



ELECTRIC MINCER SFWT 400 B1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

06/2025 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

(HU) Kezelési útmutató

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

(CZ) Návod k obsluze

**ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA
MASO**

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

(SI) Navodilo za uporabo

APARAT ZA MLETJE MESA

(SK) Návod na obsluhu

**ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA
MÄSO**

IAN 487857_2501



IAN 487857_2501

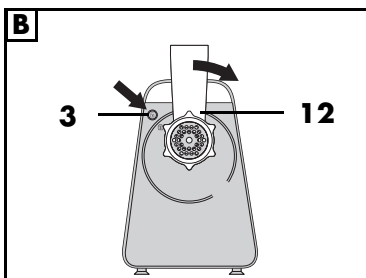
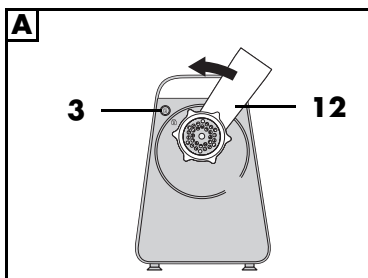
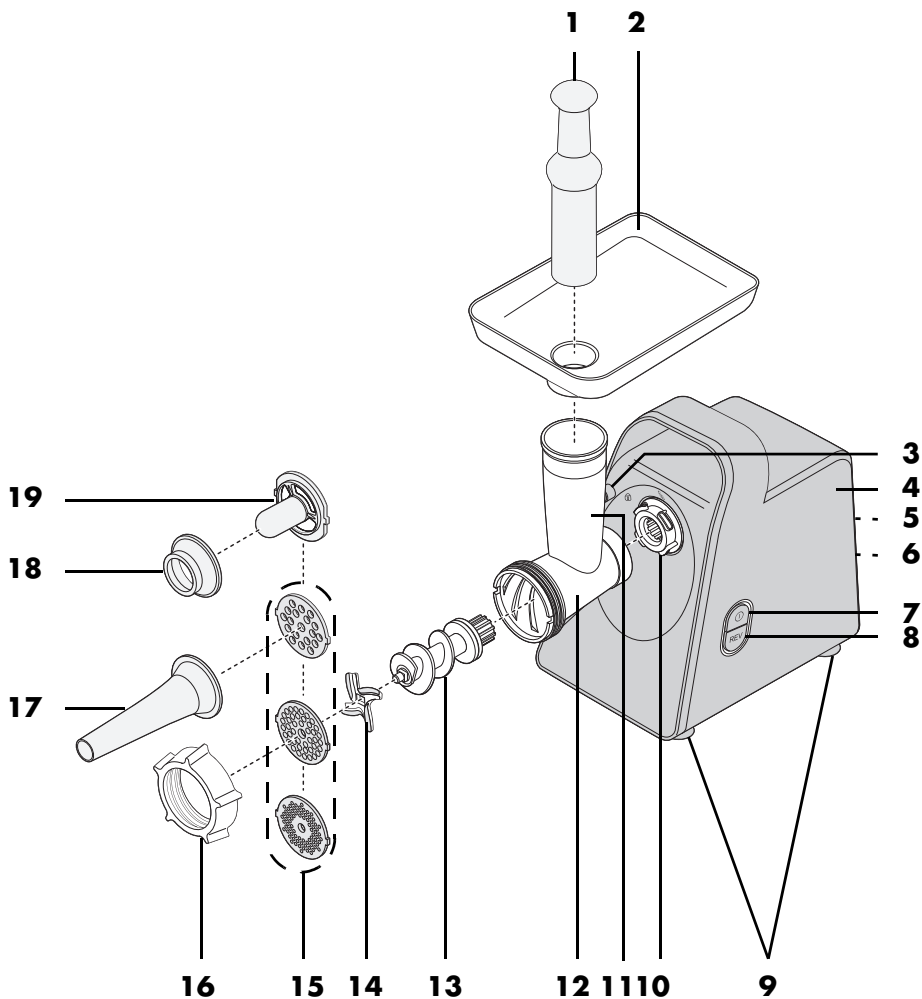


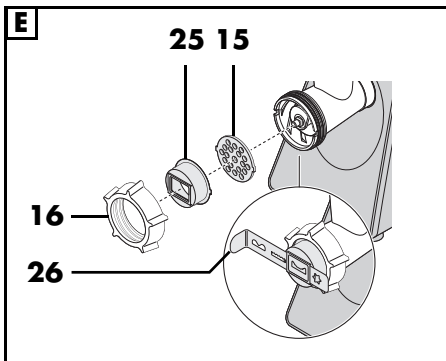
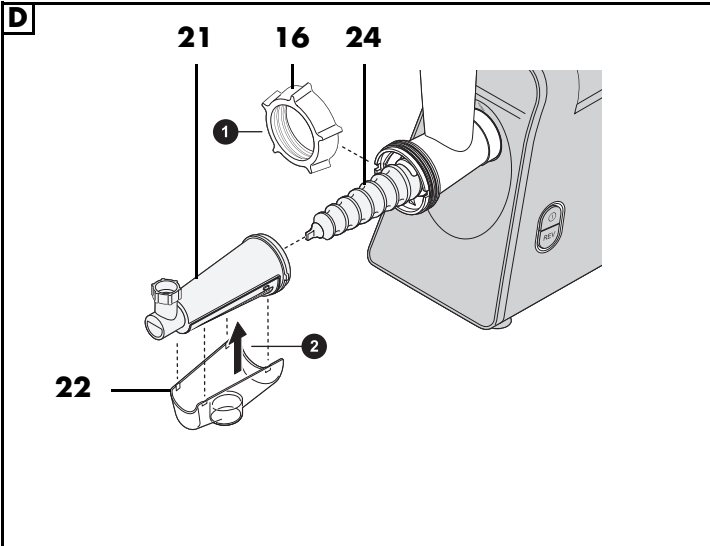
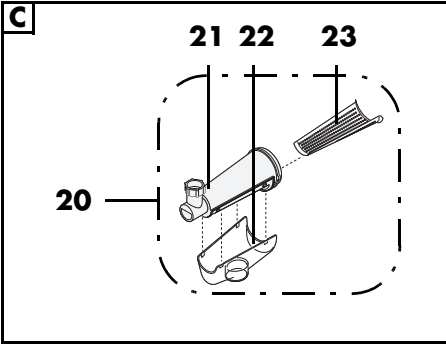


Magyar.....	2
Slovenščina.....	24
Česky	44
Slovenčina	64
Deutsch.....	84



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht





Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Kicsomagolás és összeszerelés	8
6. Összeszerelés/szét szerelés	8
6.1 Toldó felszerelése darált húshoz	8
6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz	9
6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez	9
6.4 Toldó felszerelése omlós tésztához	9
6.5 Paradicsompasszírozó rátét felszerelése	9
6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra	9
6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót	10
7. Kezelés	10
7.1 Az élelmiszerek előkészítése	10
7.2 A hús feldolgozása darált hússá	11
7.3 Kolbász készítése	11
7.4 Kebbe-tekerics készítése	12
7.5 Omlós tészta készítése	12
7.6 Paradicsom passzírozása	13
8. Túltöltés elleni védelem	13
9. A készülék tisztítása	14
9.1 A motorblokk tisztítása	14
9.2 Tisztítás mosogatógépben	14
9.3 Kézi mosogatás	14
9.4 Tárolás	15
10. Receptek	15
10.1 Kebbe	15
10.2 Friss roston sült kolbász	16
10.3 Fasírtgolyók	17
10.4 Cevapcici	17
10.5 Paradicsomlé	18
10.6 Omlós tészta	18
11. Problémamegoldás	19
12. Eltávolítás	19
13. Alkatrészrendelés	19
14. Műszaki adatok	20
15. Garancia	21

1. **Áttekintés**

- 1 Turmixrúd
- 2 Adagolótál
- 3 : Kioldógomb
- 4 Motorblokk
- 5 Kábeltekerceselő
- 6 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 7 : Főkapcsoló gomb
- 8 **REV**: Hátramenet kapcsoló
- 9 Tapadókorong-lábak
- 10 Toldócsatlakozó
- 11 Betöltőnyílás
- 12 Toldó
- 13 Csiga
- 14 Vágókés
- 15 Lyuktárcsa
- 16 Zárógyűrű
- 17 Keskeny töltő
- 18 Széles töltő
- 19 Adapter széles töltőhöz
- 20 Passzírozó toldó
- 21 Ház
- 22 Gyűjtőtartály a paradicsomléhez
- 23 Passzírozó szita
- 24 Passzírozó toldó csiga
- 25 Toldó omlós tésztárhoz
- 26 Minta csík

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új húsdarálójához.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Kívánjuk, hogy örömet lelje az új húsdaráló használatában!

Jelzések a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetészerű használat

A húsdaráló friss, nyers hús, darálására, paradicsom passzírozására és omlósz tészta készítésére szolgál.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Megszakítás nélkül legfeljebb 15 percig használja a húsdarálót.

Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.

- ⊙ Ne használja a húsdarálót különösen kemény ételek feldolgozására, mint például fagyasztott élelmiszerek, csontok, szerezsendió, gabonafélék vagy kávébab.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYAZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezeték-től.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A motorblokkot nem szabad vízbe meríteni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani akarja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés pengéi nagyon élesek:
 - Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - Kézi tisztításhoz olyan tiszta vizet használjon, amelyben jól látja a munkaeszközöket, hogy elkerülje a nagyon éles pengék által okozott sérüléseket.
 - A munkaeszközök össze- és szét-szerelésekor ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a pengéket.

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ A készülék helytelen használata sérülésekhez vezethet.
- ⊙ A készüléket legfeljebb 15 percig szabad megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd „A készülék tisztítása” a következő oldalon 14)!



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ A motorblokkot, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja a készüléket nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől!
- ⊙ Amennyiben folyadék kerül a motorblokkba, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.

- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel soha ne jelentsen botlásveszélyt, és senki ne tudjon beleakadni vagy rálépni.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).

- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - a készülék összeszerelése vagy szét-szerelése előtt
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha a készüléken, a tartozékokon vagy a csatlakozókábelben látható sérülések vannak.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés pengéi nagyon élesek. Soha ne érjen pusztán kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Kézi tisztításkor használjon olyan tiszta vizet, amelyben jól látja a pengéket, nehogy a nagyon éles pengék sérülést okozzanak.



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Csak a turmixrúddal nyomja be az ételt a betöltőnyílásba, és soha ne az ujjai-val. Jelentős sérülésveszély áll fenn.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt bedugja a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóal-

jzatból, mielőtt felhelyezi vagy leválasztja a felszerelt tartozékot.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket csak sík, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre helyezze, ne hogy leessen vagy lecsússzon.
- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a vágókést megfelelően helyezte be. A helytelen behelyezés károsíthatja a készüléket.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne gyakoroljon túl nagy nyomást a betöltött élelmiszerre. Alkalmazzon egyenletes nyomást, hogy a motor ne álljon le.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak akkor nyomja meg a **REV** gombot, ha a motor leállt.
- ⊙ Paradicsomok passzírozása közben ne működtesse a hátramenetet a **REV** gombbal. A paradicsomlé bekerülhet a motorblokk belsejébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A csigán lévő lyuktárcsa és műanyag gyűrű a kiszállításkor vékony olajréteggel van ellátva. Tisztítás után kenje be ezeket az alkatrészeket kevés olajjal.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok sokfajta festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljesen, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 Motorblokk **4**
- 1 Toldó **12**
- 1 Adagolótál **2** turmixrúddal **1**
- 1 Csiga **13**
- 1 Vágókés **14**
- 3 Lyuktárcsa **15**: Durva (7 mm), közepes (5 mm), finom (3 mm)
- 1 Keskeny töltő **17**
- 1 Kebbe toldó (2-részes): széles töltőtöltőcsér **18** és adapter **19**
- 1 Zárógyűrű **16**
- 1 Passzírozó-toldó (4-részes): Ház **21**, gyűjtőtartály **22**, paszírozó szita **23**, csiga **24**
- 1 Omlós tészta toldó (2-részes): Toldó **25**, minta csík **26**
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. **Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket!** (lásd „A készülék tisztítása” a következő oldalon 14)
4. A motorblokkot **4** sima és száraz felületre állítsa. Válasszon egy sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorong-lábak **9** meg tudjanak tapadni és biztos tartást biztosítsanak.
5. Tekerje le teljesen a csatlakozóvezeték **6** a kábelvezetőről **5**.

6. Összeszerelés/ szétszerelés



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ⊙ A vágókés **14** pengéi nagyon élesek. Ne érjen hozzá.
- ⊙ Minden összeszerelés/szétszerelés előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **6** a csatlakozó aljzatból.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a vágókést **14** megfelelően helyezze be. A helytelen behelyezés károsíthatja a készüléket.

6.1 Toldó felszerelése darált húshoz

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.



2. Helyezze a vágókést **14** a csigára **13**. A vágókés pengéinek a csigával ellenkező irányba kell mutatniuk.



3. Válassza ki a kívánt lyuktárcsa **15** és helyezze őket a csigára. A lyuktárcsa lévő két külső rögzítésnek a toldó **12** két mélyedésében kell lennie.
 - A durva minőséghez (pl. Thüringer Mett vagy durva sült kolbász) válassza a nagy lyukú lyuktárcsa (7 mm).
 - A finomabb minőséghez (pl. pástétomok, vagdalthús, finom kolbászok) válassza a kisebb lyukakkal (3 mm, 5 mm) rendelkező lyuktárcsa.
4. Kézrel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.

6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.
2. Helyezze a nagy furatokkal (7 mm) ellátott lyuktárcsa **15** a csigára. A lyuktárcsán található két külső rögzítőelemnek a toldók **12** két mélyedésébe kell illeszkednie.
3. Helyezze a tölcser **17** a lyuktárcsa **15**.
4. Csavarja szorosra a zárógyűrűt **16** kézzel.

6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez

1. Nyomja be a csigát **13** a toldóba **12**.
2. Helyezze az adaptert **19** a csigára. Az adapter két külső rögzítésének a toldók **12** két mélyedésében kell lennie.
3. Helyezze a töltőt **18** az adapterre.
4. Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.



6.4 Toldó felszerelése omlós tésztához

1. Tolja a csigát **13** a toldóba **12**.
2. **E kép:** Helyezze a nagy furatokkal (7 mm) ellátott lyuktárcsa **15** a csigára. A lyuktárcsán található két külső rögzítőelemnek a toldók **12** két mélyedésébe kell illeszkednie.
3. Helyezze az omlós tésztához való toldót **25** a lyuktárcsa **15**.
4. Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.
5. Vezesse be a minta csíkot **26** a toldót **25**.

6.5 Paradcicsompasszírozó rátét felszerelése


1. Nyomja a paszírozó szitát **23** a házba **21**.
2. Tolja a csigát **13** a toldóba **12**.
3. **D kép:** Helyezze a passzírozó toldó **20** csigáját **24** a toldóban **12** lévő csigára **13**.
4. Helyezze fel a házat **21** a toldóra **12**. Az adapter két külső rögzítésének a toldók **12** két mélyedésében kell lennie.
5. **D kép 1:** Kézzel csavarozza fel a zárógyűrűt **16**.
6. **D kép 2:** Úgy helyezze fel a gyűjtőtartályt **22** a házra **21**, hogy hallhatóan a helyére kattanjon.

6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra

1. Állítsa a motorblokkot **4** sima és száraz felületre. Válasszon egy sima, tiszta felületet, hogy a tapadókorong-lábak **9** meg tudjanak tapadni és biztos tartást biztosítsanak.
2. **A kép:** Helyezze a tervezett feldolgozáshoz készre szerelt toldót **12** a toldócsatlakozóra **10** a motorblokkon **4**. A toldón lévő nyíljelölés ▲ a reteszoldás  **3** gomb melletti jelölésre  mutat.
3. **A kép:** Enyhén nyomja a toldót **12** a motorblokkra **4**, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg hallhatóan a helyére nem kattanjon.
4. Helyezze az adagolótlát **2** a betöltőnyílásra **11**.

6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót

Az üzemeltetés utáni tisztításhoz a toldót le kell választani a motorblokkról.

1. Ha szükséges, távolítsa el az adagoló-tálat **2** is.
2. **B kép:** Nyomja meg a kioldógombot  **3**.
3. **B kép:** Fordítsa el a toldót **12** ütközésig az óramutató járásával megegyező irányába. Ezután húzza ki a toldót a motorblokkból **4**.
4. Szerelje szét a toldót az egyes alkatrészeire.

7. Kezelés




Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Csak a turmixrúddal **1** nyomja be az ételt a betöltőnyílásba **11**, és soha ne az ujjával. Jelentős sérülésveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket legfeljebb 15 percig lehet megszakítás nélkül működtetni. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.

