloušťku plátků při použití krouhací vložky (30) můžete v případě potřeby měnit přitlakem pýchovadla.



Použijte vhodnou vysokou misku, abyste zabránili vymrštění potravin do strany.

- ▶ Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.
- ▶ Zapněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Naplňte potraviny do plnicího otvoru a pěchujte je pěchovadlem (27), aniž byste vyvíjeli velký tlak.
- ▶ Vypněte opět přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).



Pokud se potraviny zaseknou v některé z vložek do nástavce na krouhání zeleniny, vypněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2). Počkejte, až se pohon zcela zastaví. Odstraňte potraviny lžící.

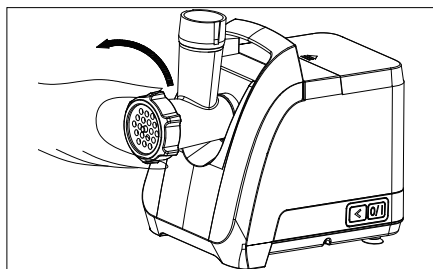
10. Zpětný chod

- ▶ Pokud dojde k zablokování, vypněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- ▶ Držte tlačítko zpětného chodu **<** (3) stisknuté, dokud se zablokování neuvolní. Uvolněte tlačítko.
- ▶ Počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- ▶ Stisknutím tlačítka **0/I** (2) znovu spustíte proces krouhání/strouhání/mletí.
- ▶ Pokud zablokování přetrvává, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a odstraňte zablokování ručně. V případě potřeby demontujte příslušenství podle popisu v kapitole „11. Demontáž příslušenství“ na straně 24 a vyčistěte přístroj.

11. Demontáž příslušenství

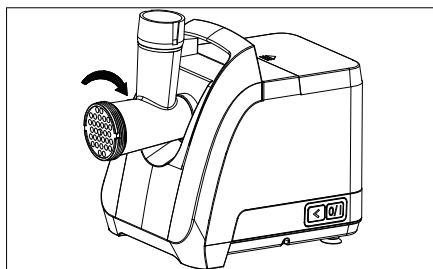
11.1. Nástavec na mletí masa, nástavec na kebbe a nástavec na klobásy

- ▶ Vypněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- ▶ Vytáhněte síťovou zástrčku a odpojte mlýnek na maso od napájení.
- ▶ Uvolněte šroubovací prstenec (17).



Obr. 18

- ▶ Z nástavce na mletí masa (14) vyjměte děrovaný kotouč (18/19/20), resp. nástavec na kebbe (21) a kroužek na kebbe (22) nebo upevňovací kroužek na nástavec na klobásy (23) a nástavec na klobásy (24/25/26).
- ▶ Odstraňte zbytky potravin ze šneku (15).
- ▶ Stiskněte uvolňovací tlačítko (10), otočte nástavec na mletí masa (14) doprava a sejměte jej.



Obr. 19



Pokud nelze děrovaný kotouč (18/19/20) nebo nástavec na kebbe (21) snadno vyjmout, sejměte nejprve nástavec na mletí masa (14), jak je popsáno, a ze zadu zatlačte na šnek (15), abyste uvolnili děrovaný kotouč nebo nástavec na kebbe.

- ▶ Vyčistěte díly podle popisu v kapitole „13. Čištění přístroje“ na straně 29.

11.2. Nástavec na krouhání zeleniny

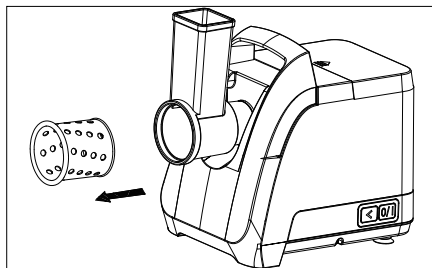
- ▶ Vypněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2).
- ▶ Počkejte, až se pohon zcela zastaví.
- ▶ Vytažením síťové zástrčky odpojte přístroj od napájení.

- ▶ Z nástavce na krouhání zeleniny (28) vyjměte vložku do nástavce na krouhání zeleniny (29/30/31/32).
- ▶ Zbytky potravin v nástavci na krouhání zeleniny nebo ve vložce do nástavce na krouhání zeleniny odstraňte malým kartáčkem.

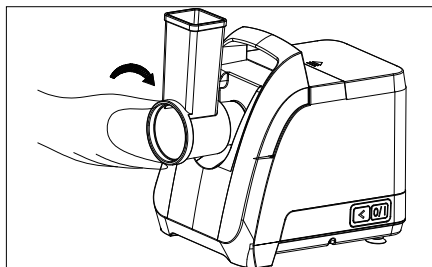


Pokud nelze vložku do nástavce na krouhání zeleniny (29/30/31/32) snadno vyjmout, vyjměte nejprve nástavec na krouhání zeleniny (28), jak je popsáno níže, a lehce s ním poklepejte o pracovní plochu.

- ▶ Stiskněte uvolňovací tlačítko (10), otočte nástavec na krouhání zeleniny (28) doprava a sejměte jej.



Obr. 20



Obr. 21

- ▶ Vyčistěte díly podle popisu v kapitole „13. Čištění přístroje“ na straně 29.

12. Recepty

12.1. Karbanátky

Ingredience na přibližně 8 karbanátků			
500 g	hovězí, vepřové nebo jehněčí maso	1/2 lžičky	pepř
1	vejce (velikost M)	3 polévkové lžíce	strouhanka
2	lžíce jogurtu	1	střední cibule
1 lžička	mletá paprika	1	stroužek česneku
1 polévkové lžíce	hořčice	2 lžičky	petržel
1 lžička	soli	2–3 polévkové lžíce	olej na smažení

Příprava:

- ▶ Pomocí jemného děrovaného kotouče (18) připravte mleté maso pomocí mlýnku na maso.
- ▶ Na přípravu strouhanky z tvrdého rohlíku použijte vložku do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé strouhání (31).
- ▶ Cibuli a česnek nastrouhejte pomocí vložky do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé strouhání (31).
- ▶ Připravené suroviny kromě strouhanky dejte do mísy a přidejte ostatní suroviny.
- ▶ Všechny přísady smíchejte, až vznikne hladká hmota.
- ▶ Z přibližně tří polévkových lžic směsi vytvarujte jeden karbanátek. Pro snadnější tvarování posypte směs strouhankou. Karbanátek trochu přitlačte.
- ▶ Karbanátky nejprve zprudka osmažte z obou stran na pánvi s nepřilnavým povrchem, poté je smažte na středním až mírném ohni přibližně 8–10 minut, dokud nebudou hotové. Během smažení karbanátky přibližně 2–3 krát otočte.

12.2. Kebbe

Ingredience na náplň		Ingredience na trubičky kebbe	
100 g	libové hovězí nebo jehněčí maso	450 g	libové hovězí nebo jehněčí maso
1	střední cibule	150–200 g	mouky
1 lžička	mouky	1 lžička	nasekané ořechy
1 špetka	soli	1 lžička	soli
podle vlastních preferencí	např. směs koření: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, římský kmín, kardamom	podle vlastních preferencí	např. směs koření: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, římský kmín, kardamom
		1 lžička	mletá paprika
		podle vlastních preferencí	chilli koření
tuk nebo olej na smažení			

Příprava náplně:

- ▶ Hovězí nebo jehněčí maso jednou nebo dvakrát umeleme v mlýnku na maso. Nejprve použijte hrubý děrovaný kotouč (20) a poté jemný děrovaný kotouč (18).
- ▶ Cibuli nastrouhejte pomocí vložky do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé strouhání (31). Cibuli osmažte dohněda.
- ▶ Do mísy dejte mleté maso, osmaženou cibuli, koření, sůl a mouku. Přísady míchejte tak dlouho, až vznikne homogenní směs.

Příprava trubiček kebbe:

Hovězí nebo jehněčí maso dvakrát umeleme v mlýnku na maso. Nejprve použijte hrubý děrovaný kotouč (20) a poté jemný děrovaný kotouč (18).

- ▶ Přísady dejte do mísy. Přísady míchejte tak dlouho, až vznikne homogenní směs. V případě potřeby upravte množství mouky podle konzistence.
- ▶ Směs znovu umelte v mlýnku na maso. Použijte jemný děrovaný kotouč (18).
- ▶ Vypněte spotřebič a vyměňte nástavec za nástavec na kebbe (21).
- ▶ Pomocí nástavce na kebbe (21) vytvořte trubičky kebbe a nakrájejte je na požadovanou délku.
- ▶ Trubičky z mletého masa naplňte připravenou náplní kebbe.
- ▶ Konce a boky šištiček kebbe lehce stiskněte.
- ▶ Šištičky smažte v rozpáleném oleji (cca 180 °C) přibližně 3–4 minuty.

12.3. Mrkvový salát

Ingredience na 4 porce			
8–10	střední mrkev	1 polévkové lžíce	olej do salátů
1–2	pomeranč	1 špetka	sůl a pepř
1	kyselé jablko, zbavené jádřince se slupkou		

Příprava:

- ▶ Mrkve omyjte a oloupejte.
- ▶ Jablko omyjte, zbavte jádřince a nakrájejte na čtvrtky.
- ▶ Mrkve a jablko nastrouhejte pomocí vložky do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé strouhání (31).
- ▶ Pomeranče vymačkejte.
- ▶ Smíchejte ingredience v míse a nakonec salát dochuťte solí a pepřem.

12.4. Bramboráky

Ingredience na přibližně 8–9 bramboráků			
1000 g	brambory (oloupané, syrové)	1 špetka	muškátu
2	vejce (velikost M)	cca 100 g	pšeničná mouka
2 lžičky	solí	1	střední cibule
1/2 lžičky	pepř	5–6 polévkových lžic	olej na smažení

Příprava:

- ▶ Cibuli nastrouhejte pomocí vložky do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé strouhání (31).
- ▶ Surové brambory nastrouhejte pomocí vložky do nástavce na krouhání zeleniny pro hrubé/jemné strouhání (31/32) podle chuti. Poté dejte nastrouhané brambory na čistou kuchyňskou utěrku a vymačkejte z nich tekutinu.
- ▶ Všechny ingredience dejte do mísy a promíchejte, dokud se nespojí do homogenní hmoty.

- ▶ Nejprve na nepřilnavé pánvi rozehejte olej na nejvyšší stupeň. Na jeden bramborák dejte asi jednu naběračku směsi a rozetřete ji po celé ploše pánve. Bramboráky smažte postupně z obou stran přibližně 4–5 minut na středním ohni.
- ▶ Nechte bramboráky trochu okapat na papírové utěrce, aby nebyly příliš mastné.
- ▶ Hotové bramboráky udržujte v teple v troubě vyhřáté přibližně na 150 °C.

13. Čištění přístroje



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- Vypněte přístroj stisknutím tlačítka **0/I** (2). Počkejte, až se pohon zcela zastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Před čištěním vždy vyjměte příslušenství z hlavní jednotky.



VAROVÁNÍ!

NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

Hrozí nebezpečí poranění o ostré čepel nože (16) a vložky do nástavce na krouhání zeleniny (29/30/31/32).

- Nedotýkejte se ostrých čepelí.
- Aby nedošlo ke zranění, používejte k čištění čepelí čisticí kartáček nebo podobný vhodný čisticí prostředek.



OZNÁMENÍ!

Nebezpečí hmotných škod!

Při nesprávném čištění může dojít k poškození choulostivých povrchů přístroje.

- Nepoužívejte drátěný kartáč ani jiné brusné předměty.
- V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou ostré, abrazivní nebo zrnité nebo které obsahují kyselinu octovou, sodu, chlor či rozpouštědla. Ty mohou poškodit povrchy nebo potisk přístroje.

13.1. Skříň motoru

- ▶ K čištění krytu přístroje (8) zvenku používejte pouze vlhkou utěrku s trochou prostředku na ruční mytí nádobí.
- ▶ Poté jej osušte hadříkem.

13.2. Příslušenství

- ▶ Příslušenství očistíte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- ▶ Kvůli údržbě kovové části po očištění potřete hadříkem lehce namočeným v kuchyňském oleji.

Nástavce na klobásy, nástavec na kebbe, pěchovadlo

- ▶ Příslušenství je vhodné do myčky. Doporučuje se ovšem šetrné čištění, a to opláchnutí dílů ručně výše popsáním způsobem.

Nástavec na mletí masa, plnicí zásobník, šnek, děrované kotouče, nůž, nástavec na krouhání zeleniny, vložky do nástavce na krouhání zeleniny a šroubovací prstenec

- ▶ Toto příslušenství není vhodné do myčky nádobí. Čistíte je podle výše uvedeného popisu.

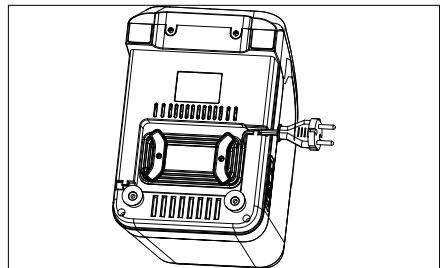
14. Odstraňování závad

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze spustit.	Zástrčka síťového kabelu není správně zapojena do zásuvky.	▶ Vytáhněte zástrčku a zhruba po 10 sekundách ji znovu zapojte do zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	▶ Zkontrolujte zásuvku tak, že do ní zapojíte jiný spotřebič.
Přístroj se během provozu zastaví.	V nástavci na mletí masa (14) se zasekly potraviny.	▶ Pokuste se zablokování odstranit pomocí zpětného chodu, jak je popsáno v kapitole „10. Zpětný chod“ na straně 23.
		▶ Nástavec na mletí masa (14) vyčistíte podle popisu v kapitole „13. Čištění přístroje“ na straně 29.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	<ul style="list-style-type: none">▶ Vypněte přístroj.▶ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.▶ Nechte přístroj přibližně 60 minut vychladnout.▶ Znovu zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.▶ Přístroj znovu zapněte.
	K aktivaci ochrany proti přehřátí dochází příliš často.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kontaktujte náš zákaznický servis.

15. Skladování/přeprava

- ▶ Pokud přístroj nebudete používat, odpojte síťovou zástrčku, přístroj rozeberte a vyčistěte podle popisu v kapitole „11. Demontáž příslušenství“ na straně 24 a v kapitole „13. Čištění přístroje“ na straně 29.
- ▶ Navíňte kabel na navíječ kabelu (6) na spodní straně přístroje, jak je znázorněno na obrázku 22, a protáhněte konec kabelu kabelovou průchodkou (5) na boku.



Obr. 22

- ▶ Děrované kotouče (18/19/20), kroužek na nástavec na klobásky (23), nástavce na klobásky (24/25/26), kroužek na kebbe (22) a nástavec na kebbe (21) uložte do zásobníku na kotouče (1).
- ▶ Přístroj skladujte na suchém bezprašném místě chráněném před mrazem bez přímého slunečního světla.
- ▶ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Aby se předešlo poškození při přepravě, doporučujeme použít originální obal.

16. Likvidace



OBAL

Přístroj je proti poškození při přepravě chráněn obalem. Obaly jsou vyrobeny z materiálů, které lze ekologicky likvidovat a odevzdat k odborné recyklaci.



PŘÍSTROJ

Všechna vyřazená zařízení označená symbolem uvedeným vedle se nesmějí vyhazovat do běžného domovního odpadu.

Podle směrnice 2012/19/EU je nutné přístroj po uplynutí jeho životnosti odevzdat k řádné likvidaci.

Druhotné suroviny, které přístroj obsahuje, se recyklují, aby se méně zatěžovalo životní prostředí.

Odpadní přístroj odevzdejte do sběrný elektrického odpadu nebo sběrného dvora.

Bližší informace získáte od firem zajišťujících sběr odpadů nebo od místních úřadů.

17. Tiráž

Copyright © 2023

Všechna práva vyhrazena.

Tento návod k obsluze je chráněn autorským právem.

Bez písemného souhlasu výrobce je zakázáno ho mechanicky, elektronicky i jakkoli jinak rozmnožovat.

Držitel autorských práv:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

NĚMECKO

17.1. Informace o ochranných známkách

SilverCrest® je registrovaná ochranná známka společnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Německo.

Všechny ostatní názvy a výrobky jsou ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

18. Záruka MEDION AG

Vážení zákazníci,

na tento přístroj získáváte 3letou záruku od data nákupu. V případě závad výrobku můžete uplatňovat zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena níže popsanou zárukou.

18.1. Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná dnem uskutečnění nákupu. Uschovejte si prosím originál stvrzenky. Slouží jako doklad o nákupu.

Pokud se během tří let od data nákupu výrobku objeví závada daná chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem, pak vám výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme, a to podle našeho uvážení. Tato záruka předpokládá, že závadný přístroj bude předložen během tříleté lhůty spolu s dokladem o nákupu (stvrzenkou) a stručným popisem závady a udáním doby vzniku závady.

Pokud se na závadu vztahuje záruka, obdržíte od nás opravený nebo nový výrobek. Opravou ani výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

18.2. Záruční lhůta a zákonné nároky

Záruční lhůta se odpovědností za vady neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené části. Případné škody a závady zjevné již při nákupu musí být oznámeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční lhůty budou zpoplatněny.

18.3. Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben v souladu s přísnými kvalitativními směrnici a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka platí na závady dané chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem. Tato záruka se nevztahuje na díly produktu, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a tudíž se mohou považovat za opotřebitelné díly, ani na poškození rozbitných dílů, například spínačů, baterií nebo dílů ze skla.

Tato záruka zaniká, když je produkt poškozený, není řádně užívaný nebo udržovaný. Řádné užívání je takové užívání, kdy jsou přesně dodrženy všechny pokyny v návodu. Vyvarujte se takovému užívání a takovým úkonům, které se v návodu nedoporučují nebo před kterými návod varuje.

Výrobek je určen výhradně k soukromému, nikoliv komerčnímu užívání. Záruka zaniká v případě nesprávného užívání, při použití síly a v případě zásahů neprovedených naším autorizovaným servisem.

18.4. Postup při uplatnění záruky

Pro rychlé vyřízení dodržujte prosím tyto pokyny:

- Mějte prosím připravenou stvrzenku a číslo zboží (např. IAN 428592_2301) jako doklad o nákupu.

SILVERCREST®

- Číslo zboží najdete na typovém štítku, na rytině, na úvodní straně návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se objevily funkční závady nebo jiné nedostatky, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení telefonicky nebo prostřednictvím našeho kontaktního formuláře.

19. Servis



Na adrese www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento návod a mnoho dalších příruček, produktová videa a instalační software. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a po zadání čísla výrobku IAN 428592_2301 můžete otevřít příslušný návod k obsluze.

CZ	Servis Česká republika Hot line ☎ 844 444 486 ⊕ Po-Pá: 9:00 - 17:00 Použijte kontaktní formulář na www.medion.com/contact
	<input type="text" value="IAN 428592_2301"/>

19.1. Dodavatel/Výrobce/Dovozce

Upozorňujeme, že následující adresa není adresou pro vrácení zboží. Kontaktujte nejprve servisní středisko uvedené výše.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
NĚMECKO

20. Prohlášení o ochraně osobních údajů

Vážený zákazník / vážená zákaznice,

sdělujeme Vám, že my, společnost MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, jako správce zpracováváme Vaše osobní údaje.

V právních záležitostech týkajících se ochrany osobních údajů máme odpovědnou osobu pověřenou v rámci podniku ochranou osobních údajů, kterou lze kontaktovat na adrese MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Vaše údaje zpracováváme za účelem vyřízení záruky a pro účely souvisejících postupů (např. oprav). Při zpracování Vašich údajů se budeme opírat o kupní smlouvu, kterou jste s námi uzavřel(a).

Vaše údaje předáme za účelem vyřízení záruky a souvisejících postupů (např. oprav) námi pověřené opravně. Vaše osobní údaje u nás budou zpravidla uloženy po dobu tří let, abychom mohli plnit Vaše zákonná záruční práva.

Vy máte vůči nám právo na informace o příslušných osobních údajích a také na opravu, vymazání, omezení zpracování, námitku proti zpracování, jakož i na přenositelnost údajů.

V případě práva na informace a vymazání však platí omezení dle §§ 34 a 35 spolkového zákona o ochraně údajů (BDSG) (čl. 23 obecného nařízení o ochraně údajů (GDPR)).

Kromě toho máte právo podat stížnost u příslušného orgánu pro dohled nad ochranou údajů (čl. 77 obecného nařízení o ochraně údajů (GDPR) a § 19 spolkového zákona o ochraně údajů (BDSG)). V případě společnosti MEDION AG je tímto orgánem zemský pověřenec pro ochranu údajů a informační svobodu Severního Porýní-Vestfálska, P. O. Box 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Zpracování Vašich údajů je pro vyřízení záruky nezbytné. Bez poskytnutí potřebných údajů není možné záruku vyřídit.

Obsah

1.	Informácie o tomto návode na obsluhu	39
2.	Použitie v súlade s určením	41
3.	Bezpečnostné upozornenia	42
	3.1. Inštalácia zariadenia	44
	3.2. Obsluha zariadenia	44
4.	Prehľad zariadenia	46
	4.1. Zariadenie	46
	4.2. Príslušenstvo	46
5.	Rozsah dodávky	47
6.	Technické údaje	47
7.	Informácie o zhode s normami EÚ	48
8.	Pred prvým použitím	48
9.	Obsluha zariadenia	48
	9.1. Montáž mlynčeka na mäso	48
	9.2. Mletie mäsa	51
	9.3. Nasadenie a používanie nadstavca na klobásy	51
	9.4. Montáž a používanie nadstavca Kebbe	52
	9.5. Montáž a použitie krájača na zeleninu	53
10.	Spätný chod	55
11.	Demontáž príslušenstva	56
	11.1. Nadstavec mlynčeka na mäso, nadstavec Kebbe a nadstavec na klobásy	56
	11.2. Krájač na zeleninu	56
12.	Recepty	58
	12.1. Fašírky	58
	12.2. Kebbe	59
	12.3. Mrkvový šalát	60
	12.4. Zemiakové placky	60
13.	Čistenie zariadenia	61
	13.1. Kryt motora	62
	13.2. Príslušenstvo	62
14.	Odstraňovanie porúch	62
15.	Skladovanie/preprava	63
16.	Likvidácia	64
17.	Tiráž	64
	17.1. Informácie o ochranných známkach	64
18.	Záruka spoločnosti MEDION AG	65
	18.1. Záručné podmienky	65
	18.2. Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky	65
	18.3. Rozsah záruky	65

SILVERCREST®

18.4.	Spôsob uplatnenia záruky.....	65
19.	Servis.....	66
19.1.	Dodávateľ/výrobca/importér.....	66
20.	Vyhlasenie o ochrane údajov.....	67

1. Informácie o tomto návode na obsluhu



Blahoželáme vám ku kúpe nového zariadenia. Kúpou tohto zariadenia ste sa rozhodli pre hodnotný výrobok. Tento návod na obsluhu je súčasťou výrobku. Obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti, používaní a likvidácii. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými používateľskými a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte len spôsobom, aký je opísaný tu, a len na uvedené účely. Tento návod na obsluhu dobre uschovajte. Ak výrobok odovzdávate treťím osobám, odovzdajte im aj všetky dokumenty.



NEBEZPEČENSTVO!

Varovanie pred bezprostredným nebezpečenstvom ohrozenia života!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom sú vážne poranenia alebo úmrtie.



VAROVANIE!

Varovanie pred možným nebezpečenstvom ohrozenia života a/alebo ťažkými zraneniami s trvalými následkami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť vážne poranenia alebo úmrtie.



UPOZORNENIE!

Varovanie pred potenciálnymi stredne ťažkými a/alebo ľahkými zraneniami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť drobné alebo ľahké poranenia.



OZNÁMENIE!

Dbajte na upozornenia, aby ste predišli materiálnym škodám!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť materiálne škody.



Pokyny k montáži alebo prevádzke



Dodržiujte pokyny v návode na obsluhu!



VAROVANIE!

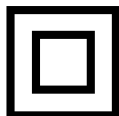
Varovanie pred nebezpečenstvom zásahu elektrickým prúdom!



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia na ostrých hranách!

- Údaj zo zoznamu/informácia o udalostiach počas obsluhy
- ▶ Inštrukcia, podľa ktorej treba postupovať
- Bezpečnostné upozornenia, na ktoré treba dbať



Trieda ochrany II

Elektrické zariadenia triedy ochrany II sú elektrické zariadenia, ktoré majú priebežne dvojitú a/alebo zosilnenú izoláciu a nemajú možnosť pripojenia ochranného vodiča.



Symbol za izmeniční tok



CE označenie

Výrobky označené týmto symbolom spĺňajú požiadavky smerníc EÚ (pozri kapitolu „Informácie o zhode s normami EÚ“).

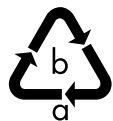


Testovaná bezpečnosť

Výrobky označené týmto symbolom spĺňajú požiadavky zákona o bezpečnosti výrobkov.



Symbol používaný v EÚ na označenie materiálov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, napr. obaly alebo povrchy zariadení.



Označenie obalových materiálov na účely triedenia odpadu skratkami (a) a číselným kódom (b) s týmto významom:

a: dodatočné údaje o materiáloch

b: 1 – 7: plasty/20 – 22: papier a lepenka/80 – 98: kompozitné materiály



Zariadenie zlikvidujte ekologickým spôsobom (pozri kapitolu „Likvidácia“)



Symbol „Triman“ informuje spotrebiteľa o tom, že výrobok je recyklovateľný, je súčasťou rozšíreného systému zodpovednosti výrobcu a vo Francúzsku podlieha nariadeniu o triedení odpadu.

2. Použitie v súlade s určením

Toto zariadenie je určené na spracovanie potravín v domácnostiach v súkromnom sektore:

- spracovanie/mletie mäsa, rýb, hydiny, slaniny, ovocia a zeleniny, syra.
- výroba klobás v prírodnom a umelom čreve.

Akékoľvek iné použitie alebo použitie nad tento rámec sa považuje za použitie v rozpore s určením.

- Zariadenie nie je vhodné na spracovanie mrazených alebo tvrdých potravín (napr. kostí alebo orechov).
- Zariadenie nie je určené na komerčné a priemyselné použitie.

Vezmite na vedomie, že v prípade použitia výrobku v rozpore s určením zaniká záruka:

- Neprestavujte zariadenie bez nášho súhlasu a používajte len nami schválené a dodávané náhradné diely a diely príslušenstva.
- Venujte pozornosť všetkým informáciám uvedeným v tomto návode na obsluhu, najmä bezpečnostným upozorneniam. Akýkoľvek iný spôsob obsluhy výrobku sa považuje za použitie v rozpore s určením a môže spôsobiť ujmu na zdraví osôb alebo materiálne škody.
- Nepoužívajte zariadenie na otvorenom priestranstve.

3. Bezpečnostné upozornenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – DÔKLADNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE!



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

V prípade použitia v rozpore s určením hrozí riziko poranenia.

- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré môžu z toho vyplývať.
- Toto zariadenie nesmú používať deti.
- Deti sa s týmto zariadením nesmú hrať.
- Zariadenie a jeho prípojné vedenie musia byť umiestnené mimo dosahu detí.
- Na prepnutie výrobku medzi 50 a 60 Hz nie je potrebný žiadny zásah používateľa. Výrobok je prispôsobený na 50 aj 60 Hz.



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/skratu!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/skratu časťami pod prúdom.

- Zariadenie zapojte len do riadne nainštalovanej a dobre dostupnej zásuvky, ktorá sa nachádza v blízkosti miesta inštalácie. Miestne sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom zariadenia.
- Zásuvka musí byť voľne prístupná pre prípad, že by ste potrebovali zariadenie rýchlo odpojiť. Ťahajte vždy za zástrčku, nie za napájací kábel.
- Napájací kábel úplne odmotajte.
- Napájací kábel nezalamujte ani nestláčajte.

- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi predmetmi alebo povrchmi (napr. varnou doskou).
- Neuvádzajte zariadenie do prevádzky, ak zariadenie alebo napájací kábel vykazujú viditeľné poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Pred prvým použitím a po každom použití skontrolujte zariadenie aj napájací kábel, či nie sú poškodené.
- Ak ste zistili, že počas prepravy došlo k poškodeniam, okamžite sa obráťte na oddelenie servisu.
- V žiadnom prípade nevykonávajte na zariadení svojvoľné zmeny a ani sa nepokúšajte sami otvoriť a/alebo opraviť niektorú jeho časť.
- Ak sa napájací kábel tohto zariadenia poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt ani nevkladajte predmety cez vetracie otvory.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zariadenia zo zásuvky
 - pri montáži, demontáži alebo čistení zariadenia,
 - keď je zariadenie vlhké alebo mokré,
 - keď nie je prítomný dozor,
 - počas búrky,
 - keď zariadenie už nepoužívate.
- Zariadenie nesmiete ponárať do vody ani inej kvapaliny, držať pod tečúcou vodou ani používať vo vlhkých priestoroch, pretože by mohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
- Neumiestňujte predmety naplnené tekutinami, napr. vázy alebo nádoby s nápojmi, na zariadenie alebo do jeho blízkosti.
- Nikdy sa nedotýkajte zariadenia alebo sieťového kábla vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Zariadenie prevádzkujte výlučne v interiéri.

3.1. Inštalácia zariadenia

- Umiestnite zariadenie na stabilný a rovný povrch.
- Neumiestňujte zariadenie na okraj stola – mohlo by sa prevrátiť a spadnúť.
- Dbajte na to, aby nebolo možné zakopnúť o sieťový kábel, a nepoužívajte predĺžovacie káble.
- Nevystavujte zariadenie extrémnym podmienkam. Vyhýbajte sa:
 - vysokej vlhkosti vzduchu alebo vlhkému prostrediu,
 - extrémne vysokým alebo nízkym teplotám,
 - priamemu slnečnému žiareniu,
 - otvorenému ohňu.

3.2. Obsluha zariadenia



VAROVANIE!

NEBEZPEČENSTVO ZRANENIA!

Kontakt s pohyblivými a ostrými dielmi vedie k rezným poraneniam.

- Zabráňte dotyku s pohyblivými dielmi a časťami.
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte rukami do plniaceho žľabu alebo výstupného otvoru.
- Potravinu tlačte do plniaceho žľabu iba pomocou posúvača.
- Do plniaceho žľabu nikdy nekladajte iné predmety ako posúvač príslušný k nadstavcu a spracovávaným potravinám.
- V tomto zariadení spracovávajte len potraviny v zvyčajnom množstve pre domácnosť.
- Počas prevádzky majte vlasy, oblečenie, ruky, ako aj príbor, lyžice a podobne v dostatočnej vzdialenosti, aby ste zabránili zraneniam alebo vecným škodám.

- Po vypnutí ešte pohon krátko dobieha. Pred výmenou príslušenstva alebo dielov počkajte, kým sa pohon úplne zastaví.
- Pri čistení dávajte pozor na ostré čepele nožov.
- Strúhadlá a rezné doštičky nečistite holými rukami.



OZNÁMENIE!

Možné materiálne škody!

Zariadenie sa pri neodbornom používaní môže poškodiť.

- Nepoužívajte zariadenie bez potravín.
- Zariadenie sa môže prehriať.
 - Nepoužívajte zariadenie bez prerušenia **dlhšie ako 15 minút**.
 - Po tomto čase používania nechajte zariadenie pred opätovným uvedením do prevádzky približne 10 minút vychladnúť.
- Nepoužívajte nadstavec Kebbe spolu s nožom a dierovaným kotúčom.
- Nespracúvajte tvrdé ani vláknité potraviny, napr. kosti, orechy, zázvor.
- Pokyny na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, nájdete v kapitole „13. Čistenie zariadenia“ na strane 61.
- Neprepínajte priamo z normálnej prevádzky na spätný chod alebo naopak. Pred zmenou počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.

4. Prehľad zariadenia

4.1. Zariadenie

Pozri obr. A

1. Úložný priestor na kotúče (pre diely príslušenstva 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Tlačidlo **O/I**: zapnutie/vypnutie
3. Tlačidlo **<**: spätný chod
4. Prísavné nožičky (2x)
5. Priechodka pre kábel (ďalšie vedenie kábla na opačnej strane, sieťový kábel nie je zobrazený)
6. Navíjač kábla (na spodnej strane, nie je zobrazený)
7. Protisklzové nožičky (2x)
8. Kryt
9. Bajonetový zámok
10. Uvoľňovacie tlačidlo
11. Rukoväť

4.2. Príslušenstvo

Pozri obr. B

12. Posúvač
13. Plniaci zásobník
14. Nadstavec mlynčeka na mäso
15. Slimák
16. Nôž
17. Poistný krúžok
18. Dierovaný kotúč (jemný)
19. Dierovaný kotúč (stredný)
20. Dierovaný kotúč (hrubý)

Pozri obr. C

21. Nadstavec Kebbe
22. Krúžok Kebbe
23. Krúžok nadstavca na klobásy
24. Nadstavec na klobásy, úzky
25. Nadstavec na klobásy, stredný
26. Nadstavec na klobásy, hrubý

Pozri obr. D

27. Posúvač pre nadstavec na krájanie zeleniny
28. Nadstavec na krájanie zeleniny
29. Vložka na krájanie zeleniny, strúhanie
30. Vložka na krájanie zeleniny, rezanie
31. Vložka na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo
32. Vložka na krájanie zeleniny, strúhanie na jemno

5. Rozsah dodávky



NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zadusenía!

Hrozí nebezpečenstvo zadusenía pri prehltnutí alebo vdýchnutí drobných častí alebo fólií.

■ Baliacu fóliu uchovávajte mimo dosahu detí.

- ▶ Vyberte výrobok z balenia a odstráňte všetok baliaci materiál.
- ▶ Skontrolujte úplnosť dodávky a v prípade, že dodávka nie je úplná, oznámte nám to v lehote do 14 dní od dátumu zakúpenia.

S balíkom, ktorý ste si zakúpili, sme vám dodali:

- Elektrický mlynček na mäso
- Príslušenstvo a prídavné zariadenia (pozri „4. Prehľad zariadenia“ na strane 46)
- Návod na obsluhu

6. Technické údaje

Názov alebo obchodná značka dodávateľa:	SilverCrest®
Adresa dodávateľa:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Nemecko
Identifikačná značka modelu:	SFW 800 A1
Menovité napätie:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Menovitý výkon:	800 W
Trieda ochrany:	II
Čas krátkodobej prevádzky:	15 minút
Maximálne množstvo spracovávaného mäsa:	3 kg/min. *

Rozmery

Zariadenie bez nastavcov (Š x V x H):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Hmotnosť:	približne 3 kg

*V závislosti od zmesi mäsa a druhu mäsa



7. Informácie o zhode s normami EÚ

CE Výrobca týmto vyhlasuje, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ostatnými príslušnými nariadeniami:

- smernica 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite
- smernica 2014/35/EÚ o nízkom napätí
- smernica 2009/125/ES o ekodizajne energeticky významných výrobkov
- smernica 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

8. Pred prvým použitím

- ▶ Odstráňte všetok obalový materiál.
- ▶ Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne opláchnite teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Všetko dôkladne vysušte.
- ▶ Umiestnite zariadenie na stabilný a rovný povrch.



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia pohyblivými a ostrými časťami.

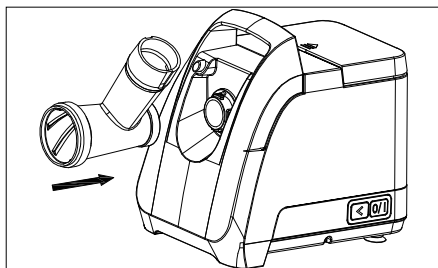
- S ostrými hranami noža (16) manipulujte opatrne.
- Pred montážou alebo demontážou príslušenstva vždy odpojte sieťovú zástrčku.

9. Obsluha zariadenia

9.1. Montáž mlynčeka na mäso

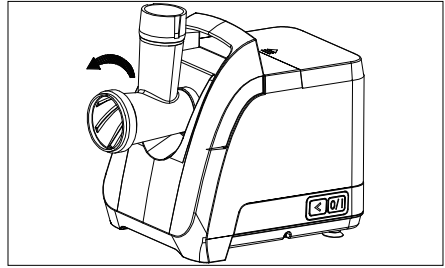
Na spracovanie mäsa použijete jeden z troch dierovaných kotúčov (18/19/20) a nôž (16) v závislosti od požadovaného výsledku.

- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili mlynček na mäso od elektrickej siete.
- ▶ Zatlačte nadstavec mlynčeka na mäso (14) do pripájacieho otvoru pomocou bajonetového zámku (9). Plniaci otvor nadstavca mlynčeka na mäso smeruje doprava.



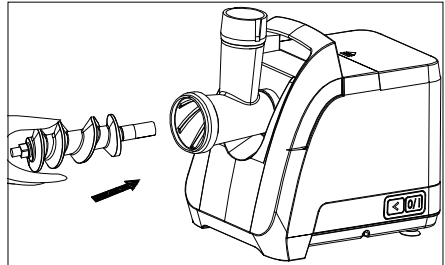
Obr. 1

- ▶ Otáčajte nastavcom mlynčeka na mäso (14) doľava, kým počuteľne nezapadne a plniaci otvor nebude smerovať nahor.



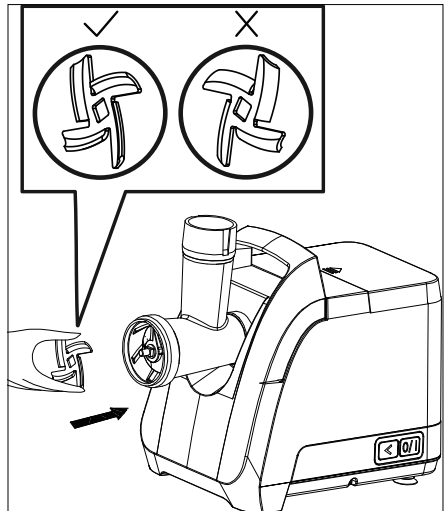
Obr. 2

- ▶ Vložte slimáka (15) do nastavca mlynčeka na mäso (14) s ozubením smerom dnu a mierne slimákom (15) otáčajte, až kým nebude v jednej rovine s krytom motora.



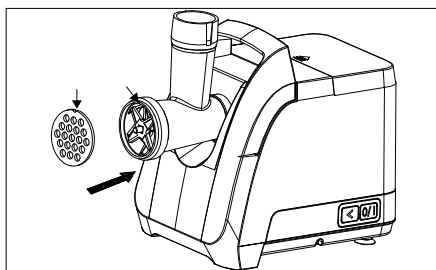
Obr. 3

- ▶ Umiestnite nôž (16) na slimáka (15) tak, aby strana s nožmi smerovala od slimáka (15).
Dbajte na to, aby hranatý výrez noža (16) správne doliehal na hranatý koniec hriadeľa.



Obr. 4

- ▶ Vyberte vhodný dierovaný kotúč (18/19/20) a umiestnite ho na hriadeľ sli- máka (15). Dbajte na to, aby bol dierova- ný kotúč s drážkou vložený do nastavca mlynčeka na mäso (14) v správnej polohe.

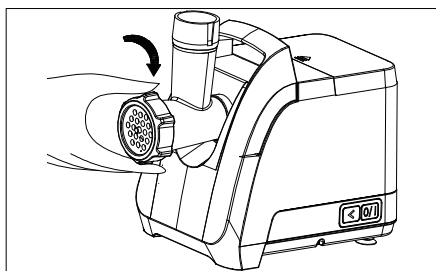


Obr. 5

K dispozícii sú nasledujúce dierované kotúče:

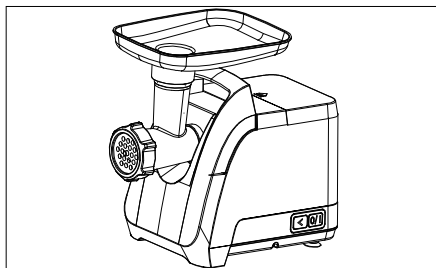
Dierovaný kotúč	Príklady použitia
dierovaný kotúč (jem- ný) (18)	varené vykostené mäso, hydina, ryby, napr. ako prísada do polievky, bravčové/jahňacie/hovädzie mäso na výrobu mletého mäsa na fašírky alebo sekanú, slanina/bravčové/ jahňacie/hovädzie mäso na výrobu klobás/paštét
dierovaný kotúč (stredný) (19)	vykostené bravčové/jahňacie/hovädzie mäso na výrobu jemnejších klobás alebo paštét
dierovaný kotúč (hrubý) (20)	vykostené bravčové/jahňacie/hovädzie mäso na výrobu hrubých klobás alebo ako prísada do polievky

- ▶ Jednou rukou držte dierovaný kotúč v polohe a druhou rukou nasrutkujte poistný krúžok (17) na nastavec mlynčeka na mäso (14).
- ▶ Poistný krúžok (17) uťahujte len rukou a nedoťahujte ho.



Obr. 6

- ▶ Umiestnite plniaci zásobník (13) na hor- ný otvor nastavca mlynčeka na mäso (14), ako je znázornené na obrázku, aby počas používania nedošlo k prevráteniu zariadenia.
- ▶ Uistite sa, že vetracie otvory v spodnej časti krytu (8) nie sú zakryté.



Obr. 7

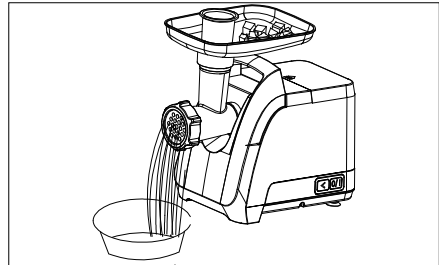
9.2. Mletie mäsa

- ▶ Mäso nakrájajte na kúsky tak, aby sa ľahko zmestilo do plniaceho otvoru mlynčeka na mäso (14).



Kúsky by mali byť bez šliach, bez kostí a s čo najmenším obsahom tuku a nemali by mať rozmery väčšie ako 2 x 2 x 6 cm.

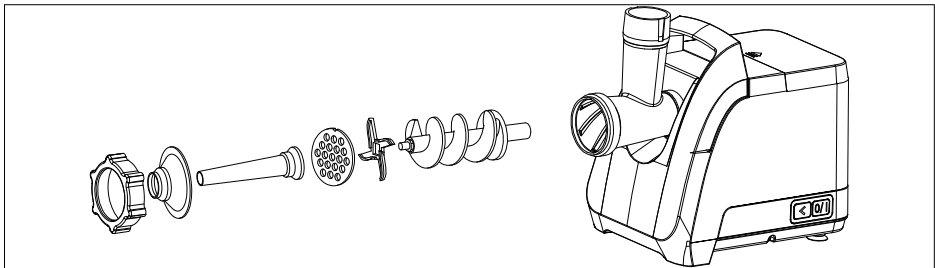
- ▶ Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky a stlačením tlačidla **0/I** (2) zariadenie zapnete.
- ▶ Dajte mäso do plniaceho otvoru a bez veľkého tlaku ho pridávajte posúvačom (12).



Obr. 8

- ▶ Po skončení mletia stlačte tlačidlo **0/I** (2) na vypnutie zariadenia.
- ▶ Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.
- ▶ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

9.3. Nasadenie a používanie nadstavca na klobásy



Obr. 9

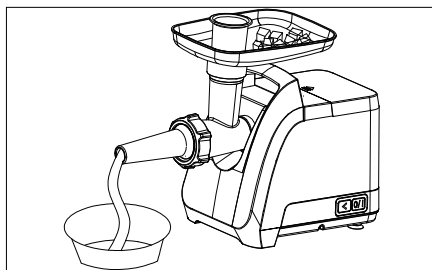
Na plnenie zmesi klobás do vhodných prírodných alebo umelých čriev použite krúžok nadstavca na klobásy (23) s jedným z nadstavcov na klobásy (24/25/26).

- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili zariadenie od elektrickej siete.
- ▶ Mlynček na mäso nasadíte, ako je opísané v kapitole „9.1. Montáž mlynčeka na mäso“ na strane 48.
- ▶ Vložte nadstavec na klobásy (24/25/26) do krúžku nadstavca na klobásy (23) a stlačte obe časti k sebe, kým nadstavec na klobásy pevne nezapadne do pripeňovacieho krúžku na klobásy.
- ▶ Najprv vložte krúžok nadstavca na klobásy do poistného krúžku (17), potom pred dievovaný kotúč (18/19/20), a všetky časti upevnite pomocou poistného krúžku.

- ▶ Umiestnite plniaci zásobník (13) na horný otvor nastavca mlynčeka na mäso (14).
- ▶ Mäso pripravte tak, ako je to uvedené v kapitole „9.2. Mletie mäsa“ na strane 51.
- ▶ Črievko na klobásy pretiahnite cez nastavca na klobásy (24/25/26) a koniec zauz-
lite.
- ▶ Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- ▶ Teraz pevne držte črievko na klobásy jednou rukou a stlačením tlačidla **0/I** (2) zaria-
denie zapnite.
- ▶ Klobásovú zmes pridávajte bez veľkého
tlaku posúvačom (12).



Dbajte na to, aby bolo črievko na klobásy naplnené voľne, pretože klobása sa počas pečenia alebo varenia rozťahuje a črievko klobásy sa môže roztrhnúť. V prípade potreby požiadajte o pomoc inú osobu.



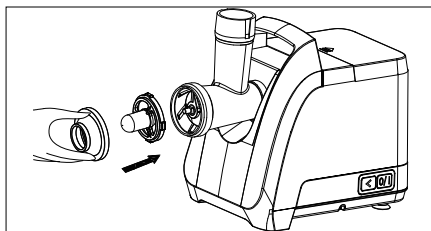
Obr. 10

- ▶ Po dokončení výroby klobás vypnite zariadenie stlačením tlačidla **0/I** (2).

9.4. Montáž a používanie nastavca Kebbe

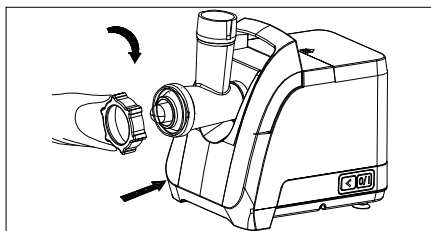
Pomocou nastavca Kebbe (21) môžete z mäsa alebo zeleniny vytvarovať duté valčeky, ktoré potom môžete naplniť podľa vlastnej chuti.

- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili zariadenie od elektrickej siete.
- ▶ Mlynček na mäso nasadíte, ako je opísané v kapitole „9.1. Montáž mlynčeka na mäso“ na strane 48.
- ▶ Namiesto noža (16) a dierovaného kotúča však na hriadeľ slimáka (15) umiestnite nastavca na klobásy/nastavca Kebbe (21) a krúžok Kebbe (22).



Obr. 11

- ▶ Potom všetky diely upevnite pomocou poistného krúžku (17).
- ▶ Umiestnite plniaci zásobník (13) na horný otvor nastavca mlynčeka na mäso (14).
- ▶ Pripravte si zmes mletého mäsa na závitky a na plnku podľa receptu „12.2. Kebbe“ na strane 59 alebo podľa receptu vlastného výberu.



Obr. 12

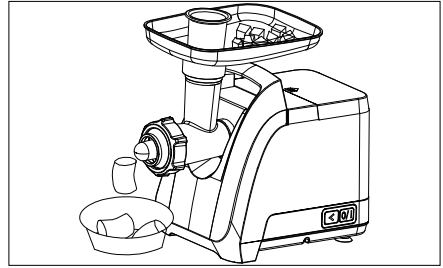
- ▶ Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- ▶ Na zapnutie zariadenia stlačte tlačidlo **0/I** (2).
- ▶ Bez veľkého tlaku pridávajte zmes mletého mäsa pomocou posúvača (12).

- ▶ Zvitky nakrájajte na požadovanú dĺžku.



Dbajte na to, aby bola zmes mletého mäsa rovnomerne pretlačená cez mlynček na mäso. V prípade potreby požiadajte o pomoc inú osobu.

- ▶ Opätovne vypnite zariadenie stlačením tlačidla **0/I** (2).



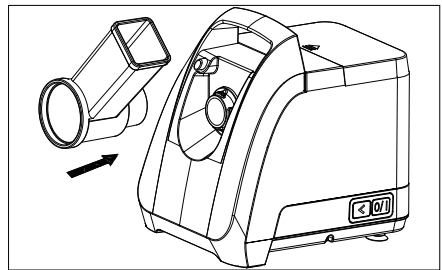
Obr. 13

- ▶ Rolky z mletého mäsa naplňte náplňou Kebbe.
- ▶ Uzatvorte Kebbe a rolky upečte alebo fritujte.

9.5. Montáž a použitie krájača na zeleninu

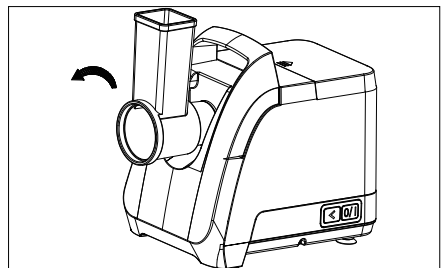
K dispozícii sú rôzne nadstavce na krájanie zeleniny (29/30/31/32) na prípravu šalátov, strúhaného syra a mnoho ďalšieho.

- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili zariadenie od elektrickej siete.
- ▶ Zatlačte nastavec na krájanie zeleniny (28) do pripájacieho otvoru s bajonetovým zámkom (9).
Plniaci otvor nastavca na krájanie zeleniny pritom smeruje doprava.



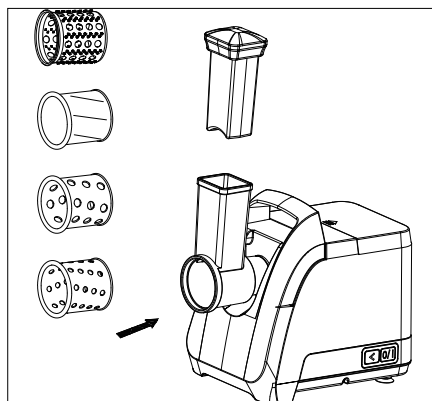
Obr. 14

- ▶ Otáčajte nastavcom na krájanie zeleniny (28) doľava, kým počuteľne nezapadne a plniaci otvor nebude smerovať nahor.



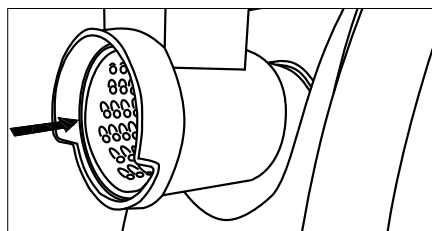
Obr. 15

- ▶ Vložte jednu z vložiek na krájanie zeleniny (29/30/31/32) do zodpovedajúceho otvoru nadstavca.



Obr. 16

- ▶ Dbajte na to, aby bola spodná časť vložky na krájanie zeleniny zasunutá do otvoru nadstavca na krájanie zeleniny na doraz.



Obr. 17

K dispozícii sú tieto nadstavce na krájanie zeleniny:

Vložka na krájanie zeleniny	Priklady použitia
strúhanie (29)	tvrdý syr, orechy, mandle, čokoláda, tvrdý chlieb na strúhanku
krájanie (30)	krájanie plátkov zemiakov na gratinovanie, plátkov uhorkiek na uhorkový šalát, plátkov jabĺk na jablkový koláč
strúhanie na hrubo (31)	mrkva, cibuľa, jablká, zemiaky, cuketa, syr
strúhanie na jemno (32)	mrkva, zemiaky, cuketa, tvrdý chlieb na strúhanku



Zeleninu alebo syr nakrájajte na kúsky nie väčšie ako 4 x 4,5 cm.



Hrúbku kotúča môžete pomocou vložky na rezanie (30) v prípade potreby meniť pomocou prítlaču posúvača.



Používajte vhodnú vysokú misku, aby potraviny nepopadali naokolo.

- ▶ Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- ▶ Na zapnutie zariadenia stlačte tlačidlo **0/I** (2).
- ▶ Dajte potraviny do plniaceho otvoru a znovu ich pridávajte bez veľkého tlaku pomocou posúvača (27).
- ▶ Opätovne vypnite zariadenie stlačením tlačidla **0/I** (2).



Ak sa potraviny zaseknú v jednom z nastavcov na krájanie zeleniny, stlačením tlačidla **0/I** (2) zariadenie vypnete. Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví. Potraviny odstráňte lyžicou.

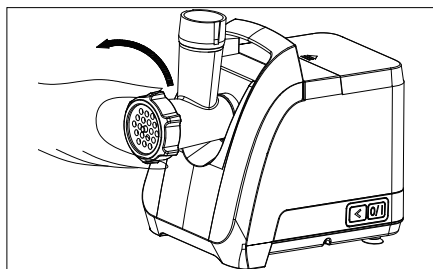
10. Spätný chod

- ▶ Ak dôjde k zablokovaniu, vypnite zariadenie stlačením tlačidla **0/I** (2).
- ▶ Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.
- ▶ Stlačte tlačidlo spätného chodu **<** (3), kým sa zablokovanie neuvolní. Uvoľnite tlačidlo.
- ▶ Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.
- ▶ Stlačením tlačidla **0/I** (2) znovu spustíte proces mletia.
- ▶ Ak zablokovanie pretrváva, vyťahnite zástrčku zo zásuvky a odstráňte blokujúci predmet. V prípade potreby demontujte príslušenstvo, ako je opísané v kapitole „11. Demontáž príslušenstva“ na strane 56, a zariadenie vyčistite.

11. Demontáž príslušenstva

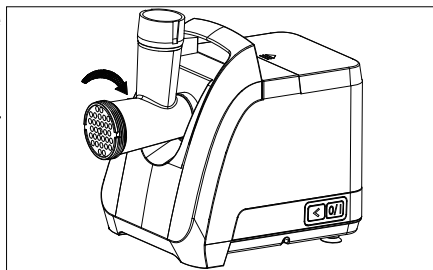
11.1. Nadstavec mlynčeka na mäso, nadstavec Kebbe a nadstavec na klobásy

- ▶ Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo **0/1** (2).
- ▶ Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili mlynček na mäso od elektrickej siete.
- ▶ Uvoľnite poistný krúžok (17).



Obr. 18

- ▶ Z nadstavca mlynčeka na mäso (14) vyberte dierovaný kotúč (18/19/20) alebo nadstavec Kebbe (21) a krúžok Kebbe (22) alebo krúžok nadstavca na klobásy (23) a nadstavec na klobásy (24/25/26).
- ▶ Zo slimáka (15) odstráňte zvyšky potravín.
- ▶ Stlačte uvoľňovacie tlačidlo (10), otočte nadstavec na mletie mäsa (14) doprava a nadstavec vyťahnite.



Obr. 19



Ak sa dierovaný kotúč (18/19/20) alebo nadstavec Kebbe (21) nedá ľahko vybrať, najprv odstráňte nadstavec mlynčeka na mäso (14), ako je opísané, a zozadu zatlačte na slimáka (15), aby ste uvoľnili dierovaný kotúč alebo nadstavec Kebbe.