MEGJEGYZÉSEK:

- Az első néhány alkalommal a motor forrósodása miatt enyhe füst keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- Ha a motor üzemelés közben pl. túltöltés miatt blokkolódik, szüntesse meg a blokkot. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot  **7** a készülék kikapcsolásához. Amikor a motor leáll, nyomja meg röviden a **REV 8** gombot a hátramenet-höz. Ez valószínűleg megszünteti a zavart. Kapcsolja be ismét a készüléket.

7.1 Az élelmiszerek előkészítése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne használja a készüléket különösen kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy szerezscendió aprítására.

A darált hús különösen érzékeny élelmiszer. Nagyon gyorsan megromlik. A túl melegen vagy túl sokáig tárolt darált hús ideális táp-

talajt biztosít a baktériumok számára. Ha otthon készíti el és dolgozza fel a darált húst, kövesse az alábbi tanácsokat:

- Minden munka során ügyeljen a lehető legnagyobb tisztaságra.
- Csak friss, jól lehűtött húst használjon, mivel a húsdarálóban felmelegszik.
- Válassza le a húst a csontokról, távolítsa el az inakat és a bőrt, és vágja a húst kb. 20 cm hosszú és kb. 3 cm átmérőjű darabokra.
- Azonnal hűtse vissza a kész darált húst (legfeljebb +4 °C), és 6 órán belül használja fel.
- Ha a darált húst tárolni szeretné, az elkészítése után azonnal fagyassza le.
- Alaposan tisztítsa meg a húsdarálót. Nem maradhat ételmaradék a tartozékokon.

7.2 A hús feldolgozása darált hússá

1. Töltse a húsdarabokat a betöltőnyílásba **11** és az adagolótábla **2**.
2. A darált hús felfogásához helyezzen egy edényt a zárógyűrű **16** alá.
3. Dugja a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék bekapcsolásához.
5. Nyomja a húst a turmixrúddal **1** a betöltőnyílásba **11**. Ne préselje túl erősen a húst, különben felmelegszik, szürke és zsíros lesz.

MEGJEGYZÉS: Ha a darált hús az első munkamenet után nem elég finom, hűtsük le (kb. 30 perc a hűtőben), és dolgozzuk fel másodszor is a húsdarálással.

6. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék kikapcsolásához.

7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
8. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.3 Kolbász készítése

MEGJEGYZÉS: A kolbász töltése akkor sikerül különösen jól, ha ketten csinálják.

- Kolbászbelet hentesnél vagy hentes szaküzletben szerezhet be.
 - Ha kolbászt szeretne készíteni, használjon természetes belet. Ez optimális vastagságú és fogyasztható. 1 kg kolbászmasszához kb. 1,60 m-t számoljon. Tegye a szükséges mennyiséget langyos vízbe 3 órára.
 - A kolbásztöltelékhez recepttől függően a darált húst keverje össze a fűszerekkel, esetleg egyéb hozzávalókkal, és az egészet erőteljesen gyúrja össze kb. 5 percig.
 - Az elkészített kolbászkeveréket körülbelül 30 percig hűtőben tárolja.
1. Az elkészített kolbásztöltelékkel töltse a betöltőnyílásba **11** és az adagolótábla **2**.
 2. Vegye ki a kolbászbelet a vízből, és nyomja ki a bélből a vizet. Helyezze a kolbászbelet a töltőre **17** a kívánt hosszúságig, kb. 5 cm-ig és a végét csomózza össze.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Nyomja a kolbász töltelékkel a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűsebben

dolgozzon. Kerülje a légbuborékok kialakulását. Szükség esetén szűrja fel a kolbászt egy tüvel.

MEGJEGYZÉS: Mivel a kolbász főzészor és fagyasztáskor kitágul, ezért ne töltsé túl. Ellenkező esetben a kolbász szétrepedhet.

6. Minden egyes kolbászhsz elérése után nyomja össze a hüvelykujjával és a mutatóujjával a belet, hogy üres bél-darabot hozzon létre.
7. Fordítsa körbe az első kolbászt 2-szer, 3-szor jobbra, a másodikat pedig balra, mindig váltakozva. Így kolbász lánc jön létre.
8. A kolbásztölték betöltése után nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék kikapcsolásához.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
10. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.4 *Kebbe-tekercs készítése*

- Készítse elő a masszát a Kebbe tekercshez. A használt élelmiszertől függően előfordulhat, hogy a húsdarálót és a kisebb lyukakkal (3 mm, 5 mm) rendelkező lyuktárcsa kell használnia. A massa finomabba, ha egy második alkalommal is feldolgozza a húsdarálóban.
1. Öntse a kebbe-tekercshez előkészített masszát a betöltőnyílásba **11**.
 2. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 3. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék bekapcsolásához.

4. Nyomja a Kebbe tekercs masszát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűsebben dolgozzon.
5. Ha a tekercs elérte a kívánt hosszúságot, vágja le a pl. egy konyhai késsel.
6. Ha felhasználta az összes masszát a kebbe-tekercshez, nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék kikapcsolásához.
7. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
8. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.5 *Omlós tészta készítése*

- Készítse elő a tésztát az omlós tésztához.
 - Bélelje ki egy tepsit sütőpapírral. Helyezze a tepsit a felszerelt, az omlós tésztához való toldó **25** alá.
1. Helyezze középre a minta csíkot **26** a kívánt formával a toldóban **25**.
 2. Töltsé a tésztát a betöltőnyílásba **11**.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ① **7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Nyomja a tésztát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűsebben dolgozzon.
 6. Ha a sütemény elérte a kívánt hosszt, kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal ① **7**. Vágja le a tésztacsíkokat pl. egy konyhai késsel.
 7. Helyezze a tésztacsíkokat a kívánt formában a tepsire.
 8. Újból kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló ① **7** gombbal, és folytassa.

9. Ha elhasználta a tésztát, nyomja meg a be-/kikapcsoló **① 7** gombot a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból.
10. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.
7. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkról **4**.
C kép: Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt. Tisztítsa meg a motorblokkon **4** lévő toldó **10** befogót is.

7.6 Paradicsom passzírozása



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Paradicsomok passzírozása közben ne működtesse a hátramenetet a **REV 8** gombbal. A paradicsomlé bekerülhet a motorblokk **4** belsejébe.

- Mossa meg a paradicsomot, és negyedelje fel.
1. Helyezzen egy tálat a paradicsomlé felfogásához a gyűjtőtartály **22** nyílása alá. Helyezzen egy másik tálat a passzírozó toldó **20** vége alá, a héjmara-dék és a magok felfogásához.
 2. Töltse a paradicsomdarabokat a betöltőnyílásba **11**.
 3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **6** az adattáblán szereplő műszaki adatoknak megfelelő aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is bármikor jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **① 7** a készülék bekapcsolásához.
 5. Ha elhasználta a paradicsomdarabokat, nyomja meg a be-/kikapcsoló **① 7** gombot a készülék kikapcsolásához.
 6. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.

8. Túltöltés elleni védelem

A készülék túltöltés elleni védelemmel rendelkezik. Ha ez kiold, pl. ha a motor leáll, a készülék automatikusan kikapcsol.

1. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **① 7** a készülék kikapcsolásához.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
3. Távolítson el minden tartozékot a motorblokkból, és hárítsa el a problémát.
4. Hagyja a készüléket legalább 30 percig hűlni, mielőtt újra használná.

9. A készülék tisztítása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **6** a csatlakozó aljzataból.
- ⊙ Soha ne merítse víz alá a motorblokkot **4**.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!


- ⊙ Vegye figyelembe, hogy a vágókés **14** pengéi nagyon élesek. Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról!

- ⊙ Soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Emiatt a készülék megsérülhet.

MEGJEGYZÉS: Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) elszínezhetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.

Az üzemeltetés utáni tisztításhoz a toldót le kell választani a motorblokkról.

1. Ha szükséges, távolítsa el az adagoló-tálat **2**.
2. **B kép:** Nyomja meg a kioldógombot  **3**.
3. **B kép:** Fordítsa el a toldót **12** ütközésig az óramutató járásával megegyező irányába. Ezután húzza ki a toldót a motorblokkból **4**.
4. Szerelje szét a toldót az egyes alkatrészeire.

9.1 A motorblokk tisztítása

1. Tisztítsa meg a motorblokkot **4** nedves ruhával. Használhat egy kevés mosogatószer is.
2. Tiszta vízzel enyhén megnedvesített, tiszta kendővel törölje meg a készüléket.
3. Csak akkor használja a motorblokkot **4** újra, ha teljesen megszáradt.

9.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

- Turmixrúd **1**
- Keskeny töltő **17**
- Széles töltő **18**
- Adapter széles töltőhöz **19**
- Ház **21**
- Gyűjtőtartály **22**
- Csiga **24**

9.3 Kézi mosogatás



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Kézi tisztításhoz olyan tiszta vizet használjon, amelyben jól látja a munkaeszközöket, hogy elkerülje a nagyon éles pengék által okozott sérüléseket.

Minden tartozék, kivéve a motorblokkot **4**, kézzel mosogatható.

- Lehetőleg közvetlenül használat után tisztítsa meg az összes tartozékot.
- Enyhe mosogatószeres vizet használjon, és minden alkatrészt tiszta vízzel öblítsen le.
- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újra használná vagy eltenné.
- Dörzsölje be a fémfelületeket egy kevés étolajjal, hogy megóvja őket a rozsdától. A toldó **12** és a zárógyűrű **16** alumíniumból készült, ezért nem kell őket bedörzsölni.

9.4 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

⊙ A csigán **13** lévő lyuktárcsa **15** és műanyag gyűrű a kiszállításnál vékony olajréteggel van ellátva. Tisztítás után kenje be ezeket az alkatrészeket kevés olajjal.

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt tároláshoz eltenné őket.
- A készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen tárolja, ahol gyermekek nem érhetik el.
- Tekerje fel a csatlakozóvezetékét **6** a kábelvezetőre **5**.

10. Receptek

10.1 Kebbe

Hozzávalók kb. 20 darabhoz

Hozzávalók a töltelékhez

200 g sovány marha- vagy bányahús

1 hagyma

2 teáskanál liszt

1 csipet só

ízlés szerint fűszerkeverék pl. az alábbi hozzávalókból: Koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, római kömény, kardamom

Hozzávalók a kebbe-burokhoz

450 g sovány marha- vagy bányahús

150–200 g liszt

1 teáskanál apróra vágott dió

1 teáskanál só

ízlés szerint fűszerkeverék pl. az alábbi hozzávalókból: Koriander, szegfűbors, bors, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, római kömény, kardamom

1 teáskanál paprikapor

chili por ízlés szerint

sütőzsír vagy olaj

A töltelék elkészítése

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja durva darabokra.
2. A húst először a húsdaráló durva (7 mm-es) lyuktárcsának segítségével aprítsa fel, majd a közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
3. Húzza le a hagymát, vágja fel finom kockákra, és süsse meg.
4. A darált húst, a pirított hagymát, a fűszereket, a sót és a lisztet tegye egy tálba, és az egészet keverje egynemű masszává.

A kebbe-burok elkészítése

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja durva darabokra.
2. A húst először a húsdaráló durva (7 mm-es) lyuktárcsaának segítségével aprítsa fel, majd a közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
3. Tegye a maradék hozzávalókat a húshoz, és mindent keverjen össze egyenletes masszává. A liszt mennyiségét állag szerint változtassa.
4. Dolgozza fel újból a húsmasszát a húsdarálóban a finomabb (3 mm) lyuktárcsával **15**.
5. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
6. Cserélje le a lyuktárcsat a Kebbe toldóra (lásd „Toldó felszerelése a Kebbe-hez” a következő oldalon 9).
7. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
8. Formázzon a kebbe-toldó segítségével kb. 7 cm hosszúságú kebbe-burkokat.

A kebbe elkészítése

1. Az elkészített kebbe-töltelékkel azonnal töltse meg a kebbe-burkokat.
2. Zárja le a Kebbe-t a végek és az oldalak enyhe összenyomásával.
3. A kebbe-t forró étolajban (kb. 190 °C) süsse kb. 3 perc alatt aranybarnára.

10.2 Friss roston sült kolbász

Hozzávalók kb. 8 darabhoz

Hozzávalók

300 g sovány marhahús
500 g sovány sertéshús
200 g lapocka
kb. 1,6 méter sertésbél
(Ø kb. 30–32 mm)
20 g só
½ evőkanál őrölt fehérbors
1 teáskanál kömény
½ teáskanál szerecsendió

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. A közepes (5 mm) lyuktárcsával **15** darálja meg a húst a húsdarálón.
3. Adja az összekever fűszereket, valamint a sót a húsmasszához, és gyúrja össze sima masszává. Tegye őket a hűtőszekrénybe körülbelül 30 percre.
4. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
5. Cserélje ki a lyuktárcsat a kolbásztöltőre (lásd „Toldó felszerelése kolbászokhoz” a következő oldalon 9).
6. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
7. Töltse be a kolbásztöltéket az utasítások szerint (lásd „Kolbász készítése” a következő oldalon 11), és a kolbászokat kb. 20 cm hosszúságnál forgassa el.
8. A kész grillkolbászt jól süsse át, és még aznap fogyassza el.

10.3 Fasírtgolyók

Hozzávalók kb. 8 db fasírtgolyóhoz

Hozzávalók

500 g marha-, sertés- vagy bányahús
½ teáskanál bors
1 tojás (M méretű)
egy kevés zsemlemorzsa
2 evőkanál joghurt
1 hagyma
1 teáskanál paprikapor
1 gerezd fokhagyma
1 evőkanál mustár
½ csokor petrezselyem
1 teáskanál só
2–3 evőkanál olaj sütéshez

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. A közepes (5 mm) lyuktárcsával **15** darálja meg a húst a húsdarálón.
3. Húzza le a fokhagymát, és nyomja egy tálba.
4. A hagymát pucolja meg és vágja finom kockákra.
5. A petrezselymet mossa meg és vágja apróra.
6. A zsemlemorzsa kivételével az összes hozzávalót adja a tálban lévő fokhagymához, és gyúrja sima masszává.
7. Kb. 3 evőkanálnyi masszából formázzon fasírtot és egy kicsit lapítsa le.
8. Ízlés szerint tegyen egy tányérra zsemlemorzsat, és forgassa bele a fasírtgolyókat.
9. Először egy bevonatos serpenyőben süsse elő a fasírtgolyók mindkét oldalát. Ezután párolja a fasírtgolyókat közepes vagy alacsony lángon körülbelül 8-10 percig. Fordítsa meg a fasírtgolyókat a sütési idő alatt kb. 2–3 alkalommal.

10.4 Cevapcici

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

500 g marha lapocka
2 hagyma
2 gerezd fokhagyma
3 evőkanál zsemlemorzsa
1 evőkanál paprikapor, csípős
1 csokor friss kakukkfű
3 evőkanál olívaolaj
só és bors
1 tojás

Elkészítés

1. Mossa meg a húst, itassa fel a nedveséget, és vágja kis darabokra.
2. Hámozza meg a fokhagymát és a hagymát, vágja apróra, és tegyen mindent egy nagy tálba.
3. Vágja le a kakukkfű leveleit a gallyakról, aprítsa fel, és ezt is tegye a nagy tálba.
4. A húst a durva (7 mm-es) lyuktárcsa **15** segítségével darálja meg a húsdarálón.
5. A húsmasszát és a többi hozzávalót tegye egy nagy tálba, és az egészet jól keverje össze.
6. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
7. Cserélje le a durva (7 mm) lyuktárcsát **15** a közepesre (5 mm).
8. Szerelje össze a toldót, és helyezze újra üzembe a húsdarálót.
9. Aprítsa fel a húsmasszát a húsdaráló közepes (5 mm) lyuktárcsával **15**.
10. A húskeverékből formázzon ujjnyi vastag, kb. 5 cm-es tekerceseket.

MEGJEGYZÉS: Ehhez a húsdaráló kolbász toldója is használható (lásd „Kolbász készítése” a következő oldalon 11).

11. A cevapcicit közepes lángon grillezzük ropogósra és barnára.

10.5 Paradicsomlé

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

kb. 1 kg paradicsom
1 hagyma
2 gerezd fokhagyma
2 evőkanál olívaolaj
1 csipet cukor
só és bors
néhány bazsalikomlevél

Elkészítés

1. Mossa meg és negyedelje a paradicsomot.
2. Szerelje fel a passzírozó toldót **20**.
3. Helyezzen egy tálat a paradicsomlé felfogásához a gyűjtőtartály nyílása alá. Helyezzen egy másik tálat a passzírozó toldó vége alá, a héjmaradék és a magok felfogásához.
4. Töltse a paradicsomdarabokat a betöltőnyílásba **11**. Passzírozza át a paradicsomdarabokat.
5. Hámozza meg a hagymát, és vágja kockára.
6. Pucolja meg a fokhagymagerezdeket, és préselje őket.
7. Melegítsen egy kis olívaolajat egy edényben.
8. Adja hozzá a hagyma kockákat, és süsse össze.
9. Adja hozzá a paradicsomlét. Tetszés szerint fűszerezze csipet cukorral, borsal és sóval. Hagyja a paradicsomlét kb. 20 percig főni.
10. Adja hozzá a fokhagymát. Ha a paradicsomlé túl sűrű, akkor bármikor hígítható kevés vízzel.
11. Hagyja a paradicsomlét 1–2 órán át tovább főni.
12. Kóstolja meg a paradicsomlét. Adja hozzá a bazsalikomleveleket, és tálalja a paradicsomlét.