- ▶ Vyčistite diely, ako je opísané v kapitole „13. Čistenie zariadenia“ na strane 61.

11.2. Krájač na zeleninu

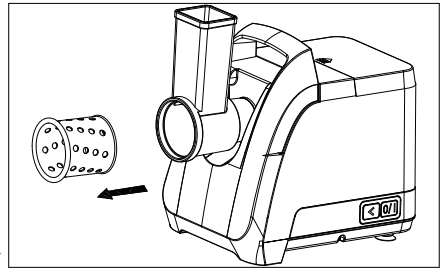
- ▶ Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo **0/1** (2).
- ▶ Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku, aby ste odpojili zariadenie od elektrickej siete.

- ▶ Vyberte vložku na krájanie zeleniny (29/30/31/32) z nastavca na krájanie zeleniny (28).
- ▶ Zvyšky potravín v nastavci na krájanie zeleniny alebo vo vložke na krájanie zeleniny odstráňte malou kefkou.

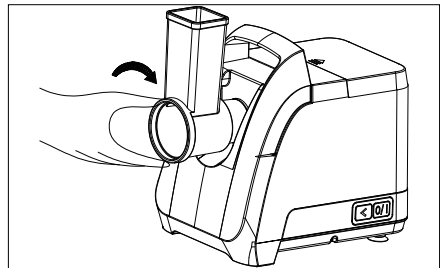


Ak sa vložka na krájanie zeleniny (29/30/31/32) nedá ľahko vybrať, najprv vyberte nastaviec na krájanie zeleniny (28), ako je opísané nižšie, a zľahka ním poklepte o pracovnú plochu.

- ▶ Stlačte uvoľňovacie tlačidlo (10), otočte nastaviec na krájanie zeleniny (28) doprava a nastaviec vytiahnite.



Obr. 20



Obr. 21

- ▶ Vyčistite diely, ako je opísané v kapitole „13. Čistenie zariadenia“ na strane 61.

12. Recepty

12.1. Fašírky

Prísady na cca 8 fašírok			
500 g	hovädzieho, bravčového alebo jahňacieho mäsa	1/2 ČL	korenia
1	vajce (veľkosť M)	3 PL	strúhanky
2	PL jogurtu	1	stredne veľká cibuľa
1 ČL	mletej papriky	1	strúčik cesnaku
1 PL	horčice	2 ČL	petržlenovej vňate
1 ČL	soli	2 – 3 PL	kuchynského oleja na vyprážanie

Príprava:

- ▶ Použite jemný dierovaný kotúč (18) na prípravu mletého mäsa pomocou mlynčeka na mäso.
- ▶ Na prípravu strúhanky z tvrdého pečiva použite vložku na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo (31).
- ▶ Na nakrájanie cibule a cesnaku použite vložku na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo (31).
- ▶ Pripravené prísady okrem strúhanky dajte do misy a pridajte ostatné prísady.
- ▶ Prísady do hladka vymiešajte.
- ▶ Z približne 3 polievkových lyžíc zmesi vytvarujte fašírku. Na uľahčenie tvarovania posypte zmes strúhankou. Fašírku jemne stlačte.
- ▶ Najskôr na neprilnavej panvici fašírky opečte z oboch strán na prudkom ohni a potom ich pečte na strednom až miernom ohni približne 8 – 10 minút, kým nebudú hotové. Počas pečenia fašírky približne 2 – 3-krát otočte.

12.2. Kebbe

Prísady na náplň		Prísady na Kebbe	
100 g	chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa	450 g	chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa
1	stredne veľká cibuľa	150 – 200 g	múky
1 ČL	múky	1 ČL	nasekaných orechov
štipka	soli	1 ČL	soli
podľa chuti	napr. zmes korenín: koriander, nové korenie, korenie, škoric, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamóm	podľa chuti	napr. zmes korenín: koriander, nové korenie, korenie, škoric, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamóm
		1 ČL	mletej papriky
		podľa chuti	mleté čili
fritovací tuk alebo olej			

Príprava náplne:

- ▶ Hovädzie alebo jahňacie mäso raz alebo dvakrát zomelíte v mlynčeku na mäso. Najprv použite hrubý dierovaný kotúč (20) a potom jemný dierovaný kotúč (18).
- ▶ Na nakrájanie cibule použite vložku na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo (31). Cibuľu opečte do hneda.
- ▶ Do misky dajte mleté mäso, osmaženú cibuľu, korenie, soľ a múku. Prísady miešajte, kým sa nevytvorí jednotná hmota.

Príprava rolky Kebbe:

Hovädzie alebo jahňacie mäso dvakrát zomelíte v mlynčeku na mäso. Najprv použite hrubý dierovaný kotúč (20) a potom jemný dierovaný kotúč (18).

- ▶ Prísady dajte do misky. Prísady miešajte, kým sa nevytvorí jednotná hmota. V prípade potreby môžete množstvo múky meniť v závislosti od konzistencie.
- ▶ Zmes opäť zomelíte v mlynčeku na mäso. Použite jemný dierovaný kotúč (18).
- ▶ Vypnite zariadenie a vymeňte nadstavec za nadstavec Kebbe (21).
- ▶ Pomocou nadstavca Kebbe (21) vytvorte rolky Kebbe a nakrájajte ich na požadovanú dĺžku.
- ▶ Rolky z mletého mäsa naplňte pripravenou náplňou Kebbe.
- ▶ konce a boky Kebbe zľahka zatlačte.
- ▶ Rolky fritujte v horúcom oleji (približne 180 °C) približne 3 – 4 minúty.

12.3. Mrkvový šalát

Prísady na 4 porcie			
8 – 10	stredne veľkých mrkvičiek	1 PL	šalátového oleja
1 – 2	pomaranče	štipka	solí a korení
1	kyslé jablko so šupkou, zbavené jadriek		

Príprava:

- ▶ Mrkvu umyte a ošúpte.
- ▶ Jablko umyte, zbavte jadriek a nakrájajte na štvrtiny.
- ▶ Pomocou vložky na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo (31) nakrájajte mrkvu a jablko.
- ▶ Odšľavte pomaranče.
- ▶ Zmiešajte ingrediencie v miske a na záver šalát dochuťte soľou a korením.

12.4. Zemiakové placky

Prísady na približne 8 – 9 zemiakových placiek			
1000 g	zemiakov (ošúpané, surové)	štipka	muškátového orecha
2	vajcia (veľkosť M)	cca 100 g	pšeničnej múky
2 ČL	solí	1	stredne veľká cibuľa
1/2 ČL	korení	5 – 6 PL	kuchynského oleja na vyprážanie

Príprava:

- ▶ Na nakrájanie cibule použite vložku na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo (31).
- ▶ V závislosti od vašich preferencií použite na krájanie surových zemiakov vložku na krájanie zeleniny, strúhanie na hrubo/na jemno (31/32). Nastrúhané zemiaky potom položte na čistú kuchynskú utierku a vytlačte z nich tekutinu.
- ▶ Všetky prísady dajte do misy a premiešajte, kým sa rovnomerne nespoja.
- ▶ Na panvici s povrchovou úpravou najskôr na najvyššom stupni rozohrejte olej. Na prípravu zemiakovej placky dajte na panvicu asi naberačku zmesi a rovnomerne ju rozotrite. Zemiakové placky pečte postupne z oboch strán približne 4 – 5 minút na miernom ohni.
- ▶ Zemiakové placky nechajte trochu odkvapkať na kuchynskom papieri, aby neboli príliš masné.
- ▶ Hotové zemiakové placky udržiavajte teplé v rúre vyhriatej na približne 150 °C.

13. Čistenie zariadenia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/skratu!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/skratu časťami pod prúdom.

- Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo **0/I** (2). Počkajte, kým sa pohon úplne nezastaví. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pred čistením vždy vyberte príslušenstvo z hlavného zariadenia.



VAROVANIE!

NEBEZPEČENSTVO ZRANENIA!

Existuje riziko poranenia ostrými čepelami noža (16) a vložkami na krájanie zeleniny (29/30/31/32).

- Nedotýkajte sa ostrých čepelí.
- Aby ste predišli poraneniu, na čistenie čepelí používajte čistiacu kefku alebo podobný vhodný čistiaci prostriedok.



OZNÁMENIE!

Možné materiálne škody!

Pri nesprávnom čistení sa môžu poškodiť citlivé povrchy zariadenia.

- Nepoužívajte drôtenú kefu ani iné abrazívne predmety.
- V žiadnom prípade nepoužívajte ostré, abrazívne alebo zrnité čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyseliny octovej, sódy, chlóru alebo rozpúšťadiel. Môžu poškodiť povrchy zariadenia a potlač.

13.1. Kryt motora

- ▶ Na čistenie vonkajšej časti krytu (8) používajte len vlhkú utierku s trochou prostriedku na ručné umývanie riadu.
- ▶ Osušte utierkou.

13.2. Príslušenstvo

- ▶ Príslušenstvo očistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom.
- ▶ Kovové časti po čistení zľahka potrite handričkou namočenou v kuchynskom oleji.

Nadstavce na klobásy, nadstavec Kebbe, posúvač

- ▶ Príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu. V záujme šetrného čistenia sa však odporúča umývať diely ručne ako je opísané v predchádzajúcej časti.

Nadstavec mlynčeka na mäso, plniaci zásobník, slimák, dierované kotúče, nože, nadstavec na krájanie zeleniny, vložky na krájanie zeleniny a poistný krúžok

- ▶ Toto príslušenstvo nie je vhodné do umývačky riadu. Vyčistite ich podľa vyššie uvedených pokynov.

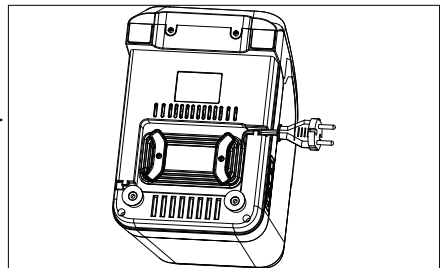
14. Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie sa nedá spustiť.	Napájací kábel nie je správne zapojený.	▶ Vytiahnite zástrčku a po 10 sekundách ju znova zasunite.
	Zásuvka je poškodená.	▶ Skontrolujte zásuvku tak, že pripojíte iné zariadenie.
Zariadenie sa počas prevádzky zastavuje.	V nadstavci mlynčeka na mäso (14) sa zasekli potraviny.	▶ Pokúste sa uvoľniť zablokovanie spätným chodom, ako je opísané v kapitole „10. Spätný chod“ na strane 55.
		▶ Vyčistite nadstavec mlynčeka na mäso (14), ako je opísané v kapitole „13. Čistenie zariadenia“ na strane 61.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Spustila sa ochrana proti prehriatiu.	<ul style="list-style-type: none">▶ Zariadenie vypnite.▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku.▶ Nechajte zariadenie vychladnúť približne 60 minút.▶ Znovu zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.▶ Zariadenie opäť zapnite.
	Ochrana proti prehriatiu sa spúšťa príliš často.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kontaktujte náš zákaznícky servis.

15. Skladovanie/preprava

- ▶ Ak zariadenie nepoužívate, vytriahnite ho zo zásuvky, rozoberte a vyčistite, ako je opísané v kapitole „11. Demontáž príslušenstva“ na strane 56 a kapitole „13. Čistenie zariadenia“ na strane 61.
- ▶ Navíňte kábel na navíjač kábla (6) na spodnej strane zariadenia, ako je znázornené na obrázku 22, a prestrčte koniec kábla cez priechodku pre kábel (5) naboku.



Obr. 22

- ▶ Dierované kotúče (18/19/20), krúžok nadstavca na klobásky (23), nadstavce na klobásky (24/25/26), krúžok Kebbe (22) a nadstavec Kebbe (21) uložte do úložného priestoru na kotúče (1).
- ▶ Zariadenie uschovávajte na suchom, bezprašnom mieste bez kontaktu s priamym slnečným žiarením.
- ▶ Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Aby ste predišli poškodeniu počas prepravy, odporúčame vám použiť originálne balenie.

16. Likvidácia



BALENIE

Vaše zariadenie sa nachádza v balení, ktoré ho počas prepravy chráni pred poškodením. Balenia sú vyrobené z materiálov, ktoré sa dajú ekologicky likvidovať a odovzdať na odbornú recykláciu.



ZARIADENIE

Všetky staré zariadenia označené týmto symbolom sa nesmú vyhadzovať do bežného domového odpadu.

Podľa smernice 2012/19/EÚ sa zariadenie na konci životnosti musí odovzdať na riadnu likvidáciu.

Cenné suroviny v zariadení sa pritom odovzdajú na recykláciu, čím sa predchádza zaťaženiu životného prostredia.

Použitú zariadenie odovzdajte na mieste zberu použitých elektrospotrebičov alebo na mieste zberu cenných surovín.

Ak máte ďalšie otázky, obráťte sa na miestnu spoločnosť, ktorá zabezpečuje likvidáciu odpadu, alebo na orgán miestnej samosprávy.

17. Tiráž

Copyright © 2023

Všetky práva vyhradené.

Tento návod na obsluhu je chránený autorským zákonom.

Mechanické a elektronické rozmnožovanie, ako aj akákoľvek iná forma rozmnožovania bez písomného súhlasu výrobcu je zakázaná.

Autorské práva si vyhradzuje firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

DEUTSCHLAND

17.1. Informácie o ochranných známkach

SilverCrest® je registrovaná ochranná známka spoločnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Nemecko.

Všetky ďalšie názvy a výrobky sú ochranné známky alebo zaregistrované ochranné známky príslušných vlastníkov.

18. Záruka spoločnosti MEDION AG

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj dostávate záruku 3 roky od dátumu kúpy. V prípade chýb tohto výrobku vám náležia voči predajcovi výrobku zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzované našou zárukou opísanou v ďalšom texte.

18.1. Záručné podmienky

Záručná lehota začína plynúť dátumom kúpy. Uschovajte si originálny pokladničný bloček. Tento doklad je potrebný ako dôkaz kúpy.

Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás podľa našej voľby bezplatne opravíme alebo vymeníme. Poskytnutie tejto záruky predpokladá, že v priebehu trojročnej lehoty bude predložený chybný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný bloček) a bude stručne písomne opísané, v čom chyba spočíva a kedy sa vyskytla.

Ak bude chyba krytá našou zárukou, dostanete späť opravený alebo nový výrobok. S opravou alebo výmenou výrobku nezačína nové záručné obdobie.

18.2. Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky

Záručná lehota sa poskytnutím záručného plnenia nepredlžuje. Toto platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a nedostatky, ktoré sa prípadne objavia už pri kúpe, sa musia ihneď po vybalení nahlásiť. Opravy vykonané po uplynutí záručnej lehoty sú spoplatnené.

18.3. Rozsah záruky

Prístroj bol vyrobený dôkladne podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním bol dôkladne odskúšaný.

Poskytnutie záruky platí pre materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí pre časti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, a preto sa na ne hľadí ako na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu, alebo pre poškodenia rozbitných dielov, napríklad spínače, akumulátory alebo diely, ktoré sú vyrobené zo skla.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, neodborne používaný alebo udržiavaný. Pre odborné používanie výrobku musíte presne dodržiavať všetky pokyny, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Použitiu a konaniu, od ktorého sa v návode na obsluhu odrádza alebo sa pred nimi varuje, sa treba bezpodmienečne vyhnúť.

Výrobok je určený len na súkromné a nie na priemyselné použitie. Pri nenáležitom a neodbornom zaobchádzaní, použití sily a pri zásahoch, ktoré nevykonal náš autorizovaný servisný podnik, záruka zaniká.

18.4. Spôsob uplatnenia záruky

Aby sa zabezpečilo rýchle spracovanie vašej žiadosti, postupujte takto:

- Pripravte si pokladničný bloček a číslo artikla IAN 428592_2301, ako dôkaz kúpy.

- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, gravúre, na titulnej strane vášho návodu (dole vľavo) alebo na nálepke na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak by sa vyskytli funkčné chyby alebo iné nedostatky, kontaktujte najskôr nasledujúce servisné oddelenie, a to telefonicky alebo prostredníctvom nášho kontaktného formulára.

19. Servis



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tento ako aj mnoho ďalších návodov, videí o produktoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku služieb Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla tovaru IAN 428592_2301 otvorí svoj návod na obsluhu.

	Servis Slovensko Hotline ☎ +421 2 333 256 33 ⌚ Po – Pi: 9:00 – 17:00 Použite kontaktný formulár na www.mlap.info/contact
	<input type="text" value="IAN 428592_2301"/>

19.1. Dodávateľ/výrobca/importér

Upozorňujeme, že nasledujúca adresa nie je adresa určená na spätné zaslanie. Kontaktujte najskôr hore uvedené servisné pracovisko.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
NEMECKO

20. Vyhlásenie o ochrane údajov

Vážení zákazníci!

Chceli by sme Vás informovať o tom, že my, spoločnosť MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, ako zodpovedná osoba spracúvame Vaše osobné údaje.

V záležitostiach týkajúcich sa zákonov o ochrane údajov nám pomáha osoba poverená ochranou osobných údajov v našej spoločnosti, ktorú môžete kontaktovať na adrese MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com.

Vaše údaje spracúvame na účely vybavenia záruky a s tým súvisiacich procesov (napr. opravy) pomáhajú nám pri spracovaní vašich údajov z kúpnej zmluvy, ktorú s nami uzavriete.

Vaše údaje sprostredkujeme na účely vybavenia záruky a s tým súvisiacich procesov (napr. opravy) nami poverenému poskytovateľovi služieb v rámci opráv. Vaše osobné údaje archivujeme spravidla počas troch rokov, aby sme tak splnili Vaše zákonom stanovené práva v rámci záruky.

Voči nám máte právo na informácie týkajúce sa osobných údajov ako aj na opravu, vymazanie, obmedzenie spracovania, odmietnutie spracovania ako aj právo na prenosnosť údajov.

V prípade práva na informácie a pri práve na vymazanie platia ale obmedzenia podľa §§ 34 a 35 zákona o ochrane osobných údajov (čl. 23 GDPR), okrem toho vzniká právo sťažovať sa na úrade zodpovednom za dozor nad ochranou údajov (čl. 77 GDPR v súvislosti s § 19 zákona o ochrane osobných údajov). Pre spoločnosť MEDION AG je možné sa sťažovať u krajského splnomocnenca pre ochranu údajov a slobodu informácií Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Spracovanie Vašich údajov je potrebné na poskytnutie záruky, bez prípravy potrebných údajov nie je možné záruku poskytnúť.

Tartalom

1.	Információk a jelen használati útmutatóhoz	71
2.	Rendeltetészerű használat	73
3.	Biztonsági utasítások	74
	3.1. A készülék elhelyezése	76
	3.2. A készülék kezelése	76
4.	A készülék áttekintése.....	78
	4.1. Készülék	78
	4.2. Tartozékok.....	78
5.	A csomag tartalma	79
6.	Műszaki adatok	79
7.	EU megfelelőségi nyilatkozat	80
8.	Tennivalók az első használat előtt	80
9.	A készülék kezelése	80
	9.1. A húsdaráló felszerelése.....	80
	9.2. Hús darálása	83
	9.3. Szerelje fel a kolbásztöltő rátétet és használja.....	83
	9.4. Szerelje fel a kibbeh-rátétet és használja.....	84
	9.5. Szerelje fel a zöldségvágó betétet és használja	85
10.	Visszafelé forgás.....	87
11.	A tartozékok leszerelése	88
	11.1. Húsdaráló előtét, kibbeh- és kolbásztöltő rátét	88
	11.2. Zöldségvágó.....	88
12.	Receptek	90
	12.1. Fasírtgombóc	90
	12.2. Kibbeh.....	91
	12.3. Sárgarépa-saláta	92
	12.4. Burgonyalángos	92
13.	A készülék tisztítása	93
	13.1. Motorház	94
	13.2. Tartozékok.....	94
14.	Hibaelhárítás	94
15.	Tárolás/szállítás	95
16.	Ártalmatlanítás	96
17.	Impresszum.....	96
	17.1. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések.....	96
18.	Jótállási Tájékoztató	97
19.	Adatvédelmi nyilatkozat	100

1. Információk a jelen használati útmutatóhoz



Gratulálunk új készüléke megvásárlásához. Kiváló minőségű terméket választott. A használati útmutató a termék része. Fontos értesítéseket tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Csak a leírt módon és csak a megadott alkalmazási területeken használja a terméket. Jól őrizze meg ezt a használati útmutatót. A termék továbbadása esetén mellékelje az összes dokumentumot.



VESZÉLY!

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!

- A halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, visszafordíthatatlan sérülésekre!

- Az esetlegesen halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



VIGYÁZAT!

Figyelmeztetés közepesen súlyos és/vagy enyhe sérülésekre!

- Az esetlegesen enyhe vagy könnyebb sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



ÉRTESÍTÉS!

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!

- Az esetlegesen anyagi károkat okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



Összeszereléssel vagy működéssel kapcsolatos értesítések



Vegye figyelembe a használati útmutatóban található értesítéseket!



FIGYELMEZTETÉS!

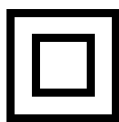
Figyelmeztetés áramütés veszélyére!



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés az éles szélek okozta veszélyre!

- Felsorolást jelző pont / Információ a kezelés során előforduló eseményekre vonatkozóan
- ▶ Utasítás végrehajtandó műveletre
- Végrehajtandó biztonsági utasítások



II. védelmi osztály

A II. védelmi osztályba olyan, kettős és/vagy megerősített jellegű, teljes körű szigeteléssel ellátott elektromos készülékek tartoznak, amelyekhez nem csatlakoztathatók védővezetők.



Váltóáram szimbóluma



CE-jelölés

Az ezzel a szimbólummal jelölt termékek teljesítik az EU-irányelvek követelményeit (lásd a „Megfelelőséggel kapcsolatos információk” című fejezetet).

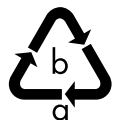


Ellenőrzött biztonság

A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.



Az EU-ban használt szimbólum az élelmiszerrel érintkező anyagok, pl. csomagolások vagy készülékfelületek jelölésére.



A szelektív hulladékgyűjtés során a csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és kódszámokkal (b) történő jelölése a következőt jelenti:

a: kiegészítő anyagspecifikáció

b: 1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: kompozitok



A készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa (lásd az „Ártalmatlanítás” c. fejezetet)



A „Triman” szimbólum arról tájékoztatja a fogyasztót, hogy a termék újrahasznosítható, továbbá kiterjesztett gyártói felelősségi rendszer, Franciaországban pedig szétválogatási utasítás vonatkozik rá.

2. Rendeltetészerű használat

Ez a készülék háztartási mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál a magánszektorban:

- hús, hal, baromfi, szalonna, gyümölcs és zöldség, sajt feldolgozása/aprítása,
- kolbászkészítés természetes és műbélbe.

Bármilyen más vagy ezen túlmenő felhasználás nem rendeltetészerűnek minősül.

- A készülék nem alkalmas fagyasztott vagy kemény élelmiszerek (pl. csontok vagy diófélék) feldolgozására.
- A készülék kereskedelmi és ipari célú használatra nem alkalmas.

Vegye figyelembe, hogy nem rendeltetészerű használat esetén érvényét veszti a jótállás:

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és csak általunk szállított vagy engedélyezett pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Vegye figyelembe a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetészerűnek minősül, és személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.
- A készüléket ne használja szabadban.

3. Biztonsági utasítások

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK – FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

Nem rendeltetésszerű használat esetén sérülésveszély áll fenn.

- Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használatból fakadó veszélyeket.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék és csatlakozóvezetéke gyermekektől távol tartandó.
- A termék 50 és 60 Hz közötti frekvenciára való váltásához nincs szükség felhasználói beavatkozásra. A termék 50 és 60 Hz-es frekvenciához is alkalmas.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés/rövidzárlat veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat veszélye áll fenn.

- A készüléket kizárólag szakszerűen felszerelt, jól elérhető, a felállítás helyéhez közel található dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.
- Arra az esetre, ha a készüléket gyorsan le kell választani a hálózatról, a csatlakozóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie. A csatlakozódugót mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki az aljzataból, soha ne a hálózati kábelnél fogva.
- Csévélje le teljesen a hálózati kábelt.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen forró tárgyakkal vagy felületekkel (pl. a tűzhely lapjával).
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha látható sérülések vannak a készüléken vagy a hálózati kábelben, illetve ha a készülék leesett.
- Az első használat előtt és minden használat után ellenőrizni kell a készüléket és a hálózati kábelt, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- Ha a szállítás során keletkezett sérüléseket észlel, azonnal forduljon a szervizhez.
- Semmi esetre se hajtson végre önállóan változtatásokat a készüléken, illetve ne próbálja meg felnyitni és/vagy megjavítani a készülék részeit.
- Ha a készülék hálózati vezetéke megsérült, a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy más, képzett szakemberrel ki kell cseréltetni a veszélyeztetés elkerülése érdekében.
- Soha ne nyissa fel a házat és ne vezessen be tárgyakat a szellőzőnyíláson.
- Húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugaszát a dugaszolóaljzattól
 - a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor vagy tisztításaikor,
 - ha a készülék nedves vagy vizes lett,
 - ha a készülék nincs felügyelet alatt,
 - zivatar idején,
 - ha már nem használja a készüléket.
- Tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni, folyó víz alá tartani vagy nedves helyiségekben használni, ez ugyanis áramütéshez vezethet.
- Ne helyezzen folyadékkal teli edényeket (pl. vázát vagy italokat) a készülékre vagy annak közelébe.
- Tilos nedves kézzel megérinteni a készüléket vagy a hálózati kábelt.
- A készülék kizárólag beltérben üzemeltethető.

3.1. A készülék elhelyezése

- Stabil, sík felületre állítsa fel a készüléket.
- Ne állítsa a készüléket asztal szélére, mivel megbillenhet és lees-het.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben ne lehessen megbotlani, és ne használjon hosszabbítót.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőséges körülményeknek. Kerülje a következőket:
 - magas páratartalom vagy nedvesség,
 - rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek,
 - közvetlen napsugárzás,
 - nyílt láng.

3.2. A készülék kezelése



FIGYELMEZTETÉS!

SÉRÜLÉSVESZÉLY!

A mozgó vagy éles peremű alkatrészek érintése vágási sé-rüléseket okoz.

- Kerülje a mozgó alkatrészek érintését.
- Működés közben soha ne nyúljon a kezével a töltőcsőbe vagy a leeresztő nyílásba.
- Csak a nyomóeszközzel nyomja be az élelmiszert a töltőnyílásba.
- Soha ne helyezzen a betöltő aknába semmilyen más tárgyat, mint a rátétet és a feldolgozandó élelmiszerhez tartozó nyomóesz-közt.
- A készülékkel csak háztartási mennyiségű élelmiszert dolgozzon fel.
- A sérülések vagy anyagi károk elkerülése érdekében a működés közben tartsa távol a haját, a ruházatát, a kezeit, valamint az evő-eszközöket, fakanalakat és hasonlókat.

- Kikapcsolás után a hajtás rövid ideig még jár. A tartozékok vagy alkatrészek cseréje előtt várja meg, amíg a hajtás teljesen leáll.
- Tisztításkor óvatosan bánjon az éles késpengékkel.
- Ne tisztítsa a reszelő- és vágóbetéteket pusztá kézzel.



ÉRTEŚÍTÉS!

Anyagi károk lehetségesek!

Helytelen használat esetén a készülék károsodhat.