10.6 Omlós tészta

Hozzávalók kb. 2 tepsizhez

Hozzávalók

500 g liszt
250 g cukor
250 g vaj
2 csomag vaníliás cukor, egyenként 8 g
1 csipet só
2 tojás (M méret)

Elkészítés

1. Ossa szét a vaját. Tegye a vaját a cukorral, a vaníliás cukorral és a csipet sóval a tálba.
2. Keverje habosra a keveréket.
3. Kevergetés közben adjon hozzá a tojásokat.
4. Kevergetés közben adja hozzá a lisztet. Most gyúrjon össze minden hozzávalót szilárd tésztává.
5. A további feldolgozásig hagyja a tésztát lefedve, vagy fóliába tekerve legalább 1 óráig a hűtőszekrényben pihenni.
6. A süttöt előmelegítjük 180 °C-ra (alsó/felső sütés).
7. Bélelje ki egy tepsit sütőpapírral.
8. Szerelje fel az omlós tésztához való toldót **25**. Helyezze középre a minta csíkot **26** a kívánt formával a toldóban.
9. Kapcsolja be a készüléket. Nyomja a tésztát a betöltőnyílásba **11**, és nyomja a turmixrúddal **1**. A lehető legegyszerűbben dolgozzon.
10. Ha a sütemény elérte a kívánt hosszt, kapcsolja ki a készüléket. Vágja le a tésztacsíkokat pl. egy konyhai késsel.
11. Helyezze a tésztacsíkokat a kívánt formában a tepsire. Így töltse meg a tepsit.
12. Süsse az omlós tésztát kb. 10–15 percig előmelegített sütőben.

11. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram? Ellenőrizze a csatlakozást.
A készülék erősen vibrál, vagy mozog üzemelés közben.	<ul style="list-style-type: none">• A tapadókorong-lábaknak 9 tisztának és száraznak kell lenniük, és a készüléket szilárd, sima felületre kell állítani.
A toldóban lévő csiga nem, vagy csak nehezen forog.	<ul style="list-style-type: none">• A készülék túl van töltve. Kapcsolja ki a készüléket. Amikor a motor leáll, nyomja meg röviden a REV 8 gombot a hátramenehez. Ez valószínűleg megszünteti a zavart. Kapcsolja be ismét a készüléket.vagy• A készülék nem tudja feldolgozni a betöltött élelmiszert. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 6 a csatlakozóaljzattól. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról 4. Szereljen szét minden alkatrészt, és szüntesse meg a problémát.

12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobtatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.


13. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online megrendelés

<https://shop.hoyerhandel.com/hu/>

14. Műszaki adatok

Modell:	SFWT 400 B1
Hálózati feszültség:	220–240 V~ 50–60 Hz
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	400 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	≤ 0,3 W
Max. folyamatos működés (KB): (azt adja meg, hogy milyen hosszán szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie)	15 perc

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	G epprüfte S icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ
Gyártási szám:	487857_2501
A termék típusa:	SFWT 400 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Motorblokk, toldó, adagolótal turmixrúddal, csiga, vágókés, 3 vágórostély, szűk töltőtölcsér, kebbe toldó (2-részes), passzírozótoldó (4-részes), omlós tészta toldó (2-részes)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
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 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 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 kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást 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 közöltnek 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 kezeléssel, 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, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. 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.

A www.lidl-service.com weboldalaról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **487857_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 487857_2501

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:



A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	25
2. Predvidena uporaba	26
3. Varnostna opozorila	27
4. Obseg dobave	29
5. Razpakiranje in postavitve	30
6. Montaža/demontaža	30
6.1 Montaža nastavka za mleto meso	30
6.2 Montaža nastavka za klobase	31
6.3 Montaža nastavka za kibbeh	31
6.4 Montaža nastavka za brizgano pecivo.....	31
6.5 Montaža nastavka za pasiranje paradižnika.....	31
6.6 Montirani nastavek namestite na ohišje motorčka.....	31
6.7 Snemanje nastavka po uporabi	32
7. Uporaba	32
7.1 Priprava živil	32
7.2 Predelava mesa v mleto meso	32
7.3 Izdelava klobas	33
7.4 Valji za izdelavo kibbeha	33
7.5 Izdelava brizganega peciva.....	34
7.6 Pasiranje paradižnika	34
8. Preobremenitvena zaščita	35
9. Čiščenje naprave	35
9.1 Čiščenje ohišja motorčka	35
9.2 Čiščenje v pomivalnem stroju	35
9.3 Ročno pomivanje	35
9.4 Shranjevanje	36
10. Recepti	36
10.1 Kibbeh	36
10.2 Sveža klobasa za žar.....	37
10.3 Mesni polpeti	38
10.4 Čevapčiči	38
10.5 Paradižnikova omaka.....	39
10.6 Brizgano pecivo	39
11. Odpravljanje težav	40
12. Odstranjevanje med odpadke	40
13. Naročanje delov pribora	40
14. Tehnični podatki	41
15. Garancija	42

1. Pregled

- 1 Potiskalo
- 2 Skodela za polnjenje
- 3 : Gumb za sprostitvev
- 4 Ohišje motorčka
- 5 Kabelsko navitje
- 6 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 7 : Tipka za vklop/izklop
- 8 **REV**: Stikalo za vzvratni tek
- 9 Prisesalne nožice
- 10 Priključek za nastavek
- 11 Odprtina za polnjenje
- 12 Nastavek
- 13 Polž
- 14 Križni nož
- 15 Plošče z luknjami
- 16 Zaporni obroč
- 17 Ozek lij za polnjenje
- 18 Širok lij za polnjenje
- 19 Adapter za širok lij za polnjenje
- 20 Pasirni nastavek
- 21 Ohišje
- 22 Zbirna posoda za paradižnikov sok
- 23 Pasirno cedilo
- 24 Polž za pasirni nastavek
- 25 Natični nastavek za brizgano pecivo
- 26 Trak z motovi

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup novega stroja za mletje mesa.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Šranite ta navodila za uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim strojem za mletje mesa!

Simboli na napravi



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne vplivajo na okus ali vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Za stroj za mletje mesa je namenjen mletju svežega, surovega mesa, pasiranju paradiznika in pripravi brizganega peciva.

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Stroj za mletje mesa lahko brez prekinitve uporabljate maksimalno 15 minut. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Stroja za mletje mesa ne uporabljajte za mletje zelo trdih živil, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškati oreh, žita ali kavna zrna.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Ohišja motorčka ne smete potopiti v vodo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo, uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Kadar naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, je treba napravo vedno izklopiti z napajanja.
- ⊙ Upoštevajte, da so rezila križnega noža zelo ostra:
 - Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
 - Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da delovna orodja dobro vidite in se ne poškodujete na ostrih rezilih.
 - Pri odstranjevanju in vstavljanju delovnih orodij pazite, da se ne dotikate rezil.
- ⊙ Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem premika, je treba napravo izključiti in jo izklopiti z napajanja.
- ⊙ V primeru napačne uporabe naprave lahko pride do poškodb.

- ⊙ Naprava je zasnovana za največ 15 minut neprekinjenega delovanja. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Pred prvo uporabo očistite vse dele in površine, ki pridejo v stik z živili (glejte "Čiščenje naprave" na strani 35).



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim načeloma preprečite stik z električnimi napravami.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenega pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ohišja motorčka, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne smete potopiti v vodo ali v katero koli drugo tekočino.
- ⊙ Ohišje motorčka zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali vodo, ki prši.
- ⊙ Če pride do vdora vode v ohišje motorčka, nemudoma izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Vtič omrežnega kabla priključite na vtično šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi zlahka dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- ⊙ Pazite, da se ob priključni kabel nihče ne more spotakniti ali se vanj zaplesti oz. ga pohoditi.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne vlecite iz vtičnice tako, da potegnete kabel, temveč vedno vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate,
 - pred sestavljanjem ali razstavljanjem naprave,
 - pred čiščenjem naprave,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, na dodatni opremi ali na napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.

- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, naprave ne predelujte.



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila križnega noža zelo ostra. Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da rezila dobro vidite in se ne poškodujete na ostrih nožih.



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov.
- ⊙ Živila v odprtino za polnjenje potiskajte le s potiskalom in nikoli s prsti. Obstaja velika nevarnost poškodb.
- ⊙ Preden omrežni vtič priklopite v vtičnico, pazite, da je naprava izključena.
- ⊙ Preden pritrdite ali sprostite montirani nastavek, napravo izklopite in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Napravo postavite le na ravno, suho, nehrsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol.
- ⊙ Pazite, da je križni nož pravilno vstavljen. Če je vstavljen napačno, lahko poškoduje napravo.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Na živila, ki jih polnite, ne pritiskajte preveč. Delajte z enakomernim pritiskom, da motor ne blokira.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ Pritisnite tipko **REV** šele, ko se motor zaustavi.
- ⊙ Pri pasiranju paradiznika ne aktivirajte vzvratnega teka s tipko **REV**. Paradizni-

kov sok bi lahko pritisnilo v notranjost ohišja motorčka.

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Plošče z luknjami in plastični obroč ob polžu so ob dobavi prevlečeni s tenko plastjo olja. Po čiščenju te dele podrgnite z malo jedilnega olja.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
- ⊙ Naprava je opremljena z nogicami iz umetne mase, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nehrsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 ohišje motorčka **4**
- 1 nastavek **12**
- 1 skodela za polnjenje **2** s potiskalom **1**
- 1 polž **13**
- 1 križni nož **14**
- 3 plošče z luknjami **15**: groba (7 mm), srednjala (5 mm), fina (3 mm)
- 1 ozek lij za polnjenje **17**
- 1 nastavek za kibbeh (2-delni): širok lij za polnjenje **18** in adapter **19**
- 1 zaporni obroč **16**
- 1 pasirni nastavek (4-delni): ohišje **21**, zbirna posoda **22**, pasirno cedilo **23**, polž **24**
- 1 nastavek za brizgano pecivo (2-delni): natični nastavek **25**, trak z motivi **26**
- 1 celotna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila (priložena napravi)

5. Razpakiranje in postavitve

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
3. **Pred prvo uporabo očistite napravo!** (glejte "Čiščenje naprave" na strani 35)
4. Postavite ohišje motorčka **4** na ravno in suho površino. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko prisesalne nogice **9** trdno prisesajo in zagotovijo varno oporo.
5. Odvijte ves priključni kabel **6** s kabelskega navitja **5**.

6. Montaža/demontaža



NEVARNOST poškodb!

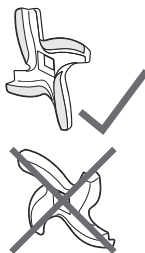
- ⊙ Rezila križnega noža **14** so zelo ostra. Ne dotikajte se jih.
- ⊙ Pred montažo/demontažo vedno izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Pazite, da je križni nož **14** pravilno vstavljen. Če je vstavljen napačno, lahko poškoduje napravo.

6.1 Montaža nastavka za mletje mesa

1. Potisnite polža **13** v nastavek **12**.



2. Križni nož **14** namestite na polža **13**. Rezila križnega noža morajo biti obrnjena proč od polža.

3. Izberite zeleno ploščo z luknjami **15** in jo namestite na polža. Obe zunanji pritrditvi na plošči z luknjami morata ležati v izrezih na nastavku **12**.
 - Za grobo velikost (npr. turinško mletje svinjsko meso ali grobo mleto pečeni- ca) izberite ploščo z velikimi luknjami (7 mm).
 - Za bolj fino velikost (npr. za paštete, mleto meso, fino mleto klobase) izberite ploščo z manjšimi luknjami (3 mm, 5 mm).
4. Ročno privijte zaporni obroč **16**.

6.2 Montaza nastavka za klobase

1. Potisnite polža **13** v nastavek **12**.
2. Ploščo **15** z velikimi luknjami (7 mm) namestite na polža. Obe zunanji pritrditvi na plošči z luknjami morata ležati v obeh izrezih na nastavku **12**.
3. Lij za polnjenje **17** namestite na ploščo z luknjami **15**.
4. Ročno privijte zaporni obroč **16**.

6.3 Montaza nastavka za kibbeh

1. Potisnite polža **13** v nastavek **12**.
2. Adapter **19** namestite na polža. Obe zunanji pritrditvi na adapterju morata ležati v izrezih na nastavku **12**.
3. Lij za polnjenje **18** namestite na adapter.
4. Ročno privijte zaporni obroč **16**.

6.4 Montaza nastavka za brizgano pecivo

1. Potisnite polža **13** v nastavek **12**.
2. **Slika E:** Ploščo **15** z velikimi luknjami (7 mm) namestite na polža. Obe zunanji pritrditvi na plošči z luknjami morata ležati v obeh izrezih na nastavku **12**.
3. Natični nastavek **25** za brizgano pecivo namestite na ploščo z luknjami **15**.
4. Ročno privijte zaporni obroč **16**.
5. Trak z motivi **26** vstavite v natični nastavek **25**.

6.5 Montaza nastavka za pasiranje paradiznika


1. Cedilo za pasiranje **23** potisnite v ohišje **21**.
2. Potisnite polža **13** v nastavek **12**.
3. **Slika D:** Nataknite polža **24** nastavka za pasiranje **20** na polža **13** v nastavku **12**.
4. Ohišje **21** namestite na nastavek **12**. Obe zunanji pritrditvi na adapterju morata ležati v izrezih na nastavku **12**.
5. **Slika D ①:** Ročno privijte zaporni obroč **16**.
6. **Slika D ②:** Vstavite zbirno posodo **22** v ohišje **21** tako, da se slišno zaskoči.

6.6 Montirani nastavek namestite na ohišje motorčka

1. Postavite ohišje motorčka **4** na ravno in suho površino. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko prisesalne nogice **9** trdno prisesajo in zagotovijo varno oporo.
2. **Slika A:** Za pripravo namestite za posamezni namen montirani nastavek **12** na priključek **10** na ohišju motorčka **4**. Pri tem naj kaže puščična oznaka ▲ na nastavku na oznako Ⓜ poleg gumba za odklep Ⓜ **3**.
3. **Slika A:** Potisnite nastavek **12** rahlo na ohišje motorčka **4** in ga obrnite proti smeri urnega kazalca, da se slišno zaskoči.
4. Namestite skodelo za polnjenje **2** na odprtino za polnjenje **11**.

6.7 Snemanje nastavka po uporabi

Nastavek je treba po uporabi za čiščenje sneti z ohišja motorčka.

- Po potrebi odstranite skodelo za polnjenje **2**.
- Slika B:** Pritisnite gumb za odklep  **3**.
- Slika B:** Zavrtite nastavek **12** v smeri urnega kazalca do naslona. Povlecite nastavek z ohišja motorčka **4**.
- Razstavite nastavek na posamezne dele.

7. Uporaba




NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- Živila v odprtino za polnjenje **11** potiskajte le s potiskalom **1** in nikoli s prsti. Obstaja velika nevarnost poškodb.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- Naprava je izdelana za neprekinjeno delovanje največ 15 minut. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.

NAPOTKI:

- Ob začetku uporabe se zaradi segrevanja motorja lahko razvije rahel vonj. To ni težava. Poskrbite za zadostno prezračevnost.
- Če motor med uporabo blokira npr. zaradi prekomernega polnjenja, odstranite blokado. Za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop  **7**. Ko se motor ustavi, na kratko pritisnite tipko **REV 8** za vzvratni tek. To naj bi odpravilo motnjo. Napravo ponovno vklopite.

7.1 Priprava živil


OPOZORILO pred materialno škodo!

- Naprava ni primerna za mletje zelo trdih živil, kot so npr. kosti ali muškatni oreščki.

Mleto meso je posebej občutljivo živilo. Zelo hitro se pokvari. Mleto meso, ki ga hranite na preveč toplem mestu ali predolgo, nudi idealno gojišče za bakterije. Če mleto meso meljete ali predelujete doma, upoštevajte naslednje nasvete:

- Pri vseh delih kar najbolj pazite na čistoto.
- Uporabljajte le sveže, dobro ohlajeno meso, saj se v stroju za mletje mesa segreje.
- Iz mesa odstranite kosti, kite in kožo ter ga razrežite na kose, ki so dolgi do pribl. 20 cm in imajo premer pribl. 3 cm.
- Pripravljen mleto meso nemudoma spet postavite na hladno (ne nad +4 °C) in ga porabite v 6 urah.
- Če želite mleto meso shranjevati, ga zamrznite takoj po pripravi.
- Skrbno očistite stroj za mletje mesa. Na dodatni opremi ne sme biti nobenih ostankov.

7.2 Predelava mesa v mleto meso

- Pripravljen kose mesa dodajte odprtino za polnjenje **11** in skodelo za polnjenje **2**.
- Postavite skledo za prestrezanje mletega mesa pod zaporni obroč **16**.
- Omrežni vtič **6** vklopite v vtičnico, ki ustreza tehničnim podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno dostopna.
- Za vklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop  **7**.

5. Meso v odprtino za polnjenje **11** potiskajte s potiskalom **1**. Mesa ne potiskajte premočno, sicer se preveč segreje, postane sivo in maščoba v njem postane mazava.

NAPOTEK: Če mleto meso ob prvem mletju še ni dovolj fino mleto, ga ohladite (pribl. 30 minut v hladilniku) in ga še drugič obdelajte s strojem za mletje mesa.

6. Za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
7. Izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
8. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka **4**. Demontirajte in temeljito očistite vse dele pod vročo vodo.

7.3 Izdelava klobas

NAPOTEK: Polnjenje klobas uspe še posebej dobro, če to delate v dvojce.

- Ovoje za klobase dobite pri mesarju ali v specializirani mesarski trgovini.
 - Če želite izdelovati kolbasice, vzemite naravno črevo. Ima optimalno debelino in ga lahko pojedete skupaj s klobaso. Računajte pribl. 1,60 m za 1 kg mase za klobase. Potrebno količino za 3 ure položite v mlačno vodo.
 - Za maso za klobase zmešajte mleto meso z začimbami in morebitnimi drugimi sestavinami v skladu z receptom ter maso krepko mesite približno 5 minut.
 - Pripravljeno maso za klobase pribl. 30 minut hladite v hladilniku.
1. Pripravljeno maso za klobase dodajte odprtino za polnjenje **11** in skodelo za polnjenje **2**.
 2. Vzemite črevo za klobase iz vode in stisnite vodo iz črevesa. Poveznite črevo za klobase potrebne dolžine do 5 cm

prek lija za polnjenje **17** in zavežite konec.

3. Omrežni vtič **6** vklopite v vtičnico, ki ustreza tehničnim podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno lahko dostopna.
4. Za vklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
5. Polnilo za klobase v odprtino za polnjenje **11** potiskajte le s potiskalom **1**. Delajte čim bolj enakomerno. Pazite, da ni zračnih mehurčkov. Če je treba, klobaso prebodite z iglo.

NAPOTEK: Ker se klobase pri kuhanju in zamrzovanju raztezajo, jih ne napolnite preveč. Sicer se klobase lahko razpočijo.

6. Odvisno od dolžine klobase, stisnite črevo skupaj s palcem in kazalcem, da dobite prazen kos črevesa.
7. Prvo klobaso 2–3x zavrtite v desno, drugo v levo, vedno izmenjaje. Tako nastane veriga klobas.
8. Ko je masa za klobase napolnjena, za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
9. Izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
10. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka **4**. Demontirajte in temeljito očistite vse dele pod vročo vodo.

7.4 Valji za izdelavo kibbeha

- Pripravite maso za kibbeh-zvitke. Odvisno od uporabljenih živil, lahko za to eventuelno uporabite stroj za mletje mesa in plošče z luknjami z manjšimi luknjami (3 mm, 5 mm). Masa je tako bolj fina, ko jo drugič obdelate s strojčkom za mletje mesa.
1. Pripravljeno maso za kibbeh-zvitke dodajte odprtino za polnjenje **11**.

2. Omrežni vtič **6** vklopite v vtičnico, ki ustreza tehničnim podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno lahko dostopna.
3. Za vklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
4. Maso za kibbeh-zvitke v odprtino za polnjenje **11** potiskajte le s potiskalom **1**. Delajte čim bolj enakomerno.
5. Ko zvitek doseže želeno dolžino, ga odrežite, npr. s kuhinjskim nožem.
6. Ko ste porabili maso za kibbeh-zvitke, za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
7. Izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
8. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka **4**. Demontirajte in temeljito očistite vse dele pod vročo vodo.

7.5 Izdelava brizganega peciva

- Pripravite testo za brizgano pecivo.
 - Pekač obložite s papirjem za peko. Postavite pekač pod montiran natični nastavek **25** za brizgano pecivo.
1. Centrirajte trak z motivi **26** z želeno obliko v natičnem nastavku **25**.
 2. Napolnite testo v odprtino za polnjenje **11**.
 3. Omrežni vtič **6** vklopite v vtičnico, ki ustreza tehničnim podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno lahko dostopna.
 4. Za vklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
 5. Testo v odprtino za polnjenje **11** potiskajte le s potiskalom **1**. Delajte čim bolj enakomerno.
 6. Ko testo doseže želeno dolžino, napravo vklopite s tipko za vklop/izklop **① 7**. Trak testa odrežite npr. s kuhinjskim nožem.
 7. Položite trak testa v želeni obliki na pekač.

8. Napravo spet vklopite s tipko za vklop/izklop **① 7** in nadaljujte.
9. Ko ste porabili testo, pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**, da izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
10. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka **4**. Demontirajte in temeljito očistite vse dele pod vročo vodo.

7.6 Pasiranje paradižnika



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Pri pasiranju paradižnika ne aktivirajte vzvratnega teka s tipko **REV 8**. Paradižnikov sok bi lahko pritisnilo v notranjost ohišja motorčka **4**.

- Paradižnike umijte in jih razrežite na četrtine.

1. Skledo za prestrezanje paradižnikovega soka postavite pod odprtino v zbirni posodi **22**. Drugo posodo postavite pod konec nastavka za pasiranje **20**, da prestrežete ostanke lupin in pečke.
2. Pripravljene kose paradižnika dodajte odprtino za polnjenje **11**.
3. Omrežni vtič **6** vklopite v vtičnico, ki ustreza tehničnim podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno lahko dostopna.
4. Za vklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
5. Ko ste porabili kose paradižnika, za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **① 7**.
6. Izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
7. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka **4**.

Slika C: Demontirajte in temeljito očistite vse dele pod vročo vodo. Očistite

priključek za nastavek **10** na ohišju motorčka **4**.

8. Preobremenitvena zaščita

Naprava je opremljena s preobremenitveno zaščito. Če se ta sproži, npr. če motor blokira, se naprava samodejno izklopi.

1. Za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **7**.
2. Izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
3. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka in odpravite motnjo.
4. Preden boste napravo pospravili, jo pustite, da se vsaj 30 minut ohlaja.

9. Čiščenje naprave



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
- ⊙ Ohišja motorčka **4** nikoli ne potaplajte v vodo.



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila križnega noža **14** zelo ostra. Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistil. Tako bi se aparat lahko poškodoval.

NAPOTEK: Nekatera živila ali začimbe (npr. curry) lahko obarvajo plastiko. To ni napaka naprave in ni škodljivo za zdravje.

Nastavek je treba po uporabi za čiščenje sneti z ohišja motorčka.

1. Po potrebi odstranite skodelo za polnjenje **2**.
2. **Slika B:** Pritisnite gumb za odklep **3**.
3. **Slika B:** Zavrtite nastavek **12** v smeri urnega kazalca do naslona. Povlecite nastavek z ohišja motorčka **4**.
4. Razstavite nastavek na posamezne dele.

9.1 Čiščenje ohišja motorčka

1. Ohišje motorčka **4** očistite z vlažno krpo. Lahko uporabite tudi malo pomivalnega sredstva.
2. Potem obrišite še s čisto, vlažno krpo s čisto vodo.
3. Ohišje motorčka **4** ponovno uporabite šele, ko je popolnoma suho.

9.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

- potiskalo **1**
- ozek lij za polnjenje **17**
- širok lij za polnjenje **18**
- adapter za širok lij za polnjenje **19**
- ohišje **21**
- zbirna posoda **22**
- polž **24**

9.3 Ročno pomivanje



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da delovna orodja dobro vidite in se ne poškodujete na ostrih rezilih.

Vse dele pribora razen ohišja motorčka **4** lahko pomijete ročno.

- Ves dele pribora očistite čim prej po uporabi.
- V vodo za pomivanje dodajte blago sredstvo za pomivanje in vse dele splaknite s čisto vodo.
- Preden dele naprave ponovno uporabite ali pospravite, naj se v celoti posušijo.
- Namažite kovinske površine z malo jedilnega olja, da jih zaščitite pred rjo. Nastavek **12** in zaporni obroč **16** sta iz aluminuja in ju ni treba premazati z oljem.

9.4 Shranjevanje

OPOZORILO pred materialno škodo!

⊗ Plošče z luknjami **15** in plastični obroč ob polžu **13** so ob dobavi prevlečeni s tenko plastjo olja. Po čiščenju te dele podrgnite z malo jedilnega olja.

- Preden dele naprave pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.
- Priključni kabel **6** navijte na kabelsko navitje **5**.

10. Recepti

10.1 Kibbeh

Sestavine za pribl. 20 kosov

Sestavine za polnilo

200 g puste govedine ali jagnjetine

1 čebula

2 čajni žlički moke

1 ščepec soli

po želji npr. začimbna mešanica iz: korijandra, pimenta, popra, cimeta, nageljnovih žbic, muškatalega oreščka, kumine, kardamoma

Sestavine za ovoj za kibbeh

450 g puste govedine ali jagnjetine

150–200 g moke

1 čajna žlička sesekljanih oreščkov

1 čajna žlička soli

po želji npr. začimbna mešanica iz: korijandra, pimenta, popra, cimeta, nageljnovih žbic, muškatalega oreščka, kumine, kardamoma

1 čajna žlička paprike v prahu

po želji čili v prahu

maščoba ali olje za cvrtje

Priprava polnila

1. Umijte meso, ga popivnajte do suhega in narežite na večje kose.
2. Meso zmeljite najprej s ploščo z luknjami **15** z grobimi luknjami (7 mm) in nato s srednjimi luknjami (5 mm) stroja za mletje mesa.
3. Čebulo olupite, jo sesekljajte na majhne kocke in jo popecite.
4. Mleto meso, popečeno čebulo, začimbe, sol in moko dajte v skledo in premešajte, da nastane enakomerna masa.

Priprava ovoja za kibbeh

1. Umijte meso, ga popivnjajte do suhega in narežite na večje kose.
2. Meso zmeljite najprej s ploščo z luknjami **15** z grobimi luknjami (7 mm) in nato s srednjimi luknjami (5 mm) stroja za mletje mesa.
3. Preostale sestavine dodajte mesu in premešajte, da nastane enakomerna masa. Količino moke prilagodite glede na konsistenco.
4. Mesno maso ponovno obdelajte v stroju za mletje mesa s fino (3 mm) ploščo z luknjami **15**.
5. Napravo izklopote in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
6. Zamenjajte ploščo z luknjami z nastavkom za kibbeh (glejte "Montaža nastavka za kibbeh" na strani 31).
7. Montirajte nastavek in ponovno zaženite stroj za mletje mesa.
8. S pomočjo nastavka za kibbeh oblikujte pribl. 7 cm dolge ovoje za kibbeh.

Priprava kibbeha

1. Ovoje za kibbeh takoj po izdelavi napolnite s pripravljenim polnilom za kibbeh.
2. Zaprite kibbeh z rahlim pritiskom koncev in strani.
3. Kibbeh cvrite v vročem jedilnem olju (pribl. 190 °C) pribl. 3 minute do zlatorjave barve.

10.2 Sveža klobasa za žar

Sestavine za pribl. 8 kosov

Sestavine

- 300 g puste govedine
- 500 g puste svinjine
- 200 g plečne slanine
- pribl. 1,6 metra svinjskega črevesa (Ø pribl. 30–32 mm)
- 20 g soli
- ½ jedilne žlice belega mletega popra
- 1 čajna žlička kumine
- ½ čajne žličke muškatnega oreščka

Priprava

1. Umijte meso, ga popivnjajte do suhega in narežite na majhne kose.
2. Meso zmeljite s srednjo (5 mm) ploščo z luknjami **15** stroja za mletje mesa.
3. Zmešane začimbe ter sol dodajte mesni masi in pregnetite, da nastane gladka masa. Postavite jo za pribl. 30 minut v hladilnik.
4. Napravo izklopote in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
5. Zamenjajte ploščo z luknjami z nastavkom za polnjenje klobas (glejte "Montaža nastavka za klobase" na strani 31).
6. Montirajte nastavek in ponovno zaženite stroj za mletje mesa.
7. Napolnite polnilo za klobase po navodilih (glejte "Izdelava klobas" na strani 33) in klobasice na dolžini pribl. 20 cm zavrtite.
8. Dobro specite končano klobaso za žar in jo pojejte še isti dan.

10.3 Mesni polpeti

Sestavine za pribl. 8 polpetov

Sestavine

- 500 g govejega mesa, svinjsko meso ali jagnječe meso
- ½ čajne žličke popra
- 1 jajce (velikost M)
- malo drobtin
- 2 jedilni žlici jogurta
- 1 čebula
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1 strok česna
- 1 jedilna žlica gorčice
- ½ šopka petršilja
- 1 čajna žlička soli
- 2–3 jedilne žlice jedilnega olja za pečenje

Priprava

1. Umijte meso, ga popivnajite do suhega in narežite na majhne kose.
2. Meso zmeljite s srednjo (5 mm) ploščo z luknjami **15** stroja za mletje mesa.
3. Česen olupite in ga stisnite v skledo.
4. Čebulo olupite in jo sesekljajte na majhne kocke.
5. Operite petršilj in ga fino nasekljajte.
6. Vse sestavine razen drobtin dodajte v skledo k česnu in pregnetite v gladko maso.
7. Iz pribl. 3 jedilnih žlic mase oblikujte mesni polpet in ga malo sploščite.
8. Na krožnik stresite poljubno količino drobtin in mesne polpete povaljajte v njih.
9. Mesne polpete nato v prevlečeni ponvi najprej z obeh strani dobro popecite. Nato jih na srednji do nizki vročini pribl. 8–10 minut počasi kuhajte. Med kuhanjem mesne polpete pribl. 2–3 krat obrnite.

10.4 Čevapčiči

Sestavine za pribl. 4 porcij

Sestavine

- 500 g govejih pleč
- 2 čebuli
- 2 stroka česna
- 3 jedilne žlice drobtin iz žemelj
- 1 jedilni žlici paprike v prahu, pikantna
- 1 šopek svežega timijana
- 3 jedilne žlice oljčnega olja
- sol in poper
- 1 jajce

Priprava

1. Umijte meso, ga popivnajite do suhega in narežite na majhne kose.
2. Olupite česen in čebulo, ju drobno nasekljajte in vse skupaj stresite v veliko skledo.
3. Osmukajte lističe timijana z vejic, jih nasekljajte in prav tako dodajte v veliko skledo.
4. Meso zmeljite z grobo (7 mm) ploščo z luknjami **15** stroja za mletje mesa.
5. Mesno maso in ostale sestavine dodajte v veliko skledo in vse skupaj dobro premešajte.
6. Napravo izklopote in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
7. Zamenjajte grobo (7 mm) ploščo z luknjami **15** za srednjo (5 mm).
8. Montirajte nastavek in ponovno zaženite stroj za mletje mesa.
9. Meso zmeljite s srednjo (5 mm) ploščo z luknjami **15** stroja za mletje mesa.
10. Iz mesne mase oblikujte za prst debele, približno 5 cm dolge valjčke.

NAPOTEK: V ta namen lahko uporabite tudi nastavek za klobase stroja za mletje mesa (glejte "Izdelava klobas" na strani 33).

11. Čevapčiče na srednji vročini hrustljivo zapecite do rjavega.

10.5 Paradižnikova omaka

Sestavine za pribl. 4 porcij

Sestavine

pribl. 1 kg paradižnikov
1 čebula
2 stroka česna
2 jedilni žlici oljčnega olja
1 ščepec sladkorja
sol in poper
nekaj listov bazilike

Priprava

1. Paradižnike umijte in jih razrežite na četrtine.
2. Montirajte nastavek za pasiranje **20**.
3. Skledo za prestrezanje paradižnikovega soka postavite pod odprtino v zbirni posodi. Drugo posodo postavite pod konec nastavka za pasiranje, da prestrežete ostanke lupin in pečke.
4. Pripravljene kose paradižnika dodajte odprtino za polnjenje **11**. Spasirajte kose paradižnika.
5. Olupite čebulo in jo narežite na kocke.
6. Olupite česen in ga stisnite.
7. V loncu segrejte olivno olje.
8. Dodajte koščke čebule in pražite, da postekleni.
9. Dodajte paradižnikov sok. Začinite s ščepcem sladkorja in popra ter soljo po okusu. Paradižnikovo omako pustite, da rahlo vre pribl. 20 minut.
10. Dodajte česen. Če se paradižnikova omaka preveč zgosti, jo lahko kadarkoli zalijete z vodo.
11. Pustite, da se paradižnikova omaka še naprej luha 1–2 uri.
12. Začinite paradižnikovo omako. Dodajte liste bazilike in paradižnikovo omako servirajte.