- A készüléket ne használja élelmiszer nélkül.
- A készülék túlmelegedhet.
 - **Tizenöt percnél hosszabb ideig ne** használja megszakítás nélkül a készüléket.
 - Az ilyen hosszúságú használati időtartamot követő ismételt üzembe helyezés előtt várjon kb. 10 percet, hogy a készülék lehűljön.
- Ne használja a kibbeh-rátétet a késsel és valamelyik lyukacsos tárcsával együtt.
- Ne dolgozzon fel kemény vagy rostos élelmiszereket, pl. csontokat, dióféléket, gyömbért.
- Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására vonatkozó utasítások a „13. A készülék tisztítása” a(z) 93. oldalon fejezetben található.
- Ne váltson át közvetlenül a normál üzembről a visszafelé forgásra, vagy fordítva. Az irányváltás előtt várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.

4. A készülék áttekintése

4.1. Készülék

Lásd az A ábrát

1. Tárcsatartó (a 18/19/20/21/22/23/24/25/26 tartozékokhoz)
2. **O/I** gomb: bekapcsolás/kikapcsolás
3. **<** gomb: visszafelé forgás
4. Tapadókorongos lábak (2x)
5. Kábelátvezetés (további kábelvezetés a túloldalán, a hálózati kábel az ábrán nem látható)
6. Kábelfelcsévéző (alul, az ábrán nem látható)
7. Csúszásgátló lábak (2x)
8. Ház
9. Bajonettzár
10. Kireteszelő gomb
11. Hordozófül

4.2. Tartozékok

Lásd a B ábrát

12. Nyomóeszköz
13. Betöltőtál
14. Húsdaráló előtét
15. Csiga
16. Kés
17. Zárógyűrű
18. Lyukacsos tárcsa (finom)
19. Lyukacsos tárcsa (közepes)
20. Lyukacsos tárcsa (durva)

Lásd a C ábrát

21. Kibbeh-rátét
22. Kibbeh-gyűrű
23. Kolbásztöltő rátétgyűrű
24. Kolbásztöltő rátét, keskeny
25. Kolbásztöltő rátét, közepes
26. Kolbásztöltő rátét, vastag

Lásd a D ábrát

27. Nyomóeszköz a zöldségvágó rátéthez
28. Zöldségvágó rátét
29. Zöldségvágó betét morzsoláshoz
30. Zöldségvágó betét szeleteléshez
31. Zöldségvágó betét durva reszeléshez
32. Zöldségvágó betét finom reszeléshez

5. A csomag tartalma



VESZÉLY!

Fulladásveszély!

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

■ Gyermekektől tartsa távol a csomagolófóliát.

- ▶ Vegye ki a terméket a csomagolásból, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ▶ Kérjük, ellenőrizze a csomag teljességét, és amennyiben hiányos lenne a tartalma, a vásárlás napjától számított 14 napon belül értesítsen erről bennünket.

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:

- Elektromos Húsdaráló
- Tartozékok és rászerezhető alkatrészek (lásd „4. A készülék áttekintése” a(z) 78. oldalon)
- Használati útmutató

6. Műszaki adatok

A beszállító neve vagy védjegye:	SilverCrest®
Beszállító címe:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Németország
Modellazonosító:	SFW 800 A1
Névleges feszültség:	220–240 V~, 50/60 Hz
Névleges teljesítmény:	800 W
Védelmi osztály:	II
Rövid üzemidő:	15 perc
A feldolgozható hús maximális mennyisége:	3 kg/perc*

Méretek

Készülék rátétek nélkül (Szé × Ma × Mé): 18 x 25,4 x 26,8 cm

Tömeg: kb. 3 kg

* A húskeveréktől és a hús fajtájától függően



7. EU megfelelési nyilatkozat

CE A gyártó ezennel kijelenti, hogy ez a készülék megfelel az alapvető követelményeknek és a további vonatkozó rendelkezéseknek:

- 2014/30/EU EMC-irányelv
- 2014/35/EU kismennyiségű készülékekre vonatkozó irányelv
- Környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EK irányelv
- 2011/65/EU irányelv a veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról.

8. Tennivalók az első használat előtt

- ▶ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ▶ Az első használat előtt alaposan mossa le a tartozékokat meleg vízzel és mosogatószerrel. Szárítsa meg mindent alaposan.
- ▶ Stabil, sík felületre állítsa fel a készüléket.



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A mozgó és éles szélű alkatrészek sérülésveszélyt jelentenek.

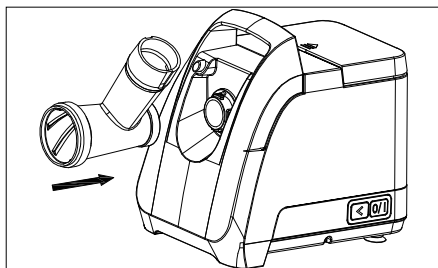
- Legyen óvatos a kés (16) éles széleinek kezelésekor.
- A tartozékok felszerelése vagy leszerelése előtt alapvetően mindig ki kell húzni a hálózati csatlakozót.

9. A készülék kezelése

9.1. A húsdaráló felszerelése

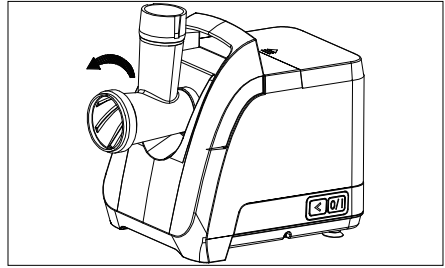
A hús feldolgozásához a kívánt eredménytől függően használja a három lyukacsos tárcsa (18/19/20) egyikét és a kést (16).

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, hogy a húsdarálót leválassza az áramforrásról.
- ▶ Tolja be a húsdaráló előtétet (14) a bajonettzáras (9) csatlakozónyílásba. A húsdaráló előtét betöltőnyílása ekkor jobbra mutat.



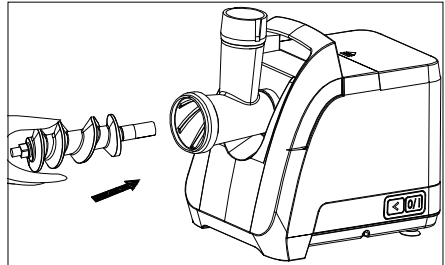
1. ábra

- ▶ Fordítsa balra a húsdaráló előtétet (14), amíg hallhatóan a helyére nem pattan, és a betöltőnyílása felfelé nem mutat.



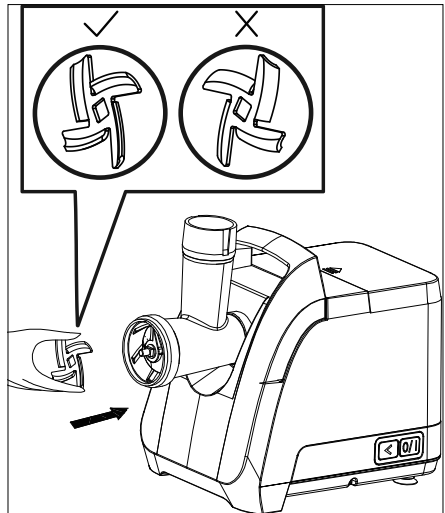
2. ábra

- ▶ Helyezze a csigát (15) a húsdaráló előtétbe (14) úgy, hogy a fogazott vége befelé nézzen, és fordítsa el kissé a csigát (15), amíg egy szintbe nem kerül a motorházzal.



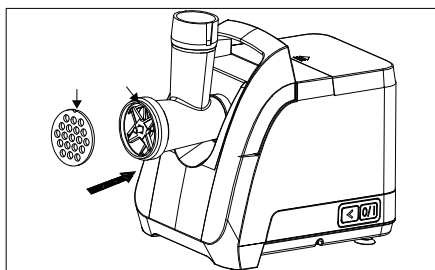
3. ábra

- ▶ Helyezze a kést (16) a csigára (15) úgy, hogy a késes oldala a csigától (15) elfelé nézzen.
Ügyeljen arra, hogy a kés (16) négyzetes furata megfelelően helyezkedjen el a négyzetes tengelyen.



4. ábra

- ▶ Válassza ki a műveletnek megfelelő egyik lyukacsos tárcsát (18/19/20), és helyezze a csiga tengelyére (15). Ügyeljen arra, hogy a lyukacsos tárcsát úgy helyezze be a húsdaráló előtétbe (14), hogy a hornyos felület a megfelelő irányba nézzen.

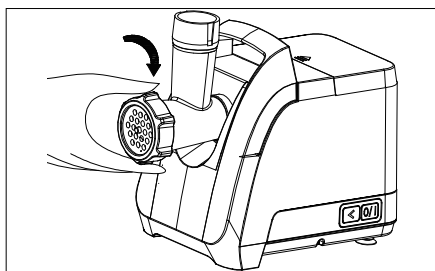


5. ábra

A következő lyukacsos tárcsák állnak a rendelkezésére:

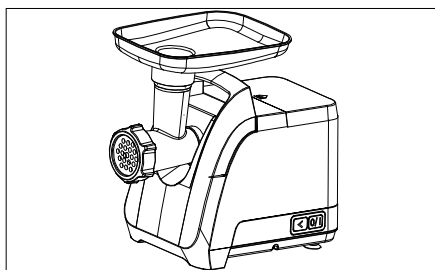
Lyukacsos tárcsa	Alkalmazási példák
lyukacsos tárcsa (finom) (18)	főtt, kicsontozott hús, baromfi, hal pl. leves-összetevőként, sertés/bárány/marha darálthús előállítására húsgombócokhoz vagy fasírtokhoz, szalonna/sertés-/bárány-/marhahús töltelék előállítására kolbászok/pástétomok készítéséhez
lyukacsos tárcsa (közepes) (19)	kicsontozott sertés-/bárány-/marhahús finomabb kolbászok vagy pástétomok készítéséhez
lyukacsos tárcsa (durva) (20)	kicsontozott sertés-/bárány-/marhahús durva darálású sült kolbász készítéséhez, vagy leves-összetevőként

- ▶ Egyik kezével tartsa a lyukacsos tárcsát a helyén, a másik kezével pedig csavarja rá a zárógyűrűt (17) a húsdaráló előtétre (14).
- ▶ A zárógyűrűt (17) csak kézzel húzza meg, és ne húzza túl.



6. ábra

- ▶ A betöltőtálat (13) az ábrán látható módon helyezze a húsdaráló előtét (14) felső nyílására annak érdekében, hogy megakadályozza a készülék használat közbeni felborulását.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne takarja le a ház (8) alján lévő szellőzőnyílásokat.



7. ábra

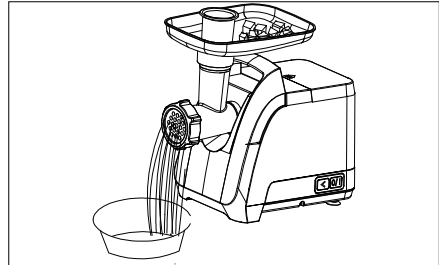
9.2. Hús darálása

- ▶ Vágja a húst akkora darabokra, hogy a húsdarabok könnyen beférjenek a húsdaráló előtét (14) betöltőnyílásába.



A húsdaraboknak inaktól és csontoktól mentesnek kell lenniük, lehetőleg legyenek zsírszegények, és nem haladhatják meg a 2 x 2 x 6 cm-es méretet.

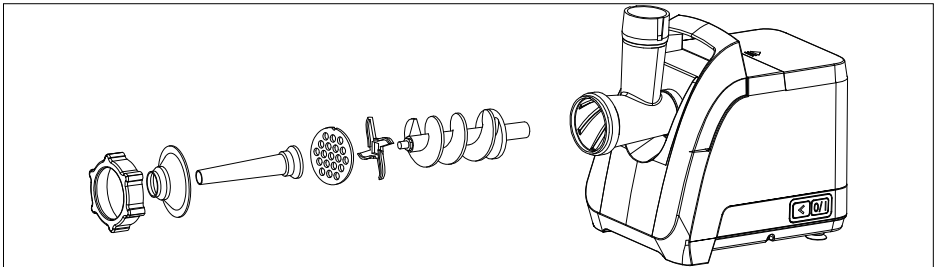
- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugaszt a dugaszolóaljzatba, és nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék bekapcsolásához.
- ▶ Töltse a húst a betöltőnyílásba, és nagy nyomás kifejtése nélkül nyomja be a nyomóeszközzel (12).



8. ábra

- ▶ A darálás befejezése után nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a dugaszolóaljzattól.

9.3. Szerelje fel a kolbásztöltő rátétet és használja



9. ábra

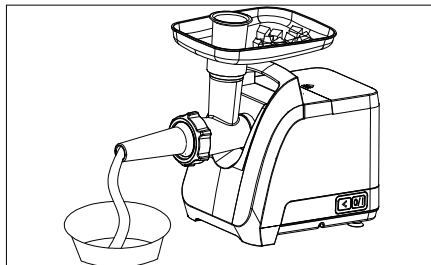
A kolbászkeverék megfelelő természetes vagy műbélbe való betöltéséhez használja a kolbásztöltő rátétgyűrűt (23) a kolbásztöltő rátétek (24/25/26) valamelyikével.

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt azért, hogy a készüléket leválassza az áramforrásról.
- ▶ Szerelje össze a húsdarálót a „9.1. A húsdaráló felszerelése” a(z) 80. oldalon fejezetben leírtak szerint.
- ▶ Helyezze be az egyik kolbásztöltő rátétet (24/25/26) a kolbásztöltő rátétgyűrűbe (23), és nyomja össze a két alkatrészt, amíg a kolbásztöltő rátét szilárdan nem rögzül a kolbásztöltő rátétgyűrűben.

- ▶ Először helyezze a kolbásztöltő rátétgyűrűt a zárógyűrűbe (17), majd a lyukacsos tárcsa (18/19/20) elé, és rögzítse az összes alkatrészt a zárógyűrűvel.
- ▶ Helyezze a betöltőtálat (13) a húsdaráló előtét (14) felső nyílására.
- ▶ Készítse elő a húst a „9.2. Hús darálása” a(z) 83. oldalon fejezetben leírtak szerint.
- ▶ Húzza át a kolbászbelet a kolbásztöltő rátétén (24/25/26), és csomózza meg a végét.
- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ▶ Ezután egyik kezével a kolbászbelet lazán tartva nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék bekapcsolásához.
- ▶ Nagy nyomás kifejtése nélkül nyomja be a kolbászkeveréket a nyomóeszközzel (12).



Ügyeljen arra, hogy a kolbászbél lazán legyen megtöltve, mivel a kolbász sütés vagy főzés közben kitágul, és ezért a kolbászbél kiszakadhat. Szükség esetén kérjen segítséget egy másik személytől.



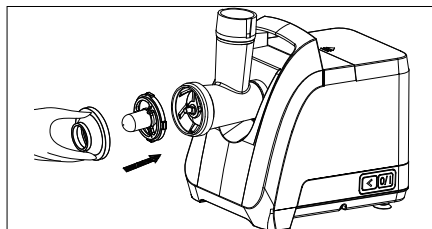
10. ábra

- ▶ A kolbásztöltés befejezése után nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék kikapcsolásához.

9.4. Szerelje fel a kibbeh-rátétet és használja

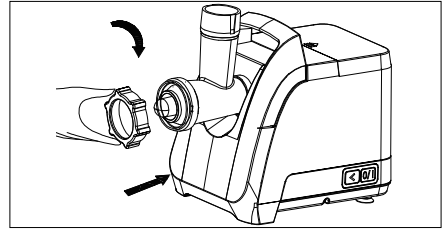
A kibbeh-rátéttel (21) üreges hengereket formálhat húsból vagy zöldségből, amelyeket azután tetszés szerint megtölthet.

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt azért, hogy a készüléket leválassza az áramforrásról.
- ▶ Szerelje össze a húsdarálót a „9.1. A húsdaráló felszerelése” a(z) 80. oldalon fejezetben leírtak szerint.
- ▶ A kés (16) és a lyukacsos tárcsa helyett azonban helyezze a kolbász/kibbeh-rátétet (21) és a kibbeh-gyűrűt (22) a csiga (15) tengelyére.



11. ábra

- ▶ Ezután rögzítse az összes alkatrészt a zárógyűrűvel (17).
- ▶ Helyezze a betöltőtálat (13) a húsdaráló előtét (14) felső nyílására.
- ▶ Készítse el a darált-hús-masszát az üre-
ges hengerekhez és a töltelékhez a „12.2.
Kibbeh” a(z) 91. oldalon szerinti
recept vagy az Ön által választott recept
szerint.



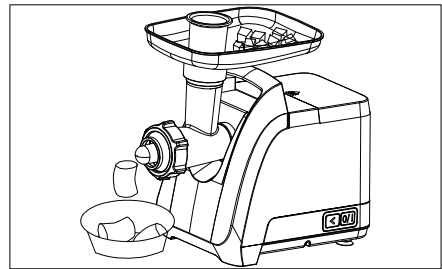
12. ábra

- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ▶ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **O/I** gombot (2).
- ▶ Nagy nyomás kifejtése nélkül nyomja be a darált-hús-masszát a nyomóeszközzel (12).
- ▶ Vágja le a hengereket a kívánt hosszúságnál.



Ügyeljen arra, hogy a darált-hús-masszát egyenletesen nyomja át a húsdarálón. Szükség esetén kérjen segítséget egy másik személytől.

- ▶ A készülék újbóli kikapcsolásához nyomja meg a **O/I** gombot (2).
- ▶ Töltse meg a darált-hús-hengereket kibbeh-töltelékkel.
- ▶ Zárja le a kibbeh gombócokat, és süsse meg sütőben, vagy bő zsírban süsse ki azokat.

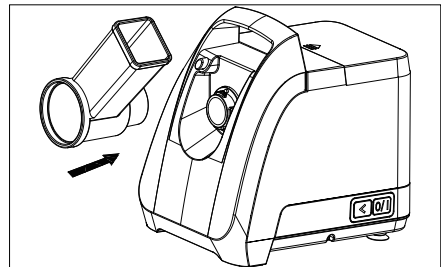


13. ábra

9.5. Szerelje fel a zöldségvágó betétet és használja

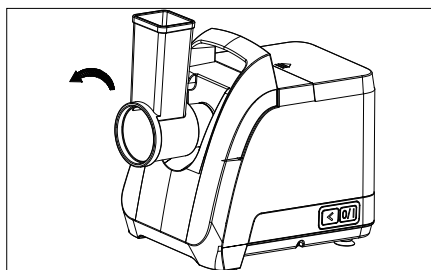
Különböző zöldségvágó betétek (29/30/31/32) állnak az Ön rendelkezésére saláták, reszelt sajt stb. elkészítéséhez.

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt azért, hogy a készüléket leválassza az áramforrásról.
- ▶ Tolja be a zöldségvágó rátétet (28) a bajonettzáras (9) csatlakozónyílásba. A zöldségvágó rátét betöltőnyílása ekkor jobbra mutat.



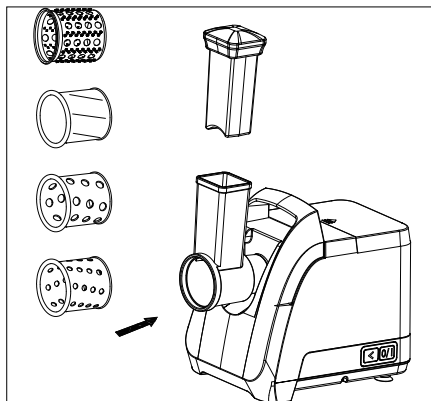
14. ábra

- ▶ Fordítsa balra a zöldségvágó rátétet (28), amíg hallhatóan a helyére nem pattan, és a betöltőnyílása felfelé nem mutat.



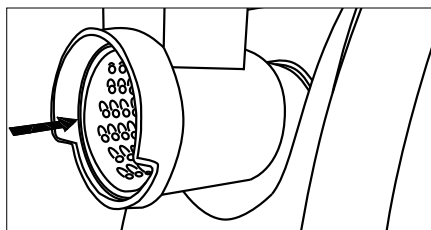
15. ábra

- ▶ Helyezze a zöldségvágó betétek (29/30/31/32) egyikét a rátét megfelelő nyílásába.



16. ábra

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a zöldségvágó betétet ütközésig nyomja a zöldségvágó rátét nyílásába.



17. ábra

A következő zöldségvágó betétek állnak rendelkezésre:

Zöldségvágó betét	Alkalmazási példák
morzsolás (29)	kemény sajt, diófélék, mandula, csokoládé, száraz kenyér zsemlemorzsanak
szeletelés (30)	burgonyaszeletek vágása gratinhoz, uborkaszeletek vágása uborkasalátához, almászeletek vágása almás pitéhez
durva reszelés (31)	sárgarépa, hagyma, alma, burgonya, cukkini, sajt

Zöldségvágó betét	Alkalmazási példák
finom reszelés (32)	sárgarépa, burgonya, cukkini, száraz kenyér zsemlemorzsanak



A zöldségeket vagy a sajtot legfeljebb 4 x 4,5 cm-es darabokra vágja.



A szeletelőbetéttel (30) előállított szeletek vastagságát szükség esetén a nyomóeszköz nyomásával meg lehet változtatni.



Használjon megfelelő magasságú tálat annak elkerülésére, hogy az élelmiszer oldalt kidobódjon.

- ▶ Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ▶ A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **0/I** gombot (2).
- ▶ Töltse az élelmiszert a betöltőnyílásba, és nagy nyomás kifejtése nélkül nyomja be a nyomóeszközzel (27).
- ▶ A készülék újbóli kikapcsolásához nyomja meg a **0/I** gombot (2).



Ha az élelmiszer beszorul a zöldségvágó betétbe, akkor nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék kikapcsolásához. Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon. Távolítsa el az élelmiszert egy kanállal.

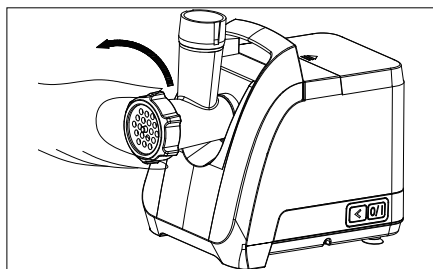
10. Visszafelé forgás

- ▶ Ha a készülék megakad, nyomja meg a **0/I** gombot (2) a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.
- ▶ Nyomja meg és tartsa nyomva a visszafelé forgás **<** gombját (3), amíg az elakadás fel nem oldódik. Ekkor engedje el a gombot.
- ▶ Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.
- ▶ Az aprítási folyamat újraindításához nyomja meg a **0/I** gombot (2).
- ▶ Ha az elakadás továbbra is fennáll, akkor húzza ki a dugaszt a csatlakozóaljzattól, és távolítsa el az elakadás okozóját. Szükség esetén szerelje le a tartozékokat a „II. A tartozékok leszerelése” a(z) 88. oldalon fejezetben leírtak szerint, és tisztítsa meg a készüléket.

11. A tartozékok leszerelése

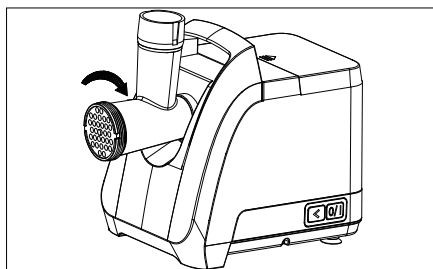
11.1. Húsdaráló előtét, kibbeh- és kolbásztöltő rátét

- ▶ A készülék kikapcsolásához nyomja meg a **0/I** gombot (2).
- ▶ Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt azért, hogy a húsdarálót leválassza az áramforrásról.
- ▶ Oldja ki a zárógyűrűt (17).



18. ábra

- ▶ Távolítsa el a lyukacsos tárcsát (18/19/20) ill. a kibbeh-rátétet (21) és a kibbeh-gyűrűt (22), vagy a kolbásztöltő rátétgyűrűt (23) és a kolbásztöltő rátétet (24/25/26) a húsdaráló előtétből (14).
- ▶ Távolítsa el az élelmiszer-maradékokat a csigából (15).
- ▶ Nyomja meg a kireteszelő gombot (10), és fordítsa el a húsdaráló előtétet (14) jobbra, majd húzza le a húsdaráló előtétet.



19. ábra



Ha a lyukacsos tárcsát (18/19/20) vagy a kibbeh-rátétet (21) nem lehet könnyen eltávolítani, akkor vegye ki először a húsdaráló előtétet (14) az imént leírtak szerint, majd hátulról nyomja ki a csigát (15) a lyukacsos tárcsa vagy a kibbeh-rátét kioldásához.

- ▶ Tisztítsa meg az alkatrészeket a „13. A készülék tisztítása” a(z) 93. oldalon fejezetben leírtak szerint.

11.2. Zöldségvágó

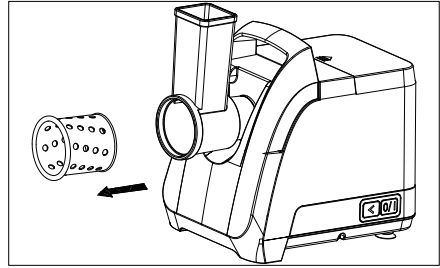
- ▶ A készülék kikapcsolásához nyomja meg a **0/I** gombot (2).
- ▶ Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, hogy a készüléket leválassza az áramforrásról.

- ▶ Távolítsa el a zöldségvágó betétet (29/30/31/32) a zöldségvágó rátétből (28).
- ▶ Egy kisméretű kefével távolítsa el az élelmszer-maradékokat a zöldségvágó rátétből vagy a zöldségvágó betétből.

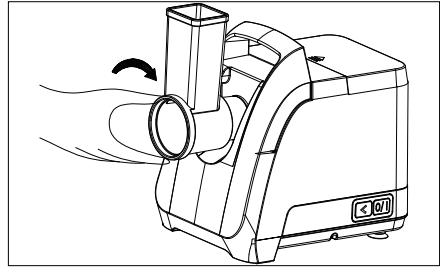


Ha a zöldségvágó betétet (29/30/31/32) nem lehet könnyen eltávolítani, akkor először távolítsa el a zöldségvágó rátétet (28) az alábbiakban leírtak szerint, majd enyhén ütögesse a rátétet a munkafelülethez.

- ▶ Nyomja meg a kireteszelő gombot (10), és fordítsa el a zöldségvágó rátétet (28) jobbra, majd húzza le a zöldségvágó rátétet.



20. ábra



21. ábra

- ▶ Tisztítsa meg az alkatrészeket a „13. A készülék tisztítása” a(z) 93. oldalon fejezetben leírtak szerint.

12. Receptek

12.1. Fasírtgombóc

Hozzávalók kb. 8 fasírtgombóchoz			
500 g	marha-, sertés- vagy bárányhús	1/2 teáskanál	bors
1	tojás (M méret)	3 evőkanál	zsemlemorzsa
2	evőkanál joghurt	1	közepes méretű hagyma
1 teáskanál	őrölt pirospaprika	1	gerezd fokhagyma
1 evőkanál	mustár	2 teáskanál	petrezselyem
1 teáskanál	só	2-3 evőkanál	étolaj a sütéshez

Elkészítés:

- ▶ A finom lyukacsos tárcsa használatával (18) készítse el a darált húst a húsdarálóval.
- ▶ Használja a durva reszeléshez való zöldségvágó betétet (31), ha száraz zsemleléből zsemlemorzsat szeretne készíteni.
- ▶ Használja a durva reszeléshez való zöldségvágó betétet (31) a hagyma és a fokhagyma felaprításához.
- ▶ Az így előkészített hozzávalókat a zsemlemorzsa kivételével tegye egy tálba, és adja hozzá a többi hozzávalót.
- ▶ Keverje sima masszává az összetevőket.
- ▶ Kb. 3 evőkanálnyi masszából formáljon fasírtgombócokat. A könnyebb formázás érdekében szórja meg a masszát zsemlemorzásával. Kissé lapítsa el a fasírtgombócokat.
- ▶ Egy bevonattal ellátott serpenyőben először nagy lángon süssön kérget a húsgombócok mindkét oldalára, majd közepes vagy alacsony lángon kb. 8-10 perc alatt süsse készre azokat. A gombócokat a sütési idő alatt kb. 2-3 alkalommal forgassa meg.