10.6 Brizgano pecivo

Sestavine za pribl. 2 pekača

Sestavine

500 g moke
250 g sladkorja
250 g masla
2 zavojčka vaniljevega sladkorja po 8 g
1 ščepec soli
2 jajci (velikost M)

Priprava

1. Porazdelite maslo. Maslo skupaj s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in ščepec soli dajte v skledo.
2. Mešanico penasto umešajte.
3. Med mešanjem dodajte jajca.
4. Med mešanjem dodajte moko. Zgnete vse sestavine v trdo testo.
5. Za nadaljnjo predelavo pustite testo pokrito ali zavito v folijo vsaj 1 uro v hladilniku.
6. Pečico segrejte na 180 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
7. Pekač obložite s papirjem za peko.
8. Montirajte natični nastavek za brizgano pecivo **25**. Centrirajte trak z motivi **26** z zeleno obliko v natičnem nastavku.
9. Vklonite napravo. Testo v odprtino za polnjenje **11** potiskajte le s potiskalom **1**. Delajte čim bolj enakomerno.
10. Ko testo doseže zeleno dolžino, napravo izklopite. Trak testa odrežite npr. s kuhinjskim nožem.
11. Položite trak testa v zeleni obliki na pekač. Tako napolnite pekač.
12. Brizgano pecivo pribl. 10–15 minut pecite v predogreti pečici.

11. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

⊗ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Naprava ne deluje	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje? Preverite priključek.
Aparat močno vibrira ali se med delovanjem premika.	<ul style="list-style-type: none">• Prisesalne nogice 9 morajo biti čiste in suhe, naprava pa mora stati na trdni, ravni površini.
Polž v nastavku se ne vrti oziroma se vrti s težavo.	<ul style="list-style-type: none">• Naprava je preveč napolnjena. Izklopite napravo. Ko se motor ustavi, na kratko pritisnite tipko REV 8 za vzvratni tek. To naj bi odpravilo motnjo. Napravo ponovno vklopite. ali• Naprava delov dodanih živil ne more obdelati. Izklopite napravo. Izvlecite omrežni vtič 6 iz vtičnice. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčeka 4. Vse dele pribora demontirajte in odpravite motnjo.

12. Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenuje okolje.



Recikliranje

Embalaža

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.


13. Naročanje delov pribora

Na naši spletni strani se lahko pozanimате, katere dele pribora lahko naknadno naročite.








Naročanje prek spleta

<https://shop.hoyerhandel.com/si/>

14. Tehnični podatki

Model:	SFWT 400 B1
Omrežna napetost:	220–240 V~ 50–60 Hz
Razred zaščite:	II 
Moč:	400 W
Poraba energije v izklopljenem stanju:	≤ 0,3 W
Maks. Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB): (označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje)	15 minut

Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 487857_2501

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.

Pod lipami 1

SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **487857_2501** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	45
2. Použití k určenému účelu	46
3. Bezpečnostní pokyny	47
4. Obsah balení	50
5. Vybalení a sestavení	50
6. Montáž/demontáž	50
6.1 Montáž nástavců na mleté maso	50
6.2 Montáž nástavce na klobásy	51
6.3 Montáž nástavce na kibbeh	51
6.4 Montáž nástavce na klobásy	51
6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat	51
6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru	51
6.7 Vyjmutí nástavce po práci	52
7. Obsluha	52
7.1 Příprava potravin	52
7.2 Zpracování masa na mleté maso	52
7.3 Výroba klobás	53
7.4 Výroba masových šišek kibbeh	54
7.5 Výroba strojkového cukroví	54
7.6 Pasírování rajčat	54
8. Ochrana proti přetížení	55
9. Čištění přístroje	55
9.1 Čištění bloku motoru	56
9.2 Mytí v myčce	56
9.3 Ruční mytí	56
9.4 Uložení	56
10. Recepty	57
10.1 Kibbeh	57
10.2 Čerstvá klobása	58
10.3 Masové kuličky	58
10.4 Čevapčiči	59
10.5 Rajčatová omáčka	59
10.6 Strojkové cukroví	60
11. Řešení problémů	60
12. Likvidace	61
13. Objednání dílů příslušenství	61
14. Technické údaje	61
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	62

1. Přehled

- 1 Pěchovadlo
- 2 Plnicí miska
- 3 : Tlačítko pro odblokování
- 4 Blok motoru
- 5 Navíjení kabelu
- 6 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 7 : Vypínač
- 8 **REV**: Spínač pro zpětný chod
- 9 Přísavky
- 10 Uchycení nástavce
- 11 Plnicí otvor
- 12 Nástavec
- 13 Šnek
- 14 Křížový nůž
- 15 Děrované kotouče
- 16 Pojistný kroužek
- 17 Úzká plnicí nálevka
- 18 Široká plnicí nálevka
- 19 Adaptér pro širokou plnicí nálevku
- 20 Nástavec na pasírování
- 21 Kryt
- 22 Nádobka na pasírovaná rajčata
- 23 Pasírovací sítko
- 24 Šnek nástavce na pasírování
- 25 Nástavec na strojkové cukroví
- 26 Tvůrčtvo na cukroví

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému mlýnku na maso.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým mlýnkem na maso!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Tento mlýnek na maso se používá k mletí čerstvého syrového masa, pasírování rajčat a přípravě strojkového cukru.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte mlýnek na maso bez přerušování po dobu maximálně 15 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Mlýnek na maso nepoužívejte ke zpracování zvláště tvrdých potravin, např. mražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilí nebo kávových zrn.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoricými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Blok motoru se nesmí vkládat do vody.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.
 - Při montáži a demontáži pracovních nástrojů dávejte pozor, abyste se nedotkli čepelí.

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Přístroj je navržen pro maximální dobu provozu 15 minut bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění přístroje“ na straně 55).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Proto vždy udržujte zvířata mimo dosah elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a sřikající vodou.
- ⊙ V případě, že se do bloku motoru dostanou tekutiny, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.

- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte

- předtím než přístroj smontujete nebo demontujete
- před čištěním přístroje
- při bouře
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud je viditelné poškození přístroje, příslušenství nebo napájecího vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele dobře vidět, a vy se o velmi ostré nože nezranili.



NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ K zatlačení potravin do plnicího otvoru používejte pouze pěchovaadlo a nikdy nepoužívejte prsty. Hrozí vysoké riziko poranění.
- ⊙ Před zapojením síťové zástrčky do zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý.
- ⊙ Před připojením nebo odpojením namontovaného nástavce přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj stavte pouze na rovný, suchý, neklouzávý a vodotěsný podklad, aby nemohlo dojít k jeho převržení nebo sklouznutí.
- ⊙ Ujistěte se, že je křížový nůž správně nasazen. Nesprávné nasazení poškodí přístroj.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.

- ⊙ Na plněné potraviny příliš netlačte. Pracujte s rovnoměrným tlakem, aby nedošlo k zablokování motoru.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Tlačítko **REV** stiskněte až po zastavení motoru.
- ⊙ Při pasírování rajčat nepoužívejte tlačítko zpětného chodu **REV**. Rajčatová šťáva by se mohla protlačit dovnitř bloku motoru.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Děrované kotouče a plastový kroužek na šneku jsou při dodání pokryty tenkou vrstvou oleje. Po vyčištění potřete tyto části malým množstvím stolního oleje.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 blok motoru **4**
- 1 nástavec **12**
- 1 plnicí miska **2** s pěchovadlem **1**
- 1 šnek **13**
- 1 křížový nůž **14**
- 3 děrované kotouče **15**: hrubý (7 mm), střední (5 mm), jemný (3 mm)
- 1 úzká plnicí nálevka **17**
- 1 nástavec na kibbeh (2 díly): široká plnicí nálevka **18** a adaptér **19**
- 1 pojistný kroužek **16**
- 1 pasírovací nástavec (4 dílů): kryt **21**, nádobka na pasírovaná rajčata **22**, pasírovací sítko **23**, šnek **24**
- 1 nástavec na strojkové cukroví (2 díly): nástavec **25**, tvořítko na cukroví **26**
- 1 kompletní návod k obsluze (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění přístroje“ na straně 55)
4. Umístěte blok motoru **4** na rovný a suchý povrch. Zvolte hladký, čistý povrch, aby se přísavky **9** mohly pevně přisát a zajistit bezpečné uchycení.
5. Odmotejte napájecí kabel **6** úplně z navíjení kabelu **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČÍ poranění!

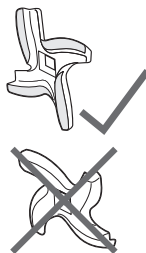
- ⊙ Čepele křížového nože **14** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.
- ⊙ Vytáhněte před každou montáží/demontáží síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Ujistěte se, že je křížový nůž **14** správně nasazen. Nesprávné nasazení poškodí přístroj.

6.1 Montáž nástavců na mleté maso

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.



2. Nasadte křížový nůž **14** na šnek **13**. Čepele křížového nože musí směřovat od šneku.

3. Vyberte požadovaný děrovaný kotouč **15** a nasadte ho na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybráních na nástavci **12**.
 - Pro hrubě namleté maso (např. pro durynské mleté maso nebo hrubou klobásu) zvolte děrovaný kotouč s velkými otvory (7 mm).
 - Pro jemněji namleté maso (např. pro paštiky, mleté maso, jemné klobásky) zvolte děrovaný kotouč s menšími otvory (3 mm, 5 mm).
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.2 Montáž nástavce na klobásy

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. Nasadte děrovaný kotouč **15** s velkými otvory (7 mm) na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte plnicí nálevku **17** na děrovaný kotouč **15**.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.3 Montáž nástavce na kibbeh

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. Nasadte adaptér **19** na šnek. Oba vnější upevňovací body na adaptéru musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte plnicí nálevku **18** na adaptér.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.

6.4 Montáž nástavce na klobásy

1. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
2. **Obrázek E:** Nasadte děrovaný kotouč **15** s velkými otvory (7 mm) na šnek. Oba vnější upevňovací body na děrovaném kotouči musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
3. Nasadte nástavec **25** na strojkové cukroví na děrovaný kotouč **15**.
4. Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.
5. Zasuňte tvořítko na cukroví **26** do nástavce **25**.

6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat

1. Zatlačte pasírovací sítko **23** do krytu **21**.
2. Zasuňte šnek **13** do nástavce **12**.
3. **Obrázek D:** Upevněte šnek **24** pasírovacího nástavce **20** na šnek **13** v nástavci **12**.
4. Nasadte kryt **21** na nástavec **12**. Oba vnější upevňovací body na adaptéru musí být v obou vybraních na nástavci **12**.
5. **Obrázek D ①:** Rukou pevně zašroubujte pojistný kroužek **16**.
6. **Obrázek D ②:** Nasadte nádobku na pasírování rajčata **22** na kryt **21** tak, aby slyšitelně zapadla na místo.

6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru

1. Umístěte blok motoru **4** na rovný a suchý povrch. Zvolte hladký, čistý povrch, aby se přísavky **9** mohly pevně přisát a zajistit bezpečné uchycení.
2. **Obrázek A:** Nasadte smontovaný nástavec **12** pro příslušnou přípravu na uchycení **10** na bloku motoru **4**. Značka šipky **▲** na nástavci ukazuje na značku **Ⓜ** vedle tlačítka pro odblokování **Ⓜ** **3**.
3. **Obrázek A:** Lehce přitlačte nástavec **12** na blok motoru **4** a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že zapadl na místo.
4. Nasadte plnicí misku **2** na plnicí otvor **11**.

6.7 Vyjmutí nástavce po práci

Po práci se musí nástavec oddělit od bloku motoru, abyste ho mohli vyčistit.

1. V případě potřeby vyjměte plnicí miskou **2**.
2. **Obrázek B:** Stiskněte tlačítko pro od-blokování **3**.
3. **Obrázek B:** Nástavec **12** otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz. Poté vytáhněte nástavec z bloku motoru **4**.
4. Nástavec rozeberte na jednotlivé části.

7. Obsluha



NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

- ⊙ K zatlačení potravin do plnicího otvoru **11** používejte pouze pěchovadlo **1** a nikdy nepoužívejte prsty. Hrozí vysoké riziko poranění.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj je navržen pro maximální dobu provozu 15 minut bez přerušování. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.

UPOZORNĚNÍ:

- Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.
- Pokud se motor během provozu zablokuje, např. z důvodu přeplnění, odstraňte zablokování. Stiskněte vypínač **1 7** a přístroj vypněte. Když se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko **REV 8** pro zpětný chod. Tím by měla být závada odstraněna. Přístroj opět zapněte.

7.1 Příprava potravin

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drčení obzvláště tvrdých potravin, např. kostí nebo muškátových oříšků.

Mleté maso je obzvláště citlivá potravina. Velmi rychle se kazí. Mleté maso, které bylo skladováno v příliš teplém prostředí nebo příliš dlouho, je ideální živnou půdou pro bakterie. Pokud si doma vyrábíte a zpracováváte vlastní mleté maso, měli byste se řídit těmito radami:

- Při všech pracích dbejte na maximální čistotu.
- Používejte pouze čerstvé, velmi dobře vychlazené maso, protože se v mlýnku na maso zahřívá.
- Maso zbavte kostí, šlach a kůže a nakrájejte ho na kousky o délce asi 20 cm a průměru asi 3 cm.
- Hotové mleté maso ihned uložte do chladničky (ne nad +4 °C) a spotřebujte do 6 hodin.
- Pokud chcete mleté maso skladovat, ihned po jeho přípravě ho dejte zmrazit.
- Pečlivě vyčistěte mlýnek na maso. Na příslušenství nesmí zůstat žádné zbytky.

7.2 Zpracování masa na mleté maso

1. Kousky masa vložte do plnicího otvoru **11** a plnicí misky **2**.
2. Pod pojistný kroužek **16** umístěte misku na mleté maso.
3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Stiskněte vypínač **1 7** a přístroj zapněte.

5. Pomocí pěchovadla **1** zatlačte maso do plnicího otvoru **11**. Maso příliš nestlačujte, jinak bude teplé, šedé a mazlavé.

UPOZORNĚNÍ: Pokud mleté maso není po prvním zpracování dostatečně jemné, ochlaďte ho (cca 30 minut v lednici) a zpracujte ho v mlýnku na maso podruhé.

6. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
7. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
8. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.3 Výroba klobás

UPOZORNĚNÍ: Plnění klobás se daří zvláště dobře, pokud pracujete ve dvou lidech.

- Střívka na klobásy seženete u řezníka nebo ve specializovaném obchodě s řeznickými potřebami.
 - Pokud chcete vyrábět klobásy, použijte přírodní střívka. Mají optimální tloušťku a dají se konzumovat. Počítejte cca 1,60 m na 1 kg klobásové směsi. Požadované množství vložte na 3 hodiny do vlažné vody.
 - Na klobásovou náplň podle receptu smíchejte mleté maso s kořením a případně dalšími ingrediencemi a vše důkladně hněťte asi 5 minut.
 - Připravenou klobásovou směs dejte přibližně na 30 minut vychladit do lednice.
1. Připravenou klobásovou náplň vložte do plnicího otvoru **11** a plnicí misky **2**.
 2. Vyjměte střívka na klobásy z vody a vymačkejte z nich vodu. Nasuňte střívko

na klobásy v požadované délce až cca 5 cm přes plnicí nálevku **17** a konec zavažte.

3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
5. Protlačte klobásovou náplň plnicím otvorem **11** a posunujte ji pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně. Vyvarujte se vzduchových bublin. V případě potřeby klobásu propíchněte jehlou.

UPOZORNĚNÍ: Protože se klobásy při varění a mražení roztahují, nepřepĺňujte je. Jinak by klobásy mohly prasknout.