12.2. Kibbeh

Hozzávalók a töltelékhez		Hozzávalók a kibbeh burkához	
100 g	sovány marha- vagy bárányhús	450 g	sovány marha- vagy bárányhús
1	közepes méretű hagyma	150–200 g	liszt
1 teáskanál	liszt	1 teáskanál	apróra vágott dió
1 csipet	só	1 teáskanál	só
tetszés szerint	fűszerkeverék pl. a következőkből: koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, kömény, kardamom	tetszés szerint	fűszerkeverék pl. a következőkből: koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, kömény, kardamom
		1 teáskanál	őrölt pirospaprika
		tetszés szerint	chilipor
sütőzsír vagy -olaj			

A töltelék elkészítése:

- ▶ Egyszer vagy kétszer darálja le a marha- vagy bárányhúst a húsdarálóval. Először a durva lyukacsos tárcsát (20), majd a finom lyukacsos tárcsát (18) használja.
- ▶ Használja a durva reszeléshez való zöldségvágó betétet (31) a hagyma felaprításához. Pirítsa meg a hagymát.
- ▶ Tegye a darált húst, a pirított hagymát, a fűszereket, a sót és a lisztet egy tálba. Keverje egyenletes masszává az összetevőket.

A kibbeh burkának elkészítése:

Egyszer vagy kétszer darálja le a marha- vagy bárányhúst a húsdarálóval. Először a durva lyukacsos tárcsát (20), majd a finom lyukacsos tárcsát (18) használja.

- ▶ Tegye az összetevőket egy tálba. Keverje egyenletes masszává az összetevőket. Az állagtól függően módosítsa a liszt mennyiségét.
- ▶ A masszát darálja át újra a húsdarálóval. Ehhez használja a finom lyukacsos tárcsát (18).
- ▶ Kapcsolja ki a készüléket, majd cserélje ki a rátétet a kibbeh-rátétre (21).
- ▶ Formáljon a kibbeh-rátéttel (21) üreges hengereket, és vágja le a hengereket a kívánt hosszúságúra.
- ▶ Töltse meg a üreges darálthús-hengereket az előkészített töltelékkel.
- ▶ Zárja le az így elkészített kibbeh hengereket úgy, hogy a végeiket és az oldalait enyhén megnyomja.
- ▶ Süsse ki a hengereket forró olajban (kb. 180 °C) kb. 3–4 percig.

12.3. Sárgarépa-saláta

Hozzávalók 4 adaghoz			
8–10	közepes méretű sárgarépa	1 evőkanál	salátaolaj
1–2	narancs	1 csipet	só és bors
1	savanyú alma, kimagozva, de héjával együtt		

Elkészítés:

- ▶ Mossa meg és hámozza meg a sárgarépákat.
- ▶ Mossa meg, és negyedekre vágva magozza ki az almát.
- ▶ Használja a durva reszeléshez való zöldségvágó betétet (31) a sárgarépa és az alma felaprításához.
- ▶ Facsarja ki a narancsokat.
- ▶ Keverje össze a hozzávalókat egy tálban, végül ízesítse meg a salátát sóval és borsal.

12.4. Burgonyalángos

Hozzávalók kb. 8-9 burgonyalángoshoz			
1000 g	burgonya (hámozva, nyersen)	1 csipet	szerecsendió
2	tojás (M méret)	kb. 100 g	búzaliszt
2 teáskanál	só	1	közepes méretű hagyma
1/2 teáskanál	bors	5-6 evőkanál	étolaj a sütéshez

Elkészítés:

- ▶ Használja a durva reszeléshez való zöldségvágó betétet (31) a hagyma felaprításához.
- ▶ Használja a durva/finom reszeléshez való zöldségvágó betétet (31/32) a nyers burgonya felaprításához. Ezután tegye a lereszelt burgonyát egy tiszta konyharuhára, és nyomkodja ki belőle a levét.
- ▶ Tegye valamennyi összetevőt egy tálba, és keverje egyenletes masszává azokat.
- ▶ Egy bevonattal ellátott serpenyőben először melegítse fel az étolajat a legmagasabb fokozaton. Tegyen egy burgonyalángoshoz kb. egy levesmerőkanálnyi masszát a serpenyőbe, és terítse szét laposan. Süsse ki közepes lángon a burgonyalángosokat egymás után mindkét oldalukon kb. 4–5 percig.

- ▶ Hagyja a burgonyalángosokat egy konyhai törülőpapíron kissé lecsepegni, hogy ne legyenek túl zsírosak.
- ▶ A kész burgonyalángosokat tartsa melegen a kb. 150 °C-ra előmelegített sütőben.

13. A készülék tisztítása



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés/rövidzárlat veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat veszélye áll fenn.

- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a **0/I** gombot (2). Várja meg, hogy a hajtás teljesen leálljon. Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt.
- A tisztítás előtt alapvetően el kell távolítani a tartozékokat a főkészülekről.



FIGYELMEZTETÉS!

SÉRÜLÉSVESZÉLY!

A kés (16) és a zöldségvágó betétek (29/30/31/32) éles pengéi és szélei sérülésveszélyt jelentenek.

- Ne érintse meg az éles pengéket és széleket.
- A sérülések elkerülése érdekében a pengék és szélek tisztításához használjon tisztítókefét vagy hasonló, megfelelő tisztítóeszközt.



ÉRTESÍTÉS!

Anyagi károk lehetségesek!

Szakszerűtlen tisztítás esetén a készülék érzékeny felületei károsodhatnak.

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Semmi esetre se használjon éles, dörzsölő hatású vagy szemcsés, ecetsav-, szóda-, klór- vagy oldószertartalmú tisztítószeret. Ezek károsíthatják a készülék felületeit vagy nyomtatott feliratait.

13.1. Motorház

- ▶ Csak nedves mosogatórongyot használjon kevés kézi mosogatószerrel a ház (8) külső tisztításához.
- ▶ Utána szárítsa meg egy konyharuhával.

13.2. Tartozékok

- ▶ A tartozékokat meleg vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- ▶ Ápolás céljából a tisztítás után dörzsölje át a fém alkatrészeket egy kevés étolajjal átitatott kendővel.

Kolbásztöltő rátétek, kibbeh-rátét, nyomóeszköz

- ▶ A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók. A kíméletes tisztítás érdekében azonban ajánlott az alkatrészeket kézzel elmosogatni a fent leírtak szerint.

Húsdaráló előtét, betöltőtál, csiga, lyukacsos tárcsák, kés, zöldségvágó rátét, zöldségvágó betétek és zárógyűrű

- ▶ Ezek a tartozékok mosogatógépben nem moshatók. Ezeket a fentiekben megadottak szerint tisztítsa meg.

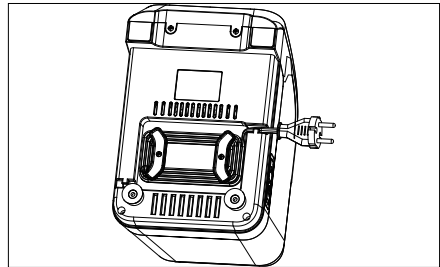
14. Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet elindítani.	Nincs jól bedugva a hálózati csatlakozódugasz.	▶ Húzza ki és kb. 10 másodperc múlva dugja vissza a hálózati csatlakozót.
	A csatlakozóaljzat meghibásodott.	▶ Ellenőrizze a csatlakozóaljzatot másik készülék csatlakoztatásával.
A készülék működés közben leáll.	Az élelmiszer elakadt a húsdaráló előtétben (14).	▶ Próbálja meg az elakadást a „10. Visszafelé forgás” a(z) 87. oldalon fejezetben leírtak szerint visszafelé forgással megszüntetni.
		▶ Tisztítsa meg a húsdaráló előtétet (14) a „13. A készülék tisztítása” a(z) 93. oldalon fejezetben leírtak szerint.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kapcsolja ki a készüléket.▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt.▶ Hagyja kb. 60 percig lehűlni a készüléket.▶ Ismét dugja be a hálózati csatlakozódugaszt.▶ Újra kapcsolja be a készüléket.
	A túlmelegedés elleni védelem túl gyakran lép működésbe.	<ul style="list-style-type: none">▶ Forduljon vevőszolgálatunkhoz.

15. Tárolás/szállítás

- ▶ Ha nem használja a készüléket, akkor húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt, majd szerelje szét és tisztítsa meg a készüléket a „11. A tartozékok leszerelése” a(z) 88. oldalon és a „13. A készülék tisztítása” a(z) 93. oldalon fejezetben leírtak szerint.
- ▶ A 22. ábrán látható módon tekerje fel a kábelt a készülék alján lévő kábelfelcsévélőre (6), és vezesse át a kábel végét az oldalsó kábélátvezetésen (5).



22. ábra

- ▶ Tegye el a lyukacsos tárcsákat (18/19/20), a kolbásztöltő rátétgyűrűt (23), a kolbásztöltő rátéteket (24/25/26), a kibeh-gyűrűt (22) és a kibeh-rátétet (21) a tárcsatartóba (1).
- ▶ Száraz, por- és fagymentes helyen, közvetlen napsugárzástól védve tárolja a készüléket.
- ▶ Tárolja a készüléket gyermekek elől elzárva.
- ▶ A szállítás során bekövetkező sérülések elkerülésére javasoljuk az eredeti csomagolás használatát.

16. Ártalmatlanítás



CSOMAGOLÁS

A szállítás során keletkező sérülések elleni védelem érdekében a készülék csomagolásban található. A csomagolások olyan anyagokból készültek, amelyek környezetbarát módon ártalmatlaníthatók és szakszerűen újrahasznosíthatók.



KÉSZÜLÉK

A szimbólummal megjelölt használt készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kidobni.

A készüléket élettartama végén a 2012/19/EU irányelv értelmében megfelelő módon ártalmatlanítsa.

A készülékben található anyagok újrahasznosíthatók, és elkerülhető a környezet károsítása.

A használt készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

Részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz vagy a kommunális szolgáltatóhoz.

17. Impresszum

Copyright © 2023

Minden jog fenntartva.

A jelen használati útmutató szerzői jogi védelem alatt áll.

A gyártó írásbeli engedélye nélkül tilos a mechanikus, elektronikus vagy más formában végzett sokszorosítás.

A szerzői jog tulajdonosa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

DEUTSCHLAND

17.1. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések

A SilverCrest® a Lidl Stiftung & Co. KG,

74167 Neckarsulm, Németország bejegyzett védjegye.

Minden további név vagy termék a mindenkori tulajdonosok márkajelzése vagy bejegyzett márkajelzése.

18. Jótállási Tájékoztató

A termék megnevezése: Óriáspalacsinta sütő	Gyártási szám: IAN 428592_2301
A termék típusa: SFW 800 A1	
A gyártó cégneve, címe és email címe: MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: MEDION Service Center R.A. Trade Kft. 2040 Budaörs Törökbálinti utca 23. MAGYARORSZÁG ☎ +36 6 1 848 0676
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításához, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A

hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

19. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk!

Tájékoztatjuk, hogy cégünk, a MEDION AG (Am Zehnhof 77, D-45307 Essen) mint adatkezelő kezeli az Ön személyes adatait.

Adatvédelmi kérdésekben támogatónk a vállalat adatvédelmi felelőse, aki a MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnhof 77, D-45307 Essen, illetve a datenschutz@medion.com címen érhető el. Az Ön adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából kezeljük, és adatainak kezelése során a velünk kötött adásvételi szerződésre támaszkodunk.

Adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából átadjuk az általunk megbízott, javítást végző szolgáltatóknak. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal céllal, hogy az Ön jogszabályból eredő jogait teljesítsük.

Önnek velünk szemben joga van a szóban forgó adatokhoz való hozzáféréshez, valamint azok helyesbítéséhez, törléséhez, a kezelés korlátozásához, a kezelés elleni tiltakozáshoz, valamint az adathordozhatósághoz.

A hozzáférési és a törlési joga ugyanakkor korlátozások vonatkoznak a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 34. és 35. §-a (általános adatvédelmi rendelet 23. cikk) értelmében, valamint fennáll valamely illetékes adatvédelmi felügyeleti hatóságnál való fellebbezés joga (általános adatvédelmi rendelet 77. cikk, összefüggésben a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 19. §-ával). A MEDION AG esetében ez a Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen (Észak-Rajna-Vesztfália adatvédelemmel és információszabadsággal foglalkozó regionális biztosa), Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf; www.ldi.nrw.de.

Az Ön adatainak kezelése a garanciális szolgáltatások lebonyolítása céljából szükséges; a szükséges adatok rendelkezésre bocsátása nélkül a garanciális szolgáltatások lebonyolítása nem lehetséges.

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	103
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	105
3.	Wskazówki bezpieczeństwa.....	106
	3.1. Ustawianie urządzenia	107
	3.2. Obsługa urządzenia	108
4.	Widok urządzenia.....	110
	4.1. Urządzenie	110
	4.2. Akcesoria	110
5.	Zawartość opakowania	111
6.	Dane techniczne	111
7.	Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE	112
8.	Przed pierwszym użyciem	112
9.	Obsługa urządzenia.....	112
	9.1. Montaż maszyny do mięsa.....	112
	9.2. Mielenie mięsa	114
	9.3. Montaż nasadki do kiełbas i korzystanie z niej.....	115
	9.4. Montaż nasadki do roladek i korzystanie z niej.....	116
	9.5. Montaż krajalnicy do warzyw i korzystanie z niej.....	117
10.	Tryb wsteczny	119
11.	Demontaż akcesoriów.....	120
	11.1. Nasadka do mielenia mięsa, roladek i kiełbasy	120
	11.2. Krajalnica do warzyw.....	120
12.	Przepisy	122
	12.1. Kotlety mielone	122
	12.2. Roladki	123
	12.3. Sałatka marchewkowa	124
	12.4. Placki ziemniaczane.....	124
13.	Czyszczenie urządzenia.....	125
	13.1. Obudowa silnika	126
	13.2. Akcesoria	126
14.	Usuwanie problemów	126
15.	Przechowywanie/transport	127
16.	Utylizacja.....	128
17.	Stronka redakcyjna	128
	17.1. Uwagi dotyczące znaków towarowych	129
18.	Gwarancja MEDION AG	129
	18.1. Warunki gwarancji.....	129
	18.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad.....	129
	18.3. Zakres gwarancji.....	129

SILVERCREST®

18.4.	Usługi gwarancyjne	130
19.	Serwis.....	130
19.1.	Dostawca / producent / importer	131
20.	Polityka prywatności.....	131

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Posiadasz teraz produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i zasadami bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie w opisany sposób i w podanym zakresie stosowania. Przechowuj niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu. Całą dokumentację przekaz następnemu użytkownikowi produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które prowadzą do śmierci lub poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do drobnych lub lekkich obrażeń.



NOTYFIKACJA!

Przestrzegaj wskazówek w celu uniknięcia szkód materialnych!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do szkód materialnych.



Wskazówki dotyczące konstrukcji lub użytkowania



Przestrzegaj wskazówek podanych w instrukcji obsługi!



OSTRZEŻENIE!

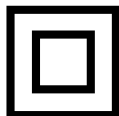
Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem z powodu ostrych krawędzi!

- Znak wypunktowania / informacja o zdarzeniach podczas obsługi
- ▶ Instrukcja wymaganego postępowania
- Wymagane zasady bezpieczeństwa



Klasa ochronności II

Urządzenia elektryczne klasy ochronności II to urządzenia posiadające w całości podwójną i/lub wzmocnioną izolację i nieposiadające możliwości połączenia z przewodem ochronnym.



Symbol prądu przemiennego



Oznaczenie CE

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE (patrz rozdział „Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE”).

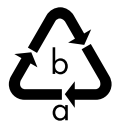


Sprawdzone bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania niemieckiej ustawy o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).



Używany w UE symbol oznaczający materiały, które mają kontakt z żywnością, np. opakowania lub powierzchnie urządzeń.



Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy sortowaniu odpadów z wykorzystaniem skrótów (a) oraz numeru kodu (b) o następującym znaczeniu:

a: dodatkowa specyfikacja materiału

b: 1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: materiały kompozytowe



Zutilizuj urządzenie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja“)



Symbol „Triman” informuje konsumenta o tym, że produkt można poddać recyklingowi oraz że podlega on systemowi rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji objęty jest instrukcją dotyczącą sortowania.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do przetwarzania produktów spożywczych w ilościach domowych. Wolno je wykorzystywać do użytku prywatnego w celu:

- Przetwarzania/rozdrabniania mięsa, ryb, drobiu, boczku, owoców i warzyw, sera.
- Wytwarzania kielbasy w ostonkach naturalnych i sztucznych.

Inne albo wykraczające poza ten zakres zastosowanie uznawane jest za niezgodne z przeznaczeniem.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania zamrożonej albo twardej żywności (np. kości czy orzechów).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje wygaśnięcie odpowiedzialności producenta:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych niedopuszczonych przez nas lub nie pochodzących od nas części zamiennych i akcesoriów.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do wskazówek bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.
- Nie używaj urządzenia na wolnym powietrzu.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAGA!
NIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo urazów w przypadku użytkowania niezgodnym z przeznaczeniem.

- Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i intelektualnej lub też osoby o niewystarczającym doświadczeniu i/lub wiedzy tylko pod odpowiednim nadzorem lub pod warunkiem przeszkolenia pod kątem bezpiecznej obsługi urządzenia i potencjalnych zagrożeń.
- Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- Należy trzymać to urządzenie i jego przewód przyłączeniowy z dala od dzieci.
- Nie jest potrzebne działanie użytkownika, aby przetączyć produkt z 50 na 60 Hz i odwrotnie. Produkt samoczynnie dopasowuje się do 50 i 60 Hz.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym / zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka znajdującego się w pobliżu miejsca ustawienia. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności natęego odłączenia urządzenia od sieci. Zawsze ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel sieciowy.
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.

- Nie zaginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
- Uważaj, aby kabel sieciowy nie stykał się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. elektrycznymi płytami kuchennymi).
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub kabel sieciowy mają widoczne uszkodzenia lub urządzenie upadło.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu urządzenia sprawdzaj urządzenie i jego kabel zasilający pod kątem uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
- Pod żadnym pozorem nie modyfikuj urządzenia, ani nie próbuj go samodzielnie otwierać ani naprawiać.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel sieciowy urządzenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis bądź inną wykwalifikowaną osobę.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia ani nie wkładaj do niego żadnych przedmiotów przez szczeliny wentylacyjne.
- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy
 - montujesz, demontujesz albo czyścisz urządzenie,
 - urządzenie jest wilgotne lub mokre,
 - urządzenie nie jest nadzorowane,
 - trwa burza,
 - urządzenie nie będzie już używane.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach, trzymać pod bieżącą wodą lub użytkować w wilgotnych pomieszczeniach, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie stawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub naczyń z napojami.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla sieciowego mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.

3.1. Ustawianie urządzenia

- Ustaw urządzenie na stabilnym, równym podłożu.

- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie spowodował potknięcia, i nie używaj przedłużacza.
- Nie narażaj urządzenia na skrajne warunki. Należy unikać:
 - wysokiej wilgotności powietrza lub wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia.

3.2. Obsługa urządzenia



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

Dotknięcie ruchomych, ostrych elementów prowadzi do ran ciętych.

- Unikaj dotykania części, które się poruszają.
- Podczas pracy urządzenia nie sięgaj dłońmi do kanału doprowadzającego ani do otworu wylotowego.
- Artykuły spożywcze wciskaj do kanału doprowadzającego tylko popychaczem.
- Pod żadnym pozorem nie wprowadzaj do kanału doprowadzającego innych przedmiotów niż popychacz ani przetwarzana żywność.
- W tym urządzeniu wolno przetwarzać produkty spożywcze wyłącznie w ilościach właściwych dla gospodarstw domowych.
- Podczas użytkowania nie zbliżaj do urządzenia włosów, odzieży, rąk ani sztućców, łyżek do gotowania itp., aby nie dopuścić do obrażeń lub szkód rzeczowych.

- Po wyłączeniu urządzenia odbywa się dobieg napędu. Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub elementów należy odczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Podczas czyszczenia należy ostrożnie obchodzić się z ostrymi nożami.
- Nasadek trących i tnących nie wolno czyścić gołymi rękami.



NOTYFIKACJA!

Ryzyko szkód materialnych!

Nieprawidłowe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów spożywczych.
- Urządzenie może się przegrzać.
 - Nie używaj urządzenia bez przerwy **przez czas dłuższy niż piętnaście minut**.
 - Po takim czasie używania pozostaw urządzenie na ok. 10 minut do ostygnięcia, zanim zostanie ponownie użyte.
- Nasadki do roladek nie wolno stosować razem z nożem i tarczą.
- Nie przetwarzaj twardych ani włóknistych produktów spożywczych, takich jak kości, orzechy czy imbir.
- Wskazówki dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z produktami spożywczymi znajdziesz w rozdziale „13. Czyszczenie urządzenia” na stronie 125.
- Podczas pracy w trybie standardowym nie przetaczaj urządzenia bezpośrednio do trybu wstecznego ani odwrotnie. Przed zmianą odczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.

4. Widok urządzenia

4.1. Urządzenie

Patrz rys. A

1. Schowek (na akcesoria 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Przycisk **O/I**: włączanie/wyłączenie
3. Przycisk **<**: tryb wsteczny
4. Nóżki z przyssawkami (2x)
5. Dławik przewodu (drugi dławik po przeciwległej stronie, przewód sieciowy jest niewidoczny)
6. Element do nawijania przewodu (na dole, niewidoczny)
7. Nóżki antypoślizgowe (2x)
8. Obudowa
9. Połączenie bagnetowe
10. Przycisk odblokowania
11. Uchwyt do przenoszenia

4.2. Akcesoria

Patrz rys. B

12. Popychacz
13. Taca
14. Głowica do mielenia mięsa
15. Ślimak
16. Noże
17. Pierścień blokujący
18. Tarcza perforowana (o drobnych oczkach)
19. Tarcza perforowana (o średnich oczkach)
20. Tarcza perforowana (o dużych oczkach)

Patrz rys. C

21. Nasadka do roladek
22. Pierścień do roladek
23. Pierścień do kielbas
24. Nasadka do kielbas, wąska
25. Nasadka do kielbas, średnia
26. Nasadka do kielbas, gruba

Patrz rys. D

27. Popychacz do nasadki do krojenia warzyw
28. Nasadka do krojenia warzyw
29. Wkład do warzyw (do tarcia)
30. Wkład do warzyw (do cięcia)
31. Wkład do warzyw (do tarcia, na grubo)
32. Wkład do warzyw (do tarcia, na drobno)

5. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia się!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

■ Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

- ▶ Wyjmij produkt z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- ▶ Sprawdź zawartość opakowania i powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeśli dostawa nie jest kompletna.

Opakowanie powinno zawierać następujące elementy:

- Elektryczna maszynka do mięsa
- Akcesoria i części domontowywane (patrz „4. Widok urządzenia” na stronie 110)
- Instrukcja obsługi

6. Dane techniczne

Nazwa lub marka handlowa dostawcy:	SilverCrest®
Adres dostawcy:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Niemcy
Oznaczenie modelu:	SFW 800 A1
Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50/60 Hz
Moc znamionowa:	800 W
Klasa ochronności:	II
Czas pracy bez przerw:	15 minut
Maksymalna ilość przetwarzanego mięsa:	3 kg/min*

Wymiary

Urządzenie bez nasadek (szer. x wys. x gł.):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Masa:	ok. 3 kg

*W zależności od mieszanki i rodzaju mięsa



7. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE

CE Producent oświadcza, że niniejsze urządzenie spełnia wymogi podstawowych przepisów oraz innych właściwych norm:

- dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej,
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu
- dyrektywy RoHS 2011/65/UE.

8. Przed pierwszym użyciem

- ▶ Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie opłukaj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Dokładnie osusz wszystkie elementy.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym, równym podłożu.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo urazów wskutek działania ruchomych i ostro zakończonych elementów.

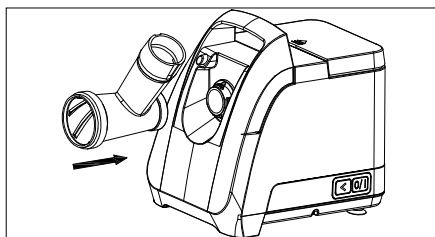
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi krawędziami noża (16).
- Przed montażem lub demontażem akcesoriów odłącz wtyczkę od gniazdka.

9. Obsługa urządzenia

9.1. Montaż maszynki do mięsa

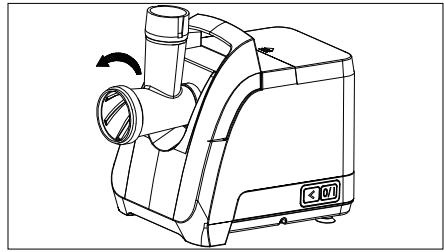
W celu przetwarzania mięsa w zależności od żądanego efektu należy stosować jedną z trzech tarcz perforowanych (18/19/20) oraz nóż (16).

- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć maszynkę do mięsa od zasilania.
- ▶ Wsuń głowicę do mielenia mięsa (14) do otworu przyłączeniowego z połączeniem bagnetowym (9).
Otwór głowicy do mielenia mięsa wskazuje przy tym w prawo.



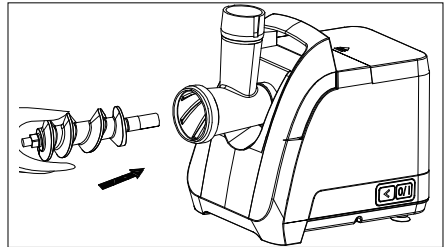
Rys. 1

- ▶ Obróć głowicę do mielenia mięsa (14) w lewo, aż słyszalnie się zatrzaśnie, a otwór wsadowy będzie skierowany do góry.



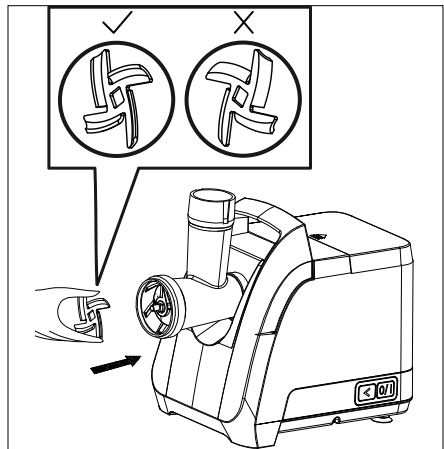
Rys. 2

- ▶ W głowicy do mielenia mięsa (14) umieść ślimak (15) zębami skierowanymi do zewnątrz i obróć ślimak (15), aż zrówna się z obudową silnika.



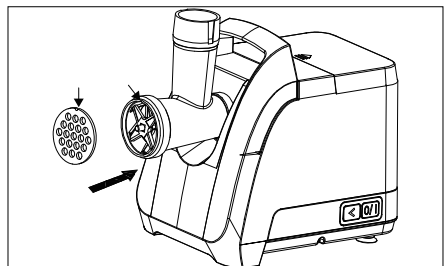
Rys. 3

- ▶ Umieść nóż (16) na ślimaku (15) w taki sposób, aby strona z nożami wskazywała w stronę przeciwną do ślimaka (15). Zwróć uwagę na to, aby prostokątne wgłębienie noża (16) było poprawnie ustawione na prostokątnej osi.