6. Za vytvořenou klobásou v požadované délce vždy zmáčkněte střívko palcem a ukazováčkem k sobě, aby vznikl prázdný kus střívka.
7. První klobásu otočte 2x až 3x doprava a druhou doleva, vždy střídavě. Tím vytvoříte řetěz klobás.
8. Po naplnění klobásové náplně stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
10. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.4 Výroba masových šišek kibbeh

- Připravte směs na šišky kibbeh. V závislosti na potravinách, které používáte, můžete použít mlýnek na maso a děrovaný kotouč s menšími otvory (3 mm, 5 mm). Směs bude jemnější, když ji zpracujete mlýnkem na maso podruhé.
1. Připravenou směs na šišky kibbeh vložte do plnicího otvoru **11**.
 2. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
 3. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
 4. Směs na šišky kibbeh protlačte plnicím otvorem **11** a posunujte ji pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
 5. Když bude mít šiška požadovanou délku, odřízněte ji např. kuchyňským nožem.
 6. Po spotřebování směsi na šišky kibbeh stiskněte vypínač **① 7** a přístroj vypněte.
 7. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
 8. Vyměňte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.5 Výroba strojkového cukroví

- Připravte těsto na strojkové cukroví.
 - Vložte plech na pečení pečicím papírem. Plech na pečení umístěte pod nasazený nástavec **25** na strojkové cukroví.
1. Vycentrujte tvůrčítko na cukroví **26** s požadovaným tvarem v nástavci **25**.
 2. Vložte těsto do plnicího otvoru **11**.
 3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na vý-

robním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

4. Stiskněte vypínač **① 7** a přístroj zapněte.
5. Protlačte těsto plnicím otvorem **11** a posunujte ho pěchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
6. Po dosažení požadované délky kousku cukroví vypněte přístroj vypínačem **① 7**. Odřízněte proužek těsta například kuchyňským nožem.
7. Položte proužek těsta v požadovaném tvaru na plech na pečení.
8. Znovu zapněte přístroj pomocí vypínače **① 7** a pokračujte.
9. Po spotřebování těsta stiskněte vypínač **① 7**, přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
10. Vyměňte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství. Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou.

7.6 Pasírování rajčat



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkými rukama.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Při pasírování rajčat nepoužívejte tlačítko zpětného chodu **REV 8**. Rajčatová šňáva by se mohla protlačit dovnitř bloku motoru **4**.

- Rajčata omyjte a nakrájejte na čtvrtky.
1. Pod otvor v nádobce na pasírovaná rajčata **22** umístěte misku, do které bude vytékat rajčatová šťáva. Pod konec nástavce na pasírování **20** umístěte další misku na zbytky slupek a semínek.
 2. Kousky rajčat vložte do plnicího otvoru **11**.
 3. Síťovou zástrčku **6** zapojte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na vý-

robním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

4. Stiskněte vypínač ① **7** a přístroj zapněte.
5. Po spotřebování kousků rajčat stiskněte vypínač ① **7** a přístroj vypněte.
6. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
7. Vyjměte z bloku motoru **4** veškeré příslušenství.

Obrázek C: Všechny díly rozeberte a důkladně očistěte pod horkou vodou. Vyčistěte také uchycení nástavce **10** na bloku motoru **4**.

8. Ochrana proti přetížení

Přístroj je vybaven ochranou proti přetížení. Pokud dojde k její aktivaci, např. při zablokování motoru, přístroj se automaticky vypne.

1. Stiskněte vypínač ① **7** a přístroj vypněte.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
3. Vyjměte z bloku motoru veškeré příslušenství a odstraňte závadu.
4. Před dalším použitím nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout.

9. Čištění přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
- ⊙ Nikdy nevkládejte blok motoru **4** do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Upozorňujeme na to, že čepele křížového nože **14** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě abrazivní, žíravé nebo agresivní čisticí prostředky. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ: Některé potraviny nebo koření (např. kari) mohou způsobit zbarvení plastu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

Po práci se musí nástavec oddělit od bloku motoru, abyste ho mohli vyčistit.

1. V případě potřeby vyjměte plnicí misku **2**.
2. **Obrázek B:** Stiskněte tlačítko pro odblokování ③ **3**.
3. **Obrázek B:** Nástavec **12** otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz. Poté vytáhněte nástavec z bloku motoru **4**.
4. Nástavec rozeberte na jednotlivé části.

9.1 Čištění bloku motoru

1. Vyčistěte blok motoru **4** vlhkou utěrkou. Můžete také použít trochu prostředku na mytí nádobí.
2. Nakonec použijte čistou utěrkou, mírně navlhčenou čistou vodou.
3. Blok motoru **4** opět používejte až po jeho úplném vysušení.

9.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- pěchovadlo **1**
- úzká plnicí nálevka **17**
- široká plnicí nálevka **18**
- adaptér pro širokou plnicí nálevku **19**
- kryt **21**
- nádobka na pasírovaná rajčata **22**
- šnek **24**

9.3 Ruční mytí



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.

Veškeré příslušenství kromě bloku motoru **4** lze mýt ručně.

- Veškeré příslušenství vyčistěte pokud možno ihned po použití.
- Použijte vodu s jemným přípravkem na mytí a veškeré součásti opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete nebo uklidíte.
- Kovové povrchy potřete trochou stolního oleje, abyste je ochránili před korozí. Nástavec **12** a pojistný kroužek **16** jsou vyrobeny z hliníku a není třeba je mazat.

9.4 Uložení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Děrované kotouče **15** a plastový kroužek na šneku **13** jsou při dodání pokryty tenkou vrstvou oleje. Po vyčištění potřete tyto části malým množstvím stolního oleje.
- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- Naviňte napájecí vedení **6** na navíjení kabelu **5**.

10. Recepty

10.1 Kibbeh

Ingredience asi na 20 kusů

Ingredience na náplň

200 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

2 lžičky mouky

1 špetka soli

směs koření podle vlastní chuti, např.: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, kmín, kardamom

Ingredience na vnější vrstvu kibbehu

450 g libového hovězího nebo jehněčího masa

150–200 g mouky

1 lžička nasekaných ořechů

1 lžička soli

směs koření podle vlastní chuti, např.: koriandr, nové koření, pepř, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, kmín, kardamom

1 lžička mleté papriky

mleté chilli podle chuti

fritovací tuk nebo olej

Příprava náplně

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na větší kousky.
2. Nejprve maso umelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a osmahněte.
4. Mleté maso, osmaženou cibuli, koření, sůl a mouku vložte do mísy a vše promíchejte, aby vznikla jednolitá směs.

Příprava vnější vrstvy kibbehu

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na větší kousky.
2. Nejprve maso umelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. K masu přidejte zbývající ingredience a vše promíchejte v jednolitou směs. Množství mouky upravte podle konzistence směsi.
4. Masovou směs znovu zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším (3 mm) děrovaným kotoučem **15**.
5. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
6. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na kibbeh (viz „Montáž nástavce na kibbeh“ na straně 51).
7. Nasadte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
8. Pomocí nástavce na kibbeh vytvarujte vnější vrstvu kibbehu o délce cca 7 cm.

Příprava kibbehů

1. Ihned po dokončení naplňte vnější vrstvu kibbehu připravenou náplní na kibbeh.
2. Uzavřete kibbeh jemným přitlačením konců a stran.
3. Kibbeh smažte na rozpáleném oleji (cca 190 °C) asi 3 minuty do zlatova.

10.2 Čerstvá klobása

Ingredience asi na 8 kusů

Ingredience

300 g libového hovězího masa
500 g libového vepřového masa
200 g vepřové slaniny
cca 1,6 m vepřového střívka
(Ø cca 30–32 mm)
20 g soli
½ lžice bílého mletého pepře
1 lžička kmínu
½ lžičky muškátového oříšku

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso umelte pomocí jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Do masové směsi přidejte směs koření a sůl a vypracujte hladkou hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minut.
4. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
5. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na plnění klobás (viz „Montáž nástavce na klobásy“ na straně 51).
6. Nasadíte nástavec a opět uvedte mlýnek na maso do provozu.
7. Naplňte klobásovou náplň podle návodu (viz „Výroba klobás“ na straně 53) a zatočte klobásy o délce cca 20 cm.
8. Hotovou klobásu dobře opečte a snězte ji ještě týž den.

10.3 Masové kuličky

Ingredience asi na 8 masových kuliček

Ingredience

500 g hovězího, vepřového nebo jehněčího masa
½ lžičky pepře
1 vejce (velikost M)
trochu strouhanky
2 lžice jogurtu
1 cibule
1 lžička mleté papriky
1 stroužek česneku
1 lžice hořčice
½ svazku petrželky
1 lžička soli
2–3 lžice oleje na smažení

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso umelte pomocí jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Česnek oloupejte a prolisujte do misky.
4. Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno.
5. Petrželku omyjte a nasekejte najemno.
6. Přidejte všechny ingredience kromě strouhanky k česneku v misce a vše vypracujte do hladké směsi.
7. Zhruba ze 3 polévkových lžic směsi vytvarujte masovou kuličku a mírně ji zploštěte.
8. Případně dejte na talíř trochu strouhanky a masové kuličky v ní obalte.
9. Masové kuličky osmažte z obou stran na nepřilnavé pánvi. Poté masové kuličky poduste na středním až mírném plameni přibližně 8 až 10 minut. Během dušení masové kuličky asi 2 až 3 krát otočte.

10.4 Čevapčiči

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

- 500 g hovězí plece
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce strouhanky
- 1 lžíce pálivé mleté papriky
- 1 svazek čerstvého tymiánu
- 3 lžíce olivového oleje
- sůl a pepř
- 1 vejce

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Česnek a cibuli oloupejte a nakrájejte nejemno a vše vložte do velké mísy.
3. Listy tymiánu otrhejte z větvíček, nasekejte je a přidejte do velké mísy.
4. Maso umelte pomocí hrubého (7 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
5. Masovou směs a ostatní ingredience dejte do velké mísy a vše dobře promíchejte.
6. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
7. Vyměňte hrubý (7 mm) děrovaný kotouč za jemný (5 mm) děrovaný kotouč **15**.
8. Nasadte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
9. Masovou směs umelte pomocí jemného (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
10. Z masové směsi vytvarujte asi 5 cm dlouhé válečky o tloušťce prstu.

UPOZORNĚNÍ: K tomu lze použít i nástavec na klobásy mlýnku na maso (viz „Výroba klobás“ na straně 53).

11. Čevapčiči grilujte na středním plameni do křupava.

10.5 Rajčatová omáčka

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

- cca 1 kg rajčat
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 špetka cukru
- sůl a pepř
- několik lístků bazalky

Příprava

1. Rajčata omyjte a nakrájejte na čtvrtky.
2. Namontujte nástavec na pasírování **20**.
3. Pod otvor v nádobce na pasírovaná rajčata umístěte misku, do které bude vytékat rajčatová šťáva. Pod konec nástavce na pasírování umístěte další misku na zbytky slupek a semínek.
4. Kousky rajčat vložte do plnicího otvoru **11**. Kousky rajčat propasírujte.
5. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky.
6. Oloupejte stroužek česneku a prolisujte ho.
7. Na pánvi rozehejte olivový olej.
8. Přidejte cibuli nakrájenou na kostičky a restujte, dokud nezesklovatí.
9. Přidejte rajčatovou šťávu. Dochutě špetkou cukru, pepře a soli podle chuti. Rajčatovou omáčku nechte přibližně 20 minut probublávat.
10. Přidejte česnek. Pokud je rajčatová omáčka příliš hustá, můžete vždy přidat trochu vody, aby byla tekutější.
11. Rajčatovou omáčku nechte vařit 1 až 2 hodiny.
12. Rajčatovou omáčku dochutě. Přidejte lístky bazalky a rajčatovou omáčku podávejte.

10.6 Strojkové cukroví

Ingredience asi na 2 plechy na pečení

Ingredience

- 500 g mouky
- 250 g cukru
- 250 g másla
- 2 balíčky vanilkového cukru po 8 g
- 1 špetka soli
- 2 vejce (velikost M)

Příprava

- Máslo nakrájejte na kousky. Máslo dejte do mísy s cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli.
- Směs rozmíchejte do pěny.
- Za stálého míchání přidejte vejce.
- Za stálého míchání přidejte mouku. Nyní ze všech ingrediencí uhnětte pevné těsto.
- Těsto přikryjte nebo zabalte do potravinářské fólie a před dalším zpracováním ho nechte alespoň 1 hodinu odpočívat v chladničce.
- Přehřejte troubu na 180 °C (horní/spodní ohřev).
- Vyložte plech na pečení pečicím papírem.
- Nasadte nástavec na strojkové cukroví **25**. Vycentrujte tvořítko na cukroví **26** s požadovaným tvarem v nástavci.
- Zapněte přístroj. Protlačte těsto plnicím otvorem **11** a posunujte ho pýchovadlem **1**. Pracujte maximálně rovnoměrně.
- Po dosažení požadované délky kousku cukroví vypněte přístroj. Odřízněte proužek těsta například kuchyňským nožem.
- Položte proužek těsta v požadovaném tvaru na plech na pečení. Tímto způsobem naplňte plech na pečení.
- Pečte strojkové cukroví v předehřáté troubě přibližně 10 až 15 minut.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">Je zajištěno napájení elektrickým proudem? Zkontrolujte připojení.
Přístroj během provozu silně vibruje nebo se pohybuje.	<ul style="list-style-type: none">Přísavky 9 musejí být čisté a suché a přístroj musí stát na pevném, rovném podkladu.
Šnek v nástavci se otáčí nebo se otáčí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none">Přístroj je přeplněný. Vypněte přístroj. Když se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko REV 8 pro zpětný chod. Tím by měla být závada odstraněna. Přístroj opět zapněte. neboPřístroj nedokáže zpracovat části dodávaných potravin. Vypněte přístroj. Vytáhněte síťovou zástrčku 6 ze zásuvky. Vyjměte z bloku motoru 4 veškeré příslušenství. Demontujte všechny díly a odstraňte závadu.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

13. Objednání dílů příslušenství

Informace o tom, které příslušenství lze objednat, najdete na našich webových stránkách.

Objednávka online

<https://shop.hoyerhandel.com/cs/>

14. Technické údaje

Model:	SFWT 400 B1
Síťové napětí:	220–240 V~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	400 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	≤ 0,3 W
Max. nepřetržitý provoz: (udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)	15 minut

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 487857_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **487857_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 487857_2501



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	65
2. Účel použitia	66
3. Bezpečnostné pokyny	67
4. Obsah balenia	70
5. Vybalenie a umiestnenie	70
6. Montáž/demontáž	70
6.1 Montáž nastavca na mleté mäso	70
6.2 Montáž nastavca na klobásy	71
6.3 Montáž nastavca na kebbe	71
6.4 Montáž nastavca na striekané pečivo	71
6.5 Montáž nastavca na pasírovač paradajok	71
6.6 Nasadenie namontovaného nastavca na blok motora.....	71
6.7 Odobratie nastavca po prevádzke	72
7. Obsluha	72
7.1 Príprava potravín	72
7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso.....	73
7.3 Výroba klobás	73
7.4 Vytváranie roliek na kebbe	74
7.5 Výroba striekaného pečiva.....	74
7.6 Pasírovanie paradajok.....	75
8. Ochrana proti preťaženiu	75
9. Čistenie prístroja	75
9.1 Čistenie bloku motora.....	76
9.2 Čistenie v umývačke riadu	76
9.3 Ručné umývanie.....	76
9.4 Uskladnenie	76
10. Recepty	77
10.1 Kebbe	77
10.2 Čerstvá pečená klobása	78
10.3 Fašírky.....	78
10.4 Čevapčiči	79
10.5 Paradajková šťava	79
10.6 Striekané pečivo	80
11. Riešenie problémov	80
12. Likvidácia	81
13. Objednanie dielov príslušenstva	81
14. Technické údaje	81
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	82

1. **Prehľad**

- 1 Zatláčadlo
- 2 Plniaca miska
- 3 : Tlačidlo na odblokovanie
- 4 Blok motora
- 5 Navinutie kábla
- 6 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 7 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 8 **REV**: spínač pre reverzný chod
- 9 Nožičky s prísavkami
- 10 Upevnenie pre nadstavec
- 11 Plniaca šachta
- 12 Nadstavec
- 13 Závitový hriadeľ
- 14 Krížový nôž
- 15 Dierované kotúče
- 16 Uzavierací krúžok
- 17 Úzky plniaci lievnik
- 18 Široký plniaci lievnik
- 19 Adaptér na široký plniaci lievnik
- 20 Pasírovací nadstavec
- 21 Teleso
- 22 Zberná nádobka na paradajkovú šťavu
- 23 Pasírovacie sítko
- 24 Závitový hriadeľ pasírovacieho nadstavca
- 25 Výstupok na striekané pečivo
- 26 Prúžok motívu

Ďakujeme vám za dôveru!

Blahoželáme vám k vášmu novému mlynčeku na mäso.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým mlynčekom na mäso!

Symboly na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Tento mlynček na mäso sa používa na mletie čerstvého surového mäsa, pasírovanie paradajok a prípravu striekaného pečiva.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Mlynček na mäso používajte bez prerušenia maximálne 15 minút. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Mlynček na mäso nepoužívajte na spracovanie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. mrazené potraviny, kosti, muškátové oriešky, obilniny alebo kávové zrná.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ťažké poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo závažné vecné škody.