Rys. 4

- ▶ Wybierz odpowiednią tarczę perforowaną (18/19/20) i umieść ją na osi ślimaka (15). Zwróć uwagę na to, aby tarcza perforowana została wprowadzona rowkiem do głowicy do mielenia mięsa (14) we właściwej pozycji.

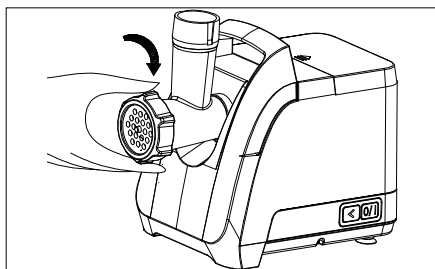


Rys. 5

Dostępne są następujące tarcze perforowane:

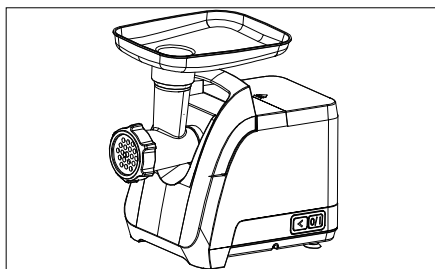
Tarcza perforowana	Przykłady zastosowania
Tarcza perforowana (o drobnych oczkach) (18)	Gotowane mięso bez kości, drób, ryby np. jako składniki zup, wieprzowina, jagnięcina, wołowina do wytwarzania mięsa mielonego na klopsiki czy pieczeń rzymską, boczek, wieprzowina, jagnięcina, wołowina na potrzeby wytwarzania kielbas czy pasztetów
Tarcza perforowana (o średnich oczkach) (19)	Wieprzowina, jagnięcina, wołowina bez kości, do wytwarzania delikatniejszych kielbas czy pasztetów
Tarcza perforowana (o dużych oczkach) (20)	Wieprzowina, jagnięcina, wołowina bez kości, do wytwarzania grubych kielbas lub jako składniki zup

- ▶ Jedną ręką przytrzymaj tarczę perforowaną w pozycji, a drugą ręką przykręć pierścień blokujący (17) do głowicy (14).
- ▶ Pierścień blokujący (17) wolno dokręcać tylko ręcznie. Nie dopuszczaj do jego przekręcenia.



Rys. 6

- ▶ Zgodnie z ilustracją umieść tackę (13) na górnym otworze głowicy do mielenia mięsa (14), aby uniknąć przewrócenia się urządzenia podczas użytkowania.
- ▶ Uważaj, aby nie zakryć otworów wentylacyjnych na dnie obudowy (8).



Rys. 7

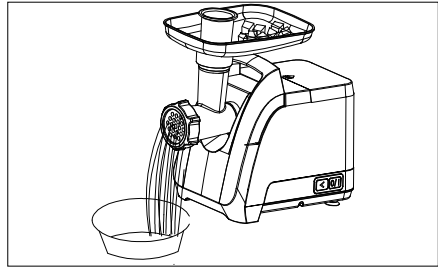
9.2. Mielenie mięsa

- ▶ Potnij mięso w kawałki, tak aby z łatwością mieściły się one w otworze w głowicy (14).



Kawałki powinny być wolne od ścięgien i kości oraz w miarę możliwości nie powinny zawierać tłuszczu. Ich rozmiar nie powinien być większy niż 2 x 2 x 6 cm.

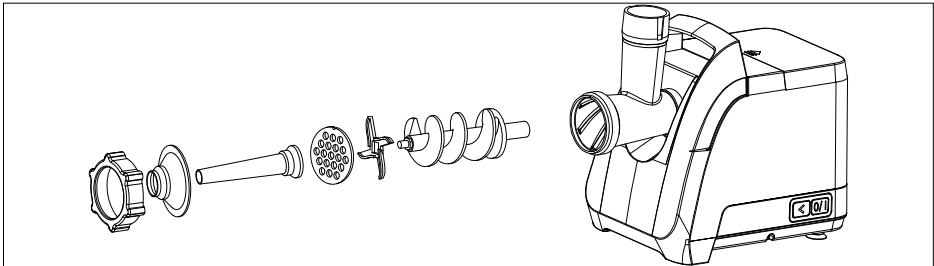
- ▶ Włóż wtyczkę do gniazdka i naciśnij przycisk **0/I** (2), aby włączyć urządzenie.
- ▶ Umieść mięso w otworze i popchnij je popychaczem (12), nie wywierając dużego nacisku.



Rys. 8

- ▶ Po zakończeniu mielenia naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

9.3. Montaż nasadki do kiełbas i korzystanie z niej



Rys. 9

Użyj pierścienia do kiełbas (23) wraz z jedną z nasadek (24/25/26), aby napędnąć zmiecionym mięsem osłonki naturalne lub sztuczne.

- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Złóż maszynkę zgodnie z opisem w rozdziale „9.1. Montaż maszynki do mięsa” na stronie 112.
- ▶ Umieść nasadkę do kiełbas (24/25/26) w pierścieniu do kiełbas (23) i złóż oba elementy, aż nasadka będzie dobrze zamocowana w pierścieniu.
- ▶ Następnie umieść pierścień do kiełbasy w pierścieniu blokującym (17), następnie przed tarczą perforowaną (18/19/20). Teraz zamocuj wszystkie elementy za pomocą pierścienia blokującego.
- ▶ Umieść tackę (13) w górnym otworze głowicy do mielenia mięsa (14).
- ▶ Przygotuj mięso zgodnie z opisem w rozdziale „9.2. Mielenie mięsa” na stronie 114.
- ▶ Przeciągnij osłonkę przez nasadkę (24/25/26) i zawiąż jej koniec na supełek.
- ▶ Włóż wtyczkę do gniazdka.
- ▶ Teraz jedną ręką luźno przytrzymaj osłonkę kiełbasy i naciśnij przycisk **0/I** (2), aby włączyć urządzenie.

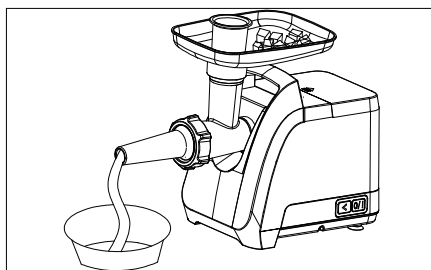
- ▶ Przepchnij masę mięsa popychaczem (12), nie wywierając dużego nacisku.



Zwróć uwagę na to, aby osłonka była wypełniona luźno, ponieważ podczas smażenia lub gotowania kiełbasa może się rozszerzyć, co może doprowadzić do pęknięcia osłonki. W razie potrzeby poproś o pomoc

drugą osobę.

- ▶ Po wykonaniu kiełbas naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie.

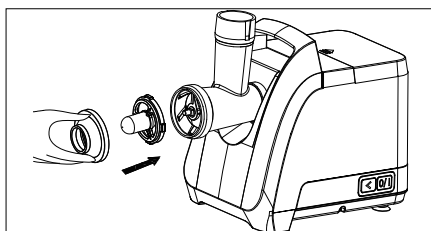


Rys. 10

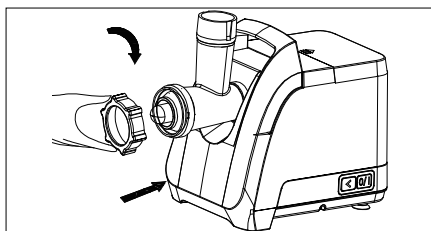
9.4. Montaż nasadki do roladek i korzystanie z niej

Za pomocą nasadki do roladek (21) można formować z mięsa lub warzyw roladki, które następnie można wypełnić nadzieniem zgodnie z preferencjami.

- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć urządzenie od zasilania.
- ▶ Złóż maszynkę zgodnie z opisem w rozdziale „9.1. Montaż maszynki do mięsa” na stronie 112.
- ▶ Teraz na oś ślimaka (15) zamiast noża (16) i tarczy perforowanej nałóż nasadkę do kiełbasy/roladek (21) i pierścień do roladek (22).
- ▶ Następnie zamocuj wszystkie elementy pierścieniem blokującym (17).
- ▶ Umieść tackę (13) w górnym otworze głowicy do mielenia mięsa (14).
- ▶ Przygotuj masę z mięsa mielonego na roladki i nadzienie zgodnie z przepisem „12.2. Roladki” na stronie 123 albo zgodnie z innym dowolnie wybranym przepisem.
- ▶ Włóż wtyczkę do gniazdka.
- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby włączyć urządzenie.
- ▶ Przepchnij masę mięsa mielonego popychaczem (12), nie wywierając dużego nacisku.



Rys. 11



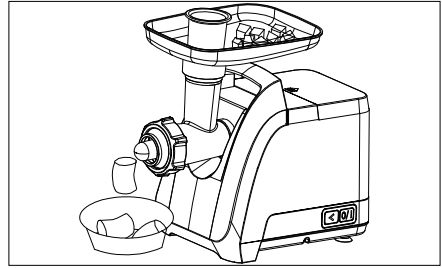
Rys. 12

- ▶ Potnij roladki na żądaną długość.



Zwróć uwagę na to, aby masa mięsa mielonego została równomiernie przeciętna przez maszynkę. W razie potrzeby poproś o pomoc drugą osobę.

- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby ponownie wyłączyć urządzenie.



Rys. 13

- ▶ Wypełnij roladki z mięsa mielonego nadzieniem.
- ▶ Zamknij roladki i usmaż je.

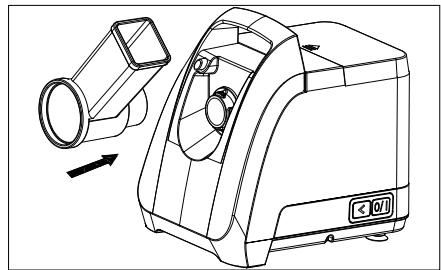
9.5. Montaż krajalnicy do warzyw i korzystanie z niej

Urządzenie jest wyposażone w różne wkłady do cięcia warzyw (29/30/31/32) w celu przyrządzania sałatek, tarcia sera itp.

- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć urządzenie od zasilania.

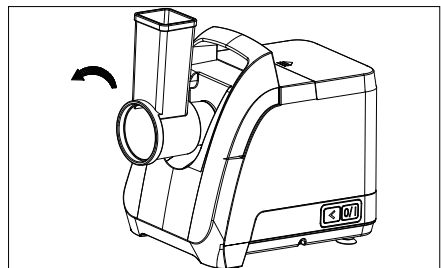
- ▶ Nasadkę do krojenia warzyw (28) do otworu przyłączeniowego z połączeniem bagnetowym (9).

Otwór nasadki do krojenia warzyw powinien przy tym wskazywać w prawo.



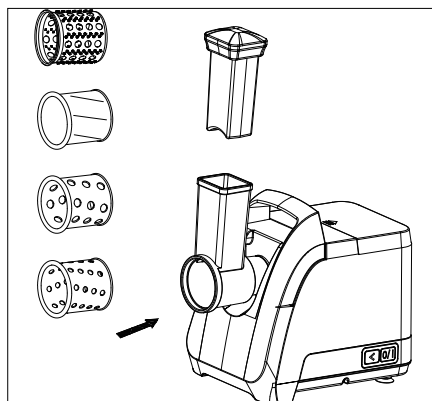
Rys. 14

- ▶ Obróć nasadkę do krojenia warzyw (28) w lewo, aż słyszalnie się zatrzaśnie, a otwór będzie skierowany do góry.



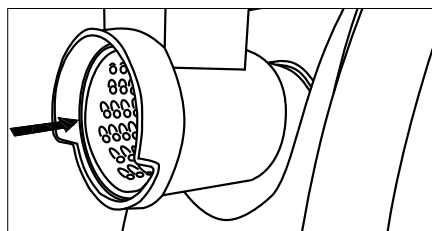
Rys. 15

- ▶ Umieść wkłady do krojenia warzyw (29/30/31/32) w odpowiednim otworze nasadki.



Rys. 16

- ▶ Zwróć uwagę na to, aby dno wkładu do krojenia warzyw zostało wprowadzone do oporu w otwór nasadki do krojenia warzyw.



Rys. 17

Dostępne są następujące wkłady do cięcia warzyw:

Wkład do krojenia warzyw	Przykłady zastosowania
Tarcie (29)	Twardy ser, orzechy, migdały, czekolada, twarde pieczywo na bułkę tartą
Cięcie (30)	Cięcie ziemniaków w plasterki w celu przyrządzenia zapiekanki, cięcie ogórków w plasterki na mizerię, cięcie jabłek na plasterki w celu przyrządzenia jabłecznika
Tarcie na grubo (31)	Marchewki, cebule, jabłka, ziemniaki, cukinie, ser
Tarcie na drobno (32)	Marchewki, ziemniaki, cukinie, twarde pieczywo na bułkę tartą



Potnij warzywa lub ser w kawałki o maks. rozmiarze 4 x 4,5 cm.



Grubość w przypadku wkładu do cięcia (30) można w razie potrzeby regulować poprzez docisk popychacza.



Użyj odpowiednio wysokiej miski, aby żywność nie została wyrzucona z naczynia z boku.

- ▶ Włóż wtyczkę do gniazdka.
- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby włączyć urządzenie.
- ▶ Umieść żywność w otworze i popchnij ją popychaczem (27), nie wywierając dużego nacisku.
- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby ponownie wyłączyć urządzenie.



Jeśli żywność blokuje się w nasadkach do krojenia warzyw, naciśnij przycisk **0/I** (2) w celu wyłączenia urządzenia. Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma. Usuń żywność łyżką.

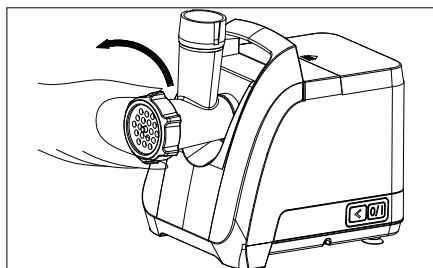
10. Tryb wsteczny

- ▶ Jeśli dojdzie do zablokowania produktów spożywczych, naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Naciśnij przycisk trybu wstecznego **<** (3) i przytrzymaj, aż dojdzie do odblokowania. Wtedy zwolnij przycisk.
- ▶ Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby ponownie rozpocząć proces rozdrabniania.
- ▶ Jeśli nie dojdzie do odblokowania, wyjmij wtyczkę z gniazdka i ręcznie usuń zablokowaną żywność. W razie potrzeby zdemontuj akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „11. Demontaż akcesoriów” na stronie 120 i wyczyść urządzenie.

11. Demontaż akcesoriów

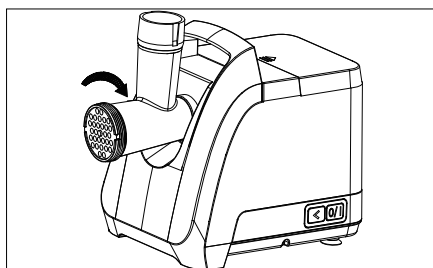
11.1. Nasadka do mielenia mięsa, roladek i kiełbasy

- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć maszynkę do mięsa od zasilania.
- ▶ Odkręć pierścień blokujący (17).



Rys. 18

- ▶ Usuń z głowicy do mięsa (14) tarczę perforowaną (18/19/20) lub nasadkę do roladek (21) i pierścień do roladek (22) lub pierścień do kiełbas (23) i nasadkę do kiełbas (24/25/26).
- ▶ Usuń pozostałości żywności ze ślimaka (15).
- ▶ Naciśnij przycisk zwalniający (10) i obróć głowicę do mięsa (14) w prawo, a następnie zdejmij ją.



Rys. 19



Jeśli usunięcie tarczy perforowanej (18/19/20) lub nasadki do roladek (21) okaże się trudne, najpierw zdejmij głowicę do mięsa (14) zgodnie z opisem i naciśnij od tyłu ślimak (15), aby poluzować tarczę perforowaną lub nasadkę do roladek.

- ▶ Wyczyść elementy zgodnie z opisem w rozdziale „13. Czyszczenie urządzenia” na stronie 125.

11.2. Krajalnica do warzyw

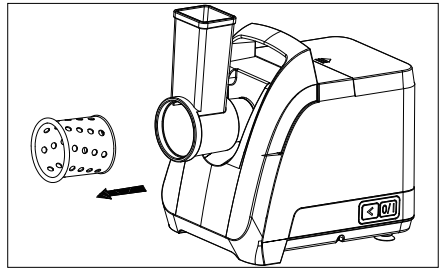
- ▶ Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- ▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby odłączyć urządzenie od zasilania.

- ▶ Usuń wkład do warzyw (29/30/31/32) z nasadki do warzyw (28).
- ▶ Za pomocą małej szczotki usuń pozostałości żywności z nasadki do warzyw albo wkładu do warzyw.

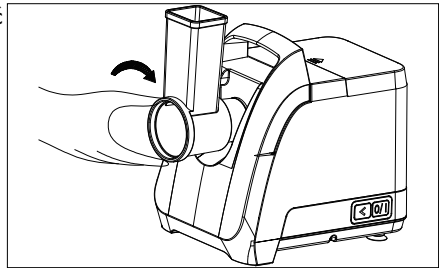


Jeśli wkład do warzyw (29/30/31/32) trudno będzie wyjąć, najpierw wyjmij nasadkę do warzyw (28) zgodnie z opisem poniżej i lekko stuknij powierzchnię roboczą nasadki.

- ▶ Naciśnij przycisk odblokowania (10) i obróć nasadkę do warzyw (28) w prawo i wyjmij ją.



Rys. 20



Rys. 21

- ▶ Wyczyść elementy zgodnie z opisem w rozdziale „13. Czyszczenie urządzenia” na stronie 125.

12. Przepisy

12.1. Kotlety mielone

Składniki na ok. 8 kotletów			
500 g	wołowiny, wieprzowiny lub jagnięciny	1/2 łyżeczki	pieprzu
1	jajko (wielkość M)	3 łyżki	bułki tartej
2	łyżki jogurtu	1	średnia cebula
1 łyżeczka	sposzkwanej papryki	1	ząbek czosnku
1 łyżka	musztardy	2 łyżeczki	pietruszki
1 łyżeczka	soli	2–3 łyżki	oleju do smażenia

Przyrządzenie:

- ▶ Użyj tarczy perforowanej o drobnych oczkach (18), aby zmielić mięso za pomocą maszynki.
- ▶ Użyj wkładu do warzyw do tarcia na grubo (31) w celu utarcia twardego pieczywa na bułkę tartą.
- ▶ Użyj wkładu do warzyw do tarcia na grubo (31), aby rozdrobnić cebulę i czosnek.
- ▶ Umieść przygotowane składniki (poza bułką tartą) w misce i dodaj kolejne składniki.
- ▶ Wymieszaj składniki na gładką masę.
- ▶ Każdorazowo z ok. 3 łyżek masy uformuj kotlet. Aby formowanie było łatwiejsze, posyp masę bułką tartą. Lekko przyklep kotlety na płasko.
- ▶ Najpierw na patelni z powłoką nieprzywierającą podsmaż kotlety z obu stron na dużej temperaturze, a następnie zmniejsz ogień i pozostaw kotlety na patelni ok. 8 do 10 minut. W tym czasie obróć kotlety ok. 2–3 razy.

12.2. Roladki

Składniki na nadzienie		Składniki na zewnętrzną część	
100 g	chudej wołowiny albo jagnięciny	450 g	chudej wołowiny albo jagnięciny
1	średnia cebula	150–200 g	mąki
1 łyżeczka	mąki	1 łyżeczka	posiekanych orzechów
1 szczypta	soli	1 łyżeczka	soli
wedle uznania	np. mieszanka przypraw składająca się z: kolendry, ziela angielskiego, pieprzu, cynamonu, goździków, gałki muskatołowej, kminku, kardamonu	wedle uznania	np. mieszanka przypraw składająca się z: kolendry, ziela angielskiego, pieprzu, cynamonu, goździków, gałki muskatołowej, kminku, kardamonu
		1 łyżeczka	sproszkowanej papryki
		wedle uznania	sproszkowane chilli
tłuszcz albo olej do smażenia			

Przygotowanie nadzienia:

- ▶ Jedno- albo dwukrotnie rozdrobnij wołowinę lub jagnięcinę w maszynce do mielenia mięsa. Najpierw użyj tarczy o dużych oczkach (20), a następnie tarczy o drobnych oczkach (18).
- ▶ Użyj wkładu do warzyw do tarcia na grubo (31), aby rozdrobnić cebulę. Podsmaż cebulę, aż zbrązowieje.
- ▶ Umieść w misce mięso mielone, podsmażoną cebulę, przyprawy, sól i mąkę. Wymieszaj składniki do powstania jednolitej masy.

Przygotowanie zewnętrznej części roladki:

Dwukrotnie rozdrobnij wołowinę lub jagnięcinę w maszynce do mielenia mięsa. Najpierw użyj tarczy o dużych oczkach (20), a następnie tarczy o drobnych oczkach (18).

- ▶ Umieść składniki w misce. Wymieszaj składniki do powstania jednolitej masy. W zależności od konsystencji dostosuj ilość mąki.
- ▶ Ponownie rozdrobnij masę maszynką do mięsa. Użyj tarczy perforowanej o drobnych oczkach (18).
- ▶ Wyłącz urządzenie i wymień nasadkę na nasadkę do roladek (21).
- ▶ Za pomocą nasadki do roladek (21) uformuj roladki i przytnij je do żądanej długości.
- ▶ Napelnij roladki z mięsa mielonego przygotowanym wcześniej nadzieniem.
- ▶ Zamknij roladki, lekko dociskając końce i boki.
- ▶ Usmaż roladki w rozgrzanym oleju (ok. 180°C). Smaż ok. 3–4 minuty.

12.3. Sałatka marchewkowa

Składniki na 4 porcje			
8–10	średnich marchewek	1 łyżka	oleju sałatkowego
1–2	pomarańcze	1 szczypta	soli i pieprzu
1	kwaśne jabłko, w skórce, z usuniętym gniazdem nasiennym		

Przyrządzenie:

- ▶ Umyj i obierz marchewki.
- ▶ Umyj jabłko, usuń z niego gniazdo nasienne i pokrój na ćwiartki.
- ▶ Użyj wkładu do warzyw do tarcia na grubo (31), aby rozdrobnić marchewki i jabłko.
- ▶ Wyciśnij sok z pomarańczy.
- ▶ Wymieszaj składniki w misce, a na koniec dopraw sałatkę solą i pieprzem do smaku.

12.4. Placki ziemniaczane

Składniki na ok. 8–9 placków ziemniaczanych			
1000 g	ziemniaków (obrane, surowych)	1 szczypta	gałki muskatołowej
2	ajjka (wielkość M)	ok. 100 g	mąki pszennej
2 łyżeczki	soli	1	średnia cebula
1/2 łyżeczki	pieprzu	5–6 łyżek	oleju do smażenia

Przyrządzenie:

- ▶ Użyj wkładu do warzyw do tarcia na grubo (31), aby rozdrobnić cebulę.
- ▶ W zależności od upodobań użyj wkładu do tarcia na grubo lub na drobno (31/32), aby rozdrobnić surowe ziemniaki. Następnie umieść starte ziemniaki na czystej ścierece kuchennej i odcisnij z nich ciecz.
- ▶ Umieść wszystkie składniki w misce i wymieszaj do powstania jednolitej masy.
- ▶ Rozgrzej olej na patelni z nieprzywierającą powłoką, ustawiając najwyższą temperaturę. Na każdy placek przypada ok. jedna chochla mieszanki. Należy rozprowadzić masę na płasko. Smażyć placki po sobie, po 4–5 minut na stronę na średnim ogniu.
- ▶ Odłożyć placki na ręcznik kuchenny, aby zaabsorbował nadmiarowy tłuszcz.
- ▶ Gotowe placki trzymać w piekarniku rozgrzanym do temperatury ok. 150°C.

13. Czyszczenie urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym / zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- Naciśnij przycisk **0/I** (2), aby wyłączyć urządzenie. Poczekaj, aż napęd całkowicie się zatrzyma. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zdemontuj z urządzenia akcesoria.



OSTRZEŻENIE!

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA!

Występuje ryzyko powstania urazów w wyniku kontaktu z ostrzami noża (16) oraz wkładami do warzyw (29/30/31/32).

- Unikaj kontaktu z ostrzami.
- Aby uniknąć urazów, korzystaj ze szczotki do mycia albo innych przyborów w celu wyczyszczenia ostrzy.



NOTYFIKACJA!

Ryzyko szkód materialnych!

Niepoprawne czyszczenie może spowodować uszkodzenia wrażliwych powierzchni urządzenia.

- Nie korzystaj ze szczotek drucianych ani innych trących przedmiotów.
- Pod żadnym pozorem nie używaj ostrych, wygładzających lub ziarnistych preparatów czyszczących zawierających kwas octowy, sodę, chlor lub rozpuszczalniki. Mogą one uszkodzić powierzchnie lub nadruk na urządzeniu.

13.1. Obudowa silnika

- ▶ Do czyszczenia obudowy (8) z zewnątrz stosuj tylko zwilżoną szmatkę z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- ▶ Następnie osusz element ścierką.

13.2. Akcesoria

- ▶ Akcesoria oczyść ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- ▶ W celu pielęgnacji po czyszczeniu przetrzyj metalowe elementy szmatką lekko zwilżoną olejem spożywczym.

Nasadki do kielbas, nasadka do roladek, popychacz

- ▶ Akcesoria można myć w zmywarce. W celu delikatnego wyczyszczenia zalecane jest jednak ręczne umycie części zgodnie z wcześniejszym opisem.

Głowica do mielenia mięsa, taca, ślimak, tarcze perforowane, nóż, nasadka do warzyw, wkłady do warzyw i pierścień blokujący

- ▶ Te akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Czyść je w wyżej opisany sposób.

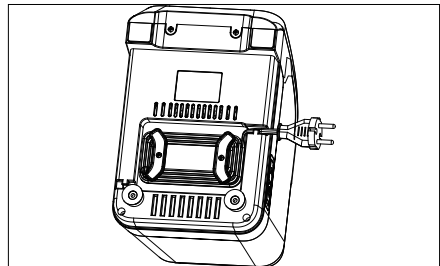
14. Usuwanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie daje się uruchomić.	Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona do gniazda.	▶ Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazda i wetknij ją ponownie po upływie ok. 10 sekund.
	Gniazdko jest uszkodzone.	▶ Sprawdź gniazdko, podłączając do niego inne urządzenie.
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	Żywność zablokowała się w głowicy do mielenia mięsa (14).	▶ Spróbuj usunąć blokadę, korzystając z trybu wstecznego, zgodnie z opisem w rozdziale „10. Tryb wsteczny” na stronie 119.
		▶ Wyczyść głowicę do mięsa (14) zgodnie z opisem w rozdziale „13. Czyszczenie urządzenia” na stronie 125.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
	Doszło do zadziałania zabezpieczenia przed przegrzaniem.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wyłącz urządzenie.▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdka.▶ Pozostaw urządzenie na ok. 60 minut do ostygnięcia.▶ Ponownie włóż wtyczkę.▶ Ponownie włącz urządzenie.
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem zbyt często się aktywuje.	<ul style="list-style-type: none">▶ Skontaktuj się z naszym biurem obsługi klienta.

15. Przechowywanie/transport

- ▶ Jeśli nie korzystasz z urządzenia, wyjmij wtyczkę oraz zdemontuj i wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziałach „11. Demontaż akcesoriów” na stronie 120 oraz „13. Czyszczenie urządzenia” na stronie 125.
- ▶ Zwiń przewód na elemencie do nawijania (6) na dole urządzenia zgodnie z rysunkiem 22 i poprowadź koniec przewodu przez boczny dławik przewodu (5).



Rys. 22

- ▶ Tarcze perforowane (18/19/20), pierścień do kielbas (23), nasadki do kielbas (24/25/26), pierścień do roladek (22) i nasadkę do roladek (21) można przechowywać w schowku (1).
- ▶ Przechowuj urządzenie w suchym miejscu nienarażonym na kurz, mróz i bezpośrednie nasłonecznienie.
- ▶ Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Aby zapobiec uszkodzeniu podczas transportu, zaleca się używanie oryginalnego opakowania.

16. Utylizacja



OPAKOWANIE

Urządzenie jest zapakowane w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi. Opakowania są wykonane z materiałów nadających się do przyjaznej dla środowiska utylizacji i recyklingu.



URZĄDZENIE

Zgodnie z art. 13 ust. 1. Ustawy z dnia 11 września 2015 roku o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym zakazuje się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/ bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

SYMBOL SELEKTYWNEGO ZBIERANIA

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można umieszczać łącznie z innymi odpadami (2012/19/UE).

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa gospodarka odpadami pomaga uniknąć potencjalnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi wynikających z obecności w sprzęcie niebezpiecznych: substancji, mieszanin oraz części składowych.

17. Stopka redakcyjna

Copyright © 2023

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie niniejszego dokumentu w postaci mechanicznej, elektronicznej oraz jakiegokolwiek innej formie bez pisemnego pozwolenia producenta jest zabronione.

Właścicielem praw autorskich jest firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
NIEMCY

17.1. Uwagi dotyczące znaków towarowych

SilverCrest® jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Niemcy.

Wszystkie inne nazwy i produkty są znakami handlowymi lub zarejestrowanymi znakami handlowymi odpowiednich właścicieli.

18. Gwarancja MEDION AG

Droga Klientko, drogi Kliencie,

niniejszy produkt jest objęty trzyletnim okresem gwarancyjnym począwszy od daty zakupu. W przypadku wad produktowych przysługują Ci względem sprzedawcy produktu ustawowe prawa. Te ustawowe prawa nie zostają ograniczone przez poniższą gwarancję.

18.1. Warunki gwarancji

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się wraz z datą zakupu. Oryginalny paragon należy starannie przechowywać. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód zakupu.

Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu wystąpi wada materiałowa lub produkcyjna, dokonamy nieodpłatnie – zgodnie z naszym wyborem – jego naprawy lub wymiany. Niniejsza gwarancja zakłada, że w ciągu trzyletniego okresu zostanie dostarczone niesprawne urządzenie wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i okoliczności jej wystąpienia.

Jeśli defekt jest objęty naszą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony na nowy. Naprawa lub wymiana produktu nie oznacza, że okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się na nowo.

18.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Okres obowiązywania gwarancji nie zostaje przedłużony przez rękojmię. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Uszkodzenia i wady ewentualnie stwierdzone już w momencie zakupu należy zgłosić zaraz po wypakowaniu. Naprawy po upływie okresu obowiązywania gwarancji są odpłatne.

18.3. Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano starannie w oparciu o restrykcyjne dyrektywy jakościowe i przed wysłaniem dokładnie je sprawdzono.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie dotyczy części produktu narażonych na normalne użytkowanie i z tego względu mogących podlegać szybszemu zużyciu, a także uszkodzeń części delikatnych, np. włączników, baterii lub elementów szklanych.

SILVERCREST®

Gwarancja ustaje w przypadku uszkodzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej konserwacji produktu. Właściwe użytkowanie produktu oznacza dokładne przestrzeganie wszystkich zapisów zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowań i czynności, których odradza i przed którymi ostrzega instrukcja obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy wykorzystywać go do celów komercyjnych. Niewłaściwe i nieodpowiednie obchodzenie się z produktem, stosowanie siły oraz ingerencja podmiotu innego niż nasz autoryzowany punkt serwisowy powoduje wygaśnięcie gwarancji.

18.4. Usługi gwarancyjne

Aby przyspieszyć rozpatrzenie sprawy, prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji:


- Przed skontaktowaniem się z serwisem należy przygotować paragon oraz numer artykułu IAN 428592_2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej instrukcji (w lewym dolnym rogu) lub na nalepce umieszczonej z tyłu lub pod spodem.
- W przypadku niewłaściwego działania lub innych usterek prosimy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub przy użyciu naszego formularza kontaktowego z niżej wymienionym działem serwisowym.

19. Serwis



Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony www.lidl-service.com.

Skanując ten kod QR, można przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wprowadzeniu numeru artykułu IAN 428592_2301 otworzyć instrukcję obsługi.

	Serwis Polska
	Hotline ☎ +48 22 397 4335 ⌚ pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: www.medion.com/contact
	<input type="text" value="IAN 428592_2301"/>

19.1. Dostawca / producent / importer

Poniższy adres nie jest adresem do zwrotów. W pierwszej kolejności należy skontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
NIEMCY

20. Polityka prywatności

Drogi kliencie!

Informujemy, że my spółka MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator.

W sprawach związanych z ochroną danych wspiera nas nasz zakładowy inspektor ochrony danych, dostępny pod adresem MEDION AG, Datenschutz (Dział Ochrony Danych), Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy kupna-sprzedaży.

W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji.

Masz prawo do żądania od nas dostępu do danych osobowych, które Ciebie dotyczą, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w powiązaniu z § 19 ustawy BDSG). Dla spółki MEDION AG takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Nadrenii-Północnej Westfalii, skrytka pocztowa 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.

Indholdsfortegnelse

1.	Information om denne brugsanvisning	135
2.	Tilsluttet brug	137
3.	Sikkerhedsanvisninger	138
	3.1. Opstilling af maskinen.....	139
	3.2. Betjening af maskinen	140
4.	Oversigt over maskinen.....	142
	4.1. Maskine.....	142
	4.2. Tilbehør	142
5.	Pakkens indhold.....	143
6.	Tekniske data	143
7.	Information om EU-overensstemmelse.....	144
8.	Inden første brug.....	144
9.	Betjening af maskinen	144
	9.1. Montering af kødhakkeren	144
	9.2. Hakning af kød	147
	9.3. Påsætning og brug af pølserør.....	147
	9.4. Påsætning og brug af kibbeh-dyse.....	148
	9.5. Påsætning og brug af grøntsagsskærer.....	149
10.	Reversering (baglænskørsel)	151
11.	Aftagning af tilbehørsdele	151
	11.1. Topdel, kibbeh-dyse, pølserør	151
	11.2. Grøntsagsskærer	152
12.	Opskrifter	153
	12.1. Frikadeller	153
	12.2. Kibbeh.....	154
	12.3. Gulerodssalat	155
	12.4. Kartoffelpandekager.....	155
13.	Rengøring af maskinen.....	156
	13.1. Motorkabinet	156
	13.2. Tilbehørsdele.....	157
14.	Fejlafhjælpning	157
15.	Opbevaring/transport	158
16.	Bortskaffelse.....	158
17.	Kolofon	159
	17.1. Oplysninger om varemærke.....	159
18.	MEDION AGs garanti.....	160
	18.1. Garantibetingelser.....	160
	18.2. Garantiperiode og lovbestemte garantikrav.....	160
	18.3. Garantidækning	160

SILVERCREST®

18.4.	Procedure for garantisager	161
19.	Service	161
19.1.	Leverandør/producent/importør	161
20.	Databeskyttelseserklæring	162

1. Information om denne brugsanvisning



Tillykke med købet af din nye maskine. Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Brugsanvisningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige anvisninger vedr. sikkerhed, brug og bortskaffelse. Læs alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du bruger produktet. Brug kun produktet som beskrevet og til det tilsigtede formål. Opbevar denne brugsanvisning omhyggeligt. Lad alle dokumenter følge med, hvis du overdrager produktet til andre.



FARE!

Advarer om umiddelbar livsfare!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der er livsfarlige eller vil medføre alvorlige kvæstelser.



ADVARSEL!

Advarer om mulig livsfare og/eller svære, uafvendelige kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre dødsfald eller svære kvæstelser.



FORSIGTIG!

Advarer om mulige middelsvære og/eller lettere kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre mindre eller lette kvæstelser.



BEMÆRK!

Følg anvisningerne for at undgå materielle skader!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre materielle skader.



Anvisninger vedrørende montering eller drift



Følg anvisningerne i denne brugsanvisning!



ADVARSEL!

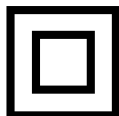
Advarer om fare på grund af elektrisk stød!



ADVARSEL!

Advarer om fare på grund af skarpe kanter!

- Punktopstilling/information om hændelser under betjeningen
- ▶ Handling, der skal udføres
- Sikkerhedsinstruks



Beskyttelsesklasse II

Elektrisk udstyr i beskyttelsesklasse II er elektrisk udstyr, der er udstyret med kontinuerlig dobbelt og/eller forstærket isolering, og som ikke har nogen tilslutningsmuligheder for en beskyttelsesleder.



Symbol for vekselstrøm



CE-mærkning

Produkter, der er mærket med dette symbol, opfylder EU-direktivernes bestemmelser (se kapitlet "Information om EU-overensstemmelse").

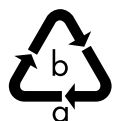


Kontrolleret sikkerhed

Produkter, der er markeret med dette symbol, opfylder kravene i produkt-sikkerhedsloven.



Symbol, der anvendes i EU til mærkning af materialer med fødevarekontakt, f.eks. emballage eller produkters overflader.



Mærkning af emballagematerialer ved affaldssortering med forkortelserne (a) og kodenumrene (b) med følgende betydning:

a: ekstra materialeinformation

b: 1-7: Kunststoffer/20-22: Papir og pap/80-98: Kompositmaterialer



Bortskaf maskinen på en miljøvenlig måde (se kapitlet "Bortskaffelse")



"Triman"-symbolet informerer forbrugeren om, at produktet kan genbruges, er underlagt et udvidet system mht. producentansvar og i Frankrig er underlagt en sorteringsanvisning.

2. Tilsigtet brug

Denne maskine er beregnet til bearbejdning af fødevarer i mængder, der er normale for en husholdning i privat regi:

- Bearbejdning/findeling af kød, fisk, fjerkræ, flæsk, frugt og grøntsager, ost.
- Fremstilling af pølse i natur- og kunsttarm.

Andre former for anvendelse eller anvendelse, der overskrider rammerne herfor, anses som stridende mod tilsigtet brug.

- Maskinen er ikke egnet til bearbejdning af frosne eller hårde fødevarer (f.eks. knogler eller nødder).
- Maskinen er ikke beregnet til erhvervsmæssig og industriel brug.

Bemærk, at garantien bortfalder, hvis maskinen ikke bruges som tilsigtet:

- Du må ikke ændre på maskinen uden vores samtykke, og du må kun anvende reserve- og tilbehørsdele, der er leveret eller godkendt af os.
- Overhold alle oplysninger i nærværende brugsanvisning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden form for anvendelse anses ikke for at være tilsigtet og kan medføre personskader eller materielle skader.
- Maskinen må ikke anvendes i det fri.

3. Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER – SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG GEMMES TIL SENERE BRUG!



ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Der er fare for kvæstelser ved ikke-tilsigtet brug.

- Maskiner må bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af maskinen og har forstået de farer, der er forbundet med at arbejde med maskinen.
- Denne maskine må ikke bruges af børn.
- Børn må ikke lege med enheden.
- Børn skal holde afstand til maskinen og tilslutningskablet.
- Det kræver ikke nogen handling fra brugerens side at omstille produktet fra 50 til 60 Hz og omvendt. Produktet tilpasser sig både 50 og 60 Hz.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød/kortslutning!

Der er fare for elektrisk stød/kortslutning på grund af strømførende dele.

- Tilslut kun maskinen til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, der sidder i nærheden af opstillingsstedet. Den lokale spænding skal svare til maskinens tekniske data.
- Stikkontakten skal være frit tilgængelig i tilfælde af, at strømmen til maskinen skal afbrydes hurtigt. Tag altid fat i selve stikket, ikke i strømkablet.
- Træk strømkablet helt ud.
- Der må ikke være knæk på strømkablet, og det må heller ikke komme i klemme.
- Pas på, at strømkablet ikke kommer i berøring med varme genstande eller overflader (f.eks. en kogeplade).

- Tag ikke maskinen i brug, hvis den eller strømkablet har synlige skader, eller maskinen er faldet på gulvet.
- Inden maskinen tages i brug første gang og herefter hver gang, den har været i brug, skal maskinen og strømkablet kontrolleres for skader.
- Hvis du konstaterer transportskader, skal du straks kontakte serviceafdelingen.
- Du må under ingen omstændigheder selv foretage ændringer på maskinen eller forsøge selv at åbne og/eller reparere dele.
- Hvis maskinens tilslutningskabel beskadiges, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Åbn aldrig kabinettet, og stik aldrig genstande ind gennem ventilationsåbningerne.
- Træk maskinens strømstik ud af stikkontakten
 - når du monterer, demonterer eller rengør maskinen
 - hvis maskinen er blevet fugtig eller våd
 - ved manglende opsyn
 - i tordenvejr
 - når du ikke længere bruger maskinen.
- Maskinen må ikke dypes i vand eller andre væsker eller holdes under rindende vand eller anvendes i fugtige rum, da dette kan medføre elektrisk stød.
- Stil ikke genstande, der er fyldt med væske, f.eks. vaser eller beholdere med drikkevarer, på eller i nærheden af maskinen.
- Rør aldrig ved maskinen eller strømkablet med fugtige eller våde hænder.
- Brug kun maskinen indendørs.

3.1. Opstilling af maskinen

- Anbring maskinen på et stabilt, plant underlag.
- Stil aldrig maskinen på kanten af bordet; den kan vælte og falde ned.

- Sørg for, at strømkablet ikke ligger, så man kan falde over det, og anvend ikke forlængerledning.
- Udsæt ikke maskinen for ekstreme betingelser. Undgå følgende:
 - for høj luftfugtighed eller fugt
 - meget høje eller meget lave temperaturer
 - direkte sollys
 - åben ild.

3.2. Betjening af maskinen



ADVARSEL!

FARE FOR KVÆSTELSER!

Berøring af bevægelige og skarpkantede dele medfører snitsår.

- Undgå at berøre de bevægelige dele.
- Stik aldrig hænderne ned i fyldeskakten eller ind i udgangsåbningen, når maskinen kører.
- Tryk kun fødevarer ned i fyldeskakten med stopperen.
- Før aldrig andre genstande ned i fyldeskakten end den stopper, der hører til topdelen, og de fødevarer, der skal bearbejdes.
- Anvend kun denne maskine til bearbejdning af fødevarer i mængder, der er almindelige i husholdningen.
- Hold hår, tøj, hænder, bestik, grydeskeer og lign. på afstand under brug for at forhindre kvæstelser eller materielle skader.
- Motoren fortsætter kortvarigt med at køre, når maskinen slukkes. Vent, indtil motoren står helt stille, inden du skifter tilbehør eller dele ud.
- Gå forsigtigt til værks, når du rengør skarpe knivklinger.
- Rengør ikke rivejerns- og skæreindsatser med ubeskyttede hænder.



BEMÆRK!

Risiko for materielle skader!

Maskinen kan blive beskadiget ved ukorrekt brug.

- Brug ikke maskinen uden fødevarer i.
- Maskinen kan blive overophedet.
 - Arbejd ikke med maskinen uden afbrydelse **i mere end 15 min.**
 - Lad maskinen afkøle ca. 10 minutter efter denne anvendelsestid, inden du tager den i brug igen.
- Brug ikke kibbeh-dysen sammen med kniven og en hulskive.
- Hårde og fiberrige fødevarer, som f.eks. knogler, nødder, ingefær, må ikke bearbejdes.
- Du kan finde anvisninger til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, i kapitlet "13. Rengøring af maskinen" på side 156.
- Skift ikke direkte fra normal drift til reversering eller omvendt. Vent, indtil motoren står helt stille, inden du skifter.

4. Oversigt over maskinen

4.1. Maskine

Se fig. A

1. Skiverum (til tilbehørsdel 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Knappen **O/I**: Tænd/Sluk
3. Knappen **<**: Reversering (baglænskørsel)
4. Sugkopfødder (2x)
5. Kabelgennemgang (ekstra kabelgennemgang på den anden side, strømka-
bel ikke afbildet)
6. Kabelholder (på undersiden, ikke af-
bildet)
7. Skridsikre fødder (2x)
8. Kabinet
9. Bajonetmontering
10. Frigøringsknap
11. Bærehåndtag

4.2. Tilbehør

Se fig. B

12. Stopper
13. Fyldebakke
14. Frontdel
15. Snegl
16. Kniv
17. Låsering
18. Hulskive (fin)
19. Hulskive (mellem)
20. Hulskive (grov)

Se fig. C

21. Kibbeh-dyse
22. Kibbeh-ring
23. Pølserørering
24. Pølserør, smalt
25. Pølserør, mellem
26. Pølserør, tykt

Se fig. D

27. Stopper til grøntsagsskærer-top
28. Grøntsagsskærer-top
29. Grøntsagsskærer-indsats, rivning
30. Grøntsagsskærer-indsats, skæring
31. Grøntsagsskærer-indsats, grov snitning
32. Grøntsagsskærer-indsats, fin snitning

5. Pakkens indhold



FARE!

Kvælningsfare!

Der er kvælningsfare ved indtagelse eller indånding af små dele eller emballagefilm.

■ Opbevar emballagefilm utilgængeligt for børn.

- ▶ Pak produktet ud af emballagen, og fjern al emballage.
- ▶ Kontrollér, at der ikke mangler noget i pakken. Giv os besked senest 14 dage efter købet, hvis der mangler noget.

I den pakke, som du har købt, skal du have modtaget følgende:

- Elektrisk kødhakker
- Tilbehør og dele til påsætning (se "4. Oversigt over maskinen" på side 142)
- Brugsanvisning

6. Tekniske data

Leverandørens navn eller handelsmærke:	SilverCrest®
Leverandørens adresse:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Tyskland
Modelidentifikation:	SFW 800 A1
Mærkespænding:	220-240 V~, 50/60 Hz
Mærkeeffekt:	800 W
Beskyttelsesklasse:	II
Kortvarig driftstid:	15 minutter
Maksimal bearbejdningsmængde, kød:	3 kg/min. *

Mål

Maskine uden topdele (B x H x D): 18 x 25,4 x 26,8 cm

Vægt: ca. 3 kg

* Afhængigt af kødblanding og kødsort



7. Information om EU-overensstemmelse

CE Producenten erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser:

- EMC-direktivet 2014/30/EU
- Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU
- ECO-designdirektivet 2009/125/EF
- RoHS-direktivet 2011/65/EU.

8. Inden første brug

- ▶ Fjern al emballage.
- ▶ Inden brug første gang vaskes tilbehøret grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Tør alt godt af.
- ▶ Anbring maskinen på et stabilt, plant underlag.



ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Der er fare for kvæstelser på grund af bevægelige, skarp-kantede dele.

- Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe kanter på kniven (16).
- Husk altid at trække strømstikket ud at stikkontakten, inden du påsætter og aftager tilbehørsdele.

9. Betjening af maskinen

9.1. Montering af kødhakkeren

Til bearbejdning af kød anvendes en af de tre hulskiver (18/19/20), alt efter ønsket resultat, og kniven (16).

- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til kødhakkeren fra.
- ▶ Skub frontdelen (14) ind i tilslutningsåbningen med bajonetmonteringen (9). Fyldeåbningen på frontdelen vender mod højre.

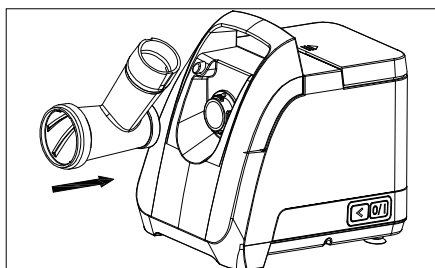


Fig. 1

- ▶ Drej frontdelen (14) mod venstre, indtil det tydeligt høres, at den går i indgreb, og fyldeåbningen vender opad.

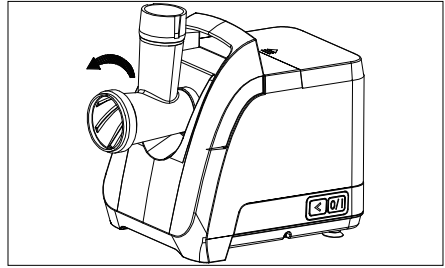


Fig. 2

- ▶ Sæt sneglen (15) ind i frontdelen (14) med fortandingen pegende indad, og drej sneglen (15) let, indtil den slutter tæt med motorkabinettet.

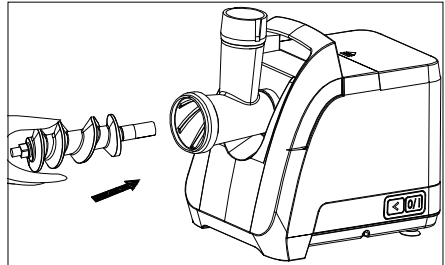


Fig. 3

- ▶ Sæt kniven (16) på sneglen (15), således at siden med knivene vender væk fra sneglen (15). Sørg for, at knivens kantede udsnit (16) ligger korrekt på den kantede aksel.

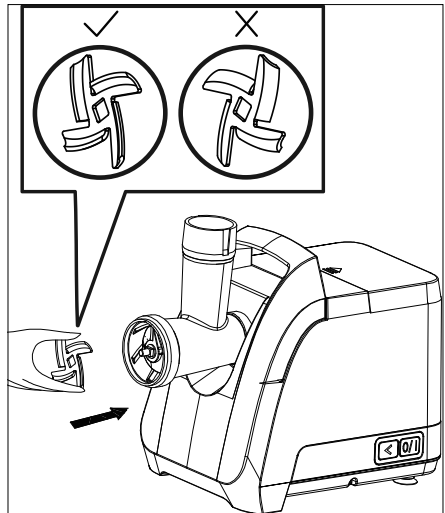


Fig. 4

- ▶ Vælg en passende hulskive (18/19/20), og sæt den på sneglens aksel (15). Sørg for, at hulskiven føres ind i frontdelen (14) med noten i den rigtige position.

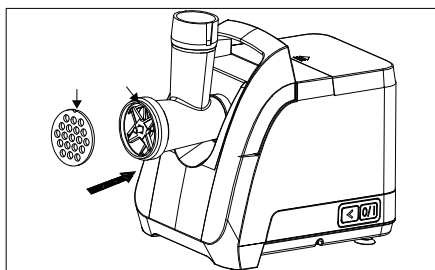


Fig. 5

Du kan vælge mellem følgende hulskiver:

Hulskive	Anvendelseksemppler
Hulskive (fin) (18)	Kogt, udbenet kød, fjerkræ, fisk, f.eks. som fyld til suppe, svine-/lamme-/oksekød til fremstilling af hakket kød til frikadeller eller forloren hare, flæsk/svine-/lamme-/oksekød til fremstilling af pølsefars til pølsefremstilling/postej
Hulskive (mellem) (19)	Udbenet svine-/lamme-/oksekød til fremstilling af finere pølser eller postej
Hulskive (grov) (20)	Udbenet svine-/lamme-/oksekød til fremstilling af medisterpølse eller som fyld til suppe

- ▶ Hold hulskiven fast med den ene hånd, mens du med den anden skruer låseringen (17) på frontdelen (14).
- ▶ Drej låseringen (17) fast med håndkraft, og undgå at dreje for kraftigt.

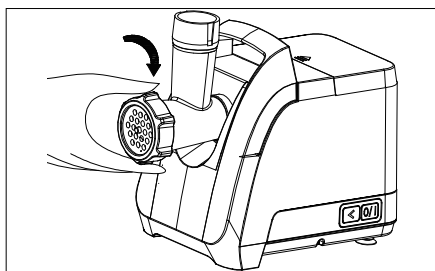


Fig. 6

- ▶ Sæt fyldebakken (13) på den øverste åbning af frontdelen (14), som vist, for at undgå, at maskinen tipper under brug.
- ▶ Pas på ikke at komme til at tildække ventilationsåbningerne i bunden af kabinettet (8).

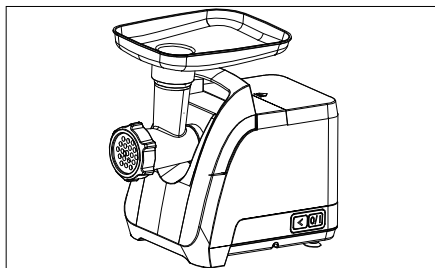


Fig. 7

9.2. Hakning af kød

- ▶ Skær kødet i mindre stykker, så kødstykkerne passer til fyldeåbningen på frontdelen (14).



Stykkerne skal være fri for sener, uden knogler og så fedtfattige som muligt og må ikke overskride en størrelse på 2 x 2 x 6 cm.

- ▶ Sæt strømstikket i stikkontakten, og tryk på knappen **0/I** (2) for at tænde maskinen.
- ▶ Fyld kødet i fyldeåbningen, og tryk med stopperen (12) uden at presse for kraftigt.

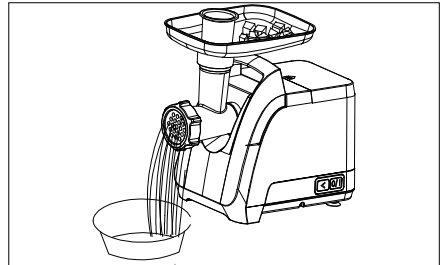


Fig. 8

- ▶ Efter hakningen trykker du på knappen **0/I** (2) for at slukke maskinen.
- ▶ Vent, indtil motoren står helt stille.
- ▶ Træk strømstikket ud af stikkontakten.

9.3. Påsætning og brug af pølserør

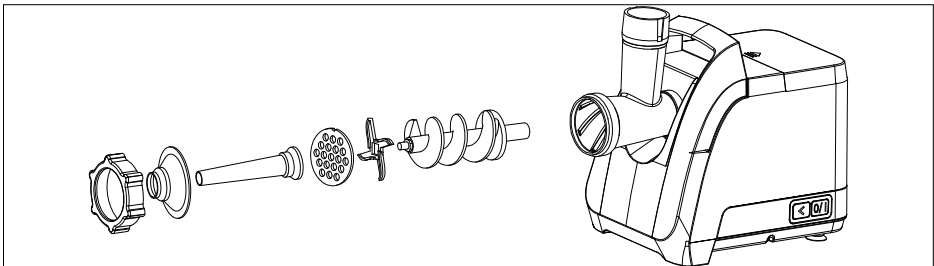


Fig. 9

Til fyldning af pølsemasse i egnet natur- eller kunstfærm benyttes pølserøreringen (23) sammen med et af pølserørene (24/25/26).

- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til maskinen fra.
- ▶ Sæt kødhakkeren sammen, som beskrevet i kapitel "9.1. Montering af kødhakkeren" på side 144.
- ▶ Sæt et pølserør (24/25/26) i pølserøreringen (23), og pres de to dele sammen, indtil pølserøret sidder fast i pølserøreringen.
- ▶ Sæt først pølserøreringen i låseringen (17), så hen foran hulskiven (18/19/20), og fastgør alle dele med låseringen.
- ▶ Sæt fyldebakken (13) på den øverste åbning af frontdelen (14).