POZOR! Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Blok motora sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhlí rezným poraneniam.
 - Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na pracovné nástroje dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.
 - Pri montáži a demontáži pracovných nástrojov dávajte pozor, aby ste sa nedotkli čepelí.

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je navrhnutý na maximálny čas prevádzky 15 minút bez prerušenia. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 75).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Blok motora, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Blok motora chráňte pred vlhkom, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do bloku motora dostali kvapaliny, ihneď vytriahnite zásuvku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte mokrymi rukami.

- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytriahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytriahnite zástrčku.
- ⊙ Dbajte na to, aby sa nikto nemohol na pripojovacom vedení potknúť, zachytiť alebo naň stúpiť.
- ⊙ Pripojovacie vedenie chráňte pred horúcimi povrchmi (napr. varnými doskami).
- ⊙ Pri použití prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezacviklo alebo nestlačilo.

- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - skôr ako budete prístroj montovať alebo demontovať,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO **poranení porezaním!**

- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na čepele dobre videli a neporanili sa na veľmi ostrých nožoch.



NEBEZPEČENSTVO **spôsobené rotujúcimi dielmi!**

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo voľné oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa dielov.
- ⊙ Potraviny zatláčajte do plniacej šachty iba pomocou zatlačadla a nikdy nie prstami. Existuje značné riziko zranenia.
- ⊙ Pred zapojením zástrčky do zásuvky sa uistite, že je prístroj vypnutý.
- ⊙ Pred pripojením alebo odpojením namontovaného nadstavca vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Dbajte na správne vloženie krížového noža. Nesprávne vloženie poškodí prístroj.
- ⊙ Prístroj nekladte na horúci povrch, napr. varné platne.
- ⊙ Na naplnené potraviny nevyvíjajte príliš vysoký tlak. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Tlačidlo **REV** stlačte až potom, keď sa motor zastaví.
- ⊙ Pri pasírovaní paradajok nespúšťajte spätný chod tlačidlom **REV**. Paradajková šťava by mohla byť zatlačená do vnútra bloku motora.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Dierované kotúče a plastový krúžok na závitovom hriadeľi majú pri dodaní tenkú olejovú vrstvu. Tieto diely po čistení potrite malým množstvom jedlého oleja.
- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 blok motora **4**
- 1 nadstavec **12**
- 1 plniaca miska **2** so zatláčadlom **1**
- 1 závitový hriadeľ **13**
- 1 krížový nôž **14**
- 3 dierované kotúče **15**: hrubý (7 mm), stredný (5 mm), jemný (3 mm)
- 1 úzky plniaci lievik **17**
- 1 nadstavec kebbe (2-dielny): široký plniaci lievik **18** a adaptér **19**
- 1 uzavierací krúžok **16**
- 1 pasírovací nadstavec (4-dielny): teleso **21**, zberná nádoba **22**, pasírovacie sitko **23**, závitový hriadeľ **24**
- 1 nadstavec na striekané pečivo (2-dielny): výstupok **25**, prúžok motívu **26**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!** (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 75)
4. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisáť a bezpečne držali.
5. Úplne odmotajte pripojovacie vedenie **6** z navinutia kábla **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Čepele krížového noža **14** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.
- ⊙ Pred montážou/demontážou vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte na správne vloženie krížového noža **14**. Nesprávne vloženie poškodí prístroj.

6.1 Montáž nadstavca na mleté mäso

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.



2. Nasadíte krížový nôž **14** na závitový hriadeľ **13**. Čepele krížového noža musia smerovať od závitového hriadeľa.



3. Vyberte požadovaný dierovaný kotúč **15** a uložte ho na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
 - Pre hrubú kvalitu (napr. na durínske mleté mäso alebo hrubé klobásy) vyberte dierovaný kotúč s veľkými otvormi (7 mm).
 - Pre jemnejšiu kvalitu (napr. na paštéty, mleté mäso, jemné klobásy) vyberte dierované kotúče s menšími otvormi (3 mm, 5 mm).
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.2 Montáž nadstavca na klobásky

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. Nasadte dierovaný kotúč **15** s veľkými otvormi (7 mm) na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte plniaci lievik **17** na dierovaný kotúč **15**.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.3 Montáž nadstavca na kebbe

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. Adaptér **19** nasadte na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na adaptéri musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte plniaci lievik **18** na adaptér.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.

6.4 Montáž nadstavca na striekané pečivo

1. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
2. **Obrázok E:** Nasadte dierovaný kotúč **15** s veľkými otvormi (7 mm) na závitový hriadeľ. Obidve vonkajšie upevnenia na dierovanom kotúči musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
3. Nasadte výstupok **25** pre striekané pečivo na dierovaný kotúč **15**.
4. Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.
5. Zasuňte prúžok motívu **26** do výstupku **25**.

6.5 Montáž nadstavca na pasírovač paradajok

1. Zatlačte pasírovacie sitko **23** do telesa **21**.
2. Zasuňte závitový hriadeľ **13** do nadstavca **12**.
3. **Obrázok D:** Zasuňte závitový hriadeľ **24** pasírovacieho nadstavca **20** na závitový hriadeľ **13** v nadstavci **12**.
4. Nasadte teleso **21** na nadstavec **12**. Obidve vonkajšie upevnenia na adaptéri musia ležať v dvoch vybraniach na nadstavci **12**.
5. **Obrázok D 1:** Rukou pevne zaskrutkujte uzáver **16**.
6. **Obrázok D 2:** Zasuňte zbernú nádobu **22** na teleso **21** tak, aby počutefne zapadla.

6.6 Nasadenie namontovaného nadstavca na blok motora

1. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisaf a bezpečne držali.
2. **Obrázok A:** Nasadte zmontovaný nadstavec **12** pre príslušný prípravok do upevnenia **10** na bloku motora **4**. Pritom šípka ▲ na nadstavci ukazuje na značku ⊕ vedľa gombíka na odblokovanie ⊖ **3**.
3. **Obrázok A:** Nadstavec **12** zľahka zatlačte na blok motora **4** a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým počutefne nezapadne.
4. Zasuňte plniacu misku **2** na plniacu šachtu **11**.

6.7 Odobratie nadstavca po prevádzke

Nadstavec sa musí po prevádzke oddeliť od bloku motora, aby sa mohol vyčistiť.

1. Odstráňte plniacu miskú **2**.
2. **Obrázok B:** Stlačte tlačidlo na odblokovanie **3**.
3. **Obrázok B:** Nadstavec **12** otočte až na doraz v smere hodinových ručičiek. Potom vytiahnite nadstavec z bloku motora **4**.
4. Rozložte nadstavec na jednotlivé časti.

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Potraviny zatláčajte do plniacej šachty **11** iba pomocou zatlačadla **1** a nikdy nie prstami. Existuje značné riziko zranenia.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálny čas prevádzky 15 minút bez prerušenia. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.

UPOZORNENIA:

- Počas niekoľkých prvých použití sa môže objaviť mierny zápach v dôsledku zahrievania motora. Toto je neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Keď sa motor počas prevádzky zablokuje, napr. v dôsledku preplnenia, odstráňte ho. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **17** na vypnutie prístroja. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo **REV 8** pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite.

7.1 Príprava potravín

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.

Mleté mäso je obzvlášť citlivá potravina. Veľmi rýchlo sa kazí. Mleté mäso, ktoré bolo skladované na príliš teplom mieste alebo príliš dlho, poskytuje ideálnu živnú pôdu pre baktérie. Ak si vyrábate a spracovávate

vlastné mleté mäso doma, mali by ste sa riadiť týmito tipmi:

- Pri všetkých prácach dbajte na maximálnu čistotu.
- Používajte len čerstvé, dobre vychladené mäso, pretože sa v mlynčeku na mäso zohreje.
- Mäso zbavte kostí, šliach a kože a nakrájajte na kúsky veľké cca 20 cm s priemerom cca 3 cm.
- Hotové mleté mäso ihneď zase odložte do chladu (nie nad +4 °C) a spotrebujte ho do 6 hodín.
- Ak chcete mleté mäso skladovať, ihneď po príprave ho zmrazte.
- Mlynček na mäso dôkladne vyčistite. Na príslušenstve nesmú zostať žiadne zvyšky.

7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso

1. Naplňte kúsky mäsa do plniacej šachty **11** a plniacej misy **2**.
2. Na zachytenie mletého mäsa položte pod uzáver **16** misu.
3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
5. Mäso zatláčajte do plniacej šachty **11** pomocou zatláčadla **1**. Mäso netlačte príliš silno, inak bude teplé, sivé a mazľavé.

UPOZORNENIE: Ak mleté mäso nie je po prvom spracovaní dostatočne jemné, schlaďte ho (približne 30 minút v chladničke) a spracujte ho na mlynčeku na mäso druhýkrát.

6. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
7. Zástrčku **6** vytiahnite zo zásuvky.

8. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.3 Výroba klobás

UPOZORNENIE: Plnenie klobás sa obzvlášť dobre podarí, ak ho robíte vo dvojici.

- Črevá dostanete u mäsiara alebo v špecializovanom obchode s mäsiarskymi potrebami.
 - Ak chcete vyrábať klobásy, použijete prírodné črevo. Má optimálnu hrúbku a dá sa jesť. Na 1 kg klobásovej zmesi potrebujete cca 1,60 m. Požadované množstvo vložte na 3 hodiny do vlažnej vody.
 - Na klobásovú náplň zmiešajte podľa receptu mleté mäso s koreninami a prípadne ďalšími ingredienciami a celé to asi 5 minút poriadne premiešajte.
 - Pripravenú klobásovú zmes ochlaďte v chladničke asi 30 minút.
1. Pripravenú klobásovú náplň naplňte do plniacej šachty **11** a plniacej misy **2**.
 2. Črevo vyberte z vody a vytlačte z čрева vodu. Na plniaci lievnik **17** natiahnite črevo v požadovanej dĺžke až na cca 5 cm a zaviazte koniec.
 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
 5. Klobásovú náplň tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ju zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie. Vyhňte sa vzduchovým bublinám. V prípade potreby klobásu prepichnete ihlou.

UPOZORNENIE: Pretože sa klobásy pri varení a mrazení rozťahujú, nepreplňajte ich. V opačnom prípade by klobásy mohli prasknúť.

6. Podľa dĺžky klobásy stlačte črevo palcom a ukazovákom, tak aby vznikol prázdny kúsok čreva.
7. Prvú klobásku pretočte 2 – 3x doprava a druhú doľava, vždy striedavo. Tak vznikne klobásová reťaz.
8. Po naplnení klobásovej náplne stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja.
9. Zástrčku **6** vytiahnite zo zásuvky.
10. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.4 Vytváranie roliek na kebbe

- Pripravte si hmotu na kebbe rolky. Podľa použitých potravín na to prípadne budete môcť použiť mlynček na mäso a dierované kotúče s menšími otvormi (3 mm, 5 mm). Hmotu bude jemnejšia, keď ju v mlynčeku na mäso spracujete dvakrát.
1. Nalejte pripravenú hmotu na kebbe rolky do plniacej šachty **11**.
 2. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 3. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na zapnutie prístroja.
 4. Hmotu na kebbe rolky tlačte cez plniaciu šachtu **11** a posúvajte ju zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
 5. Keď má rolka požadovanú dĺžku, odrežte ju napr. kuchynským nožom.

6. Keď spotrebujete hmotu na kebbe rolky, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja.
7. Zástrčku **6** vytiahnite zo zásuvky.
8. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.5 Výroba striekaného pečiva

- Pripravte si cesto na striekané pečivo.
 - Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie. Plech na pečenie postavte pod namontovaný výstupok **25** na striekané pečivo.
1. Vycentrujte prúžok motívu **26** s požadovaným tvarom vo výstupku **25**.
 2. Naplňte cesto do plniacej šachty **11**.
 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na zapnutie prístroja.
 5. Cesto tlačte cez plniaciu šachtu **11** a posúvajte ho zatláčadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
 6. Keď má pečivo požadovanú dĺžku, prístroj vypnite tlačidlom zapnutia/vypnutia ① **7**. Prúžok cesta odrežte, napr. kuchynským nožom.
 7. Položte prúžok cesta v požadovanom tvare na plech na pečenie.
 8. Prístroj znova zapnite tlačidlom zapnutia/vypnutia ① **7** a pokračujte.
 9. Keď spotrebujete cesto, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ① **7** na vypnutie prístroja a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
 10. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**. Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou.

7.6 Pasírovanie paradajok



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj neobsluhujte mokrými rukami.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri pasírovaní paradajok nespúšťajte spätný chod tlačidlom **REV 8**. Paradajková šťava by mohla byť zatlačená do vnútra bloku motora **4**.

- Paradajky umyte a nakrájajte na štvrtiny.
- 1. Pod otvor v zbernej nádobe **22** postavte misku na zachytávanie paradajkovej šťavy. Ďalšiu misku postavte pod koniec pasírovacieho nadstavca **20**, aby ste zachytili zvyšky šupiek a jadierka.
- 2. Naplňte kúsky paradajok do plniacej šachty **11**.
- 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
- 4. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na zapnutie prístroja.
- 5. Keď spotrebujete kúsky paradajok, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
- 6. Zástrčku **6** vyťahnite zo zásuvky.
- 7. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora **4**.

Obrázok C: Všetky diely rozoberte a dôkladne vyčistite pod horúcou vodou. Vyčistite aj upevnenie pre nadstavec **10** na bloku motora **4**.

8. Ochrana proti preťaženiu

Prístroj je vybavený ochranou proti preťaženiu. Ak sa táto spustí, napr. keď sa zablokuje motor, prístroj sa automaticky vypne.

1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **① 7** na vypnutie prístroja.
2. Zástrčku **6** vyťahnite zo zásuvky.
3. Vyberte všetky diely príslušenstva z bloku motora a odstráňte poruchu.
4. Pred opätovným uvedením do prevádzky nechajte prístroj aspoň 30 minút vychladnúť.

9. Čistenie prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
- ⊙ Blok motora **4** nikdy neponárajte do vody.



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!


- ⊙ Nezabudnite, že čepele krížového noža **14** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, žieravé alebo drsné čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. kari) môžu zafarbiť plast. Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

Nadstavec sa musí po prevádzke oddeliť od bloku motora, aby sa mohol vyčistiť.

1. Odstráňte plniacu miskú **2**.
2. **Obrázok B:** Stlačte tlačidlo na odblokovanie  **3**.
3. **Obrázok B:** Nadstavec **12** otočte až na doraz v smere hodinových ručičiek. Potom vytiahnite nadstavec z bloku motora **4**.
4. Rozložte nadstavec na jednotlivé časti.

9.1 Čistenie bloku motora

1. Vyčistite blok motora **4** vlhkou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie.
2. Utrite ho čistou handričkou, mierne navlhčenou čistou vodou.
3. Blok motora **4** znovu použijete až po úplnom vyschnutí.

9.2 Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

- zatláčadlo **1**
- úzky plniaci lievik **17**
- široký plniaci lievik **18**
- adaptér na široký plniaci lievik **19**
- teleso **21**
- zberná nádoba **22**
- závitový hriadeľ **24**

9.3 Ručné umývanie



NEBEZPEČENSTVO poranení porením!

- ⊙ Pri ručnom oplachovaní používajte čistú vodu, aby ste na pracovné nástroje dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré čepele.

Všetky diely príslušenstva okrem bloku motora **4** možno umývať ručne.

- Všetky diely príslušenstva vyčistite podľa možnosti ihneď po použití.
- Použite vodu na umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete alebo odložíte.
- Kovové povrchy potrite trochu kuchynského oleja, aby ste ich ochránili pred hrdzou. Nadstavec **12** a uzáver **16** sú vyrobené z hliníka a nie je potrebné ich potierať.

9.4 Uskladnenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dierované kotúče **15** a plastový krúžok na závitovom hriadeľi **13** majú pri dodaní tenkú olejovú vrstvu. Tieto diely po čistení potrite malým množstvom jedlého oleja.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte.
- Prístroj uskladnite chránený pred prachom a nečistou a mimo dosahu detí.
- Pripojovacie vedenie **6** navíňte na navínutie kábla **5**.

10. Recepty

10.1 Kebbe

Prísady asi na 20 kúskov

Prísady na náplň

200 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

2 lyžičky múky

1 štipka soli

Podľa chuti napr. zmes korenia z: koriander, nové korenie, korenie, škoricca, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamón

Prísady na obal kebbe

450 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

150 – 200 g múky

1 lyžička nasekaných orechov

1 lyžička soli

Podľa chuti napr. zmes korenia z: koriander, nové korenie, korenie, škoricca, klinčeky, muškátový oriešok, rasca, kardamón

1 lyžička mletej papriky

podľa chuti mleté čili

tuk alebo olej na fritovanie

Príprava náplne

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na hrubé kúsky.
2. Mäso najskôr nasekajte pomocou hrubého (7 mm) a potom stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Cibulu ošúpte, nasekajte na jemné kocky a opražte ju.
4. Mleté mäso, opraženú cibuľku, korenie, soľ a múku dajte do misy a všetko vymiešajte na jednotnú hmotu.