- ▶ Forbered kødet, som beskrevet i kapitel "9.2. Hakning af kød" på side 147.
- ▶ Træk pølsetarmen hen over pølserøret (24/25/26), og slå knude på enden.
- ▶ Sæt strømstikket i stikkontakten.
- ▶ Hold nu løst fat om pølsetarmen med den ene hånd, og tryk på knappen **0/I** (2) for at tænde maskinen
- ▶ Tryk på pølsemassen med stopperen (12) uden at presse for kraftigt.



Sørg for, at pølsetarmen er løst fyldt, da pølserne udvider sig under stegning eller kogning, og pølsetarmen kan sprække. Få evt. en til at hjælpe dig.

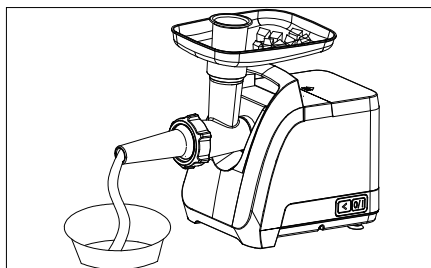


Fig. 10

- ▶ Efter pølsefremstillingen trykker du på knappen **0/I** (2) for at slukke maskinen.

9.4. Påsætning og brug af kibbeh-dyse

Med kibbeh-dysen (21) kan du forme hule ruller af kød eller grøntsager, som du herefter kan fylde efter ønske.

- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til maskinen fra.
- ▶ Sæt kødhakkeren sammen, som beskrevet i kapitel "9.1. Montering af kødhakkeren" på side 144.
- ▶ Men i stedet for kniven (16) og en hulskive sætter du pølserøret/kibbeh-dysen (21) og kibbeh-ringen (22) på sneglens (15) aksel.
- ▶ Fastgør så alle dele med låseringen (17).
- ▶ Sæt fyldebakken (13) på den øverste åbning af frontdelen (14).
- ▶ Forbered kødmassen til rullerne og fyldet efter opskriften "12.2. Kibbeh" på side 154 eller efter en opskrift, du selv vælger.

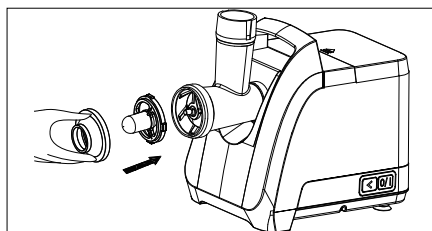


Fig. 11

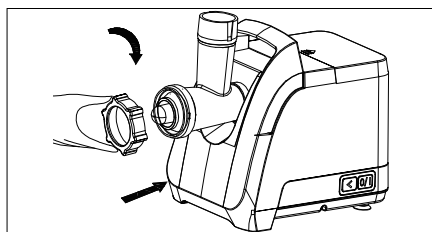


Fig. 12

- ▶ Sæt strømstikket i stikkontakten.
- ▶ Tryk på knappen **0/I** (2) for at tænde maskinen.
- ▶ Kødmassen stoppes ned i maskinen med stopperen (12) uden at presse for kraftigt.

- ▶ Skær rollen af i den ønskede længde.



Sørg for, at kødmassen presses jævnt gennem kødhakkeren. Få evt. en til at hjælpe dig.

- ▶ Tryk på knappen **0/I** (2) for at slukke maskinen igen.

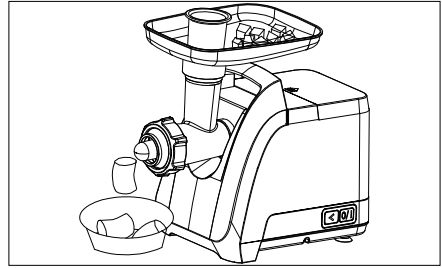


Fig. 13

- ▶ Fyld rullerne af hakket kød med kibbeh-fyld.
- ▶ Luk hver kibbeh til, og steg eller fritèr rullerne.

9.5. Påsætning og brug af grøntsagsskærer

Du kan vælge mellem forskellige grøntsagsskærer-indsatser (29/30/31/32) til fremstilling af salater, revet ost o.m.a.

- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til maskinen fra.
- ▶ Skub grøntsagsskærer-toppen (28) ind i tilslutningsåbningen med bajonetmonteringen (9).
Fyldeåbningen på grøntsagsskærer-toppen vender mod højre.

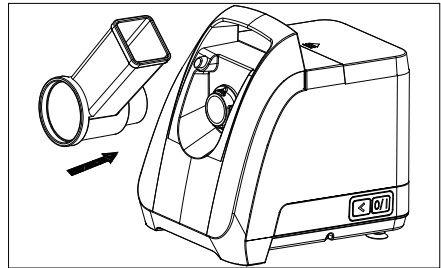


Fig. 14

- ▶ Drej grøntsagsskærer-toppen (28) mod venstre, indtil det tydeligt høres, at den går i indgreb, og fyldeåbningen vender opad.

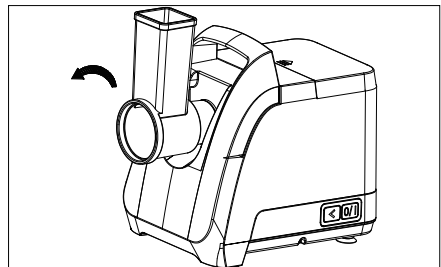


Fig. 15

- ▶ Sæt en af grøntsagsskærer-indsatserne (29/30/31/32) i den tilhørende åbning på toppen.

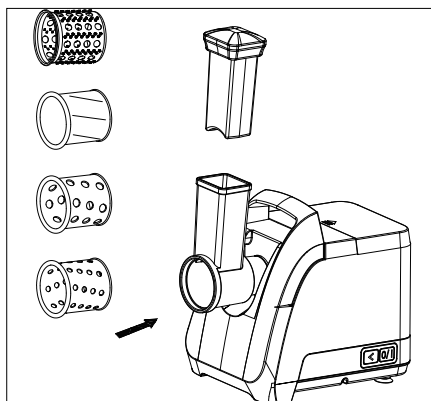


Fig. 16

- ▶ Sørg for, at bunden af grøntsagsskærer-indsatsen føres helt ind i åbningen på grøntsagsskærer-toppen.

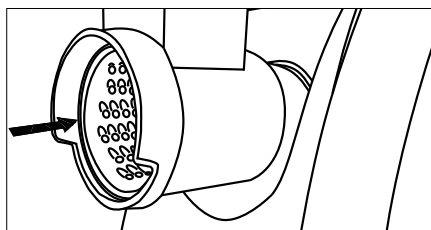


Fig. 17

Du kan vælge mellem følgende grøntsagsskærer-indsatser:

Grøntsagsskærer-indsats	Anvendelseksemppler
Rivning (29)	Fast ost, nødder, mandler, chokolade, hårdt brød til rasp
Skæring (30)	Skæring af kartoffelskiver til gratin, agurkeskiver til agurkesalat, æbleskiver til æblekage
Grov snitning (31)	Gulerødder, løg, æbler, kartofler, squash, ost
Fin snitning (32)	Gulerødder, kartofler, squash, hårdt brød til rasp



Skær grøntsager eller ost i stykker, der er maksimalt 4 x 4,5 cm store.



Med indsatsen til skæring (30) kan du variere skivetykkelsen efter behov via trykket med stopperen.



Brug en høj skål egnet til formålet, for at undgå at fødevarer slynges ud til siden.

- ▶ Sæt strømstikket i stikkontakten.
- ▶ Tryk på knappen **0/1** (2) for at tænde maskinen.
- ▶ Fyld fødevarerne i fyldeåbningen, og tryk med stopperen (27), men ikke for kraftigt.
- ▶ Tryk på knappen **0/1** (2) for at slukke maskinen igen.



Hvis fødevarer bliver siddende i en af grøntsagsskærer-toppene, trykker du på knappen **0/1** (2) for at slukke maskinen. Vent, indtil motoren står helt stille. Fjern fødevarerne med en ske.

10. Reversering (baglænskørsel)

- ▶ Hvis du oplever en blokering, trykker du på knappen **0/1** (2) for at slukke maskinen.
- ▶ Vent, indtil motoren står helt stille.
- ▶ Tryk på reverseringsknappen **<** (3), indtil blokeringen har løsnet sig. Slip knappen.
- ▶ Vent, indtil motoren står helt stille.
- ▶ Tryk på knappen **0/1** (2) for at genoptage findelingen.
- ▶ Hvis blokeringen fortsætter, trækker du stikket ud af stikkontakten og løsner blokeringen. Tag eventuelt tilbehørsdelene af, som beskrevet i kapitel "11. Aftagning af tilbehørsdele" på side 151, og rengør maskinen.

11. Aftagning af tilbehørsdele

11.1. Topdel, kibbeh-dyse, pølserør

- ▶ Tryk på knappen **0/1** (2) for at slukke maskinen.
- ▶ Vent, indtil motoren står helt stille.
- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til kødhakkeren fra.
- ▶ Løsn låseringen (17).

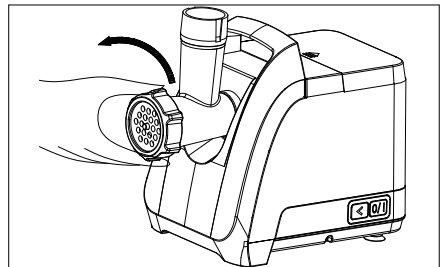


Fig. 18

- ▶ Fjern hhv. hulskiven (18/19/20), kibbeh-dysen (21) og kibbeh-ringen (22) eller pølse-rørsringen (23) og pølse-røret (24/25/26) fra frontdelen (14).
- ▶ Fjern fødevarerester fra sneglen (15).
- ▶ Tryk på frigøringsknappen (10), drej frontdelen (14) mod højre, og træk frontdelen af.



Hvis det er svært at fjerne hulskiven (18/19/20) eller kibbeh-dysen (21), så tag først frontdelen (14) af, som beskrevet, og tryk ind mod sneglen (15) bagfra for at løsne hulskiven eller kibbeh-dysen.

- ▶ Rengør delene, som beskrevet i kapitel "13. Rengøring af maskinen" på side 156.

11.2. Grøntsagsskærer

- ▶ Tryk på knappen **0/I** (2) for at slukke maskinen.
- ▶ Vent, indtil motoren står helt stille.
- ▶ Træk strømstikket ud for at koble strømmen til maskinen fra.

- ▶ Fjern grønssagsskærer-indsatsen (29/30/31/32) fra grønssagsskærer-toppen (28).
- ▶ Fjern fødevarerester i grønssagsskærer-toppen eller grønssagsskærer-indsatsen med en lille børste.



Hvis det er svært at fjerne grønssagsskærer-indsatsen (29/30/31/32), så tag først grønssagsskærer-toppen (28) af, som beskrevet nedenfor, og bank delen let af på arbejdsfladen.

- ▶ Tryk på frigøringsknappen (10), drej grønssagsskærer-toppen (28) mod højre, og træk den af.

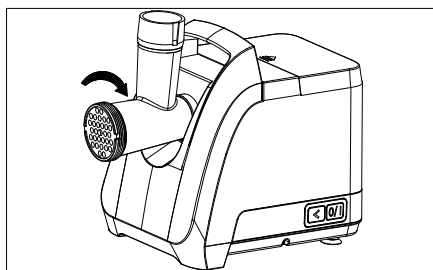


Fig. 19

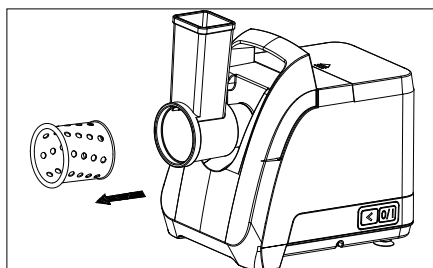


Fig. 20

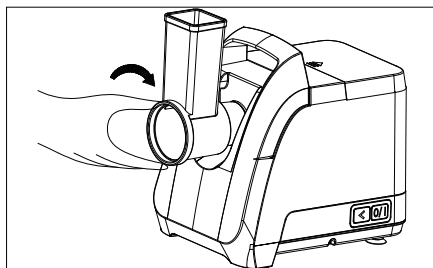


Fig. 21

- ▶ Rengør delene, som beskrevet i kapitel "13. Rengøring af maskinen" på side 156.

12. Opskrifter

12.1. Frikadeller

Ingredienser til ca. 8 frikadeller			
500 g	oksekød, svinekød eller lammekød	1/2 tsk.	peber
1	æg (str. M)	3 spsk.	rasp
2	spsk. yoghurt	1	mellemstort løg
1 tsk.	paprika	1	fed hvidløg
1 spsk.	sennep	2 tsk.	persille
1 tsk.	salt	2-3 spsk.	madolie til stegning

Tilberedning:

- ▶ Brug den fine hulskive (18) til at fremstille farsen med kødhakkeren.
- ▶ Brug grøntsagsskærer-indsatsen til grov snitning (31) til at fremstille rasp af et hårdt stykke brød.
- ▶ Brug grøntsagsskærer-indsatsen til grov snitning (31) til at findele løget og hvidløget.
- ▶ Kom de forberedte ingredienser i en skål undtagen raspen, og kom de øvrige ingredienser i.
- ▶ Bland ingredienserne til en glat fars.
- ▶ Form hver enkelt frikadelle af ca. 3 spsk. fars. Strø rasp ud over farsen, så det er lettere at forme frikadellerne. Tryk frikadellen en anelse flad.
- ▶ Steg frikadellerne i en teflonbelagt pande, først begge sider med høj varme, og lad herefter frikadellerne stege videre ved medium eller svag varme i ca. 8-10 minutter. Vend frikadellerne ca. 2-3 gange under stegningen.

12.2. Kibbeh

Ingredienser til fyldet		Ingredienser til kibbeh-rullen	
100 g	magert okse- eller lammekød	450 g	magert okse- eller lammekød
1	mellemstort løg	150–200 g	mel
1 tsk.	mel	1 tsk.	hakkede nødder
1 knivspids	salt	1 tsk.	salt
Efter ønske	f.eks. krydderiblanding af: Koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme	Efter ønske	f.eks. krydderiblanding af: Koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme
		1 tsk.	paprika
		Efter ønske	chilipulver
Friturefedt eller -olie			

Tilberedning, fyld:

- ▶ Hak okse- eller lammekødet en eller to gange med kødhakkeren. Brug først den grove hulskive (20), så den fine hulskive (18).
- ▶ Brug grøntsagsskærer-indsatsen til grov snitning (31) til at findele løget. Svits løget til det tager farve.
- ▶ Put det hakkede kød, det svitsede løg, krydderierne, saltet og melet i en skål. Bland ingredienserne til en jævn fars.

Tilberedning, kibbeh-rulle:

Hak okse- eller lammekødet to gange med kødhakkeren. Brug først den grove hulskive (20), så den fine hulskive (18).

- ▶ Kom ingredienserne i en skål. Bland ingredienserne til en jævn fars. Varier evt. mængden alt efter konsistensen.
- ▶ Hak farsen en gang til med kødhakkeren. Brug den fine hulskive (18).
- ▶ Sluk maskinen, og skift det påsatte stykke ud med kibbeh-dysen (21).
- ▶ Form kibbeh-ruller med kibbeh-dysen (21) sat på, og skær rullerne af i den ønskede længde.
- ▶ Fyld farsrullerne med det tilberedte kibbeh-fyld.
- ▶ Luk hver kibbeh til ved at trykke let på enderne og siderne.
- ▶ Fritér rullerne i varm madolie (ca. 180 °C) i ca. 3-4 minutter.

12.3. Gulerodssalat

Ingredienser til 4 portioner			
8–10	mellemstore gulerødder	1 spsk.	salatolie
1–2	appelsiner	1 knivspids	salt og peber
1	syrligt æble, udkernet, med skræl		

Tilberedning:

- ▶ Skyl, og skræl gulerødderne.
- ▶ Skyl og udkern æblet, og skær det i kvarte.
- ▶ Brug grøntsagsskærer-indsatsen til grov snitning (31) til at findele gulerødderne og æblet.
- ▶ Pres appelsinerne.
- ▶ Bland ingredienserne i en skål, og smag salaten til med salt og peber til sidst.

12.4. Kartoffelpandekager

Ingredienser til ca. 8-9 kartoffelpandekager			
1000 g	kartofler (skrællede, rå)	1 knivspids	muskat
2	æg (størrelse M)	ca. 100 g	hvedemel
2 tsk.	salt	1	mellemstort løg
1/2 tsk.	peber	5–6 spsk.	madolie til stegning

Tilberedning:

- ▶ Brug grøntsagsskærer-indsatsen til grov snitning (31) til at findele løget.
- ▶ Brug, alt efter ønske, grøntsagsskærer-indsatsen til grov el. fin snitning (31/32) til at findele de rå kartofler. Læg herefter de snittede kartofler på et rent viskestykke, og pres væsken ud.
- ▶ Kom alle ingredienser i en skål, og bland dem til en jævn masse.
- ▶ Varm madolien op i en teflonbelagt pande, start med højeste trin. Kom ca. en potageskefuld af massen på panden til hver kartoffelpandekage, og fordel massen fladt ud over panden. Bag kartoffelpandekagerne en for en på begge sider i ca. 4-5 minutter under mellemhøj varme.
- ▶ Lad kartoffelpandekagerne dryppe lidt af på et stykke køkkenrulle, så de ikke er alt for fedtholdige.
- ▶ Hold de færdige kartoffelpandekager varme i en forvarmet ovn ved ca. 150 °C.

13. Rengøring af maskinen



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød/kortslutning!

Der er fare for elektrisk stød/kortslutning på grund af strømførende dele.

- Tryk på knappen **O/I** (2) for at slukke maskinen. Vent, indtil motoren står helt stille. Træk strømstikket ud.
- Tilbehørsdele skal altid tages af maskinen, inden du rengør dem.



ADVARSEL!

FARE FOR KVÆSTELSER!

Fare for at kvæste sig på knivens (16) og grøntsagsskærerindsatsernes (29/30/31/32) skarpe knive.

- Undgå at berøre de skarpe knive.
- For at undgå kvæstelser skal du benytte en rengøringsbørste eller lignende til at rengøre knivene med.



BEMÆRK!

Risiko for materielle skader!

Maskinens følsomme overflader kan blive beskadiget af forkert udført rengøring.

- Brug ikke stålbørster eller andre ridsende genstande.
- Anvend under ingen omstændigheder skrappe, slibende eller grynede, eddikesyre-, soda-, klor- eller opløsningsmiddelholdige rengøringsmidler. Disse kan ødelægge maskinens overflader eller påtrykt tekst.

13.1. Motorkabiner

- ▶ Brug kun en fugtig karklud med en anelse hopvaskemiddel til udvendig rengøring af kabinettet (8).
- ▶ Tør af med en klud.

13.2. Tilbehørsdele

- ▶ Rengør tilbehørsdelene med varmt vand og opvaskemiddel.
- ▶ Efter rengøring gnides metaldelene med en klud påført en smule madolie for at pleje dem.

Pølsestoppe-stykker, kibbeh-dyse, stopper

- ▶ Tilbehøret tåler maskinopvask. Det anbefales dog, at delene vaskes skånsomt op i hånden, som beskrevet ovenfor.

Frontdel, fyldeskål, snegl, hulskiver, kniv, grøntsagsskærer-top, grøntsagsskærer-indsatser og låsering

- ▶ Disse tilbehørsdele egner sig ikke til opvaskemaskine. Rengør dem, som anvist ovenfor.

14. Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Maskinen starter ikke.	Strømskikket er ikke tilsluttet korrekt.	▶ Træk strømskikket ud, og sæt det i igen efter ca. 10 sekunder.
	Stikkontakten er defekt.	▶ Kontrollér stikkontakten ved at tilslutte en anden maskine.
Maskinen standser under arbejdet.	Fødevarer sidder fast i frontdelen (14).	▶ Forsøg at fjerne blokeringen ved at køre maskinen baglæns, som beskrevet i kapitel "10. Reversering (baglænskørsel)" på side 151.
		▶ Rengør frontdelen (14), som beskrevet i kapitel "13. Rengøring af maskinen" på side 156.
	Overhedningssikringen har reageret.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sluk maskinen. ▶ Træk strømskikket ud. ▶ Lad maskinen afkøle i ca. 60 minutter. ▶ Sæt strømskikket i igen. ▶ Tænd maskinen igen.
	Overhedningssikringen reagerer for tit.	▶ Henvend dig til vores kundeservice.

15. Opbevaring/transport

- ▶ Når du ikke bruger maskinen, skal du trække strømskikket ud og demontere og rengøre maskinen, som beskrevet i kapitel "11. Aftagning af tilbehørsdele" på side 151 og kapitel "13. Rengøring af maskinen" på side 156.
- ▶ Vikl kablet omkring kabelholderen (6) på undersiden af maskinen, som vist i fig. 22, og før enden af kablet gennem kabelgennemgangen i siden (5).

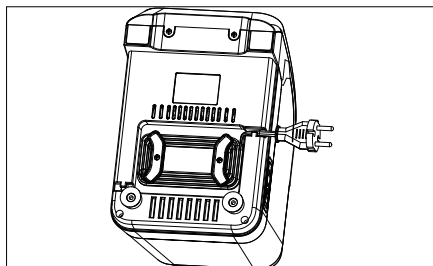


Fig. 22

- ▶ Opbevar hulskiverne (18/19/20), pølserøreringen (23), pølserørene (24/25/26), kibeh-ringen (22) og kibeh-dysen (21) i skiverummet (1).
- ▶ Opbevar maskinen et tørt, støv- og frostfrit sted uden direkte sollys.
- ▶ Opbevar maskinen uden for børns rækkevidde.
- ▶ Brug den originale emballage for at undgå skader under transport.

16. Bortskaffelse



EMBALLAGE

Apparatet befinder sig i en emballage for at beskytte det mod transport-skader. Emballagen er fremstillet af materialer, der kan bortskaffes på en miljøvenlig måde og afleveres med henblik på korrekt genbrug.



APPARAT

Alle brugte enheder, der er kendetegnet med hosstående symbol, må ikke bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald.

Ifølge direktiv 2012/19/EU skal apparatet ved slutningen af dets levetid afleveres til korrekt bortskaffelse.

Derved genanvendes de værdifulde materialer, der er indeholdt i apparatet, og forurening af miljøet undgås.

Aflever det brugte apparat til et indsamlingssted for elektronikaffald eller til en genbrugsstation.

Du kan få flere oplysninger hos dit lokale renovationselskab eller din kommunalforvaltning.

17. Kolofon

Copyright © 2023

Alle rettigheder forbeholdes.

Denne brugsanvisning er ophavsretsligt beskyttet.

Mekanisk, elektronisk eller enhver anden form for reproduktion er forbudt uden skriftlig tilladelse fra producenten.

Ophavsretten indehaves af firmaet:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

TYSKLAND

17.1. Oplysninger om varemærke

SilverCrest® er et registreret varemærke fra Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Tyskland.

Alle andre navne og produkter er varemærker eller registrerede varemærker fra den pågældende indehaver.

18. MEDION AGs garanti

Kære kunde.

På denne enhed får du 3 års garanti fra købsdatoen. Hvis dette produkt udviser mangler, har du lovbestemte rettigheder over for sælgeren. Disse lovbestemte rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, som er anført nedenfor.

18.1. Garantibetingelser

Garantiperioden starter på købsdatoen. Opbevar den originale kvittering, så du kan finde den igen. Dette bilag er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt forekommer en materiale- eller fabrikationsfejl, reparerer eller erstatter vi – efter vores valg – produktet for dig uden beregning. Denne garantiydelse forudsætter, at den defekte enhed og købsbeviset (kvitteringen) stilles til rådighed inden for fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået. Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du det reparerede produkt eller et nyt produkt tilbage. Der påbegyndes ikke nogen ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

18.2. Garantiperiode og lovbestemte garantikrav

Garantiperioden bliver ikke forlænget på grund af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader, som allerede var til stede ved købet, skal rapporteres straks efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

18.3. Garantidækning

Enheden er produceret omhyggeligt i overensstemmelse med strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti gælder ikke for produktdele, der er udsat for normalt slid og derfor kan anses for sliddele, eller for skader på dele, der kan gå i stykker, som f.eks. knapper, batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller ikke er blevet anvendt eller vedligeholdt korrekt. Korrekt brug af produktet forudsætter, at alle brugsanvisningens anvisninger følges. Anvendelser og handlinger, der frarådes eller advares mod i brugsanvisningen, skal undgås uden forbehold.

Produktet er kun beregnet til privat brug og egner sig ikke til erhvervs-mæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af vold eller ved indgreb, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

18.4. Procedure for garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag bedes du følge disse råd:

- Ved alle henvendelser bør du sørge for at have kvitteringen og varenummeret IAN 428592_2301 parat som dokumentation for købet.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, indgraveret, på brugsanvisningens forside (nederst til venstre) eller som mærkat på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller andre mangler, skal du først kontakte den nedenfor anførte serviceafdeling telefonisk eller via vores kontaktformular.

19. Service



På www.lidl-service.com kan du downloade denne anvisning og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-code kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummer IAN 428592_2301 åbne din brugsanvisning.

	<p>Service Danmark Kundeservice ☎ +45 70 21 20 25 🕒 mandag - fredag: 09.00-17.00 Brug venligst kontaktformularen nedenfor: www.medion.com/contact</p>
	<input type="text" value="IAN 428592_2301"/>

19.1. Leverandør/producent/importør

Du bedes være opmærksom på, at den følgende adresse ikke er en returadresse. Du bedes henvende dig til den ovennævnte serviceafdeling.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen

20. Databeskyttelseserklæring

Kære kunde

Vi meddeler dig hermed, at vi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, som ansvarshavende behandler dine personlige data.

I sager i forbindelse med databeskyttelseslovgivningen får vi assistance af virksomhedens databeskyttelsesbefuldmægtigede, som kan kontaktes under MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Vi behandler dine data med henblik på garantiafviklingen og dermed forbundne processer (f.eks. reparationer) og vores købsaftale danner grundlag for forarbejdningen af dine data.

Vi overdrager dine data i forbindelse med garantiafviklingen og dermed forbundne processer (f.eks. reparationer) til den reparationservicevirksomhed, som har fået tildelt opgaven. Vi gemmer normalt dine personrelaterede data i tre år for at opfylde dine juridiske garantirettigheder.

Du har ret til at få udleveret oplysninger om de pågældende personrelaterede data samt ret til berigtigelse, sletning af data og begrænsning af behandlingen, og ret indsigelse mod behandlingen samt overførslen af data.

I forbindelse med informations- og sletningsretten gælder der dog begrænsninger iht. §§ 34 og 35 i den tyske BDSG (art. 23 i persondataforordningen). Derudover er der ankeret ved den ansvarlige databeskyttelsesmyndighed (art. 77 i persondataforordningen i forbindelse med § 19 i den tyske BDSG). For MEDION AG er dette den "Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen", postboks 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Behandlingen af dine data er nødvendig i forbindelse med garantiafviklingen. Garantiafviklingen er ikke mulig uden modtagelse af de nødvendige data.

MEDION AG

Am Zehnhof 77
45307 Essen
GERMANY

Model no.: SFW 800 A1

Version: V1.0

Part 2/2

Prodotto in Cina · Wyprodukowano w Chinach

Stav informací · Aktuálny stav informácií · Információk aktualitása

Stan informacij · Informationerne opdateret den:

Update: 08/2023 · Ident.-No.: 50073196-19577-08/2023-8



IAN 428592_2301

8