Príprava obalu na kebbe

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na hrubé kúsky.
2. Mäso najskôr nasekajte pomocou hrubého (7 mm) a potom stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Zvyšné přísady pridajte k mäsu a všetko vymiešajte na jednotnú hmotu. Mleté množstvo meňte podľa konzistencie.
4. Mäsovú hmotu znovu spracujte v mlynčeku na mäso pomocou jemnejšieho (3 mm) dierovaného kotúča **15**.
5. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
6. Dierovaný kotúč vymeňte za nadstavec na kebbe (pozri „Montáž nadstavca na kebbe“ na strane 71).
7. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
8. Pomocou nadstavca na kebbe vytvarujte obaly na kebbe dlhé cca 7 cm.

Príprava kebbe

1. Ihneď po dokončení naplňte obaly na kebbe pripravenou náplňou na kebbe.
2. Kebbe na koncoch a po stranách uzavrite ľahkým pritlačením.
3. Kebbe opekáme na rozpálenom oleji (cca 190 °C) asi 3 minúty do zlatista.

10.2 Čerstvá pečená klobása

Prísady asi na 8 kúskov

Prísady

- 300 g chudého hovädzieho mäsa
- 500 g chudého bravčového mäsa
- 200 g slaniny z pliecka
- cca 1,6 metra bravčového čreva (Ø cca 30 – 32 mm)
- 20 g soli
- ½ lyžičky bieleho, mletého korenia
- 1 lyžička rasce
- ½ lyžičky muškátového orieška

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Nasekajte mäso pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Do mäsovej zmesi pridajte zmiešané koreniny a soľ a vymiešajte hladkú hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minút.
4. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
5. Vymeňte dierovaný kotúč za nadstavec na plnenie klobás (pozri „Montáž nadstavca na klobásy“ na strane 71).
6. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
7. Klobásovú náplň naplňte podľa návodu (pozri „Výroba klobás“ na strane 73) a zatočte klobásy dlhé cca 20 cm.
8. Hotovú grilovanú klobásu dobre opečte a zjedzte v ten istý deň.

10.3 Fašírky

Prísady na cca 8 fašírok

Prísady

- 500 g hovädzieho, bravčového alebo jahňacieho mäsa
- ½ lyžičky papriky
- 1 vajce (veľkosť M)
- trocha strúhanky
- 2 lyžice jogurtu
- 1 cibuľa
- 1 lyžička mletej papriky
- 1 strúčik cesnaku
- 1 lyžica horčice
- ½ zväzku petržlenu
- 1 lyžička soli
- 2 – 3 lyžice oleja na vyprážanie

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Nasekajte mäso pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Cesnak ošúpte a prelisujte do misky.
4. Cibuľu ošúpte a nakrájajte na jemné kocky.
5. Petržlenovú vňať umyte a nasekajte nadrobno.
6. Všetky suroviny okrem strúhanky pridajte k cesnaku v miske a všetko vymiešajte na hladkú hmotu.
7. Približne z 3 polievkových lyžíc hmoty vytvarujte fašírku a trochu ju stlačte, aby sa sploštila.
8. Podľa chuti dajte na tanier strúhanku a obalte v nej fašírky.
9. Fašírky najskôr sprudka opečte z oboch strán na panvici s nepríľhavou vrstvou. Potom fašírky opekajte na strednom až miernom ohni asi 8 – 10 minút. Počas opekania fašírky otočte cca 2 – 3-krát.

10.4 Čevapčiči

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

- 500 g hovädzieho pliecka
- 2 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- 3 lyžice strúhanky
- 1 polievková lyžica mletej papriky, jemne pálvá
- 1 zväzok čerstvého tymiánu
- 3 polievkové lyžice olivového oleja
- Soľ a korenie
- 1 vajce

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Cesnak a cibuľu ošúpte, nakrájajte nadrobno a všetko dajte do veľkej misy.
3. Listy tymiánu zbavte vetvičiek, nasekajte ich a pridajte ich tiež do veľkej misy.
4. Nasekajte mäso pomocou hrubého (7 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
5. Do veľkej misy dajte mäsovú hmotu a zvyšné přísady a všetko dobre premiešajte.
6. Prístroj vypnite a vyťahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
7. Vymeňte hrubý (7 mm) za stredný (5 mm) dierovaný kotúč **15**.
8. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
9. Nasekajte mäsovú hmotu pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
10. Z mäsovej hmoty tvarujte asi 5 cm dlhé valčeky.

UPOZORNENIE: Na to sa môže použiť aj nadstavec na klobásy mlynčeka na mäso (pozri „Výroba klobás“ na strane 73).

11. Čevapčiči grilujte na strednej teplote do chrumkavo hnedá.

10.5 Paradajková šŕava

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

- cca 1 kg paradajok
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- štipka cukru
- soľ a korenie
- niekoľko lístkov bazalky

Príprava

1. Paradajky umyte a nakrájajte ich na štvrtiny.
2. Namontujte pasírovací nadstavec **20**.
3. Pod otvor v zbernej nádobe postavte misku na zachytávanie paradajkovej šŕavy. Ďalšiu misku postavte pod koniec pasírovacieho nadstavca, aby ste zachytili zvyšky šupiek a jadierka.
4. Naplňte kúsky paradajok do plniacej šachty **11**. Prepasírujte kúsky paradajok.
5. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na kocky.
6. Ošúpte strúčiky cesnaku a prelisujte ich.
7. V hrnci zahrejte olivový olej.
8. Pridajte kocky cibule a nechajte ju zosklovatieť.
9. Pridajte paradajkovú šŕavu. Ochutte štipkou cukru, korenia a soli podľa chuti. Paradajkovú šŕavu nechajte variť cca 20 minút.
10. Pridajte cesnak. Ak je paradajková omáčka príliš hustá, vždy môžete pridať trochu vody, aby bola tekutejšia.
11. Paradajkovú šŕavu varte ďalej 1 – 2 hodiny.
12. Paradajkovú šŕavu dochuťte. Pridajte lístky bazalky a paradajkovú omáčku podávajte.

10.6 Striekané pečivo

Prísady na cca 2 plechy na pečenie

Prísady

- 500 g múky
- 250 g cukru
- 250 g masla
- 2 balíčky vanilkového cukru po 8 g
- 1 štipka soli
- 2 vajcia (veľkosť M)

Príprava

1. Maslo rozotrite. Do misky dajte maslo spolu s cukrom, vanilkovým cukrom a štipkou soli.
2. Zmes vymiešajte do spenia.
3. Pridajte vajčka a stále miešajte.
4. Pridajte múku a stále miešajte. Všetky přísady vymiešajte na pevné cesto.
5. Cesto prikryte alebo zabalte do potravinovej fólie a pred ďalším spracovaním ho nechajte odpočívať v chladničke aspoň 1 hodinu.
6. Rúru predhrejte na 180 °C (spodný/horný ohrev).
7. Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie.
8. Namontujte výstupok na striekané pečivo **25**. Vycentrujte prúžok motívu **26** s požadovaným tvarom vo výstupku.
9. Strojček zapnite. Cesto tlačte cez plniacu šachtu **11** a posúvajte ho zatlačadlom **1**. Pracujte čo najrovnomernejšie.
10. Keď má pečivo požadovanú dĺžku, prístroj vypnite. Prúžok cesta odrežte, napr. kuchynským nožom.
11. Položte prúžok cesta v požadovanom tvare na plech na pečenie. Takto naplňte plech na pečenie.
12. Striekané pečivo pečte v predhriatej rúre cca 10 – 15 minút.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom? Skontrolujte pripojenie.
Prístroj silne vibruje a počas prevádzky sa hýbe.	<ul style="list-style-type: none">• Nožičky s prísavkami 9 musia byť čisté a suché a prístroj musí stáť na pevnej, rovnej ploche.
Závitový hriadeľ v nadstavci sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none">• Prístroj je preplnený. Vypnite prístroj. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo REV 8 pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite. alebo• Prístroj nemôže spracovať časti privádzaných potravín. Vypnite prístroj. Zástrčku 6 vytiahnite zo zásuvky. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora 4. Demontujte všetky diely a odstráňte poruchu.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

13. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.





Online objednávky

<https://shop.hoyerhandel.com/sk/>

14. Technické údaje

Model:	SFWT 400 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	400 W
Príkion vo vypnutom stave:	≤ 0,3 W
Max. nepretržitá prevádzka (kB): (udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)	15 minút

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 487857_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

487857_2501 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 487857_2501



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	85
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	86
3. Sicherheitshinweise	87
4. Lieferumfang	90
5. Auspacken und aufstellen	90
6. Montage/Demontage	91
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch	91
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen	91
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe	91
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck	91
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer	92
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen	92
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen	92
7. Bedienen	93
7.1 Lebensmittel vorbereiten	93
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten	93
7.3 Würste herstellen	94
7.4 Rollen für Kebbe herstellen	95
7.5 Spritzgebäck herstellen	95
7.6 Tomaten passieren	96
8. Überlastungsschutz	96
9. Gerät reinigen	96
9.1 Motorblock reinigen	97
9.2 Reinigen in der Spülmaschine	97
9.3 Spülen von Hand	97
9.4 Aufbewahren	97
10. Rezepte	98
10.1 Kebbe	98
10.2 Frische Rostbratwurst	99
10.3 Frikadellen	99
10.4 Cevapcici	100
10.5 Tomatensauce	100
10.6 Spritzgebäck	101
11. Problemlösung	102
12. Entsorgung	102
13. Zubehörteile bestellen	103
14. Technische Daten	103
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	104

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fleischwolf.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- Achten Sie beim Montieren und Demontieren der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 15 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 96).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.

- ⊙ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer in den Einfüllschacht und nie mit den Fingern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den montierten Aufsatz befestigen oder lösen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

- 1 Motorblock **4**
- 1 Aufsatz **12**
- 1 Einfüllschale **2** mit Stopfer **1**
- 1 Schnecke **13**
- 1 Kreuzmesser **14**
- 3 Lochscheiben **15**: grob (7 mm), mittel (5 mm), fein (3 mm)
- 1 Enger Fülltrichter **17**
- 1 Kebbe-Aufsatz (2-teilig): weiter Fülltrichter **18** und Adapter **19**
- 1 Verschlussring **16**
- 1 Passier-Aufsatz (4-teilig): Gehäuse **21**, Sammelbehälter **22**, Passiersieb **23**, Schnecke **24**
- 1 Spritzgebäck-Aufsatz (2-teilig): Vorsatz **25**, Motivstreifen **26**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 96)
4. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
5. Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** vollständig von der Kabelaufwicklung **5** ab.

6. Montage/ Demontage



GEFAHR von Verletzungen!

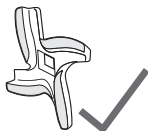
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch

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



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



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

6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie die Lochscheibe **15** mit den großen Bohrungen (7 mm) auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen an der Lochscheibe müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **17** auf die Lochscheibe **15**.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie den Adapter **19** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **18** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. **Bild E:** Setzen Sie die Lochscheibe **15** mit den großen Bohrungen (7 mm) auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen an der Lochscheibe müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Vorsatz **25** für das Spritzgebäck auf die Lochscheibe **15**.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

5. Führen Sie den Motivstreifen **26** in den Vorsatz **25** ein.

6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer

1. Drücken Sie das Passiersieb **23** in das Gehäuse **21**.
2. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
3. **Bild D:** Stecken Sie die Schnecke **24** des Passieraufsatzes **20** auf die Schnecke **13** im Aufsatz **12**.
4. Setzen Sie das Gehäuse **21** auf den Aufsatz **12**. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
5. **Bild D ①:** Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.
6. **Bild D ②:** Stecken Sie den Sammelbehälter **22** so auf das Gehäuse **21**, dass er hörbar einrastet.

6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen

1. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
2. **Bild A:** Setzen Sie den für die jeweilige Zubereitung fertig montierten Aufsatz **12** auf die Aufnahme **10** am Motorblock **4**. Dabei zeigt die Pfeilmarkierung **▲** am Aufsatz auf die Markierung **Ⓜ** neben dem Knopf für die Entriegelung **③**.
3. **Bild A:** Drücken Sie den Aufsatz **12** leicht auf den Motorblock **4** und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
4. Stecken Sie die Einfüllschale **2** auf den Einfüllschacht **11**.

6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen

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

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

7. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

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

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

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

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

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

7.3 Würste herstellen

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

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

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

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

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

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

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

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

7.5 Spritzgebäck herstellen

- Bereiten Sie den Teig für das Spritzgebäck vor.
 - Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Stellen Sie das Backblech unter den montierten Vorsatz **25** fürs Spritzgebäck.
1. Zentrieren Sie den Motivstreifen **26** mit der gewünschten Form im Vorsatz **25**.
 2. Füllen Sie den Teig in den Einfüllschacht **11**.
 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
 5. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11** und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 6. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 7. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech.
 8. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** wieder ein und fahren fort.
 9. Wenn Sie den Teig verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
 10. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Waschen Sie die Tomaten und vierteln Sie diese.
- 1. Stellen Sie eine Schale zum Auffangen des Tomatensafts unter die Öffnung im Sammelbehälter **22**. Stellen Sie eine weitere Schale unter das Ende des Passieraufsatzes **20**, um Schalenreste und Kerne aufzufangen.
- 2. Füllen Sie die Tomatenstücke in den Einfüllschacht **11**.
- 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
- 5. Wenn Sie die Tomatenstücke verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten.
- 6. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
- 7. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**.

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

8. Überlastungsschutz

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

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

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!


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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

9.1 Motorblock reinigen

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

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Stopfer **1**
- Enger Fülltrichter **17**
- Weiter Fülltrichter **18**
- Adapter für weiten Fülltrichter **19**
- Gehäuse **21**
- Sammelbehälter **22**
- Schnecke **24**

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

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

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

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

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

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

Zubereitung Kebbe-Hülle

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Fleisch und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie die Mehlmenge je nach Konsistenz.
4. Verarbeiten Sie die Fleischmasse erneut im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
6. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Kebbe-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Kebbe" auf Seite 91).
7. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
8. Formen Sie mit Hilfe des Kebbe-Aufsatzes ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen.

Zubereitung Kebbe

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

10.2 Frische Rostbratwurst

Zutaten für ca. 8 Stück

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie gemischte Gewürze sowie Salz zu der Fleischmasse und verkneten diese zu einer glatten Masse. Stellen Sie diese für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
5. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Wurststopf-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Würstchen" auf Seite 91).
6. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
7. Füllen Sie die Wurstfüllung nach Anleitung ab (siehe "Würste herstellen" auf Seite 94) und drehen Würstchen von ca. 20 cm Länge ab.
8. Braten Sie die fertige Rostbratwurst gut durch und verzehren diese am gleichen Tag.

10.3 Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.4 Cevapcici

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

HINWEIS: Hierzu kann auch der Würstchen-Aufsatz des Fleischwolfs verwendet werden (siehe "Würste herstellen" auf Seite 94).

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

10.5 Tomatensauce

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.6 Spritzgebäck

Zutaten für ca. 2 Backbleche

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zerteilen Sie die Butter. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz in eine Schüssel.
2. Rühren Sie die Mischung schaumig.
3. Geben Sie unter Rühren die Eier hinzu.
4. Geben Sie unter Rühren das Mehl hinzu. Kneten Sie nun alle Zutaten zu einem festen Teig.
5. Lassen Sie den Teig zur weiteren Verarbeitung zugedeckt oder in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
8. Montieren Sie den Vorsatz für das Spritzgebäck **25**. Zentrieren Sie den Motivstreifen **26** mit der gewünschten Form im Vorsatz.
9. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11**

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Saugfüße 9 müssen sauber und trocken sein und das Gerät muss auf einer festen, ebenen Fläche stehen.
Die Schnecke im Aufsatz dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist überfüllt. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz die Taste REV 8 für den Rückwärtslauf. Das sollte die Störung beseitigen. Schalten Sie das Gerät wieder ein. oder • Das Gerät kann Teile der zugeführten Lebensmittel nicht verarbeiten. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker 6 aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock 4. Demontieren Sie alle Teile und beseitigen die Störung.

12. Entsorgung

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



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

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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


13. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

<https://shop.hoyerhandel.com/de/>

14. Technische Daten

Modell:	SFWT 400 B1
Netzspannung:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	400 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,3 W
Max. Dauerbetrieb (KB): (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)	15 Minuten

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 487857_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **487857_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND