HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Informationernes stand
Stan informacji · Aktuālā redakcija · Info seisuga
Informacijos peržiūros data · Stand der Informationen:

01/2026 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



ELECTRIC MINCER SFWT 400 B1

(FI) Käyttöohje
SÄHKÖKÄYTTÖINEN LIHAMYLLY

(SE) Bruksanvisning
ELEKTRISK KÖTTKVARN

(DK) Betjeningsvejledning
ELEKTRISK KØDHAKKER

(PL) Instrukcja obsługi
MASZYNKA DO MIĘSA

(LV) Lietošanas instrukcija
ELEKTRISKĀ GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

(EE) Kasutusjuhend
ELEKTRILINE HAKKLIHAMASIN

(LT) Vartotojo vadovas
ELEKTRINĖ MĖSMALĖ

(DE) Bedienungsanleitung
ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

IAN 487857_2510

Suomi 2

Svenska 22

Dansk 42

Polski 64

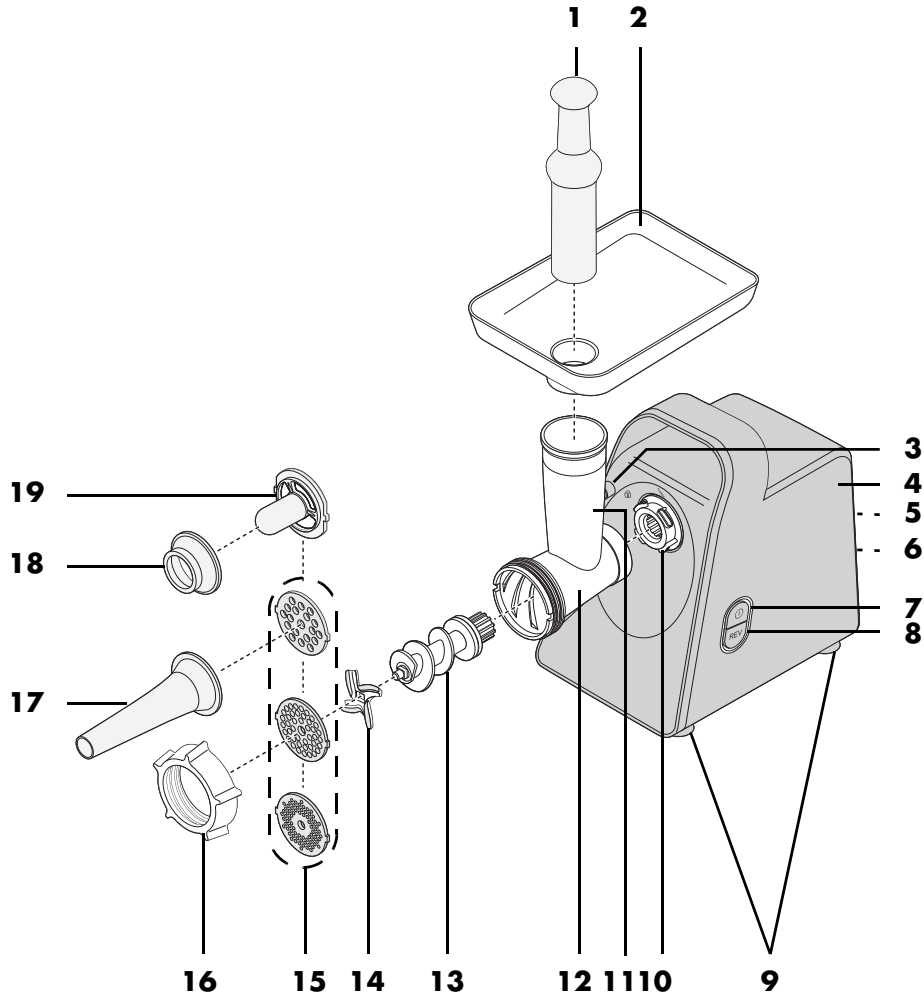
Lietuviškai 88

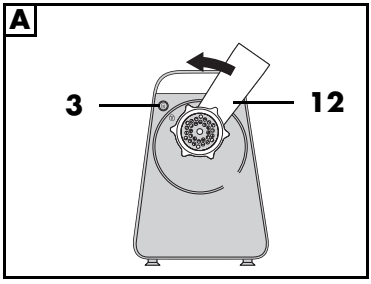
Eesti keel 110

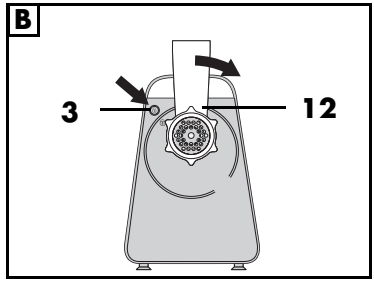
Latviski 132

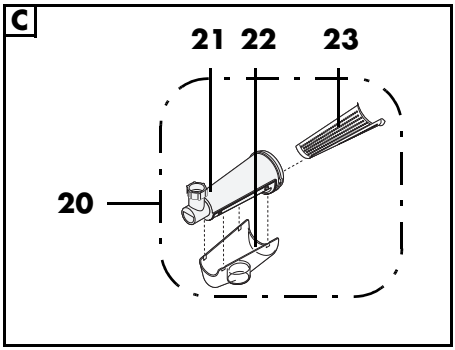
Deutsch 154

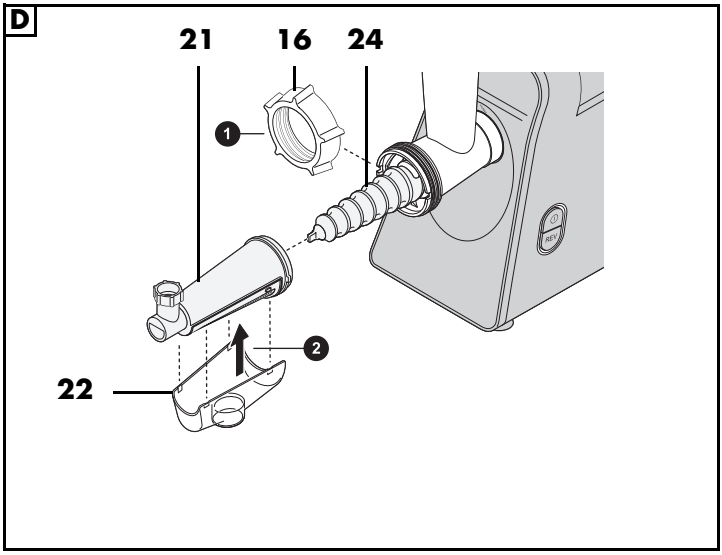
Yleiskatsaus / Översikt / Oversigt / Przegląd / Pārskats / Ülevaade / Apžvalga / Übersicht

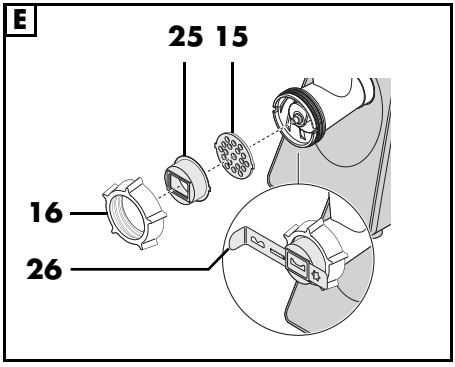







C
21
22
23
20


D
21
16
24
1
2
22


E
25
15
16
26

Sisältö

1. Yleiskatsaus 3
2. Määräystenmukainen käyttö 4
3. Turvaohjeita 5
4. Toimituksen sisältö 7
5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen 8
6. Asentaminen/purkaminen 8
6.1 Jauhelihalle tarkoitetun lisäosan asentaminen 8
6.2 Nakeille tarkoitetun lisäosan asentaminen 9
6.3 Kebbe-lisäosan asentaminen 9
6.4 Pursotettaville leivonnaisille tarkoitetun lisäosan asentaminen 9
6.5 Tomaattipaseeraajalisäosan asentaminen 9
6.6 Aseta asennettu lisäosa moottoriosan päälle 9
6.7 Lisäosan poistaminen käytön jälkeen 10
7. Käyttö 10
7.1 Elintarvikkeiden valmistelu 10
7.2 Lihan käsittely jauhelihaksi 10
7.3 Makkaroiden valmistus 11
7.4 Kebbe-rullien valmistus 11
7.5 Pursotettavien leivonnaisten valmistus 12
7.6 Tomaattien paseeraus 12
8. Ylikuormitussuoja 13
9. Laitteen puhdistus 13
9.1 Moottoriosan puhdistus 13
9.2 Puhdistus astianpesukoneessa 13
9.3 Huuhtele käsin 13
9.4 Säilytys 14
10. Reseptit 14
10.1 Kebbe 14
10.2 Tuore grillimakkara 15
10.3 Jauhelihapihvit 16
10.4 Ćevapit 16
10.5 Tomaattikastike 17
10.6 Pursotettavat leivonnaiset 17
10.7 Falafelpallot 18
11. Häiriötapauksessa 19
12. Osien hävittäminen 19
13. Lisäosien tilaaminen 19
14. Tekniset tiedot 20
15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH 20

1. Yleiskatsaus

1 Painin
2 Syöttötarjotin
3 : vapautuspainike
4 Moottoriosa
5 Johtokela
6 Liitosjohto verkkopistokkeella
7 ⏻: päälle/pois-painike
8 **REV**: taaksepäin ajon kytkin
9 Imujalat
10 Kiinnitys lisäosalle
11 Syöttösuppilo
12 Lisäosa
13 Syöttöruuvi
14 Ristiterä
15 Reikälevyt
16 Lukitusrengas
17 Kapea syöttösuppilo
18 Leveä syöttösuppilo
19 Sovitin leveälle syöttösuppilolle
20 Paseerauslisäosa
21 Kotelo
22 Tomaattimehun keruuastia
23 Paseeraussiivilä
24 Paseerauslisäosan syöttöruuvi
25 Lisäosa pursotettaville leivonnaisille
26 Kuvioliuska

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden lihamyllysi johdosta.

Tuotteen turvallista käyttöä ja kaikkiin toimintoihin tutustumista varten on huomioitava seuraavaa:

- **Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttöönottoa.**
- **Noudata ehdottomasti turvaohjeita!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Tämä käyttöohje on säilytettävä huolellisesti.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana. Käyttöohje on osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta lihamyllystäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli ilmoittaa, että näin merkityt materiaalit eivät muuta elintarvikkeiden makua eikä hajua.

2. Määräystenmukainen käyttö

Tämä lihamylly on tarkoitettu tuoreen raa'an lihan hienontamiseen, tomaattien paseeraamiseen sekä pursotettavien leivonnaisten valmistamiseen.
Laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Käytä lihamyllyä keskeytyksettä korkeintaan 15 minuutin ajan.
  Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.
- ⊙ Älä käytä lihamyllyä erityisen kovien ruoka-aineiden, kuten esim. pakasteiden, luiden, muskottipähkinöiden, viljan tai kahvipapujen hienontamiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:

 **VAARA!** Suuri riski: varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturman vaara.
VAROITUS! Keskimääräinen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata loukkaantumisia tai vakavia aineellisia vahinkoja.
VARO: alhainen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata lieviä loukkaantumisia tai aineellisia vahinkoja.
OHJE: seikkoja ja erityiskohtia, jotka on huomioitava laitteen käytön yhteydessä.

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- ⊙ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ⊙ Laite ja sen liitosjohto on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Moottoriosaa ei saa upottaa veteen.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- ⊙ Laite on aina irrotettava sähköverkosta, kun valvojaa ei ole, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- ⊙ Huomioi, että ristiterän terät ovat erittäin teräviä:
  - Älä koskaan koske teriin paljain käsin haavojen välttämiseksi.
  - Käytä laitetta käsin pestessäsi niin kirkasta vettä, että voit nähdä työvälineet hyvin ja vältät erittäin teräviin teriin loukkaantumisen.
  - Varo koskettamasta teriä, kun kiinnität tai poistat työvälineitä.
- ⊙ Ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisäosien vaihtamista laite on sammutettava ja erotettava sähköverkosta.
- ⊙ Laitteen väärinkäyttö voi johtaa loukkaantumisiin.

- Laite on tarkoitettu korkeintaan 15 minuutin yhtäjaksoiseen käyttöön. Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.
- Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat osat ja alueet ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso “Laitteen puhdistus” sivulla 13).

VAARA lapsille!

- Pakkausmateriaali ei kuulu lasten leikkeihin. Lasten ei pidä antaa leikkiä muovipusseilla. Niistä voi aiheutua tukehtumisvaara.

VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

- Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa koti- ja hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on lähtökohtaisesti pidettävä loitolla sähkölaitteista.

VAARA: kosteuden aiheuttama sähköisku!

- Laitetta ei saa koskaan käyttää kylpyammeen, suihkun, täyden pesualtaan tai vastaavan lähettyvillä.
- Moottoriosaa, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Suojaa moottoriosa kosteudelta, tippu- ja roiskevedeltä.
- Jos moottoriosaan pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- Älä käytä laitetta kostein käsin.
- Jos laite on pudonnut veteen, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Vasta sitten laite otetaan pois vedestä.

VAARA sähköiskusta!

- Aseta verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten, kun laite on kokonaan koottu.
- Liitä verkkopistoke vain säännönmukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan pistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen helposti saavutettava.
- Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- Huolehdi siitä, ettei kukaan voi kompastua tai takertua liitosjohtoon eikä astua sen päälle.
- Pidä liitosjohto loitolla kuumista pinnoista (esim. keittolevyt).
- Pidä laitetta käyttäessäsi huolta siitä, ettei liitosjohto joudu puristuksiin tai litistetyksi.
- Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, äläkä koskaan kaapelista.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
  - jos ilmenee häiriö
  - kun et käytä laitetta
  - ennen kuin kiinnität tai irrotat laitteen
  - ennen kuin puhdistat laitteen
  - aina ukonilmalla
- Älä käytä laitetta, jos laitteessa, lisäosissa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita.

- Vaarojen välttämiseksi laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.

VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

- Huomioi, että ristiterän terät ovat erittäin teräviä. Älä koskaan koske teriin paljain käsin haavojen välttämiseksi.
- Käytä laitetta käsin pestessäsi niin kirkasta vettä, että voit nähdä terät hyvin ja vältät niihin loukkaantumisen.

VAARA pyörivien osien takia!

- Älä pidä lusikkaa tai vastaavia esineitä pyörivissä osissa. Pidä myös pitkät hiukset ja väljät vaatteet loitolla pyörivistä osista.
- Paina ruoka-aineita syöttösuppiloon vain painimella, ei koskaan sormin. Loukkaantumisriski on suuri.
- Varmista, että laite on sammutettuna ennen kuin liität verkkopistokkeen pistorasiaan.
- Sammuta laite ja irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen lisäosan kiinnittämistä tai irrottamista.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- Aseta laite ainoastaan tasaiselle, kuivalle, pitävälle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua alas.
- Varmista, että ristiterä on asetettu oikein. Väärin asettaminen vaurioittaa laitetta.
- Älä aseta laitetta kuumalle pinnalle esim. keittolevyille.
- Älä kohdista syötettyihin elintarvikkeisiin liian suurta painetta. Työskentele tasaisella paineella, jotta moottori ei jumiudu.
- Älä käytä laitetta tyhjänä, koska tällöin moottori voi kuumentua ja vaurioitua.
- Paina painiketta **REV** vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.
- Älä käynnistä taaksepäin ajoa **REV**-painikkeella tomaattien paseerauksen aikana. Tomaattimehua voi puristua moottoriosan sisäpuolelle.
- Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- Laitteen reikälevyissä ja syöttöruuvin muovirenkaassa on toimitushetkellä ohut öljykalvo. Hiero näihin osiin puhdistuksen jälkeen hiukan ruokaöljyä.
- Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- Laite on varustettu pitävillä muovisilla imujaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovisia imujalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

1 moottoriosa **4**
1 lisäosa **12**
1 syöttötarjotin **2** ja painin **1**
1 syöttöruuvi **13**
1 ristiterä **14**
3 reikälevyt **15**: karkea (7 mm), keskikoko (5 mm), hieno (3 mm)
1 kapea syöttösuppilo **17**
1 kebbe-lisäosa (kaksiosainen): leveä syöttösuppilo **18** ja sovitin **19**
1 lukitusrengas **16**
1 paseerauslisäosa (neliosainen): kotelo **21**, keruuastia **22**, paseeraussiivilä **23**, syöttöruuvi **24**
1 lisäosa pursotettaville leivonnaisille (kaksiosainen): lisäosa **25**, kuvioliuska **26**
1 täydellinen käyttöohje (internetissä)
1 pikaopas (laitteen mukana)

5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
2. Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vauriottomia.
3. **Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!** (katso "Laitteen puhdistus" sivulla 13)
4. Aseta moottoriosa **4** tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Valitse tasainen ja puhdas alusta, jotta imujalat **9** voivat kiinnittyä kunnolla ja varmistaa vakaan asennon.
5. Kierrä liitosjohto **6** kokonaan irti johtokelasta **5**.

6. Asentaminen/ purkaminen

Loukkaantumisen VAARA!

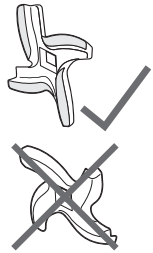
- Ristiterän **14** terät ovat erittäin teräviä. Älä satuta itseäsi.
- Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta aina ennen asentamista/purkamista.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- Varmista, että ristiterä **14** on asetettu oikein. Väärin asettaminen vaurioittaa laitetta.

6.1 Jauhelihalle tarkoitetun lisäosan asentaminen

1. Työnnä syöttöruuvi **13** lisäosaan **12**.
2. Aseta ristiterä **14** syöttöruuviin **13**. Ristiterän terien on osoitettava syöttöruuvista poispäin.



3. Valitse haluttu reikälevy **15** ja aseta se syöttöruuviin. Reikälevyn kaksi ulommaista kiinnityskohtaa on asetettava lisäosan **12** kahteen syvennykseen.
   - Valitse karkeaa hienonnusta varten (esim. Thüringer-metvursti tai karkeajakoinen braatvursti) reikälevy, jossa on suuret reiät (7 mm).
   - Valitse hienompaa hienonnusta varten (esim. piiraat, jauheliha tai hienojakoiset makkarat) reikälevy, jossa on pienemmät reiät (3 mm, 5 mm).
4. Kierrä lukitusrengas **16** sormitiukkuuteen.

6.2 Nakeille tarkoitetun lisäosan asentaminen

1. Työnnä syöttöruuvi **13** lisäosaan **12**.
2. Aseta reikälevy **15**, jossa on suuret reiät (7 mm), syöttöruuviin. Reikälevyn kaksi ulommaista kiinnityskohtaa on asetettava lisäosan **12** kahteen syvennykseen.
3. Aseta syöttösuppilo **17** reikälevyn **15** päälle.
4. Kierrä lukitusrengas **16** sormitiukkuuteen.

6.3 Kebbe-lisäosan asentaminen

1. Työnnä syöttöruuvi **13** lisäosaan **12**.
2. Aseta sovitin **19** syöttöruuviin. Sovittimen kaksi ulommaista kiinnityskohtaa on asetettava lisäosan **12** kahteen syvennykseen.
3. Aseta syöttösuppilo **18** sovittimeen.
4. Kierrä lukitusrengas **16** sormitiukkuuteen.

6.4 Pursotettaville leivonnaisille tarkoitetun lisäosan asentaminen

1. Työnnä syöttöruuvi **13** lisäosaan **12**.
2. **Kuva E:** aseta reikälevy **15**, jossa on suuret reiät (7 mm), syöttöruuviin. Reikälevyn kaksi ulommaista kiinnityskohtaa on asetettava lisäosan **12** kahteen syvennykseen.
3. Aseta pursotettaville leivonnaisille tarkoitettu lisäosa **25** reikälevyn **15** päälle.
4. Kierrä lukitusrengas **16** sormitiukkuuteen.
5. Aseta kuvioliuska **26** lisäosan **25** sisään.

6.5 Tomaattipaseeraajalisäosan asentaminen

1. Paina paseeraussiivilä **23** kotteloon **21**.
2. Työnnä syöttöruuvi **13** lisäosaan **12**.
3. **Kuva D:** aseta paseerauslisäosan **20** syöttöruuvi **24** kiinni lisäosan **12** syöttöruuviin **13**.
4. Aseta kotelo **21** lisäosan **12** päälle. Sovittimen kaksi ulommaista kiinnityskohtaa on asetettava lisäosan **12** kahteen syvennykseen.
5. **Kuva D ❶:** kierrä lukitusrengas **16** sormitiukkuuteen.
6. **Kuva D ❷:** aseta keruuastia **22** kotelon **21** päälle niin, että se lukkiutuu kuuluvasti.

6.6 Aseta asennettu lisäosa moottoriosan päälle

1. Aseta moottoriosa **4** tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Valitse tasainen ja puhdas alusta, jotta imujalat **9** voivat kiinnittyä kunnolla ja varmistaa vakaan asennon.
2. **Kuva A:** aseta kyseistä valmistusmenetelmää varten koottu lisäosa **12** moottoriosa **4** kiinnityskohtaan **10**. Tällöin lisäosan nuolimerkintä osoittaa kohti ▲ merkintää, 🔓 joka sijaitsee vapautuspainikkeen 🔓 **3** vieressä.
3. **Kuva A:** paina lisäosa **12** kevyesti moottoriosan **4** päälle ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Aseta syöttötarjotin **2** syöttösuppilon **11** päälle.

6.7 Lisäosan poistaminen käytön jälkeen

Käytön jälkeen lisäosa on irrotettava moottoriosasta puhdistusta varten.

1. Poista tarvittaessa syöttötarjotin **2**.
2. **Kuva B:** paina vapautuspainiketta **3**.
3. **Kuva B:** käännä lisäosaa **12** myötäpäivään vasteeseen asti. Vedä sitten lisäosa irti moottoriosasta **4**.
4. Pura lisäosa yksittäisiin osiin.

7. Käyttö

VAARA pyörivien osien takia!

⊙ Paina ruoka-aineita syöttösuppiloon **11**, vain painimella **1** ei koskaan sormin. Loukkaantumisriski on suuri.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Laitteen käyttöaika on korkeintaan 15 minuuttia ilman keskeytystä. Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.

⊙ Älä käytä laitetta tyhjänä, koska tällöin moottori voi kuumentua ja vaurioitua.

OHJEET:

- Ensimmäisten käyttökertojen aikana saattaa moottorin kuumenemisen takia muodostua hieman hajua. Tämä on harmitonta. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.
- Jos moottori jumiutuu käytön aikana esim. ylitäytön takia, poista tukos. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**. Jos moottori pysähtyy, käynnistä taaksepäin ajo painamalla lyhyesti **REV 8**-painiketta. Sen pitäisi poistaa häiriö. Kytke laite uudestaan päälle.

7.1 Elintarvikkeiden valmistelu

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Laitetta ei saa käyttää erityisen kovien elintarvikkeiden, kuten esim. luiden ja muskottipähkinöiden hienontamiseen.

Jauheliha on erityisen herkkä ruoka-aine. Se pilaantuu hyvin nopeasti. Liian lämpimässä tai liian pitkään säilytetty jauheliha on ihanteellinen kasvualusta bakteereille. Jos valmistat ja käsittelet jauhelihaa kotona, sinun kannattaa noudattaa seuraavia vihjeitä:

- Huolehdi mahdollisimman hyvästä puhtaudesta kaikkien töiden aikana.
- Käytä vain tuoretta, erittäin hyvin jäähdytettyä lihaa, sillä se lämpenee lihamyllyssä.
- Poista lihasta luut, jänteet ja nahka ja leikkaa liha noin 20 cm pitkiksi ja halkaisijaltaan noin 3 cm:n paloiksi.
- Laita valmis jauheliha uudestaan kylmään (ei yli +4 °C) ja käytä se 6 tunnin kuluessa.
- Jos haluat säilyttää jauhelihaa, pakasta se heti valmistamisen jälkeen.
- Puhdista lihamylly huolellisesti. Lisäosiin ei saa jäädä jäämiä.

7.2 Lihan käsittely jauhelihaksi

1. Täytä lihapalat syöttösuppiloon **11** ja syöttötarjottimelle **2**.
2. Aseta lukitusrenkaan **16** alle kulho jauhelihaa varten.
3. Aseta verkkopistoke **6** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven teknisiä tietoja. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
4. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
5. Paina lihaa painimella **1** syöttösuppiloon **11**. Älä paina lihaa liian voimak-

kaasti, muuten se lämpenee, harmaantuu ja muuttuu rasvaisen tahmeaksi.

OHJE: jos jauheliha ei ole tarpeeksi hienojakoista ensimmäisen käsittelyn jälkeen, jäähdytä se (n. 30 minuuttia jääkaapissa) ja käsittele se lihamyllyllä toistamiseen.

6. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
7. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
8. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. Pura ja puhdista kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä.

7.3 Makkaroiden valmistus

OHJE: nakkien täyttäminen sujuu parhaiten, kun se tehdään kaksin.

- Makkarankuoria on saatavilla lihakaupasta tai lihanjalostustarvikkeisiin erikoistuneesta liikkeestä.
- Jos haluat tehdä nakkeja, käytä luonnonsuolta. Sen paksuus on ihanteellinen, ja sen voi syödä. Laske n. 1,60 metriä 1 kg:lle makkaramassaa. Anna tarvittavan määrä liota haaleassa vedessä 3 tuntia.
- Sekoita jauheliha mausteiden ja muiden tarvittavien ainesten kanssa reseptin mukaisesti makkaran täytettä varten, ja vaivaa seosta voimakkaasti noin 5 minuutin ajan.
- Jäähdytä valmisteltua makkaramassaa jääkaapissa n. 30 minuuttia.

1. Täytä valmisteltu makkaran täyte syöttösuppiloon **11** ja syöttötarjottimelle **2**.
2. Ota makkarasuoli vedestä ja purista vesi pois. Vedä tarvittavan pituinen makkarasuoli n. 5 cm syöttösuppilon **17** päälle ja solmi sen pää.
3. Aseta verkkopistoke **6** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven teknisiä tietoja. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
4. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
5. Purista makkaran täyte syöttösuppilon **11** läpijo työnnä sitä eteenpäin painimella **1**. Työskentele mahdollisimman tasaisesti. Vältä ilmakuplia. Pistä makkaraan hätätapauksessa reikä neulalla.

OHJE: älä täytä makkaroita liikaa, koska ne laajenevat kypsennyksen ja pakastuksen aikana. Muuten makkarat voivat haljeta.

6. Paina jokaisen nakin pituuden jälkeen suolta yhteen peukalolla ja etusormella, jotta suoleen muodostuu tyhjä kohta.
7. Käännä ensimmäistä nakkia 2–3 kertaa oikealle ja toista vasemmalle, vaihtaen suuntaa joka kerta. Sillä tavalla muodostuu nakkiketju.
8. Kun makkaran täyttö on valmis, sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
9. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
10. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. Pura ja puhdista kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä.

7.4 Kebbe-rullien valmistus

- Valmistele seos kebbe-rullia varten. Käytettävistä ruoka-aineista riippuen tähän tarkoitukseen voi käyttää lihamyllyä ja reikälevyjä, joissa on pienemmät reiät (3 mm, 5 mm). Massasta tulee hienojakoisempaa, kun se käsitellään lihamyllyllä toiseen kertaan.

1. Täytä kebbe-rullia varten valmisteltu massa syöttösuppiloon **11**.
2. Aseta verkkopistoke **6** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven teknisiä tieto-

ja. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
3. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
4. Purista kebbe-rulliin tarkoitettu massa syöttösuppilon **11** läpijа työnnä sitä eteenpäin painimella **1**. Työskentele mahdollisimman tasaisesti.
5. Kun rulla on halutun pituinen, katkaise se esim. keittiöveitsellä.
6. Kun olet käyttänyt kebbe-rullien massan, sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
7. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
8. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. Pura ja puhdista kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä.

7.5 Pursotettavien leivonnaisten valmistus

- Valmistele pursotettavien leivonnaisten taikina.
- Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Aseta uunipelti pursotettaville leivonnaisille tarkoitetun lisäosan **25** päälle.

1. Keskitä kuvioliuskan **26** haluttu muoto lisäosaan **25**.
2. Täytä taikina syöttösuppiloon **11**.
3. Aseta verkkopistoke **6** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven teknisiä tietoja. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
4. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
5. Purista taikina syöttösuppilon **11** läpijа työnnä sitä eteenpäin painimella **1**. Työskentele mahdollisimman tasaisesti.
6. Kun leivonnainen on saavuttanut halutun pituuden, sammuta laite päälle/pois-painikkeella ⏻ **7**. Katkaise taikinasuikaleet esim. keittiöveitsellä.
7. Aseta taikinasuikaleet haluttuun muotoon uunipellille.
8. Kytke laite päälle/pois-painikkeella ⏻ **7** uudelleen päälle ja jatka.
9. Kun olet käyttänyt taikinan, sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7** ja irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
10. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. Pura ja puhdista kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä.

7.6 Tomaattien paseeraus

VAARA: kosteuden aiheuttama sähköisku!

⊙ Älä käytä laitetta kostein käsin.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Älä käynnistä taaksepäin ajoa **REV 8** painikkeella tomaattien paseerauksen aikana. Tomaattimehua voi puristua moottoriosan **4** sisäpuolelle.

- Pese tomaatit ja jaa ne neljään osaan.

1. Aseta tomaattimehun keruuastia keruuastian **22** aukon alle. Aseta toinen astia paseerauslisäosan **20** päähän kuorijäämien ja siementen keräämiseksi.
2. Täytä tomaatinpalat syöttösuppiloon **11**.
3. Aseta verkkopistoke **6** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven teknisiä tietoja. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
4. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
5. Kun olet käyttänyt tomaatinpalat, sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
6. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
7. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. **Kuva C:** pura ja puhdista kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä. Puhdista lisäosan **10** kiinnityskohta, joka sijaitsee moottoriosassa **4**.

8. Ylikuormitussuoja

Laite on varustettu ylikuormitussuojalla. Jos ylikuormitussuoja laukeaa, esim. moottorin jumiuduttua, laite sammuu automaattisesti.

1. Sammuta laite painamalla päälle/pois-painiketta ⏻ **7**.
2. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
3. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta ja poista häiriö.
4. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen sen ottamista uudelleen käyttöön.

9. Laitteen puhdistus

VAARA sähköiskusta!

⊙ Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

⊙ Älä koskaan upota moottoriosaa **4** veteen.

VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

⊙ Huomioi, että ristiterän **14** terät ovat erittäin teräviä. Älä koskaan koske teriin paljain käsin haavojen välttämiseksi.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Hankaavia, syövyttäviä tai hiovia puhdistusaineita ei saa käyttää. Tällöin laite voi vaurioitua.

OHJE: tietyt elintarvikkeet ja mausteet (esim. curry) voivat värjätä muovia. Tämä ei ole laitevirhe eikä terveydelle vaarallista.

Käytön jälkeen lisäosa on irrotettava moottoriosasta puhdistusta varten.

1. Poista tarvittaessa syöttötarjotin **2**.
2. **Kuva B:** paina vapautuspainiketta 🔓 **3**.
3. **Kuva B:** käännä lisäosaa **12** myötäpäivään vasteeseen asti. Vedä sitten lisäosa irti moottoriosasta **4**.
4. Pura lisäosa yksittäisiin osiin.

9.1 Moottoriosan puhdistus

1. Puhdista moottoriosa **4** kostealla liinalla. Voit käyttää myös hieman astianpesuainetta.
2. Pyyhi tämän jälkeen puhtaalla, hieman puhtaalla vedellä kostutetulla liinalla.
3. Käytä moottoriosaa **4** uudelleen vasta sitten, kun se on täysin kuivunut.

9.2 Puhdistus astianpesukoneessa

Seuraavat osat voi pestä astianpesukoneessa:

- painin **1**
- kapea syöttösuppilo **17**
- leveä syöttösuppilo **18**
- sovitin leveälle syöttösuppilolle **19**
- kotelo **21**
- keruuastia **22**
- syöttöruuvi **24**

9.3 Huuhtele käsin

VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

⊙ Käytä laitetta käsin pestessäsi niin kirkasta vettä, että voit nähdä työvälineet hyvin ja vältät erittäin teräviin teriin loukkaantumisen.

Kaikki lisäosat moottoriosaa **4** lukuun ottamatta voidaan huuhdella käsin.

- Puhdista kaikki lisäosat mahdollisuuksien mukaan heti käytön jälkeen.
- Käytä pesuvedessä mietoa astianpesuainetta ja huuhtele kaikki osat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

- Anna kaikkien osien kuivua täysin ennen seuraavaa käyttöä tai säilytystä.
- Voitele metallipinnat pienellä määrällä ruokaöljyä niiden suojaamiseksi ruosteelta. Lisäosa **12** ja lukitusrengas **16** on valmistettu alumiinista, eikä niitä tarvitse voidella.

9.4 Säilytys

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Laitteen reikälevyissä **15** ja syöttöruuvin **13** muovirenkaassa on toimitushetkellä ohut öljykalvo. Hiero näihin osiin puhdistuksen jälkeen hiukan ruokaöljyä.

- Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa.
- Säilytä laitetta pölyltä ja lialta suojattuna ja lasten ulottumattomissa.
- Kääri liitosjohto **6** johtokelalle **5**.

10. Reseptit

10.1 Kebbe

Ainekset noin 20 kappaleelle

Ainekset täytettä varten

200 g vähärasvaista naudan- tai lampaanlihaa
1 sipuli
2 teelusikallista jauhoja
1 ripaus suolaa
maun mukaan esim. mausteseosta, joka sisältää korianteria, maustepippuria, pippuria, kanelia, neilikkaa, muskottipähkinää, kuminaa, kardemummaa

Ainekset kebbe-kuoria varten

450 g vähärasvaista naudan- tai lampaanlihaa
150–200 g jauhoja
1 teelusikallinen hienonnettuja pähkinöitä
1 teelusikallinen suolaa
maun mukaan esim. mausteseosta, joka sisältää korianteria, maustepippuria, pippuria, kanelia, neilikkaa, muskottipähkinää, kuminaa, kardemummaa
1 teelusikallinen paprikajauhetta
chilijauhetta maun mukaan

friteerausrasvaa tai -öljyä.

Täytteen valmistus

1. Huuhtele liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa isoiksi paloiksi.
2. Hienonna liha ensin käyttäen karkeaa (7 mm) ja sen jälkeen keskikokoista (5 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
3. Kuori ja kuutioi sipuli ja paista se.
4. Laita jauheliha, paistettu sipuli, mausteet, suola ja jauhot kulhoon ja sekoita tasaiseksi massaksi.

Kebbe-kuorien valmistus

1. Huuhtele liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa isoiksi paloiksi.
2. Hienonna liha ensin käyttäen karkeaa (7 mm) ja sen jälkeen keskikokoista (5 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
3. Lisää loput ainekset lihan joukkoon ja sekoita kaikki tasaiseksi seokseksi. Muuntele jauhojen määrää massan koostumuksen mukaan.
4. Käsittele lihamassa lihamyllyssä uudelleen käyttäen hienoa (3 mm) reikälevyä **15**.
5. Sammuta laite ja irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
6. Vaihda reikälevy kebbe-lisäosaan (katso "Kebbe-lisäosan asentaminen" sivulla 9).
7. Asenna lisäosa ja ota lihamylly uudestaan käyttöön.
8. Muovaa kebbe-lisäosan avulla n. 7 cm pitkiä kebbe-kuoria.

Kebben valmistus

1. Täytä kebbe-kuoret heti valmistuksen jälkeen valmiiksi tehdyllä kebbe-täytteellä.
2. Sulje kebbe painamalla kevyesti päitä ja sivuja.
3. Friteeraa kebbeä kuumassa ruokaöljyssä (n. 190 °C) n. 3 minuutin ajan kullanruskeiksi.

10.2 Tuore grillimakkara

Ainekset noin 8 kappaleelle

Ainekset

300 g vähärasvaista naudanlihaa
500 g vähärasvaista sianlihaa
200 g rasvaista sianlapaa
n. 1,6 m sian suolta
(Ø n. 30–32 mm)
20 g suolaa
½ ruokalusikallista jauhettua valkopippuria
1 teelusikallinen kuminaa
½ ruokalusikallista muskottipähkinää.

Ruoanvalmistus

1. Huuhtele liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa isoiksi paloiksi.
2. Hienonna liha käyttäen keskikokoista (5 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
3. Lisää sekoitetut mausteet ja suola lihamassaan ja vaivaa se tasaiseksi. Laita se jääkaappiin n. 30 minuutiksi.
4. Sammuta laite ja irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
5. Vaihda reikälevy makkaran täyttölisäosaan ohjeen (katso "Nakeille tarkoitetun lisäosan asentaminen" sivulla 9) mukaisesti.
6. Asenna lisäosa ja ota lihamylly uudestaan käyttöön.
7. Täytä nakin täyte ohjeen mukaan (katso "Makkaroiden valmistus" sivulla 11) ja kierrä nakkia n. 20 cm:n jälkeen.
8. Paista grillimakkara läpikotaisin ja nauti se saman päivän aikana.

10.3 Jauhelihapihvit

Ainekset noin 8 jauhelihapihville

Ainekset

500 g naudanlihaa, sianlihaa tai lampaanlihaa
½ teelusikallista pippuria
1 kananmuna (koko M)
hieman korppujauhoja
2 ruokalusikallista jogurttia
1 sipuli
1 teelusikallinen paprikajauhetta
1 valkosipulinkynsi
1 ruokalusikallinen sinappia
½ nippua persiljaa
1 teelusikallinen suolaa
2–3 ruokalusikallista ruokaöljyä paistamiseen.

Ruoanvalmistus

1. Huuhtele liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa isoiksi paloiksi.
2. Hienonna liha käyttäen keskikokoista (5 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
3. Kuori valkosipuli ja purista se kulhoon.
4. Kuori sipuli ja pilko se pieniksi kuutioiksi.
5. Huuhtele persilja ja silppua se hienoksi.
6. Lisää kaikki ainekset korppujauhoja lukuun ottamatta valkosipulin joukkoon kulhoon ja vaivaa kaikki tasaiseksi massaksi.
7. Muovaa n. 3 ruokalusikallista massaa jauhelihapihviksi ja litistä sitä hieman.
8. Halutessasi voit laittaa lautaselle hieman korppujauhoja ja pyöritellä jauhelihapihvejä niissä.
9. Paista jauhelihapihvit ensin molemmilta puolilta kuumalla pinnoitetulla pannulla. Kypsennä jauhelihapihvejä noin 8–10 minuuttia keskilämmöllä tai miedolla lämmöllä kypsiksi. Käännä jauhelihapihvejä kypsennyksen aikana n. 2–3 kertaa.

10.4 Ćevapit

Ainekset noin 4 annokseen

Ainekset

500 g naudan lapaa
2 sipulia
2 valkosipulin kynttä
3 ruokalusikallista korppujauhoja
1 ruokalusikallista tulista paprikajauhetta
1 nippu tuoretta timjamia
3 ruokalusikallista oliiviöljyä.
suolaa ja pippuria
1 kananmuna

Ruoanvalmistus

1. Huuhtele liha, taputtele se kuivaksi ja leikkaa isoiksi paloiksi.
2. Kuori valkosipuli ja sipuli, pilko ne hienoksi ja laita kaikki suureen kulhoon.
3. Irrota timjamin lehdet oksista, hienonna ne ja lisää ne myös suureen kulhoon.
4. Hienonna liha käyttäen karkeaa (7 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
5. Laita lihamassa ja muut ainekset suureen kulhoon ja sekoita kaikki hyvin.
6. Sammuta laite ja irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
7. Vaihda karkea (7 mm) reikälevy **15** keskikokoiseen (5 mm).
8. Asenna lisäosa ja ota lihamylly uudestaan käyttöön.
9. Hienonna lihamassa käyttäen keskikokoista (5 mm) lihamyllyn reikälevyä **15**.
10. Muovaa lihamassasta sormen paksuisia, n. 5 cm pitkiä rullia.

OHJE: tähän voi käyttää myös lihamyllyn nakkilisäosaa (katso "Makkaroiden valmistus" sivulla 11).

---

11. Grillaa ćevapit keskilämmöllä rapean ruskeiksi.

10.5 Tomaattikastike

Ainekset noin 4 annokseen

Ainekset

n. 1 kg tomaatteja
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
2 ruokalusikallista oliiviöljyä
1 ripaus sokeria
suolaa ja pippuria
muutama basilikan lehti.

Ruoanvalmistus

1. Pese tomaatit ja jaa ne neljään osaan.
2. Asenna paseerauslisäosa **20**.
3. Aseta tomaattimehun keruuastia keruuastian aukon alle. Aseta toinen astia paseerauslisäosan päähän kuorijäämien ja siementen keräämiseksi.
4. Täytä tomaatinpalat syöttösuppiloon **11**. Paseeraa tomaatinpalat.
5. Kuori sipuli ja pilko se kuutioiksi.
6. Kuori valkosipulinkynsi ja purista se.
7. Kuumenna oliiviöljy kattilassa.
8. Lisää sipulikuutiot ja kuullota ne kirkkaiksi.
9. Lisää tomaattimehu. Mausta ripauksella sokeria sekä pippurilla ja suolalla maun mukaan. Hauduta tomaattikastiketta n. 20 minuuttia.
10. Lisää valkosipuli. Jos tomaattikastike muuttuu liian sakeaksi, voit milloin tahansa ohentaa sitä tilkalla vettä.
11. Anna tomaattikastikkeen hautua 1–2 tuntia.
12. Tarkista tomaattikastikkeen maku. Lisää basilikanlehdet ja tarjoa tomaattikastike.

10.6 Pursotettavat leivonnaiset

Ainekset noin 2 uunipellillistä varten

Ainekset

500 g jauhoja
250 g sokeria
250 g voita
2 annospussia vaniljasokeria (à 8 g)
1 ripaus suolaa
2 kananmunaa (koko M).

Ruoanvalmistus

1. Leikkaa voi paloiksi. Laita voi kulhoon yhdessä sokerin, vaniljasokerin ja ripauksen suolaa kanssa.
2. Vatkaa seos vaahdoksi.
3. Lisää munat samalla sekoittaen.
4. Lisää jauhot samalla sekoittaen. Vaivaa nyt kaikki ainekset kiinteäksi taikinaksi.
5. Peitä taikina tai kääri se kelmuun ja anna levätä jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen käyttöä.
6. Kuumenna uuni 180 °C:seen (ala-/ylälämpö).
7. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.
8. Asenna pursotettaville leivonnaisille tarkoitettu lisäosa **25**. Keskitä kuviolius-kan **26** haluttu muoto lisäosaan.
9. Kytke laite päälle. Purista taikina syöttösuppilon **11** läpija työnnä sitä eteenpäin painimella **1**. Työskentele mahdollisimman tasaisesti.
10. Kun leivonnainen on saavuttanut halutun pituuden, sammuta laite. Katkaise taikinasuikaleet esim. keittiöveitsellä.
11. Aseta taikinasuikaleet haluttuun muotoon uunipellille. Täytä uunipelti tällä tavalla.
12. Paista pursotettavia leivonnaisia n. 10–15 minuuttia esilämmitetyssä uunissa.

10.7 Falafelpallot

Ainekset noin 6–8 annosta varten (noin 70 palloa)

Ainekset

500 g kikherneitä, kuivattuja
2 teelusikallista persiljaa (kuivattua)
1 teelusikallinen juustokuminaa (jauhettua)
1 teelusikallinen korianteria (jauhettua)
1 teelusikallinen paprikajauhetta, miedosti tulinen
3 teelusikallista merisuolaa (karkeaa)
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
Paisto-/friteerausrasvaa

Ruoanvalmistus

1. Liota kikherneitä runsaassa vedessä ja anna niiden seistä vähintään 12 tuntia. Vaihda vesi tällä välillä yhteen kertaan.

HUOMAUTUS: tätä vaihetta **ei** voi välttää käyttämällä säilykekikherneitä, koska ne on esikeitetty. Kikherneitä ei saa keittää ennen jatkokäyttöä, sillä se aiheuttaa pallojen hajoamisen, ja tuloksena on vetistä tahnaa. Kikherneet kypsennetään paistamalla.

---

2. Sekoita mausteet ja laita ne sivuun.
3. Kuori sipuli ja valkosipuli. Leikkaa sipuli suuriksi paloiksi ja purista valkosipulinkynnet.
4. Valuta liotettuja kikherneitä siivilässä.
5. Laita kikherneet, sipulit ja puristettu valkosipuli kulhoon. Lisää mausteet ja sekoita kaikki tasaiseksi seokseksi.
6. Aseta kulho lihamyllyn alle. Käsittele massa lihamyllyssä käyttäen hienoa (3 mm) reikälevyä **15**.
7. Sammuta laite ja irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta.
8. Tarvittaessa massan voi valmistaa heti tai antaa sen vetäytyä usean tunnin ajan peitettynä huoneenlämpötilassa.
9. Muotoile massasta saksanpähkinän kokoisia palloja ja paina niitä hiukan molemmilta puolilta.
10. Paista palloja noin 10 minuuttia pinnoitetussa pannussa. Käännä niitä kerran paiston aikana.
11. Valuta palloja keittiöpaperin päällä.

11. Häiriötapauksessa

Mikäli laite ei sattuisi toimimaan normaalisti, käy ensin läpi seuraava tarkastuslista. Ehkä kyseessä on pieni ongelma, jonka pystyy ratkaisemaan itse.

VAARA sähköiskusta!

⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpiteet
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? Tarkasta liitäntä.
Laite tärisee voimakkaasti tai liikkuu käytön aikana.	• Imujalkojen **9** on oltava puhtaat ja kuivat ja laitteen on seistävä tukevalla ja tasaisella alustalla.
Lisäosan syöttöruuvi ei pyöri tai pyörii vain hyvin vaivalloisesti.	• Laite on täytetty liian täyteen. Kytke laite pois päältä. Jos moottori pysähtyy, käynnistä taaksepäin ajo painamalla lyhyesti **REV 8**-painiketta. Sen pitäisi poistaa häiriö. Kytke laite uudestaan päälle. **tai** • Laite ei pysty käsittelemään syötettyjen ruoka-aineiden kaikkia osia. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke **6** pistorasiasta. Irrota kaikki lisäosat moottoriosasta **4**. Purka kaikki osat ja poista häiriö.

12. Osien hävittäminen



Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.



Tällä kierrätysmerkillä merkitään esim. esineet tai materiaalin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.

Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

13. Lisäosien tilaaminen

Verkkosivustoltamme löydät tietoa siitä, mitä muita lisäosat on tilattavissa.

Verkkotilaus

https://shop.hoyerhandel.com/fi/

14. Tekniset tiedot

Malli:	SFWT 400 B1
Verkkojännite:	220–240 V~ 50–60 Hz
Suojaluokka:	II ⧈
Teho:	400 W
Tehonkulutus poiskytketyssä tilassa:	≤ 0,3 W
Maks. kestokäyttö (LK): (ilmoittaa, kuinka kauan laite saa olla tauottomassa toiminnassa)	15 minuuttia

Käytetyt symbolit

	Suojaeristys
	**G**eprüfte **S**icherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä ympäristöystävällisesti.
	Kierrätettävät materiaalit on merkitty kierrätyssymbolilla (3 nuolta). Materiaali voidaan määrittää keskellä olevalla kierrätysnumerolla (tässä: 21) ja/tai lyhenteellä (tässä: PAP).
~	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH

Arvoisa asiakas,
tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisääteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näitä lakisääteisiä oikeuksia ei rajoiteta seuraavassa esitellyn takuumme puitteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.
Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäivästä lukien ilmaantuu materiaali- tai valmistusvirhe, tulemme valintamme mukaan maksutta joko korjaamaan tai korvaamaan tuotteen tai hyvittämään ostohinnan. Tämä takuu edellyttää viallisen laitteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui.
Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

Takuuaika ei pitene takuusuorituksen seurauksena. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä olemassa olevat vauriot ja viat on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.
Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske niitä kulutusosia, jotka ovat normaalin kulumisen kohteena ja vaurioita särkyvissä osissa, esim. kytkin, lamput tai muut lasista valmistetut osat.

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja sääntöjä. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskuksessamme.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 487857_2510** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **487857_2510**.

Palvelukeskus

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: hoyer@lidl.fi

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 487857_2510

Toimittaja

Huomioi, että seuraava osoite **ei ole palveluosoite**. Ota ensin yhteyttä yllä mainittuun palvelukeskukseemme.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

1. Översikt 23
2. Avsedd användning 24
3. Säkerhetsanvisningar 25
4. Leveransomfattning 28
5. Packa upp och uppställning 28
6. Montering/demontering 28
6.1 Montering av tillbehöret för köttfärs 28
6.2 Montering av tillbehöret för korvar 29
6.3 Montering av tillbehöret för kibbeh 29
6.4 Montering av tillbehöret för mördegskakor 29
6.5 Montering av tillbehöret för passertillbehöret för tomater 29
6.6 Sätta fast det monterade tillbehöret i motorenheten 29
6.7 Ta av tillbehör efter användning 30
7. Användning 30
7.1 Förbereda livsmedel 30
7.2 Mala kött till köttfärs 30
7.3 Stoppa korv 31
7.4 Göra rullar för kibbeh 31
7.5 Göra mördegskakor 32
7.6 Passera tomater 32
8. Överlastskydd 33
9. Rengöra apparaten 33
9.1 Rengöra motorenheten 33
9.2 Rengöra i diskmaskin 33
9.3 Handdisk 33
9.4 Förvaring 34
10. Recept 34
10.1 Kibbeh 34
10.2 Nygrillad korv 35
10.3 Pannbiffar 36
10.4 Cevapcici 36
10.5 Tomatsås 37
10.6 Mördegskakor 37
10.7 Falafelbollar 38
11. Problemlösning 39
12. Avfallshantering 39
13. Beställa tillbehörsdelar 39
14. Tekniska data 40
15. Garanti från HOYER Handel GmbH 40

1. Översikt

1 Matarpropp
2 Matarbord
3 : upplåsningsknapp
4 Motorenhet
5 Kabelupplindning
6 Anslutningskabel med stickpropp
7 ⏻: på-/av-knapp
8 **REV**: brytare för bakåtgång
9 Sugfötter
10 Fäste för tillbehör
11 Påfyllningskanal
12 Tillbehör
13 Skruv
14 4-bladig kniv
15 Hålskivor
16 Låsring
17 Smal påfyllningstratt
18 Bred påfyllningstratt
19 Adapter för bred påfyllningstratt
20 Passertillbehör
21 Hölje
22 Uppsamlingskärl för tomatsaft
23 Passersil
24 Skruv för passertillbehör
25 Tillbehör för mördegskakor
26 Kaksprits

Tack så mycket för ditt förtroende!

Grattis till din nya köttkvarn.

För att hantera produkten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant innan första användningen.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.**
- **Spara bruksanvisningen.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya köttkvarn!

Symboler på apparaten



Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedel.

2. Avsedd användning

Köttkvarnen lämpar sig för att finfördela färskt, rått kött, passera tomater och göra mördegskakor.
Apparaten är utformad för privat hemmabruk. Apparaten får endast användas inomhus.
Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

VARNING för materialskador!

- ⊙ Köttkvarnen får köras i högst 15 minuter utan avbrott.
  Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.
- ⊙ Använd inte köttkvarnen för att finfördela extra hårda livsmedel som t.ex. frysta livsmedel, ben, muskotnötter, spannmål eller kaffebönor.

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:

 **FARA!** Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

VARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller sakskador inträffa.

SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller sakskador inträffa.

OBSERVERA: sakförhållanden och speciella saker som man måste tänka på när apparaten hanteras.

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten får inte användas av barn.
- ⊙ Barn får inte leka med apparaten.
- ⊙ Håll barn borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått undervisning i säker användning av apparaten och har förstått farorna som kan uppstå.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Motorenheten får inte doppas i vatten.
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Apparaten skall alltid frånskiljas från elnätet om ingen uppsikt finns, innan sammansättning, isärtagning eller rengöring.
- ⊙ Observera att bladen på den 4-bladiga kniven är mycket vassa:
  - Berör aldrig bladen med blotta händerna för att undvika skärskador.
  - När du diskar för hand, använd så klart vatten att du kan se arbetsverktygen ordentligt för att du inte ska skada dig på de mycket vassa bladen.
  - Se till att du inte vidrör bladen när du monterar ihop och isär arbetsverktygen.
- ⊙ Innan man byter tillbehör eller extra delar som rör på sig när de används, måste apparaten stängas av och frånskiljas från nätet.

⊙ Olämplig användning av apparaten kan leda till personskador.
⊙ Apparaten är konstruerad för en maximal användningstid på 15 minuter utan avbrott. Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.
⊙ Rengör alla delar och ytor som kommer i kontakt med livsmedel före den första användningen (se "Rengöra apparaten" på sida 33).

FARA för barn!

⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.

FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

⊙ Elektriska apparater kan innebära faror för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka skador på apparaten. Håll därför djur borta från elektriska apparater.

FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

⊙ Apparaten får aldrig användas i närheten av ett badkar, en dusch, ett fyllt handfat eller liknande.
⊙ Motorenheten, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ned i vatten eller andra vätskor.
⊙ Skydda motorenheten från fukt och dropp- eller stänkvatten.
⊙ Om vätska kommer in i motorenheten ska du dra ut stickproppen omedelbart. Kontrollera apparaten innan den används igen.
⊙ Använd inte apparaten med fuktiga händer.
⊙ Dra ut stickproppen direkt om apparaten skulle ha ramlat ner i vatten. Ta först därefter upp apparaten.

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Sätt in stickproppen i ett uttag först när apparaten har monterats komplett.
⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, lättåtkomligt uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara lättåtkomligt efter att apparaten har anslutits.
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
⊙ Apparaten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickproppen för att göra den helt strömlös.
⊙ Se till att anslutningskabeln aldrig blir till en snubbelfälla eller att någon kan trassla in sig i den eller trampa på den.
⊙ Håll anslutningskabeln borta från heta ytor (t.ex. spisplattor).
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm när apparaten används.
⊙ Dra alltid i själva stickproppen, aldrig i kabeln, för att dra ut stickproppen ur uttaget.
⊙ Dra ut stickproppen ur uttaget:
  - om en störning föreligger
  - när du inte använder apparaten
  - innan du monterar ihop eller isär apparaten
  - innan du rengör apparaten
  - vid åskväder

- Använd inte apparaten om det finns synliga skador på apparaten, på tillbehörsdelar eller på anslutningskabeln.
- Apparaten får inte förändras, risk för skador föreligger.



FARA för skärskador!

- Observera att bladen på den 4-bladiga kniven är mycket vassa. Berör aldrig bladen med blotta händerna för att undvika skärskador.
- När du diskar för hand, använd så klart vatten att du kan se bladen ordentligt för att du inte ska skada dig på de mycket vassa knivarna.



FARA från roterande delar!

- Håll inte skedar eller liknande in i de roterande delarna. Håll också långt hår eller löst sittande kläder borta från de roterande delarna.
- Använd alltid matarproppen för att mata in livsmedel i påfyllningskanalen. Använd aldrig fingrarna. Det föreligger risk för skador.
- Se till att apparaten är avstängd innan du ansluter stickproppen till ett uttag.
- Stäng av apparaten och dra ut stickproppen från uttaget innan du sätter in eller tar bort tillbehör.

VARNING för materialskador!

- Ställ endast apparaten på en jämn, torr, halksäker och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.
- Se till att sätta in den 4-bladiga kniven på rätt sätt. Fel insatt kniv kan skada apparaten.
- Ställ aldrig apparaten på någon het yta, t.ex. spisplattor.
- Tryck inte för hårt på livsmedlet. Arbeta med jämnt tryck, så att motorn inte blockeras.
- Kör inte apparaten med en tom behållare, eftersom motorn då kan överhettas och skadas.
- Tryck inte på knappen **REV** förrän motorn står helt stilla.
- Använd inte knappen **REV** för bakåtgång när du passerar tomater. Tomatsaft kan pressas in inuti motorenheten.
- Använd endast originaltillbehör.
- Hålskivorna och plastringen på skruven är smorda med en tunn oljefilm vid leverans. Gnid in dessa delar med lite matolja efter rengöring.
- Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.
- Apparaten är utrustad med halksäkra plastsugfötter. Tänk på att eftersom möbler kan ha många olika typer av lack- och plastbeläggningar och som behandlas med olika vårdande produkter, kan det finnas en möjlighet att vissa av dessa ämnen innehåller något som kan angripa och mjukar upp plastsugfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlag under apparaten.

4. Leveransomfattning

1 motorenhet **4**
1 tillbehör **12**
1 matarbord **2** med matarpropp **1**
1 skruv **13**
1 4-bladig kniv **14**
3 hålskivor **15**: grov (7 mm), medel (5 mm), fin (3 mm)
1 smal påfyllningstratt **17**
1 kibbeh-tillbehör (2 delar): bred påfyllningstratt **18** och adapter **19**
1 låsring **16**
1 passertillbehör (4 delar): hölje **21**, uppsamlingskärl **22**, passersil **23**, skruv **24**
1 tillbehör för mördegskakor (2 delar): tillbehör **25**, kaksprits **26**
1 fullständig bruksanvisning (på internet)
1 snabbguide (medföljer apparaten)

5. Packa upp och uppställning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Kontrollera att alla delar finns och är oskadade.
3. **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se "Rengöra apparaten" på sida 33)
4. Ställ motorenheten **4** på en jämn och torr yta. Välj ett slätt, rent underlag så att sugfötterna **9** kan få grepp och ge säkert fäste.
5. Linda av anslutningskabeln **6** helt från kabelupplindningen **5**.

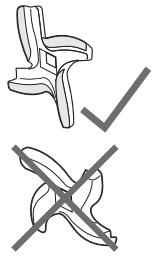
6. Montering/ demontering

FARA för personskador!
- Den 4-bladiga knivens **14** blad är mycket vassa. Vidrör dem inte.
- Dra ut stickproppen **6** från uttaget innan varje montering/demontering.

VARNING för materialskador!
- Se till att sätta in den 4-bladiga kniven **14** på rätt sätt. Fel insatt kniv kan skada apparaten.

6.1 Montering av tillbehöret för köttfärs

1. Skjut in skruven **13** i tillbehöret **12**.



2. Sätt in den 4-bladiga kniven **14** på skruven **13**. Den 4-bladiga knivens eggar måste vara vända bort från skruven.
3. Välj önskad hålskiva **15** och sätt in den på skruven. Hålskivans två yttre fästelementen måste ligga i de två spåren på tillbehöret **12**.
   - Välj hålskivan med de stora hålen (7 mm) för grövre fördelning (t.ex. medvurst eller grovmalen korv).
   - Välj hålskivan med de mindre hålen (3 mm, 5 mm) för finare fördelning (t.ex. pastej, köttfärs, finmalen korv).
4. Skruva fast låsringen **16** ordentligt.

6.2 Montering av tillbehöret för korvar

1. Skjut in skruven **13** i tillbehöret **12**.
2. Sätt in hålskivan **15** med de stora hålen (7 mm) på skruven. Hålskivans två yttre fästelementen måste ligga i de två spåren på tillbehöret **12**.
3. Sätt in påfyllningstratten **17** framför hålskivan **15**.
4. Skruva fast låsringen **16** ordentligt.

6.3 Montering av tillbehöret för kibbeh

1. Skjut in skruven **13** i tillbehöret **12**.
2. Sätt in adaptern **19** på skruven. Adapterns två yttre fästelementen måste ligga i de två spåren på tillbehöret **12**.
3. Sätt in påfyllningstratten **18** framför adaptern.
4. Skruva fast låsringen **16** ordentligt.

6.4 Montering av tillbehöret för mördegskakor

1. Skjut in skruven **13** i tillbehöret **12**.
2. **Bild E:** sätt in hålskivan **15** med de stora hålen (7 mm) på skruven. Hålskivans två yttre fästelementen måste ligga i de två spåren på tillbehöret **12**.
3. Sätt in tillbehöret **25** för mördegskakor framför hålskivan **15**.
4. Skruva fast låsringen **16** ordentligt.
5. För in kakspritsen **26** i tillbehöret **25**.

6.5 Montering av tillbehöret för passertillbehöret för tomater

1. Tryck in passersilen **23** i höljet **21**.
2. Skjut in skruven **13** i tillbehöret **12**.
3. **Bild D:** sätt in passertillbehörets **20** skruv **24** på skruven **13** i tillbehöret **12**.
4. Sätt tillbaka höljet **21** på tillbehöret **12**. Adapterns två yttre fästelementen måste ligga i de två spåren på tillbehöret **12**.
5. **Bild D ❶:** skruva fast låsringen **16** ordentligt.
6. **Bild D ❷:** sätt fast uppsamlingskärlet **22** på höljet **21** så att det hakar i med ett klickljud.

6.6 Sätta fast det monterade tillbehöret i motorenheten

1. Ställ motorenheten **4** på en jämn och torr yta. Välj ett slätt, rent underlag så att sugfötterna **9** kan få grepp och ge säkert fäste.
2. **Bild A:** sätt i det färdigmonterade tillbehöret **12** för respektive tillagningsmetod i motorenhetens **4** fäste **10**. Tillbehörets pilmarkering ▲ ska peka på markeringen 🔓 bredvid upplåsningsknappen 🔓 **3**.
3. **Bild A:** tryck in tillbehöret **12** lätt mot motorenheten **4** och vrid det moturs tills det hakar i med ett klickljud.
4. Sätt in matarbordet **2** på påfyllningskanalen **11**.

6.7 Ta av tillbehör efter användning

Tillbehöret måste tas bort från motorenheten efter användning så att båda kan rengöras.

1. Ta bort matarbordet **2** om det behövs.
2. **Bild B:** tryck på upplåsningsknappen **3**.
3. **Bild B:** vrid tillbehöret **12** medurs tills det tar stopp. Dra ut tillbehöret från motorenheten **4**.
4. Ta isär tillbehöret.

7. Användning

FARA från roterande delar!

⊙ Använd alltid matarproppen **1** för att mata in livsmedel i påfyllningskanalen **11**. Använd aldrig fingrarna. Det föreligger risk för skador.

VARNING för materialskador!

⊙ Apparaten är konstruerad för en användningstid på högst 15 minuter utan avbrott. Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.

⊙ Kör inte apparaten med en tom behållare, eftersom motorn då kan överhettas och skadas.

OBSERVERA:

- Vid de första användningarna kan lätt lukt bildas genom att motorn hettas upp. Detta är ofarligt. Se till att ventilationen är tillräcklig.
- Vidta åtgärder om motorn skulle blockeras under körning på grund av t.ex. överfyllning. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att stänga av apparaten. När motorn stannat trycker du på knappen **REV 8** en kort stund för att köra bakåtgång. Det borde åtgärda störningen. Slå på apparaten igen.

7.1 Förbereda livsmedel

VARNING för materialskador!

⊙ Använd inte apparaten för att sönderdela extra hårda livsmedel som t.ex. ben eller muskotnötter.

Köttfärs är ett särskilt känsligt livsmedel. Det blir snabbt dåligt. Köttfärs som förvaras för varmt eller för länge utgör en perfekt grogrund för bakterier. Beakta följande tips om du mal och tillagar din egen köttfärs hemma:

- Se till att allt arbete utförs i en noggrant rengjord omgivning.
- Använd endast färskt och väl kylt kött eftersom det värms upp i köttkvarnen.
- Ta bort alla ben, senor och hud och skär köttet i ungefär 20 cm långa och 3 cm tjocka bitar.
- Ställ den färdiga köttfärsen genast i kylskåpet (ej över +4 °C) och tillaga det inom 6 timmar.
- Om du vill förvara köttfärsen något längre ska du steka det först direkt efter malning.
- Rengör köttkvarnen mycket noga. Det får inte finnas några rester kvar i tillbehöret.

7.2 Mala kött till köttfärs

1. Fyll på påfyllningskanalen **11** och matarbordet **2** med köttbitar.
2. Ställ en skål under låsringen **16** där köttfärsen kan samlas.
3. Sätt in stickproppen **6** i ett uttag som uppfyller de tekniska data på typskylten. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
4. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att slå på apparaten.
5. Tryck köttet med matarproppen **1** i påfyllningskanalen **11**. Tryck inte in köttet för kraftigt, annars kan det bli varmt, grått och flottigt.

OBSERVERA: om köttfärsen inte är tillräckligt finmalen efter första omgången kan du kyla den (ca 30 minuter i kylskåp) och sen köra en andra omgång i köttkvarnen.

6. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att stänga av apparaten.
7. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget.
8. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**. Montera isär och rengör alla delar ordentligt med hett vatten.

7.3 Stoppa korv

OBSERVERA: det är lättare att stoppa korv när det är två personer som hjälps åt.

- Du kan köpa korvskinn hos en charkuterist eller en slakterispecialist.
- För korv är det bäst att använda djurtarmar. De har en optimal tjocklek och är ätbara. Räkna med ca 1,60 m för 1 kg korvblandning. Blötlägg den mängd tarm du behöver i ljummet vatten i 3 timmar.
- Gör korvfyllningen genom att blanda köttfärsen med kryddorna och andra ingredienser enligt recept och knåda allt kraftigt i ca 5 minuter.
- Ställ korvblandningen i kylskåpet i ca 30 minuter.

1. Fyll på påfyllningskanalen **11** och matarbordet **2** med korvfyllningen.
2. Ta upp korvskinnet ur vattnet och pressa ut vattnet. Trä korvskinnet över påfyllningstratten **17** och dra över den längd som behövs förutom ca 5 cm. Knyt fast den löshängande änden.
3. Sätt in stickproppen **6** i ett uttag som uppfyller de tekniska data på typskylten. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
4. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att slå på apparaten.
5. Tryck in korvfyllningen i påfyllningskanalen **11** med hjälp av matarproppen **1**. Försök att arbeta i en jämn takt. Undvik luftblåsor. Använd en nål för att nagga korven om det behövs.

OBSERVERA: tänk på att korv utvidgas under kokning och stekning, så undvik att överfylla. Annars kan korven spricka.

6. Tryck ihop korvskinnet med tumme och pekfinger efter varje korvlängd so att det bildas en bit tomt korvskinn.
7. Vrid den första korven 2–3 varv till höger, den andra till vänster, osv. omväxlande. På så sätt får du en kedja med korvar.
8. När korvfyllningen är slut trycker du på på-/av-knappen ⏻ **7** för att stänga av apparaten.
9. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget.
10. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**. Montera isär och rengör alla delar ordentligt med hett vatten.

7.4 Göra rullar för kibbeh

- Förbered smeten för kibbeh-rullarna. Beroende på ingredienserna kan du möjligen använda köttkvarnen och hålskivorna med små hål (3 mm, 5 mm) för detta. Smeten blir mer finmalen om den körs igenom köttkvarnen två gånger.

1. Fyll på påfyllningskanalen **11** med smeten för kibbeh-rullarna.
2. Sätt in stickproppen **6** i ett uttag som uppfyller de tekniska data på typskylten. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
3. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att slå på apparaten.
4. Tryck in smeten för kibbeh-rullarna i påfyllningskanalen **11** med hjälp av ma-

tarproppen **1**. Försök att arbeta i en jämn takt.
5. Skär av rullen när den är tillräckligt lång, t.ex. med en kökskniv.
6. När smeten för kibbeh-rullarna är slut trycker du på på-/av-knappen ⏻ ***7*** för att stänga av apparaten.
7. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget.
8. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**. Montera isär och rengör alla delar ordentligt med hett vatten.

7.5 Göra mördegskakor

- Förbered degen till mördegskakor.
- Lägg ett bakplåtspapper på en bakplåt. Ställ bakplåten under det monterade tillbehöret **25** för mördegskakor.

1. Centrera kakspritsen **26** i tillbehöret **25** med den form du vill ha.
2. Fyll på påfyllningskanalen **11** med deg.
3. Sätt in stickproppen **6** i ett uttag som uppfyller de tekniska data på typskylten. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
4. Tryck på på-/av-knappen ⏻ ***7*** för att slå på apparaten.
5. Tryck in degen i påfyllningskanalen **11** med hjälp av matarproppen **1**. Försök att arbeta i en jämn takt.
6. Stäng av apparaten med på-/av-knappen ⏻ ***7*** när tillräcklig längd av degen har spritsats ut. Skär av deglängden med exempelvis en kökskniv.
7. Lägg deglängden i önskad form på bakplåten.
8. Slå på apparaten igen med på-/av-knappen ⏻ ***7*** och fortsätt vidare.
9. När degen är slut trycker du på på-/av-knappen ⏻ ***7*** för att stänga av apparaten och drar ut stickproppen **6** ur uttaget.
10. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**. Montera isär och rengör alla delar ordentligt med hett vatten.

7.6 Passera tomater

FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

⊙ Använd inte apparaten med fuktiga händer.

VARNING för materialskador!

⊙ Använd inte knappen **REV 8** för bakåtgång när du passerar tomater. Tomatsaft kan pressas in inuti motorenheten **4**.

- Tvätta tomaterna och skär i fyra klyftor.

1. Ställ en skål för att samla upp tomatsaften under uppsamlingskärlets öppning **22**. Ställ en till skål under änden på passertillbehöret **20** för att samla upp skalrester och kärnor.
2. Fyll på påfyllningskanalen **11** med tomatklyftorna.
3. Sätt in stickproppen **6** i ett uttag som uppfyller de tekniska data på typskylten. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
4. Tryck på på-/av-knappen ⏻ ***7*** för att slå på apparaten.
5. När tomatklyftorna är slut trycker du på på-/av-knappen ⏻ ***7*** för att stänga av apparaten.
6. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget.
7. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**.
   Bild C: montera isär och rengör alla delar ordentligt med hett vatten. Rengör även fästet för tillbehöret **10** på motorenheten **4**.

8. Överlastskydd

Apparaten har ett överlastskydd. Om det utlöses, exempelvis när motorn blockeras, stängs apparaten av automatiskt.

1. Tryck på på-/av-knappen ⏻ **7** för att stänga av apparaten.
2. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget.
3. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten och åtgärda störningen.
4. Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan du använder den igen.

9. Rengöra apparaten

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Dra ut stickproppen **6** från uttaget innan varje rengöring.

⊙ Doppa aldrig motorenheten **4** i vatten.

FARA för skärskador!

⊙ Observera att bladen på den 4-bladiga kniven **14** är mycket vassa. Berör aldrig bladen med blotta händerna för att undvika skärskador.

VARNING för materialskador!

⊙ Använd aldrig skavande, frätande eller repande rengöringsmedel. Det skulle kunna skada apparaten.

OBSERVERA: vissa livsmedel eller kryddor (t.ex. curry) kan missfärga plasten. Detta är inget fel på apparaten och inte farligt för hälsan.

Tillbehöret måste tas bort från motorenheten efter användning så att båda kan rengöras.

1. Ta bort matarbordet **2** om det behövs.
2. **Bild B:** tryck på upplåsningsknappen 🔓 **3**.
3. **Bild B:** vrid tillbehöret **12** medurs tills det tar stopp. Dra ut tillbehöret från motorenheten **4**.
4. Ta isär tillbehöret.

9.1 Rengöra motorenheten

1. Rengör motorenheten **4** med en fuktig trasa. Du kan också ta lite diskmedel.
2. Eftertorka med en ren trasa som är lätt fuktad med rent vatten.
3. Använd inte motorenheten **4** förrän den är helt torr.

9.2 Rengöra i diskmaskin

Följande delar är lämpade att diskas i maskin:

- matarpropp **1**
- smal påfyllningstratt **17**
- bred påfyllningstratt **18**
- adapter för bred påfyllningstratt **19**
- hölje **21**
- uppsamlingskärl **22**
- skruv **24**

9.3 Handdisk

FARA för skärskador!

⊙ När du diskar för hand, använd så klart vatten att du kan se arbetsverktygen ordentligt för att du inte ska skada dig på de mycket vassa bladen.

Alla tillbehörsdelar med undantag för motorenheten **4** kan diskas för hand.

- Rengör helst alla tillbehörsdelar direkt efter användningen.
- Använd diskvatten med milt diskmedel och efterskölj alla delar med rent vatten.
- Låt alla delar torka helt innan du använder dem igen eller ställer undan dem.

- Gnid in metallytorna med lite matolja för att skydda från rost. Tillbehöret **12** och låsringen **16** är tillverkade av aluminium och ska inte oljas.

9.4 Förvaring

VARNING för materialskador!

⊙ Hålskivorna **15** och plastringen på skruven **13** är smorda med en tunn oljefilm vid leverans. Gnid in dessa delar med lite matolja efter rengöring.

- Låt alla delar torka helt innan de ställs undan för förvaring.
- Förvara apparaten skyddad mot damm och smuts och utan räckhåll för barn.
- Linda om anslutningskabeln **6** på kabelupplindningen **5**.

10. Recept

10.1 Kibbeh

Ingredienser för ca 20 stycken

Ingredienser för fyllningen

200 g magert nöt- eller lammkött
1 lök
2 tesked mjöl
1 nypa salt
kryddblandning efter smak, t.ex. koriander, kryddpeppar, svartpeppar, kanel, muskotnöt, spiskummin, kardemumma

Ingredienser för kibbeh-skalet

450 g magert nöt- eller lammkött
150–200 g mjöl
1 tesked hackade nötter
1 tesked salt
kryddblandning efter smak, t.ex. koriander, kryddpeppar, svartpeppar, kanel, muskotnöt, spiskummin, kardemumma
1 tesked paprikapulver
chilipulver efter smak

frityrfett eller -olja

Tillagning av fyllningen

1. Tvätta och klappa köttet torrt och skär i större bitar.
2. Mal köttet först med köttkvarnens grova (7 mm) och sedan med dess mittersta (5 mm) hålskiva **15**.
3. Skala löken, finhacka och bryn den.
4. Blanda köttfärs, brynt lök, kryddor, salt och mjöl i en skål till en jämn smet.

Tillagning av kibbeh-skalet

1. Tvätta och klappa köttet torrt och skär i större bitar.
2. Mal köttet först med köttkvarnens grova (7 mm) och sedan med dess mittersta (5 mm) hålskiva **15**.
3. Blanda övriga ingredienser med köttet till en jämn smet. Anpassa mjölmängden efter önskad konsistens.
4. Kör färsblandningen än en gång i köttkvarnen med den fina (3 mm) hålskivan **15**.
5. Stäng av apparaten och dra ut stickproppen **6** från uttaget.
6. Byt ut hålskivan mot kibbeh-tillbehöret (se "Montering av tillbehöret för kibbeh" på sida 29).
7. Montera tillbehöret och kör köttkvarnen igen.
8. Forma ca 7 cm långa kibbeh-skal med hjälp av kibbeh-tillbehöret.

Tillagning av kibbeh

1. Fyll kibbeh-skalen med kibbeh-fyllningen direkt efter att du gjort dem.
2. Stäng till varje kibbeh genom att lätt trycka samman ändarna och sidorna.
3. Fritera kibbeh-rullarna i het matolja (ca 190 °C) i ungefär 3 minuter tills de blir gyllenbruna.

10.2 Nygrillad korv

Ingredienser för ca 8 stycken

Ingredienser

300 g magert nötkött
500 g magert fläskkött
200 g sidfläsk
ca 1,6 m svintarm
(Ø ca 30–32 mm)
20 g salt
½ matsked malen vitpeppar
1 tesked kummin
½ tesked muskotnöt

Tillagning

1. Tvätta och klappa köttet torrt och skär i små bitar.
2. Mal köttet med köttkvarnens mittersta (5 mm) hålskiva **15**.
3. Tillsätt de blandade kryddorna och saltet till färsblandningen. Rör ihop till en slät smet. Låt stå i kylskåp i ca 30 minuter.
4. Stäng av apparaten och dra ut stickproppen **6** från uttaget.
5. Byt ut hålskivan mot korvstoppningstillbehöret (se "Montering av tillbehöret för korvar" på sida 29).
6. Montera tillbehöret och kör köttkvarnen igen.
7. Fyll korvskinnet med korvfyllningen enligt instruktionerna (se "Stoppa korv" på sida 31) och vrid korvar på ca 20 cm.
8. Stek de färdiga grillkorvarna väl och servera genast.

10.3 Pannbiffar

Ingredienser för ca 8 pannbiffar

Ingredienser

500 g magert nöt-, fläsk- eller lammkött
½ tesked peppar
1 medelstort ägg
lite mjöl för panering
2 matskedar yoghurt
1 lök
1 tesked paprikapulver
1 vitlöksklyfta
1 matsked senap
½ bunt persilja
1 tesked salt
2–3 matskedar matolja för stekning

Tillagning

1. Tvätta och klappa köttet torrt och skär i små bitar.
2. Mal köttet med köttkvarnens mittersta (5 mm) hålskiva **15**.
3. Skala och pressa vitlöken i en skål.
4. Skala och tärna löken fint.
5. Tvätta och finhacka persiljan.
6. Blanda alla ingredienser utom paneringsmjölet i skålen med vitlöken och knåda till en jämn smet.
7. Ta ungefär 3 matskedar köttfärssmet och forma till en pannbiff. Tryck till så den blir lite platt.
8. Häll ut lite paneringsmjöl på en tallrik och vänd pannbiffarna i det.
9. Bryn först pannbiffarna snabbt på hög värme i teflonpanna. Efterstek dem sedan på medelhög eller låg värme i 8–10 minuter tills de är klara. Vänd pannbiffarna 2–3 gånger under efterstekningen.

10.4 Cevapcici

Ingredienser för ca 4 portioner

Ingredienser

500 g bog av nötkött
2 lökar
2 vitlöksklyftor
3 matskedar ströbröd
1 matsked paprikapulver, stark
1 bunt färsk timjan
3 matskedar olivolja
salt och peppar
1 ägg

Tillagning

1. Tvätta och klappa köttet torrt och skär i små bitar.
2. Skala vitlök och lök, hacka fint och lägg i en stor skål.
3. Plocka och hacka timjanbladen och lägg i skålen.
4. Mal köttet med köttkvarnens grova (7 mm) hålskiva **15**.
5. Fyll färsblandningen och de övriga ingredienserna i den stora skålen och blanda allt väl.
6. Stäng av apparaten och dra ut stickproppen **6** från uttaget.
7. Byt den grova (7 mm) hålskivan **15** till den mittersta (5 mm).
8. Montera tillbehöret och kör köttkvarnen igen.
9. Mal färsblandningen med köttkvarnens mittersta (5 mm) hålskiva **15**.
10. Forma färsblandningen till fingertjocka, 5 cm långa rullar.

OBSERVERA: du kan också använda köttkvarnens korvstoppningstillbehör (se "Stoppa korv" på sida 31) här.

---

11. Grilla cevapcici-rullarna på medelvärme tills de blir knaprigt gyllenbruna.

10.5 Tomatsås

Ingredienser för ca 4 portioner

Ingredienser

ca 1 kg tomater
1 lök
2 vitlöksklyftor
2 matskedar olivolja
1 nypa socker
salt och peppar
några blad basilika

Tillagning

1. Tvätta tomaterna och skär i fyra klyftor.
2. Montera ihop passertillbehöret **20**.
3. Ställ en skål för att samla upp tomatsaften under uppsamlingskärlets öppning. Ställ en till skål under änden på passertillbehöret för att samla upp skalrester och kärnor.
4. Fyll på påfyllningskanalen **11** med tomatklyftorna. Passera tomatklyftorna.
5. Skala och tärna löken.
6. Skala och pressa vitlöksklyftan.
7. Hetta upp olivoljan i en gryta.
8. Stek löken tills den blir genomskinlig.
9. Tillsätt tomatsaften. Krydda med en nypa socker och salt och peppar efter smak. Låt tomatsåsen puttra i ca 20 minuter.
10. Tillsätt vitlöken. Om tomatsåsen blir för tjock kan du när som helst tillsätta lite vatten för att spä ut den.
11. Låt tomaten puttra i 1–2 timmar till.
12. Smaka av tomatsåsen. Lägg i basilikabladen och servera tomatsåsen.

10.6 Mördegskakor

Ingredienser för ca 2 bakplåtar

Ingredienser

500 g mjöl
250 g socker
250 g smör
2 paket vaniljsocker à 8 g
1 nypa salt
2 medelstora ägg

Tillagning

1. Dela upp smöret i mindre bitar. Blanda smör, socker, vaniljsocker och en nypa salt i en skål.
2. Vispa ihop tills det blir fluffigt.
3. Tillsätt äggen under omrörning.
4. Tillsätt mjölet under omrörning. Knåda ihop alla ingredienser till en fast deg.
5. Låt degen vila i kylskåp i minst 1 timme innan du formar den.
6. Förvärm ugnen till 180 °C (under-/övervärme).
7. Lägg ett bakplåtspapper på en bakplåt.
8. Montera tillbehöret för mördegskakor **25**. Centrera kakspritsen **26** i tillbehöret med den form du vill ha.
9. Slå på apparaten. Tryck in degen i påfyllningskanalen **11** med hjälp av matarproppen **1**. Försök att arbeta i en jämn takt.
10. Stäng av apparaten när tillräcklig längd av degen har spritsats ut. Skär av deglängden med exempelvis en kökskniv.
11. Lägg deglängden i önskad form på bakplåten. Fyll på bakplåten.
12. Baka mördegskakorna i den förvärmda ugnen i ca 10–15 minuter.

10.7 Falafelbollar

Ingredienser för ca 6–8 portioner (ca 70 bollar)

Ingredienser

500 g kikärtor, torkade
2 teskedar persilja (torkad)
1 tesked kummin (mald)
1 tesked koriander (mald)
1 tesked paprika, stark
3 teskedar havssalt (grovt)
1 lök
2 vitlöksklyftor
Stek-/frityrfett

Tillagning

1. Lägg kikärtorna i blöt i mycket vatten och låt stå minst 12 timmar. Byt vattnet en gång under tiden.

OBSERVERA: du kan **inte** hoppa över det här steget genom att använda burkkikärtor eftersom de är förkokta. Kikärtor får inte kokas innan du fortsätter att hantera dem, bollarna skulle ramla isär och man får en kladdig röra. Kikärtorna blir färdigtillagade genom stekningen.

---

2. Blanda kryddorna och ställ åt sidan.
3. Skala löken och vitlöken. Skär löken i grova bitar och pressa vitlöksklyftorna.
4. Låt de uppblötta kikärtorna droppa av i en sil.
5. Lägg kikärtor, lök och den pressade vitlöken i en skål. Tillsätt kryddorna och blanda allt till en jämn massa.
6. Sätt en skål under köttkvarnen. Kör massan i köttkvarnen med den fina (3 mm) hålskivan **15**.
7. Stäng av apparaten och dra ut stickproppen **6** från uttaget.
8. Efter behov kan du hantera massan direkt eller låta den stå och dra övertäckt flera timmar i rumstemperatur.
9. Forma bollar av massan med storleken av en valnöt och platta till dem något på två sidor.
10. Stek bollarna ca 10 minuter i en panna med beläggning och vänd dem en gång under tiden.
11. Låt sedan bollarna droppa av på hushållspapper.

11. Problemlösning

Kontrollera apparaten enligt denna checklista om produkten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand.

Fel	Möjlig orsak / åtgärd
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? Kontrollera anslutningen.
Apparaten vibrerar kraftigt eller rör sig medan den används.	• Sugfötterna **9** måste vara rena och torra och apparaten måste stå på en fast, jämn yta.
Skruven i tillbehöret roterar inte eller roterar trögt.	• Apparaten är överfylld. Stäng av apparaten. När motorn stannat trycker du på knappen **REV 8** en kort stund för att köra bakåtgång. Det borde åtgärda störningen. Slå på apparaten igen. **eller** • Apparaten klarar delvis inte av att bearbeta ilagda livsmedel. Stäng av apparaten. Dra ut stickproppen **6** ur uttaget. Ta av alla tillbehörsdelar från motorenheten **4**. Montera isär alla delar och åtgärda störningen.

12. Avfallshantering



Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.



Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.

Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

13. Beställa tillbehörsdelar

På vår webbplats finns information vilka tillbehörsdelar som kan efterbeställas.

Beställning online

https://shop.hoyerhandel.com/sv/

14. Tekniska data

Modell:	SFWT 400 B1
Nätspänning:	220–240 V~ 50–60 Hz
Skyddsklass:	II ⧈
Effekt:	400 W
Effektförbrukning i avstängd läge:	≤ 0,3 W
Max kontinuerlig drift (KB): (anger hur länge apparaten får gå oavbrutet)	15 minuter

Symboler som används

	Skyddsisolering
	**G**eprüfte **S**icherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshantera förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas är märkta med återvinningssymbolen (3 pilar). I mitten kan det även finnas ett återvinningsnummer (här: 21) och/eller en förkortning (här: PAP) för materialet.
~	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. Garanti från HOYER Handel GmbH

Kära kund,
på den här produkten ges 3 års garanti fr.o.m. inköpsdatumet. Om produkten skulle ha brister har du juridiska rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa juridiska rättigheter begränsas inte genom den nedan angivna garantin från vår sida.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.
Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.
Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbytta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen.
Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

Garantin omfattar inte slitdelar som utsätts för normalt slitage och skador på ömtåliga delar, t.ex. knappar, lampor eller andra delar som är tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.
Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 487857_2510** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **487857_2510**.

Service-Center

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 487857_2510

Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indhold

1. Oversigt 43
2. Tilsigtet anvendelse 44
3. Sikkerhedsanvisninger 45
4. Leveringsomfang 48
5. Udpakning og opstilling 48
6. Montering/afmontering 48
6.1 Montering af tilbehør til kødfars 48
6.2 Montering af tilbehør til pølser 49
6.3 Montering af tilbehør til kibbeh 49
6.4 Montering af tilbehør til småkager 49
6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren 49
6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken 49
6.7 Tag tilbehøret af efter brug 49
7. Betjening 50
7.1 Forberedelse af fødevarer 50
7.2 Forarbejdning af kød til kødfars 50
7.3 Fremstilling af pølser 51
7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh 51
7.5 Fremstilling af småkager 52
7.6 Mose tomater 52
8. Overbelastningsbeskyttelse 53
9. Rengøring af apparatet 53
9.1 Rengøring af motorblokken 53
9.2 Rengøring i opvaskemaskine 53
9.3 Opvask i hånden 54
9.4 Opbevaring 54
10. Opskrifter 54
10.1 Kibbeh 54
10.2 Fersk grillpølse 55
10.3 Frikadeller 56
10.4 Ćevapčići 56
10.5 Tomatsauce 57
10.6 Småkager 57
10.7 Falafelkugler 58
11. Problemløsning 59
12. Bortskaffelse 59
13. Bestilling af tilbehørsdele 59
14. Tekniske data 60
15. HOYER Handel GmbHs garanti 61

1. Oversigt

1 Nedstopper
2 Påfyldningsskål
3 : Knap til oplåsning
4 Motorblok
5 Kabeloprulning
6 Tilslutningsledning med netstik
7 ⏻: Tænd/sluk-knap
8 **REV**: Afbryder til tilbageløb
9 Sugekopper
10 Holder til tilbehør
11 Påfyldningsrør
12 Tilbehør
13 Snegl
14 Korskniv
15 Hulskiver
16 Låsering
17 Snæver påfyldningstragt
18 Bred påfyldningstragt
19 Adapter til bred påfyldningstragt
20 Purépressertilbehør
21 Hus
22 Opsamlingsbeholder til tomatsaft
23 Purésigte
24 Snegl til purépressertilbehør
25 Forsats til småkager
26 Småkagejern

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye kødhakker.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

God fornøjelse med din nye kødhakker!

Symboler på apparat



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Denne kødhakker bruges til at hakke frisk, råt kød, mose tomater og til at lave småkager som f.eks. vaniljekranse.
Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kødhakkeren må maksimalt benyttes uafbrudt i 15 minutter.
  Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
- ⊙ Benyt ikke kødhakkeren til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Motorblokken må ikke nedsænkes i vand.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens klinger er yderst skarpe:
  - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
  - Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se arbejdsredskaberne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
  - Pas på ikke at røre ved klingerne ved montering og afmontering af arbejdsredskaberne.

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- Apparatet er beregnet til en maksimal brugstid på 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
- Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring af apparatet" på side 53).

FARE for børn!

- Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.

FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.

FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- Motorblokken, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- Beskyt motorblokken mod fugt, dråber og stænkvand.
- Hvis væske skulle være trængt ind i motorblokken, skal netstikket straks trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.
- Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks tages ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.

FARE for elektrisk stød!

- Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- Sæt kun netstikket i en forskriftsmæssigt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
- Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- Vær opmærksom på ikke lade tilslutningsledningen udgøre en faldrisiko, og sørg for, at ingen kan vikle sig ind i eller træde på den.
- Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
  - hvis der opstår en fejl
  - når apparatet ikke er i brug
  - før du monterer eller afmonterer apparatet
  - inden apparatet rengøres
  - i tordenvejr
- ⊙ Benyt ikke apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet, tilbehørsdelene eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens klinger er yderst skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se klingerne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe knive.



FARE på grund af roterende dele!

- ⊙ Stik ikke skeer eller lignende ind i de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Fødevarer må udelukkende trykkes ned i påfyldningsrøret ved hjælp af nedstopperen og aldrig med fingrene. Dette er forbundet med fare for kvæstelser.
- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du sætter et netstik i stikkontakten.
- ⊙ Sluk for apparatet, og tag netstikket ud af stikkontakten, før du fastgør eller løsner det monterede tilbehør.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Vær opmærksom på den korrekte indsætning af korskniven. Forkert indsætning kan beskadige apparatet.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Tryk ikke for hårdt på de påfyldte fødevarer. Anvend et jævnt tryk, så motoren ikke blokeres.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Tryk først på knappen **REV**, når motoren står helt stille.
- ⊙ Når du moser tomaterne, må du ikke aktivere tilbageløb ved å trykke på **REV**. Tomatsaft kan presses ind i motorblokkens inderside.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Hulskiverne og plastringen på sneglen er ved leveringen smurt med et tyndt lag olie. Disse dele skal gnides med en smule madlavningsolie efter rengøring.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugekopper. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder komponenter, der angriber og opbløder plastsugekopperne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

1 motorblok **4**
1 tilbehør **12**
1 påfyldningsskål **2** med nedstopper **1**
1 snegl **13**
1 korskniv **14**
3 hulskiver **15**: grov (7 mm), mellemstor (5 mm), fin (3 mm)
1 snæver påfyldningstragt **17**
1 kibbeh-tilbehør (i 2 dele): bred påfyldningstragt **18** og adapter **19**
1 låsering **16**
1 purépressertilbehør (i 4 dele): hus **21**, opsamlingsbeholder **22**, purésigte **23**, snegl **24**
1 småkagetilbehør (i 2 dele): forsats **25**, småkagejern **26**
1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Udpakning og opstilling

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring af apparatet" på side 53)
4. Anbring motorblokken **4** på et plant og tørt underlag. Vælg et glat, rent underlag, så sugekopperne **9** kan suge sig fast og sikre et godt greb.
5. Vikl tilslutningsledningen **6** helt af kabeloprulningen **5**.

6. Montering/ afmontering

FARE for kvæstelser!

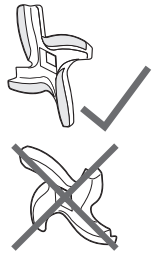
- Korsknivens **14** klinger er yderst skarpe. Undgå at røre ved dem.
- Tag netstikket **6** ud af stikkontakten før hver montering/afmontering.

ADVARSEL mod materielle skader!

- Vær opmærksom på den korrekte indsætning af korskniven **14**. Forkert indsætning kan beskadige apparatet.

6.1 Montering af tilbehør til kødfars

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. Sæt korskniven **14** på sneglen **13**. Korsknivens klinge skal pege væk fra sneglen.



3. Vælg den ønskede hulskive **15**, og sæt denne på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
   - Til grov kvalitet (f.eks. til tartar eller grov medisterpølse) skal du vælge hulskiven med de store huller (7 mm).
   - Til finere kvalitet (f.eks. til postejer, kødfars, finere pølser) skal du vælge hulskiverne med de mindre huller (3 mm, 5 mm).
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.2 Montering af tilbehør til pølser

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. Sæt hulskiven **15** med de store huller (7 mm) på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt påfyldningstragten **17** på hulskiven **15**.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.3 Montering af tilbehør til kibbeh

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. Sæt adapteren **19** på sneglen. De to udvendige fikseringer på adapteren skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt påfyldningstragten **18** på adapteren.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.4 Montering af tilbehør til småkager

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. **Fig. E:** sæt hulskiven **15** med de store huller (7 mm) på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt forsatsen **25** til småkagerne på hulskiven **15**.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.
5. Sæt småkagejernet **26** ind i forsatsen **25**.

6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren

1. Tryk purésigtet **23** ind i huset **21**.
2. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
3. **Fig. D:** indsæt sneglen **24** af purépressertilbehøret **20** på sneglen **13** i tilbehøret **12**.
4. Sæt huset **21** på tilbehøret **12**. De to udvendige fikseringer på adapteren skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
5. **Fig. D ❶:** skru låseringen **16** på med håndkraft.
6. **Fig. D ❷:** sæt opsamlingsbeholderen **22** på huset **21**, så den hørbart klikker på plads.

6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken

1. Anbring motorblokken **4** på et plant og tørt underlag. Vælg et glat, rent underlag, så sugekopperne **9** kan suge sig fast og sikre et godt greb.
2. **Fig. A:** sæt det færdigmonterede tilbehør **12** til den pågældende tilberedning på holderen **10** på motorblokken **4**. Pilemarkeringen ▲ på tilbehøret skal i den forbindelse pege på markeringen 🔓 ved siden af knappen til oplåsning 🔓 **3**.
3. **Fig. A:** tryk forsigtigt tilbehøret **12** på motorblokken **4**, og drej den mod uret, indtil den klikker på plads.
4. Sæt påfyldningsskålen **2** på påfyldningsrøret **11**.

6.7 Tag tilbehøret af efter brug

Tilbehøret skal efter brug tages af motorblokken med henblik på rengøring.

1. Fjern i givet fald påfyldningsskålen **2**.
2. **Fig. B:** tryk på knappen til oplåsning 🔓 **3**.

3. **Fig. B:** drej tilbehøret **12** med uret, indtil det låser fast. Træk tilbehøret af motorblokken **4**.
4. Skil tilbehøret ad i dets enkeltdele.

7. Betjening

FARE på grund af roterende dele!

⊙ Fødevarer må udelukkende trykkes ned i påfyldningsrøret **11** ved hjælp af nedstopperen **1** og aldrig med fingrene. Dette er forbundet med fare for kvæstelser.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Apparatet er konstrueret til en køretid på maks. 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.

⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.

ANVISNINGER:

- Apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
- Hvis motoren under brug blokeres af f.eks. overfyldning skal en sådan blokering fjernes. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet. Hvis motoren stopper, skal der kort trykkes på knappen **REV 8** til tilbageløb. Dette burde afhjælpe fejlen. Tænd for apparatet igen.

7.1 Forberedelse af fødevarer

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Benyt ikke apparatet til hakning af særligt hårde fødevarer, såsom ben eller muskatnødder.

Kødfars er en særligt følsom fødevare. Det bliver hurtigt fordærvet. Kødfars, der opbevares for varmt eller i for lang tid, er en ideel grobund for bakterier. Hvis du fremstiller og videreforarbejder din egen kødfars derhjemme, bør du følge nedenstående tips:

- Sørg for en høj renhedsgrad i forbindelse med arbejdet.
- Anvend kun friskt, yderst velkølet kød, da det opvarmes i kødhakkeren.
- Rens kødet for knogler, sener og hud, og skær det i stykker, der er op til ca. 20 cm lange og ca. 3 cm i diameter.
- Stil øjeblikkeligt den færdige kødfars på køl (ikke over +4 °C), og anvend den inden for 6 timer.
- Hvis du vil opbevare kødfarsen til senere brug, skal du fryse den ned umiddelbart efter fremstilling.
- Rengør kødhakkeren omhyggeligt. Tilbehøret skal være helt frit for rester.

7.2 Forarbejdning af kød til kødfars

1. Fyld kødet i påfyldningsrøret **11** og påfyldningsskålen **2**.
2. Anbring en skål til at opfange kødfarsen under låseringen **16**.
3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at tænde for apparatet.
5. Tryk kødet i påfyldningsrøret **11** med nedstopperen **1**. Tryk ikke for hårdt på

kødet, da dette gør det varmt, gråt og fedtet.

ANVISNING: hvis kødfarsen ikke er tilstrækkelig finkornet efter første gennemløb, skal den køles ned (ca. 30 minutter i køleskab) og forarbejdes med kødhakkeren endnu en gang.

6. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet.
7. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.3 Fremstilling af pølser

ANVISNING: det er langt nemmere at stoppe pølser, når man arbejder sammen to og to.

- Pølseskind kan købes hos en slagter eller hos faghandel, der henvender sig til slagtere.
- Hvis du vil lave mindre pølser, bør du anvende naturtarme. De har den optimale tykkelse og kan spises. Beregn ca. 1,60 m til 1 kg. pølsemasse. Læg den påkrævede mængde i blød i lunkent vand i 3 timer.
- Rør alt efter opskriften kødfarsen sammen med krydderier og eventuelt andre ingredienser, og ælt det hele grundigt sammen i omkring 5 minutter.
- Nedkøl den forberedte pølsemasse i køleskab i ca. 30 minutter.

1. Fyld den forberedte pølsemasse i påfyldningsrøret **11** og påfyldningsskålen **2**.
2. Tag pølsetarmen op af vandet, og stryg vandet af tarmen. Sæt den påkrævede længde pølsetarm op til 5 cm over påfyldningstragten **17**, og slå en knude på enden.
3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at tænde for apparatet.
5. Tryk pølsefyldet gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt. Undgå luftbobler. Stik i nødstilfælde hul i pølsen med en nål.

ANVISNING: undlad at overfylde pølserne, da de udvider sig ved tilberedning og nedfrysning. Pølserne kan sprænge, hvis de overfyldes.

6. Efter hver pølselængde skal tarmen trykkes sammen mellem tommel- og pegefinger, så der opstår et tomt stykke tarm.
7. Den første pølse skal drejes til højre 2-3 gange, den næste til venstre og så fremdeles. På den måde skabes der en pølsekæde.
8. Efter påfyldning af pølsefyldet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet.
9. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
10. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh

- Forbered massen til kibbeh-rullerne. Alt efter de anvendte fødevarer kan du eventuelt anvende kødhakkeren og hulskiverne med de mindre huller (3 mm, 5 mm) til dette formål. Massen bliver finere, hvis du kører den igennem kødhakkeren en ekstra gang.

1. Fyld den forberedte masse til kibbeh-rullerne i påfyldningsrøret **11**.
2. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at tænde for apparatet.
4. Tryk massen til kibbeh-rullerne gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.
5. Når rullen har den ønskede længde, skal den skæres af med f.eks. en køkkenkniv.
6. Når du har brugt massen til kibbeh-rullerne op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet.
7. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.5 Fremstilling af småkager

- Forbered dejen til småkagerne.
- Beklæd en bageplade med bagepapir. Placer bagepladen under den monterede forsats **25** til småkager.

1. Centrer småkagejernet **26** med den ønskede form i forsatsen **25**.
2. Kom dejen i påfyldningsrøret **11**.
3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at tænde for apparatet.
5. Tryk dejen gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.
6. Når dejen har nået den ønskede længde, skal du slukke for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen ⏻ **7**. Skær dejstrimlerne af med f.eks. en køkkenkniv.
7. Læg dejstrimlen i den ønskede form på bagepladen.
8. Tænd apparatet igen ved hjælp af tænd/sluk-knappen ⏻ **7** og fortsæt.
9. Når du har brugt dejen op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet og trække netstikket **6** fra stikkontakten.
10. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.6 Mose tomater

FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Når du moser tomaterne, må du ikke aktivere tilbageløb ved å trykke på **REV 8**. Tomatsaft kan presses ind i motorblokkens **4** inderside.

- Vask tomaterne, og skær dem i kvarte.

1. Placer en skål under åbningen i opsamlingsbeholderen **22** for at opsamle tomatsaften. Placer en anden skål under enden af purépressertilbehøret **20** for at opsamle eventuelle rester af skræl og kerner.
2. Fyld tomatstykkerne i påfyldningsrøret **11**.
3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at tænde for apparatet.

5. Når du har brugt tomatstykkerne op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet.
6. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
7. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**.
   Fig. C: afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand. Rengør også holderen til tilbehøret **10** på motorblokken **4**.

8. Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med overbelastningsbeskyttelse. Når denne udløses, f.eks. hvis motoren er blokeret, slukkes apparatet automatisk.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **7** for at slukke for apparatet.
2. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
3. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken, og afhjælp fejlen.
4. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter, før det tages i brug igen.

9. Rengøring af apparatet

FARE for elektrisk stød!

⊙ Tag netstikket **6** ud af stikkontakten før hver rengøring.

⊙ Motorblokken **4** må aldrig nedsænkes i vand.

FARE for at skære sig!

⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens **14** klinger er yderst skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Det vil kunne beskadige apparatet.

ANVISNING: visse fødevarer eller krydderier (f.eks. karry) kan misfarve plast. Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.

Tilbehøret skal efter brug tages af motorblokken med henblik på rengøring.

1. Fjern i givet fald påfyldningsskålen **2**.
2. **Fig. B:** tryk på knappen til oplåsning 🔓 **3**.
3. **Fig. B:** drej tilbehøret **12** med uret, indtil det låser fast. Træk tilbehøret af motorblokken **4**.
4. Skil tilbehøret ad i dets enkeltdele.

9.1 Rengøring af motorblokken

1. Rengør motorblokken **4** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud opvredet i rent vand.
3. Tag først motorblokken **4** i brug igen, når den er fuldstændigt tør.

9.2 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:
- nedstopper **1**
- snæver påfyldningstragt **17**
- bred påfyldningstragt **18**
- adapter til bred påfyldningstragt **19**
- hus **21**
- opsamlingsbeholder **22**
- snegl **24**

9.3 Opvask i hånden

FARE for at skære sig!

⊙ Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se arbejdsredskaberne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.

Alle tilbehørsdele ud over motorblokken **4** kan vaskes op i hånden.

- Rengør samtlige tilbehørsdele så vidt muligt straks efter brug.
- Brug opvaskevand med mildt opvaskemiddel, og skyl alle dele efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du benytter dem igen eller pakker dem væk.
- Gnid en smule madlavningsolie ind i metaloverfladerne for at beskytte dem mod rust. Tilbehøret **12** og låseringen **16** er fremstillet af aluminium og skal ikke smøres.

9.4 Opbevaring

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Hulskiverne **15** og plastringen på sneglen **13** er ved leveringen smurt med et tyndt lag olie. Disse dele skal gnides med en smule madlavningsolie efter rengøring.

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder dem til side for opbevaring.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.
- Vikl tilslutningsledningen **6** op på kabeloprulningen **5**.

10. Opskrifter

10.1 Kibbeh

Ingredienser til ca. 20 stk.

Ingredienser til fyldet

200 g magert okse- eller lammekød
1 løg
2 teskefulde mel
1 knivspids salt
krydres efter eget valg, f.eks. med en krydderiblanding bestående af: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme

Ingredienser til kibbeh-skallen

450 g magert okse- eller lammekød
150-200 g mel
1 teskefuld hakkede nødder
1 teskefuld salt
krydres efter eget valg, f.eks. med en krydderiblanding bestående af: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme
1 teskefuld stødt paprika
chilipulver efter smag

friturefedt eller -olie

Tilberedning af fyldet

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i grove stykker.
2. Findel først kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive og derefter mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Pil løget, hak det i fine tern, og svits dem.
4. Læg kødfarsen, de stegte løg, krydderier, salt og mel i en skål, og bland det hele sammen til en jævn masse.

Tilberedning af kibbeh-skallen

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i grove stykker.
2. Findel først kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive og derefter mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de resterende ingredienser til kødet, og bland det hele sammen til en jævn masse. Varier mængden af mel alt efter konsistens.
4. Forarbejd kødmassen med kødhakkeren endnu en gang med den finere (3 mm) hulskive **15**.
5. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
6. Udskift hulskiven med kibbeh-tilbehøret (se "Montering af tilbehør til kibbeh" på side 49).
7. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
8. Form kibbeh-skaller på ca. 7 cm ved hjælp af kibbeh-tilbehøret.

Tilberedning af kibbeh

1. Fyld kibbeh-skallerne med det forberedte kibbeh-fyld umiddelbart efter fremstilling.
2. Luk din kibbeh ved at trykke let på enderne og siderne.
3. Friturestеg dine kibbeh i varm (ca. 190 °C) madlavningsolie i ca. 3 minutter, til de er gyldenbrune.

10.2 Fersk grillpølse

Ingredienser til ca. 8 stk.

Ingredienser

300 g magert oksekød
500 g magert svinekød
200 g tørsaltet bacon
ca. 1,6 meter svinetarm
(ca.Ø 30-32 mm)
20 g salt
½ spiseskefuld stødt hvid peber
1 teskefuld kommen
½ teskefuld muskatnød

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de blandede krydderier samt saltet til kødmassen, og ælt den til en glat masse. Stil massen i køleskabet i ca. 30 minutter.
4. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
5. Udskift hulskiven med pølsestoppertilbehøret (se "Montering af tilbehør til pølser" på side 49).
6. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
7. Påfyld pølsefyldet i henhold til vejledningen (se "Fremstilling af pølser" på side 51), og drej pølser på ca. 20 cm.
8. Gennemsteg den færdige grillpølse, og spis den samme dag.

10.3 Frikadeller

Ingredienser til ca. 8 frikadeller.

Ingredienser

500 g magert okse-, svine- eller lammekød
½ teskefuld peber
1 æg (størrelse M)
en smule rasp
2 spiseskefulde yoghurt
1 løg
1 teskefuld stødt paprika
1 fed hvidløg
1 spiseskefuld sennep
½ bundt persille
1 teskefuld salt
2-3 spiseskefulde madlavningsolie til stegning

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Pil hvidløgsfeddet, og pres det ud i en skål.
4. Pil løget, og hak det i fine tern.
5. Skyl og finhak persillen.
6. Tilsæt alle ingredienser, udover raspen, til hvidløget i skålen, og ælt det hele sammen til en glat masse.
7. Form frikadeller ud af ca. 3 spiseskefulde masse pr. frikadelle, og tryk dem en anelse flade.
8. Hæld efter behov lidt rasp på en tallerken, som du kan vende frikadellerne i.
9. Steg i første omgang frikadellerne ganske hårdt på begge sider i en pande med belægning. Steg derefter frikadellerne færdige ved middel til svag varme i ca. 8-10 minutter. Vend frikadellerne ca. 2-3 gange under tilberedningstiden.

10.4 Ćevapčići

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

500 g okseskulder
2 løg
2 fed hvidløg
3 spiseskefuld rasp
1 spiseskefuld stødt paprika, stærk
1 bundt friskt timian
3 spiseskefulde olivenolie
salt og peber
1 æg

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Pil hvidløget og løget, hak dem fint, og kom det hele i en stor skål.
3. Træk timianbladene af stænglerne, hak bladene fint, og kom også dem i den store skål.
4. Findel kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive **15**.
5. Kom kødmassen og de øvrige ingredienser i den store skål, og bland det hele godt sammen.
6. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
7. Udskift den grove (7 mm) hulskive med den mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
8. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
9. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
10. Form kødmassen til ca. 5 cm lange, fingertykke ruller.

ANVISNING: du kan også anvende kødhakkerens pølsetilbehør til dette formål (se "Fremstilling af pølser" på side 51).

---

11. Grill dine ćevapčići sprøde og brune ved middel varme.

10.5 Tomatsauce

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

ca. 1 kg tomater
1 løg
2 fed hvidløg
2 spiseskefulde olivenolie
1 smule sukker
salt og peber
et par basilikumblade

Tilberedning

1. Vask og skær tomaterne i kvarte.
2. Monter purépressertilbehøret **20**.
3. Placer en skål under åbningen i opsamlingsbeholderen for at opsamle tomatsaften. Placer en anden skål under enden af purépressertilbehøret for at opsamle eventuelle rester af skræl og kerner.
4. Fyld tomatstykkerne i påfyldningsrøret **11**. Mos tomatstykkerne.
5. Pil løget, og skær det i tern.
6. Pil og knus hvidløgsfeddet.
7. Varm olivenolien op i en gryde.
8. Tilsæt løg i tern, og lad det stege, til det er gennemsigtigt.
9. Tilsæt tomatsaften. Smag til med en knivspids sukker, peber og salt. Lad tomatsaucen simre i ca. 20 minutter.
10. Tilsæt hvidløg. Hvis tomatsaucen er for tyk, kan du altid tilsætte lidt vand for at gøre den mere flydende.
11. Lad tomatsaucen simre i 1-2 timer.
12. Smag tomatsaucen til. Tilsæt basilikumblade, og server tomatsaucen.

10.6 Småkager

Ingredienser til ca. 2 bageplader

Ingredienser

500 g mel
250 g sukker
250 g smør
2 poser med vaniljesukker, 8 g hver
1 knivspids salt
2 æg (str. M)

Tilberedning

1. Skær smørret i stykker. Kom smørret i en skål sammen med sukker, vaniljesukker og en knivspids salt.
2. Rør blandingen, indtil den er skummende.
3. Tilsæt æggene under omrøring.
4. Tilsæt melet under omrøring. Ælt nu alle ingredienserne til en fast dej.
5. Dæk dejen til, eller pak den ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time, før du arbejder videre med den.
6. Forvarm ovnen til 180 °C (over-/undervarme).
7. Beklæd en bageplade med bagepapir.
8. Monter forsatsen til småkagerne **25**. Centrer småkagejernet **26** med den ønskede form i forsatsen.
9. Tænd for apparatet. Tryk dejen gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.
10. Når dejen har nået den ønskede længde, skal du slukke for apparatet. Skær dejstrimlerne af med f.eks. en køkkenkniv.
11. Læg dejstrimlen i den ønskede form på bagepladen. Fyld bagepladen på denne måde.
12. Bag småkagerne i den forvarmede ovn i ca. 10-15 minutter.

10.7 Falafelkugler

Ingredienser til ca. 6-8 portioner
(ca. 70 kugler)

Ingredienser

500 g kikærter, tørrede
2 teskefulde persille (tørret)
1 teskefuld spidskommen (malet)
1 teskefuld koriander (malet)
1 teskefuld paprika, stærk
3 teskefuld havsalt (groft)
1 løg
2 fed hvidløg
Stege-/friturefedt

Tilberedning

1. Iblødsæt kikærterne i rigeligt vand, og lad dem stå i mindst 12 timer. Skift vandet indimellem.

ANVISNING: du kan **ikke** springe dette trin over ved at bruge kikærter på dåse, da disse allerede er forkogte. Kikærterne må ikke koges, før det næste trin i tilberedningen, da kuglerne ellers falder fra hinanden, og man får en grødet masse. Kikærterne bliver færdigtilberedte gennem stegningen.

---

2. Bland krydderierne, og stil dem til side.
3. Pil løg og hvidløg. Skær løget i grove stykker, og pres hvidløgsfeddene.
4. Lad de iblødsatte kikærter dryppe af i en si.
5. Kom kikærter, løg og den pressede hvidløg i en skål. Tilsæt krydderierne, og bland det hele sammen til en jævn masse.
6. Sæt en skål under kødhakkeren. Forarbejd massen med kødhakkeren med den finere (3 mm) hulskive **15**.
7. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Afhængigt af behovet kan du enten bruge massen med det samme eller lade den stå tildækket i flere timer ved stuetemperatur.
9. Form små kugler af massen på størrelse med en valnød, og tryk dem let sammen på begge sider.
10. Steg kuglerne i ca. 10 minutter i en pande med belægning, og vend dem en gang undervejs.
11. Lad kuglerne dryppe af på køkkenrulle.

11. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? Kontrollér tilslutningen.
Apparatet vibrerer kraftigt eller flytter sig, mens det er i brug.	• Sugekopperne **9** skal være rene og tørre, og apparatet skal stå på et fast, plant underlag.
Sneglen i tilbehøret drejer ikke eller kun meget trægt.	• Apparatet er overfyldt. Sluk for apparatet. Hvis motoren stopper, skal der kort trykkes på knappen **REV 8** til tilbageløb. Dette burde afhjælpe fejlen. Tænd for apparatet igen. **eller** • Apparat kan ikke forarbejde dele af de ilagte fødevarer. Sluk for apparatet. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter samtlige dele, og afhjælp fejlen.

12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbrug af råstoffer og aflaste miljøet.

Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

13. Bestilling af tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan efterbestille.

Onlinebestilling

https://shop.hoyerhandel.com/da/

14. Tekniske data

Model:	SFWT 400 B1
Netspænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II ⧈
Effekt:	400 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,3 W
Maks. kontinuerlig køretid (KB): (angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)	15 minutter

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	**G**eprüfte **S**icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummmeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.
Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 487857_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **487857_2510** åbne din betjeningsvejledning.

Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 487857_2510

Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd 65
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem 66
3. Zasady bezpieczeństwa 67
4. Zakres dostawy 70
5. Rozpakowanie i ustawienie 70
6. Montaż / demontaż 71
6.1 Montaż komory mielenia 71
6.2 Montaż nakładki masarskiej 71
6.3 Montaż nakładki do kebbe 71
6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek 71
6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów 72
6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem 72
6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy 72
7. Obsługa 73
7.1 Przygotowanie produktów spożywczych 73
7.2 Mielenie mięsa 74
7.3 Wytwarzanie kiełbas 74
7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe 75
7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych 75
7.6 Przecieranie pomidorów 76
8. Zabezpieczenie przed przeciążeniem 76
9. Czyszczenie urządzenia 77
9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem 77
9.2 Mycie w zmywarkach 77
9.3 Mycie ręczne 77
9.4 Przechowywanie 78
10. Przepisy 78
10.1 Klopsiki kebbe 78
10.2 Świeża kiełbasa na grilla 79
10.3 Klopsy 80
10.4 Cevapcici 80
10.5 Sos pomidorowy 81
10.6 Ciastka wyciskane 81
10.7 Falafele 82
11. Rozwiązywanie problemów 82
12. Utylizacja 83
13. Zamawianie akcesoriów 84
14. Dane techniczne 84
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 85

1. Przegląd

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

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej maszynki do mielenia mięsa.

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

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

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

Symbole na urządzeniu



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Maszynka do mielenia mięsa służy do mielenia świeżego, surowego mięsa, przecierania pomidorów i wyciskania ciastek.
Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

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

- Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.
- Podczas montażu i demontażu narzędzi roboczych należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy.

⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
⊙ Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem grozi obrażeniami.
⊙ Urządzenie jest przewidziane do pracy ciągłej trwającej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie urządzenia" na stronie 77).

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

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

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

4. Zakres dostawy

1 korpus z silnikiem **4**
1 komora mielenia **12**
1 tacka **2** z popychaczem **1**
1 podajnik ślimakowy **13**
1 nożyk krzyżowy **14**
3 sitka **15**: duże otwory (7 mm), średnie otwory (5 mm), małe otwory (3 mm)
1 nakładka masarska **17**
1 nakładka do kebbe (2 części): szeroki lejek **18** i adapter **19**
1 pierścień blokujący **16**
1 nakładka do przecierania (4-częściowa): obudowa **21**, pojemnik **22**, sitko do przecierania **23**, podajnik ślimakowy **24**
1 nakładka do wyciskania ciastek (2-częściowa): nakładka **25**, szablon ze wzorami **26**
1 pełna instrukcja obsługi (w internecie)
1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić urządzenie!** (patrz „Czyszczenie urządzenia" na stronie 77)
4. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki antypoślizgowe **9** mogły się przyczepić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
5. Całkowicie odwinąć przewód zasilający **6** z podstawy do nawijania **5**.

6. Montaż / demontaż

NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń!

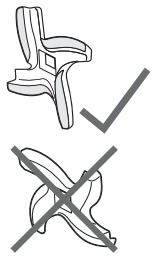
- ⊙ Ostrza nożyka krzyżowego **14** są bardzo ostre. Nie wolno ich dotykać.
- ⊙ Przed każdym montażem/demontażem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

6.1 Montaż komory mielenia

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



2. Wsunąć nożyk krzyżowy **14** na końcówkę podajnika ślimakowego **13**. Ostrza nożyka krzyżowego muszą być skierowane w stronę przeciwną do podajnika ślimakowego.
3. Wybrać odpowiednie sitko **15** i umieścić je na podajniku ślimakowym. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
   - Aby uzyskać grubszą mielonkę (np. do metki lub grubej kiełbasy), należy wybrać sitko z dużymi otworami (7 mm).
   - Aby uzyskać cieńszą mielonkę (np. do pasztetów, mięsa mielonego, delikatnych kiełbasek) należy wybrać sitka z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm).
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.2 Montaż nakładki masarskiej

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć sitko **15** z dużymi otworami (7 mm) na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Włożyć nakładkę masarską **17** na sitko **15**.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.3 Montaż nakładki do kebbe

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. Włożyć adapter **19** na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Umieścić nakładkę do kebbe **18** na adapterze.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

6.4 Montaż nakładki do wyciskania ciastek

1. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
2. **Rys. E:** Włożyć sitko **15** z dużymi otworami (7 mm) na podajnik ślimakowy. Dwa zewnętrzne mocowania sitka muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
3. Włożyć nakładkę **25** do wyciskania ciastek na sitko **15**.
4. Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.

5. Włożyć szablon ze wzorami **26** do nakładki **25**.

6.5 Montaż nakładki do przecierania pomidorów

1. Wcisnąć sitko do przecierania **23** do obudowy **21**.
2. Wsunąć podajnik ślimakowy **13** w komorę mielenia **12**.
3. **Rys. D:** Nałożyć podajnik ślimakowy **24** nasadki do przecierania **20** na podajnik ślimakowy **13** w komorze mielenia **12**.
4. Założyć obudowę **21** na komorę mielenia **12**. Dwa zewnętrzne mocowania adaptera muszą znajdować się w dwóch wgłębieniach umieszczonych w komorze mielenia **12**.
5. **Rys. D ❶:** Dokręcić ręcznie pierścień blokujący **16**.
6. **Rys. D ❷:** Umieścić pojemnik **22** na obudowie **21** w taki sposób, aby słyszalnie zatrzasnął się na swoim miejscu.

6.6 Montaż komory mielenia na korpus z silnikiem

1. Umieścić korpus z silnikiem **4** na płaskiej i suchej powierzchni. Należy wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki antypoślizgowe **9** mogły się przyczepić i zapewnić bezpieczne mocowanie.
2. **Rys. A:** Włożyć zmontowaną odpowiednio komorę mielenia **12** do gniazda **10** znajdującego się na korpusie z silnikiem **4**. Strzałka ▲ umieszczona na komorze mielenia powinna wskazywać symbol 🔓 znajdujący się obok przycisku odblokowującego 🔓 **3**.
3. **Rys. A:** Lekko docisnąć komorę mielenia **12** do korpusu z silnikiem **4** i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
4. Umieścić tackę **2** w otworze do napełniania **11**.

6.7 Zdejmowanie komory mielenia po zakończeniu pracy

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

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

7. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obracających się części!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

⊙ Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 15 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

WSKAZÓWKI:

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

7.1 Przygotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

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

7.2 Mielenie mięsa

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

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

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

7.3 Wytwarzanie kiełbas

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

- Osłonki do kiełbas można nabyć u rzeźnika lub w specjalistycznym sklepie mięsnym.
- Do produkcji kiełbas należy używać osłonek naturalnych. Mają one optymalną grubość i nadają się do spożycia. Potrzeba ok. 1,60 m na 1 kg masy mięsa. Umieścić wymaganą ilość w letniej wodzie na 3 godziny.
- W zależności od przepisu wymieszać mięso mielone z przyprawami i innymi składnikami kiełbasy i dokładnie ugniatać przez około 5 minut.
- Przygotowaną masę schłodzić w lodówce przez około 30 minut.

1. Przygotowaną masą napełnić otwór do napełniania **11** oraz tackę **2**.
2. Wyjąć osłonkę kiełbasy z wody i wycisnąć z niej wodę. Osłonkę kiełbasy nałożyć na nakładkę masarską **17** na żądaną długość do ok. 5 cm i zawiązać koniec.
3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Przecisnąć masę na kiełbasę przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie. Unikać pęcherzyków powietrza. W razie potrzeby przebić kiełbasę igłą.

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

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

7.4 Przygotowywanie klopsików do kebbe

- Przygotować masę do klopsików kebbe. W zależności od produktu spożywczego można użyć maszynki do mielenia mięsa i sitek z mniejszymi otworami (3 mm, 5 mm). Masa stanie się delikatniejsza, jeśli zostanie zmielona po raz drugi za pomocą maszynki do mielenia mięsa.

1. Do otworu do napełnienia **11** włożyć przygotowaną masę na klopsiki kebbe.
2. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
3. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby włączyć urządzenie.
4. Przecisnąć masę na klopsiki kebbe przez otwór do napełniania **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
5. Gdy klopsik osiągnie pożądaną długość, odciąć go np. nożem kuchennym.
6. Po zużyciu całej masy na klopsiki kebbe nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby wyłączyć urządzenie.
7. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**. Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą.

7.5 Przygotowywanie ciastek wyciskanych

- Przygotować ciasto na ciastka wyciskane.
- Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Umieścić blachę do pieczenia pod zamontowaną nakładką **25** do ciastek wyciskanych.

1. Ustawić wybrany wzór z szablonu **26** na środku nakładki **25**.
2. Przełożyć ciasto do otworu do napełniania **11**.
3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Przecisnąć ciasto przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
6. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika ⏻ **7**. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.

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

7.6 Przecieranie pomidorów

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

- Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki.

1. Umieścić miskę do zbierania soku pomidorowego pod otworem w pojemniku **22**. Umieścić drugą miskę pod końcówką nasadki do przecierania **20**, aby zebrać resztki skórek i pestki.
2. Włożyć kawałki pomidorów do otworu do napełniania **11**.
3. Wtyczkę sieciową **6** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
4. Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby włączyć urządzenie.
5. Po zużyciu wszystkich kawałków pomidorów nacisnąć przycisk włączania/wyłączania ⏻ **7**, aby wyłączyć urządzenie.
6. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
7. Wymontować wszystkie akcesoria z korpusu z silnikiem **4**.
   Rys. C: Zdemontować i dokładnie wyczyścić wszystkie części pod gorącą wodą. Wyczyścić również uchwyt komory mielenia **10** na korpusie z silnikiem **4**.

8. Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

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

9. Czyszczenie urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.

⊙ Nigdy nie zanurzać korpusu z silnikiem **4** w wodzie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

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

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

9.1 Czyszczenie korpusu z silnikiem

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

9.2 Mycie w zmywarkach

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Popychacz **1**
- Nakładka masarska **17**
- Nakładka do kebbe **18**
- Adapter do nakładki do kebbe **19**
- Obudowa **21**
- Pojemnik **22**
- Podajnik ślimakowy **24**

9.3 Mycie ręczne

NIEBEZPIECZEŃSTWO doznania obrażeń spowodowanych przecięciem!

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

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

- W miarę możliwości myć wszystkie akcesoria od razu po ich każdorazowym użyciu.
- Do mycia używać wody z łagodnym płynem do mycia naczyń, a po umyciu wszystkie części należy przepłukać czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem lub schowaniem.

- Posmarować metalowe powierzchnie odrobiną oleju kuchennego, aby zabezpieczyć je przed rdzą. Komora mielenia **12** i pierścień blokujący **16** są wykonane z aluminium i nie wymagają smarowania.

9.4 Przechowywanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

10. Przepisy

10.1 Klopsiki kebbe

Składniki na ok. 20 sztuk

Składniki na farsz

200 g chudej wołowiny lub jagnięciny
1 cebula
2 łyżeczki mąki
1 szczypta soli
Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kumin, kardamon

Składniki na osłonkę do klopsików kebbe

450 g chudej wołowiny lub jagnięciny
150–200 g mąki
1 łyżeczka posiekanych orzechów
1 łyżeczka soli
Według uznania, np. mieszanka przypraw: kolendra, ziele angielskie, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kumin, kardamon
1 łyżeczka papryki w proszku
Według uznania chili w proszku

Tłuszcz lub olej do smażenia w głębokim tłuszczu

Przygotowanie nadzienia

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

Przygotowanie osłonek do klopsików kebbe

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na duże kawałki.
2. Najpierw zmielić mięso przez grube (7 mm), a następnie przez średnie sitko **15** (5 mm).
3. Do mięsa dodać pozostałe składniki i wymieszać wszystko na jednolitą masę. W zależności od konsystencji można zmieniać ilość mąki.
4. Ponownie zmielić mięso w maszynce do mielenia mięsa przez drobne sitko **15** (3 mm).
5. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
6. Wymienić sitko na nakładkę do kebbe (patrz „Montaż nakładki do kebbe" na stronie 71).
7. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
8. Za pomocą nakładki do kebbe uformować osłonki kebbe o długości ok. 7 cm.

Przygotowanie klopsików kebbe

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

10.2 Świeża kiełbasa na grilla

Składniki na ok. 8 sztuk

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć mięso, osuszyć i pokroić na małe kawałki.
2. Zmielić mięso za pomocą średniego sitka **15** (5 mm).
3. Dodać wymieszane przyprawy i sól do masy mięsnej i zagnieść na gładką masę. Włożyć tak przygotowaną masę do lodówki na około 30 minut.
4. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
5. Wymienić sitko na nakładkę masarską (patrz „Montaż nakładki masarskiej" na stronie 71).
6. Zamontować komorę do mielenia i ponownie uruchomić maszynkę do mięsa.
7. Napełnić farsz do kiełbasy zgodnie z instrukcją (patrz „Wytwarzanie kiełbas" na stronie 74) i skręcić kiełbasy o długości ok. 20 cm.
8. Gotową kiełbaskę podsmażyć i zjeść jeszcze tego samego dnia.

10.3 Klopsy

Składniki na około 8 klopsów

Składniki

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

Przygotowanie

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

10.4 Cevapcici

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

WSKAZÓWKA: Można do tego również wykorzystać nasadkę masarską (patrz „Wytwarzanie kiełbas” na stronie 74).

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

10.5 Sos pomidorowy

Składniki na ok. 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

10.6 Ciastka wyciskane

Składniki na ok. 2 blachy

Składniki

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

Przygotowanie

1. Pokroić masło. Włożyć masło do miski razem z cukrem, cukrem wanilinowym i szczyptą soli.
2. Mieszać do uzyskania konsystencji piany.
3. Stopniowo dodawać jajka, ciągle mieszając.
4. Stopniowo dodawać mąkę, ciągle mieszając. Zagnieść wszystkie składniki w jednolite, zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto przykryte lub owinięte w folię w lodówce na co najmniej 1 godzinę, aby odpoczęło.
6. Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie górne/dolne).
7. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
8. Założyć nasadkę do ciastek wyciskanych **25**. Ustawić wybrany wzór z szablonu **26** na środku nakładki.
9. Włączyć urządzenie. Przecisnąć ciasto przez otwór do napełnienia **11**, popychając popychaczem **1**. Pracować możliwie równomiernie.
10. Gdy ciasto osiągnie pożądaną długość, wyłączyć urządzenie. Odciąć pasek ciasta, np. nożem kuchennym.
11. Ułożyć pasek ciasta w pożądanym kształcie na blasze do pieczenia. Wypełnić w ten sposób całą blachę do pieczenia.
12. Piec ciasteczka wyciskane w rozgrzanym piekarniku przez 10–15 minut.

10.7 Falafele

Składniki na ok. 6–8 porcji (ok. 70 falafeli)

Składniki

500 g suszonej ciecierzycy
2 łyżeczki pietruszki (suszonej)
1 łyżeczka kminu (mielonego)
1 łyżeczka kolendry (mielonej)
1 łyżeczka ostrej papryki
3 łyżeczki soli morskiej (gruboziarnistej)
1 cebula
2 ząbki czosnku
frytura/tłuszcz do smażenia

Przygotowanie

1. Ciecierzycę namoczyć w dużej ilości wody i odstawić na co najmniej 12 godzin. W tym czasie jeden raz wymienić wodę.

WSKAZÓWKA: Tego kroku **nie** można pominąć, używając ciecierzycy z puszki, ponieważ jest ona wstępnie ugotowana. Ciecierzyca nie może być ugotowana, w przeciwnym razie falafele się rozpadną i powstanie rozmiękła papka. Ciecierzyca zyska odpowiednią miękkość w procesie smażenia.

2. Przyprawy wymieszać i odstawić na bok.
3. Obrać cebulę i czosnek. Cebulę grubo pokroić, czosnek wycisnąć.
4. Namoczoną ciecierzycę odsączyć na sitku.
5. Ciecierzycę, cebulę i wyciśnięty czosnek włożyć do miski. Dodać przyprawy i wymieszać wszystko na jednolitą masę.
6. Podstawić miskę pod maszynkę do mięsa. Zmielić masę w maszynce do mielenia mięsa przez sitko z drobnymi otworami **15** (3 mm).
7. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
8. W zależności od potrzeb masę można przerobić od razu lub odstawić na kilka godzin pod przykryciem w temperaturze pokojowej.
9. Z masy uformować kulki o wielkości orzecha włoskiego i ścisnąć je lekko z dwóch stron.
10. Smażyć falafele przez ok. 10 minut na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu, obracając je w tym czasie jeden raz.
11. Następnie odsączyć falafele na papierze kuchennym.

11. Rozwiązywanie problemów

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

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

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

12. Utylizacja



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



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążyć środowisko naturalne.

Opakowanie

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

13. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online
https://shop.hoyerhandel.com/pl/

14. Dane techniczne

Model:	SFWT 400 B1
Napięcie sieciowe:	220–240 V~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	II ⧈
Moc:	400 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	≤ 0,3 W
maks. Praca ciągła (KB): (wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)	15 minut

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

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

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.
Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.
Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.
Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.
Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.
Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.
Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 487857_2510** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **487857_2510**.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 487857_2510

Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Saturs

1. Pārskats 89
2. Paredzētais lietojums 90
3. Drošības norādījumi 91
4. Piegādes komplektācija 94
5. Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana 94
6. Uzstādīšana/demontēšana 94
6.1 Maltās gaļas uzgaļa uzstādīšana 94
6.2 Desiņu uzgaļa uzstādīšana 95
6.3 Kebbe desiņu uzgaļa uzstādīšana 95
6.4 Smilšu cepumu uzgaļa uzstādīšana 95
6.5 Tomātu spiedes uzstādīšana 95
6.6 Saliktā uzgaļa uzstādīšana uz motora bloka 95
6.7 Uzgaļa noņemšana pēc darba beigām 96
7. Lietošana 96
7.1 Pārtikas produktu sagatavošana 96
7.2 Maltās gaļas pagatavošana 96
7.3 Desiņu pagatavošana 97
7.4 Kebbe desiņu pagatavošana 98
7.5 Smilšu cepumu pagatavošana 98
7.6 Tomātu spiedes lietošana 99
8. Pārslodzes aizsardzība 99
9. Ierīces tīrīšana 99
9.1 Motora bloka tīrīšana 100
9.2 Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā 100
9.3 Skalošana ar rokām 100
9.4 Uzglabāšana 100
10. Receptes 101
10.1 Kebbe 101
10.2 Svaigas grilētās desiņas 102
10.3 Frikadeles 102
10.4 Čevapčiči 103
10.5 Tomātu mērce 103
10.6 Smilšu cepumi 104
10.7 Falafelu bumbiņas 104
11. Problēmu novēršana 105
12. Utilizācija 106
13. Piederumu pasūtīšana 106
14. Tehniskie dati 106
15. HOYER Handel GmbH garantija 107

1. Pārskats

1 Produktu bīdnis
2 Produktu paplāte
3 : Atbloķēšanas poga
4 Motora bloks
5 Vada uztinējs
6 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
7 ⏻: Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
8 **REV**: Slēdzis darbībai pretējā virzienā
9 Piesūcekņu kājiņas
10 Uzgaļa ligzda
11 Padeves caurule
12 Uzgalis
13 Skrūve
14 Nazis
15 Malšanas diski
16 Gredzens
17 Šaurā piltuve
18 Platā piltuve
19 Adapteris platajai piltuvei
20 Tomātu spiedes uzliktnis
21 Korpuss
22 Tomātu sulas savākšanas tvertne
23 Sulas siets
24 Tomātu spiedes skrūve
25 Uzliktnis cepumu mīklai
26 Cepumu formēšanas plāksnīte

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu izstrādājumiem!

Apsveicam ar jaunas gaļas maļamās mašīnas iegādi!

Lai droši rīkotos ar izstrādājumu un iepazītu visas funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Novēlam patīkamu jaunās gaļas maļamās mašīnas lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas līdzekļu garšu, ne aromātu.

2. Paredzētais lietojums

Šī gaļas maļamā mašīna ir paredzēta svaigas, jēlas gaļas smalcināšanai un malšanai, tomātu sulas spiešanai un cepumu mīklas formēšanai.
Ierīce ir paredzēta privātai lietošanai mājsaimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai telpās. Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem nolūkiem.

Nepareizas lietošanas veidi

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Gaļas maļamo mašīnu nav ieteicams nepārtraukti lietot ilgāk par 15 minūtēm.
Pēc tam iekārta ir jāizslēdz un jāpagaida, līdz tā atdziest līdz istabas temperatūrai.

⊙ Neizmantojiet gaļas maļamo mašīnu, lai smalcinātu īpaši cietus pārtikas līdzekļus, piem., saldētus pārtikas līdzekļus, kaulus, muskatriekstus, graudus vai kafijas pupiņas.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājuma norādes

Atbilstošajos gadījumos lietošanas instrukcijā tiek izmantotas šādas brīdinājuma norādes.



BRIESMAS! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt veselību un dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var radīt ievainojumus vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var radīt vieglus ievainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDE. Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Norādījumi drošai lietošanai

- ⊙ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ⊙ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- ⊙ Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā.
- ⊙ Personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai trūkstošu pieredzi un/vai zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu pārraudzībā, vai arī tad, ja šīs personas ir apmācītas drošā iekārtas lietošanā un ir informētas par potenciālajiem riskiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads tiek bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, to jāliek nomainīt ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
- ⊙ Motora bloku nedrīkst iegremdēt ūdenī.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Pirms ierīces montāžas, izjaukšanas vai tīrīšanas, kā arī gadījumā, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, ierīce ir jāatvieno no energoapgādes tīkla.
- ⊙ Ņemiet vērā, ka naža asmeņi ir ļoti asi.
  - lai izvairītos no roku sagriešanas, nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem ar neaizsargātām rokām.
  - Veicot manuālo skalošanu, izmantojiet tīru un caurredzamu ūdeni, tā, lai darbarīki vienmēr būtu redzami un jūs varētu izvairīties no traumu gūšanas.
  - Noņemot un uzstādot darbarīkus, uzmanieties, lai nepieskartos asmeņiem.

⊙ Pirms piederumu vai papildu daļu, kuras darbības laikā kustās, nomaiņas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no energoapgādes tīkla.
⊙ Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt traumas.
⊙ Ierīci bez pārtraukuma ir paredzēts darbināt ne ilgāk kā 15 minūtes. Pēc tam iekārta ir jāizslēdz un jāpagaida, līdz tā atdziest līdz istabas temperatūrai.
⊙ Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visas ierīces daļas un virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (skatīt "Ierīces tīrīšana" 99. lpp.).

BRIESMAS bērniem!

⊙ Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.

BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiet elektroierīces no dzīvniekiem.

BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot vannas, dušas, piepildītas izlietnes vai līdzīgu objekta tuvumā.
⊙ Motora bloku, pieslēguma vadu vai kontaktspraudni nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
⊙ Aizsargājiet motora bloku no mitruma, piloša vai izšļakstīta ūdens.
⊙ Ja šķidrums iekļūst motora blokā, nekavējoties atvienojiet tīkla spraudni. Pirms atkārtotas ekspluatācijas uzsākšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.
⊙ Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties izraujiet kontaktspraudni. Tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens.

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad iekārta ir pilnībā montēta.
⊙ Kontaktspraudni pieslēdziet tikai pareizi uzstādītā, viegli pieejamā kontaktligzdā, kuras spriegums atbilst datiem, kas norādīti ierīces datu plāksnītē. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
⊙ Raugieties, lai pieslēguma vadu nevarētu sabojāt asas šķautnes vai karstas virsmas. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no elektrotīkla. Lai to izdarītu, atvienojiet kontaktdakšu.
⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads neradītu paklupšanas risku vai kāds aiz tā nevarētu aizķerties vai uzkāpt tam.
⊙ Ierīces vadam jāatrodas drošā attālumā no karstām virsmām (piem., plīts).
⊙ Uzmanieties, lai ierīces lietošanas laikā pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.
⊙ Lai atvienotu kontaktspraudni no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktspraudni, nevis velciet aiz vada.
⊙ Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - ja rodas darbības traucējums

- ja neizmantojat ierīci;
- pirms ierīces montēšanas vai demontēšanas;
- pirms ierīces tīrīšanas;
- negaisa laikā.

⊙ Nelietojiet ierīci, ja ir redzami ierīces, tās piederumu vai vada bojājumi.
⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet nekādas ierīces modifikācijas.



BRIESMAS – griezumu savainojumi!

⊙ Ņemiet vērā, ka naža asmeņi ir ļoti asi. lai izvairītos no roku sagriešanas, nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem ar neaizsargātām rokām.
⊙ Veicot manuālo skalošanu, izmantojiet tīru un caurredzamu ūdeni, tā, lai nazis vienmēr būtu redzams un jūs varētu izvairīties no traumu gūšanas.



BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

⊙ Nepietuviniet karoti vai līdzīgus priekšmetus ierīces kustīgajām detaļām. Uzmanieties, lai arī gari mati vai vaļīgs apģērbs nepietuvotos kustīgajām detaļām.
⊙ Pārtikas produkti padeves caurulē ir jāiepilda tikai ar produktu bīdņa palīdzību, nevis ar pirkstiem. Stumjot produktus ar pirkstiem, pastāv nopietnu traumu gūšanas risks.
⊙ Pirms pieslēgt ierīci pie kontaktligzdas, pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
⊙ Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, pirms veicat uzliktņa piestiprināšanu vai noskrūvēšanu.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Ierīci drīkst uzstādīt tikai uz līdzenas, sausas, neslīdošas un ūdensizturīgas virsmas, uz kuras ierīce nevar apgāzties vai nokrist.
⊙ Pievērsiet uzmanību pareizai naža uzstādīšanai. Nepareiza naža uzstādīšana izraisa ierīces bojājumus.
⊙ Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, plīts.
⊙ Pārtikas produktu iepildīšanai neizmantojiet pārāk lielu spēku. Izmantojiet vienmērīgu spiedienu, lai nenobloķētu motoru.
⊙ Nedarbiniet ierīci tukšgaitā - tas var izraisīt motora pārkaršanu un bojājumus.
⊙ Nospiediet taustiņu **REV** tikai tad, kad motors ir apstājies.
⊙ Tomātu spiedes izmantošanas laikā nepārslēdziet darbības virzienu ar taustiņu **REV**. Tas var izraisīt tomātu sulas nokļūšanu motora bloka iekšpusē.
⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
⊙ Malšanas diski un skrūves plastmasas gredzens piegādes brīdī ir noklāti ar plānu eļļas slāni. Notīriet šīs detaļas un pēc tam uzklājiet uz tām nedaudz pārtikas eļļas.
⊙ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas piesūcekņu kājiņām. Tā kā mēbeles tiek pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kas var negatīvi ietekmēt plastmasas piesūcekņus un izraisīt to atdalīšanos. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslīdošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

1 Motora bloks **4**
1 uzgalis **12**
1 produktu paplāte **2** ar produktu bīdni **1**
1 skrūve **13**
1 nazis **14**
3 malšanas diski **15**: rupjš (7 mm), vidējs (5 mm), smalks (3 mm)
1 šaurā piltuve **17**
1 Kebbe desiņu uzliktnis (2 daļas): platā piltuve **18** un adapteris **19**
1 gredzens **16**
1 tomātu spiedes uzliktnis (4 daļas): korpuss **21**, savākšanas tvertne **22**, sulas siets **23**, skrūve **24**
1 smilšu cepumu uzliktnis (2 daļas): uzliktnis **25**, cepumu formēšanas plāksnīte **26**
1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
1 īsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

5. Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
3. **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci!** (skatīt "Ierīces tīrīšana" 99. lpp.)
4. Novietojiet motora bloku **4** uz līdzenas un sausas virsmas. Izvēlieties līdzenu, tīru pamatni, lai piesūcekņu kājiņas **9** varētu piesūkties un nodrošināt stingru saķeri.
5. Attiniet vēlamo pieslēguma vada **6** garumu no vada uztinēja **5**.

6. Uzstādīšana/ demontēšana

BRIESMAS, kuras var radīt ievainojumus!

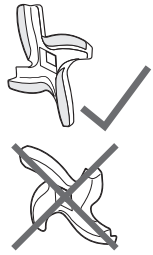
- Ņemiet vērā, ka naža **14** asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem.
- Pirms katras uzstādīšanas/demontēšanas reizes izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- Pievērsiet uzmanību pareizai naža **14** uzstādīšanai. Nepareiza naža uzstādīšana izraisa ierīces bojājumus.

6.1 Maltās gaļas uzgaļa uzstādīšana

1. Iestumiet skrūvi **13** uzgalī **12**.



2. Uzlieciet nazi **14** uz skrūves **13**. Naža asmeņiem ir jābūt pagrieztiem virzienā prom no skrūves.
3. Izvēlieties nepieciešamo malšanas disku **15** un uzlieciet to uz skrūves. Abiem ārējiem malšanas diska izvirzījumiem ir jāsakrīt ar padziļinājumiem uzgalī **12**.
   - Rupjai gaļas kvalitātei (piem., sardelēm paredzētai maltajai gaļai) izvēlieties malšanas disku ar lielākajām atverēm (7 mm).
   - Smalkākai gaļas kvalitātei (piem., pastētei, maltajai gaļai, mazām desiņām) izvēlieties malšanas disku ar mazākām atverēm (3 mm, 5 mm).
4. Ar rokām cieši pieskrūvējiet gredzenu **16**.

6.2 Desiņu uzgaļa uzstādīšana

1. Iestumiet skrūvi **13** uzgalī **12**.
2. Uz skrūves uzlieciet malšanas disku **15** ar lielajām atverēm (7 mm). Abiem ārējiem malšanas diska izvirzījumiem ir jāsakrīt ar padziļinājumiem uzgalī **12**.
3. Uzlieciet piltuvi **17** uz malšanas diska **15**.
4. Ar rokām cieši pieskrūvējiet gredzenu **16**.

6.3 Kebbe desiņu uzgaļa uzstādīšana

1. Iestumiet skrūvi **13** uzgalī **12**.
2. Uzlieciet adapteri **19** uz skrūves. Abiem ārējiem adaptera izvirzījumiem ir jāsakrīt ar padziļinājumiem uzgalī **12**.
3. Uzlieciet piltuvi **18** uz adaptera.
4. Ar rokām cieši pieskrūvējiet gredzenu **16**.

6.4 Smilšu cepumu uzgaļa uzstādīšana

1. Iestumiet skrūvi **13** uzgalī **12**.
2. **Attēls E:** Uz skrūves uzlieciet malšanas disku **15** ar lielajām atverēm (7 mm). Abiem ārējiem malšanas diska izvirzījumiem ir jāsakrīt ar padziļinājumiem uzgalī **12**.
3. Uzlieciet smilšu cepumu uzliktni **25** uz malšanas diska **15**.
4. Ar rokām cieši pieskrūvējiet gredzenu **16**.
5. Ielieciet cepumu formēšanas plāksnīti **26** uzliktnī **25**.

6.5 Tomātu spiedes uzstādīšana

1. Iestumiet sulas sietu **23** korpusā **21**.
2. Iestumiet skrūvi **13** uzgalī **12**.
3. **Attēls D:** Uzlieciet tomātu spiedes **20** skrūvi **24** uz uzgaļa **12** skrūves **13**.
4. Uzlieciet korpusu **21** uz uzgaļa **12**. Abiem ārējiem adaptera izvirzījumiem ir jāsakrīt ar padziļinājumiem uzgalī **12**.
5. **Attēls D ❶:** Ar rokām cieši pieskrūvējiet gredzenu **16**.
6. **Attēls D ❷:** Uzlieciet savākšanas tvertni **22** uz korpusa **21** tā, lai būtu dzirdams klikšķis.

6.6 Saliktā uzgaļa uzstādīšana uz motora bloka

1. Novietojiet motora bloku **4** uz līdzenas un sausas virsmas. Izvēlieties līdzenu, tīru pamatni, lai piesūcekņu kājiņas **9** varētu piesūkties un nodrošināt stingru saķeri.
2. **Attēls A:** Uzlieciet attiecīgajam pārtikas gatavošanas veidam sagatavoto uzgali **12** uz motora bloka **4** ligzdas **10**. Bultiņas atzīmei ▲ uz uzgaļa ir jārāda uz marķējumu 🔓 blakus atbloķēšanas pogai 🔓 **3**.
3. **Attēls A:** Viegli uzspiediet uzgali **12** uz motora bloka **4** un grieziet to virzienā, kas pretējs pulksteņa rādītāju virzienam, līdz dzirdams fiksēšanās klikšķis.
4. Uzlieciet produktu paplāti **2** uz padeves caurules **11**.

6.7 Uzgaļa noņemšana pēc darba beigām

Pēc darba pabeigšanas uzgalis ir jānoņem no motora bloka un jānotīra.

1. Ja nepieciešams, noņemiet produktu paplāti **2**.
2. **Attēls B:** Nospiediet atbloķēšanas pogu **3**.
3. **Attēls B:** Grieziet uzgali **12** līdz galam pulksteņa rādītāja virzienā. Tad novelciet uzgali nost no motora bloka **4**.
4. Izjauciet uzgali.

7. Lietošana

BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

⊙ Pārtikas produkti padeves caurulē **11** ir jāiepilda tikai ar produktu bīdņa **1** palīdzību, nevis ar pirkstiem. Stumjot produktus ar pirkstiem, pastāv nopietnu traumu gūšanas risks.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Ierīci bez pārtraukuma ir paredzēts darbināt ne ilgāk kā 15 minūtes. Pēc tam iekārta ir jāizslēdz un jāpagaida, līdz tā atdziest līdz istabas temperatūrai.

⊙ Nedarbiniet ierīci tukšgaitā - tas var izraisīt motora pārkaršanu un bojājumus.

NORĀDES:

- Pirmajās lietošanas reizēs motora uzkaršana var izraisīt nelielu smakas veidošanos. Tas nav bīstami. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.
- Ja ierīces lietošanas laikā motors tiek nobloķēts, piem., produktu pārpildīšanas rezultātā, tad likvidējiet nosprostojumu. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci. Kad motors apstājas, uz īsu brīdi nospiediet taustiņu **REV 8**, lai darbinātu ierīci pretējā virzienā. Darbojoties pretējā virzienā, ierīce likvidē nosprostojumu. Atkal ieslēdziet ierīci.

7.1 Pārtikas produktu sagatavošana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Neizmantojiet ierīci, lai smalcinātu ļoti cietus pārtikas produktus, piem., kaulus vai muskatriekstus.

Maltā gaļa ir ļoti jutīgs pārtikas produkts. Tā ļoti ātri bojājas. Pārāk siltā vietā vai pārāk ilgi glabāta maltā gaļa ir ideāla vide, kur vairoties baktērijām. Ja mājās gatavojat malto gaļu un veicat tālāku tās apstrādi, atcerieties par šādām lietām:

- Visi darbi jāveic tīri un higiēniski.
- Izmantojiet tikai svaigu, kārtīgi atdzesētu gaļu, jo tā gaļas maļamajā mašīnā uzsilst.
- Izņemiet no gaļas kaulus, cīpslas un ādu, un sagrieziet to apm. 20 cm garos gabalos ar apm. 3 cm diametru.
- Pagatavoto malto gaļu uzreiz uzglabājiet vēsā vietā (nedrīkst pārsniegt +4 °C), un patērējiet to 6 stundu laikā.
- Ja vēlaties uzglabāt malto gaļu ilgāk, sasaldējiet to uzreiz pēc pagatavošanas.
- Uzmanīgi notīriet malto gaļu. Uz piederumiem nedrīkst palikt maltās gaļas atliekas.

7.2 Maltās gaļas pagatavošana

1. Iepildiet gaļas gabalus padeves caurulē **11** un novietojiet to uz produktu paplātes **2**.
2. Novietojiet trauku maltās gaļas savākšanai zem gredzena **16**.

3. Ievietojiet kontaktspraudni **6** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskajiem datiem datu plāksnītē. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai ieslēgtu ierīci.
5. Ar bīdni **1** stumiet gaļu padeves caurulē **11**. Nespiediet gaļu pārāk spēcīgi, citādi tā uzsils, kļūs pelēcīga un taukaina.

NORĀDE: Ja pēc pirmās malšanas maltā gaļa vēl nav pietiekami smalki samalta, atdzesējiet to (apm. 30 minūtes ledusskapī), un samaliet to otru reizi.

6. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci.
7. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas.
8. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**. Demontējiet un kārtīgi notīriet visas detaļas karstā ūdenī.

7.3 Desiņu pagatavošana

NORĀDE: Desiņu pildīšana īpaši labi padodas, strādājot divatā.

- Desiņu apvalkus varat iegādāties pie miesnieka vai specializētos miesnieku veikalos.
- Ja vēlaties gatavot desiņas, pērciet dabiskos apvalkus. Tiem ir optimāls biezums un tie ir ēdami. Rēķinieties ar apm. 1,60 m uz 1 kg gaļas masas. Ievietojiet nepieciešamo apjomu uz 3 stundām remdenā ūdenī.
- Atkarībā no izmantotās receptes samaisiet malto gaļu ar garšvielām vai citām piedevām, un apmēram 5 minūtes kārtīgi samīciet.
- Apm. 30 minūtes atdzesējiet sagatavoto gaļas masu ledusskapī.

1. Iepildiet sagatavoto gaļas masu padeves caurulē **11** un novietojiet to uz produktu paplātes **2**.
2. Izņemiet desiņu apvalkus no ūdens un noslaukiet ūdeni no apvalkiem. Pārvelciet desiņas apvalku nepieciešamajā garumā (līdz apm. 5 cm) pāri piltuvei **17** un sasieniet tās galu.
3. Ievietojiet kontaktspraudni **6** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskajiem datiem datu plāksnītē. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai ieslēgtu ierīci.
5. Iestumiet gaļas masu padeves caurulē **11** un stumiet to tālāk ar bīdni **1**. Strādājiet pēc iespējas vienmērīgā tempā. Izvairieties no gaisa burbuļu veidošanās. Ja nepieciešams, pārduriet desiņu ar adatu.

NORĀDE: Tā kā desiņas vārīšanas un saldēšanas laikā izplešas, nepārpildiet apvalkus. Pretējā gadījumā desiņas var sprāgt.

6. Kad tiek sasniegts nepieciešamais desiņas garums, saspiediet desiņas apvalku ar īkšķi un rādītājpirkstu, lai izveidotos tukšs apvalka gabals.
7. Pirmo desiņu grieziet apkārt 2 - 3 reizes uz labo pusi, otro desiņu uz kreiso pusi, un tā tālāk. Tādējādi izveidojas desiņu ķēde.
8. Pēc desiņu apvalka piepildīšanas nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci.
9. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas.
10. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**. Demontējiet un kārtīgi notīriet visas detaļas karstā ūdenī.

7.4 Kebbe desiņu pagatavošana

- Sagatavojiet gaļas masu kebbe desiņām. Atkarībā no izmantotajiem produktiem, gaļas masu varat veidot ar gaļas maļamo mašīnu un izmantot maļšanas diskus ar mazākām atverēm (3 mm, 5 mm). Masa kļūs smalkāka, ja to gaļas maļamajā mašīnā apstrādāsiet divreiz.

1. Iepildiet kebbe desiņām sagatavoto gaļas masu padeves caurulē **11**.
2. Ievietojiet kontaktspraudni **6** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskajiem datiem datu plāksnītē. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
3. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai ieslēgtu ierīci.
4. Iestumiet kebbe desiņām sagatavoto gaļas masu padeves caurulē **11** un stumiet to tālāk ar bīdni **1**. Strādājiet pēc iespējas vienmērīgā tempā.
5. Kad desiņa ir sasniegusi vēlamo garumu, nogrieziet to, piem., ar virtuves nazi.
6. Kad visa sagatavotā gaļas masa ir patērēta, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci.
7. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas.
8. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**. Demontējiet un kārtīgi notīriet visas detaļas karstā ūdenī.

7.5 Smilšu cepumu pagatavošana

- Sagatavojiet smilšu mīklu.
- Izklājiet cepamo paplāti ar cepamo papīru. Novietojiet cepamo paplāti zem uzstādītā cepumu uzliktņa **25**.

1. Centrējiet cepumu formēšanas plāksnīti **26** tā, lai vēlamā forma būtu novietota pretī uzliktnim **25**.
2. Iepildiet mīklu padeves caurulē **11**.
3. Ievietojiet kontaktspraudni **6** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskajiem datiem datu plāksnītē. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai ieslēgtu ierīci.
5. Iestumiet mīklu padeves caurulē **11** un stumiet to tālāk ar bīdni **1**. Strādājiet pēc iespējas vienmērīgā tempā.
6. Kad cepums ir sasniedzis vēlamo garumu, izslēdziet ierīci, izmantojot palaišanas/apturēšanas taustiņu ⏻ **7**. Nogrieziet mīklas sloksni, piem., ar virtuves nazi.
7. Novietojiet vēlamās formas mīklas sloksni uz cepamās paplātes.
8. Atkal ieslēdziet ierīci, izmantojot palaišanas/apturēšanas taustiņu ⏻ **7**, un turpiniet darbu.
9. Kad visa sagatavotā mīkla ir patērēta, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci, un izvelciet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.
10. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**. Demontējiet un kārtīgi notīriet visas detaļas karstā ūdenī.

7.6 Tomātu spiedes lietošana

BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Tomātu spiedes izmantošanas laikā nepārslēdziet darbības virzienu ar taustiņu **REV 8**. Tas var izraisīt tomātu sulas nokļūšanu motora bloka **4** iekšpusē.

- Nomazgājiet tomātus un sagrieziet tos ceturtdaļās.

1. Novietojiet trauku tomātu sulas savākšanai zem atveres savākšanas tvertnē **22**. Novietojiet vēl vienu trauku spiedes uzliktņa **20** galā, lai savāktu mizu atliekas un kauliņus.
2. Iepildiet tomātu gabalus padeves caurulē **11**.
3. Ievietojiet kontaktspraudni **6** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskajiem datiem datu plāksnītē. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
4. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai ieslēgtu ierīci.
5. Kad visi sagatavotie tomātu gabali ir patērēti, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci.
6. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas.
7. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**.
   Attēls C: Demontējiet un kārtīgi notīriet visas detaļas karstā ūdenī. Notīriet arī ligzdu uzgaļa **10** piestiprināšanai pie motora bloka **4**.

8. Pārslodzes aizsardzība

Ierīce ir aprīkota ar pārslodzes aizsardzības sistēmu. Ja tā tiek aktivizēta, piem., kad motors ir nosprostots, ierīce automātiski izslēdzas.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⏻ **7**, lai izslēgtu ierīci.
2. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas.
3. Noņemiet visus piederumus no motora bloka un novērsiet kļūmes cēloni.
4. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes, pirms atsākt tās lietošanu.

9. Ierīces tīrīšana

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Pirms katras tīrīšanas reizes izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.

⊙ Nedrīkst iegremdēt motora bloku **4** ūdenī.

BRIESMAS – griezumu savainojumi!

⊙ Ņemiet vērā, ka naža **14** asmeņi ir ļoti asi. lai izvairītos no roku sagriešanas, nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem ar neaizsargātām rokām.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Nedrīkst izmantot berzošus, kodīgus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus. To izmantošana var radīt ierīces bojājumus.

NORĀDE. Zināmi pārtikas produkti vai garšvielas (piemēram, karijs) var izraisīt plastmasas daļu krāsošanos. Tas nav ierīces bojājums un nerada kaitējumu veselībai.

Pēc darba pabeigšanas uzgalis ir jānoņem no motora bloka un jānotīra.

1. Ja nepieciešams, noņemiet produktu paplāti **2**.
2. **Attēls B:** Nospiediet atbloķēšanas pogu **3**.
3. **Attēls B:** Grieziet uzgali **12** līdz galam pulksteņa rādītāja virzienā. Tad novelciet uzgali nost no motora bloka **4**.
4. Izjauciet uzgali.

9.1 Motora bloka tīrīšana

1. Notīriet motora bloku **4** ar mitru drānu. Varat izmantot arī nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam noslaukiet motora bloku ar tīru, ūdenī nedaudz samitrinātu drānu.
3. Atsāciet motora bloka **4** lietošanu tikai tad, kad tas ir pilnībā izžuvis.

9.2 Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā

Šādas detaļas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā:
- Produktu bīdnis **1**
- Šaurā piltuve **17**
- Platā piltuve **18**
- Adapteris platajai piltuvei **19**
- Korpuss **21**
- Savākšanas tvertne **22**
- Skrūve **24**

9.3 Skalošana ar rokām

BRIESMAS – griezumu savainojumi!

⊙ Veicot manuālo skalošanu, izmantojiet tīru un caurredzamu ūdeni, tā, lai darbarīki vienmēr būtu redzami un jūs varētu izvairīties no traumu gūšanas.

Visus piederumus, izņemot motora bloku **4**, iespējams skalot ar rokām.
- Notīriet visas sastāvdaļas pēc iespējas ātrāk pēc to lietošanas.
- Tīriet ar ūdeni, kam piejaukts maigs mazgāšanas līdzeklis, un noskalojiet visas detaļas ar tīru ūdeni.
- Pagaidiet, līdz visas detaļas pilnībā nožūst, pirms novietojat tās glabāšanai vai atkārtoti lietojat.
- Iesmērējiet metāla virsmas ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas, lai aizsargātu tās no rūsas. Uzgalis **12** un gredzens **16** ir ražots no alumīnija, un šīs detaļas nav jāieeļļo.

9.4 Uzglabāšana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Malšanas diski **15** un skrūves **13** plastmasas gredzens piegādes brīdī ir noklāti ar plānu eļļas slāni. Notīriet šīs detaļas un pēc tam uzklājiet uz tām nedaudz pārtikas eļļas.

- Ļaujiet visām detaļām pilnībā izžūt, pirms tās uzglabāt.
- Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā, kur tā ir aizsargāta no putekļiem un netīrumiem.
- Pilnībā uztiniet pieslēguma vadu **6** uz vada uztinēja **5**.

10. Receptes

10.1 Kebbe

Sastāvdaļas apm. 20 gabaliem:

Sastāvdaļas pildījumam

200 g liesas liellopu vai jēra gaļas
1 sīpols
2 tējkarotes miltu
1 šķipsniņa sāls
pēc garšas var pievienot garšvielu maisījumu: koriandrs, pipari, Jamaikas pipari, kanēlis, krustnagliņas, muskatrieksti, kumīns, kardamons

Sastāvdaļas kebbe desiņu apvalkiem

450 g liesas liellopu vai jēra gaļas
150 - 200 g miltu
1 tējkarote saberztu riekstu
1 tējkarote sāls
pēc garšas var pievienot garšvielu maisījumu: koriandrs, pipari, Jamaikas pipari, kanēlis, krustnagliņas, muskatrieksti, kumīns, kardamons
1 tējkarote paprikas pulvera
pēc garšas čili pulveris

fritēšanas tauki vai eļļa

Pildījuma pagatavošana

1. Nomazgājiet gaļu, nosusiniet to un sagrieziet lielos gabalos.
2. Sasmalciniet gaļu - vispirms ar gaļas maļamās mašīnas rupjo (7 mm) malšanas disku **15** un tad ar vidējo (5 mm) malšanas disku.
3. Nomizojiet sīpolu, sasmalciniet to mazos gabaliņos un apcepiet tos.
4. Ieberiet malto gaļu, apceptos sīpolus, garšvielas, sāli un miltus traukā un visu samaisiet viendabīgā masā.

Kebbe desiņu apvalku pagatavošana

1. Nomazgājiet gaļu, nosusiniet to un sagrieziet lielos gabalos.
2. Sasmalciniet gaļu - vispirms ar gaļas maļamās mašīnas rupjo (7 mm) malšanas disku **15** un tad ar vidējo (5 mm) malšanas disku.
3. Pievienojiet pārējās gaļas sastāvdaļas un visu samaisiet viendabīgā masā. Pielāgojiet miltu daudzumu vēlamajai konsistencei.
4. Vēlreiz apstrādājiet gaļas masu gaļas maļamajā mašīnā ar smalko (3 mm) malšanas disku **15**.
5. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.
6. Nomainiet malšanas disku ar kebbe desiņu uzliktni (skatīt "Kebbe desiņu uzgaļa uzstādīšana" 95. lpp.).
7. Uzstādiet uzliktni un atkal ieslēdziet gaļas maļamo mašīnu.
8. Ar kebbe uzliktņa palīdzību veidojiet apm. 7 cm garus kebbe desiņu apvalkus.

Kebbe pagatavošana

1. Uzreiz pēc kebbe desiņu apvalku pagatavošanas uzpildiet tos ar sagatavoto kebbe pildījumu.
2. Noslēdziet kebbe desiņu, viegli saspiežot galus un sānus.
3. Fritējiet kebbe desiņas karstā pārtikas eļļā (apm. 190 °C) apm. 3 minūtes, līdz tās kļūst zeltaini brūnas.

10.2 Svaigas grilētās desiņas

Sastāvdaļas apm. 8 gabaliem

Sastāvdaļas

300 g liesas liellopu gaļas
500 g liesas cūkgaļas
200 g lāpstiņas tauku
apm. 1,6 metri cūkas zarnu
(Ø apm. 30 - 32 mm)
20 g sāls
½ ēdamkarotes maltu balto piparu
1 tējkarote ķimeņu
½ tējkarotes muskatriekstu

Pagatavošana

1. Nomazgājiet gaļu, nosusiniet to un sagrieziet mazos gabalos.
2. Sasmalciniet gaļu ar gaļas maļamās mašīnas vidējo (5 mm) malšanas disku **15**.
3. Pievienojiet gaļas masai samaisītas garšvielas, kā arī sāli, un samīciet, lai iegūtu gludu masu. Uz apm. 30 minūtēm to ievietojiet ledusskapī.
4. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.
5. Nomainiet malšanas disku ar desiņu piltuves uzliktni (skatīt "Desiņu uzgaļa uzstādīšana" 95. lpp.).
6. Uzstādiet uzliktni un atkal ieslēdziet gaļas maļamo mašīnu.
7. Uzpildiet desu pildījumu atbilstoši norādēm (skatīt "Desiņu pagatavošana" 97. lpp.) un nogrieziet apm. 20 cm garas desiņas.
8. Cepiet gatavās desiņas un patērējiet tajā pašā dienā.

10.3 Frikadeles

Sastāvdaļas apm. 8 frikadelēm

Sastāvdaļas

500 g liellopa gaļas, cūkgaļas vai jēra gaļas
½ tējkarote piparu
1 ola (M izmēra)
nedaudz milti panēšanai
2 ēdamkarotes jogurta
1 sīpols
1 tējkarote paprikas pulvera
1 ķiploka daiviņa
1 ēdamkarote sinepju
½ saišķis pētersīļu
1 tējkarote sāls
2 - 3 ēdamkarotes pārtikas eļļas cepšanai

Pagatavošana

1. Nomazgājiet gaļu, nosusiniet to un sagrieziet mazos gabalos.
2. Sasmalciniet gaļu ar gaļas maļamās mašīnas vidējo (5 mm) malšanas disku **15**.
3. Nomizojiet ķiploku un presējiet to traukā.
4. Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet to mazos gabaliņos.
5. Nomazgājiet pētersīļus un tos smalki sakapājiet.
6. Pievienojiet visas sastāvdaļas, izņemot panēšanas miltus, traukā ievietotajam ķiplokam, un samīciet visu, lai iegūtu gludu masu.
7. No apm. 3 ēdamkarotēm šīs masas veidojiet vienu frikadeli, un to nedaudz saspiediet.
8. Ja vēlaties, uzberiet nedaudz panēšanas miltu uz šķīvja un apgrieziet uz tiem frikadeli.
9. Cepiet frikadeles pannā ar piemērotu pārklājumu, un sākumā ātri apcepiet abus sānus pie augstas temperatūras. Tad gatavojiet frikadeles pie vidējas vai zemas temperatūras apm. 8 - 10 minūtes, līdz tās ir gatavas. Gatavošanas laikā apm. 2 - 3 reizes apgrieziet frikadeles.

10.4 Čevapčiči

Sastāvdaļas apm. 4 porcijām

Sastāvdaļas

500 g liellopa lāpstiņas
2 sīpoli
2 ķiploka daiviņas
3 ēdamkarotes rīvmaizes
1 ēdamkarote pikantās paprikas pulveru
1 saišķis svaiga timiāna
3 ēdamkarotes olīveļļas
Sāls un pipari
1 ola

Pagatavošana

1. Nomazgājiet gaļu, nosusiniet to un sagrieziet mazos gabalos.
2. Nomizojiet ķiploku un sīpolu, sasmalciniet tos un ievietojiet visu lielā traukā.
3. Noraujiet timiāna lapiņas no zariem, sasmalciniet tās un arī ievietojiet lielajā traukā.
4. Sasmalciniet gaļu ar gaļas maļamās mašīnas rupjo (7 mm) malšanas disku **15**.
5. Ievietojiet gaļas masu un pārējās sastāvdaļas lielajā traukā un visu kārtīgi samaisiet.
6. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.
7. Nomainiet rupjo malšanas disku (7 mm) ar vidējo (5 mm) malšanas disku **15**.
8. Uzstādiet uzliktni un atkal ieslēdziet gaļas maļamo mašīnu.
9. Sasmalciniet gaļas masu ar gaļas maļamās mašīnas vidējo (5 mm) malšanas disku **15**.
10. No gaļas masas veidojiet pirksta biezuma, apm. 5 cm garus ruļļus.
11. Grilējiet čevapčiči pie vidējas temperatūras, līdz tie kļūst kraukšķīgi brūni.

NORĀDE: Šim mērķim var izmantot arī gaļas maļamās mašīnas desiņu uzliktni (skatīt "Desiņu pagatavošana" 97. lpp.).

10.5 Tomātu mērce

Sastāvdaļas apm. 4 porcijām

Sastāvdaļas

apm. 1 kg tomātu
1 sīpols
2 ķiploka daiviņas
2 ēdamkarotes olīveļļas
1 šķipsna cukura
Sāls un pipari
dažas bazilika lapas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet tomātus un sagrieziet tos ceturtdaļās.
2. Uzstādiet tomātu spiedi **20**.
3. Novietojiet trauku tomātu sulas savākšanai zem atveres savākšanas tvertnē. Novietojiet vēl vienu trauku spiedes uzliktņa galā, lai savāktu mizu atliekas un kauliņus.
4. Iepildiet tomātu gabalus padeves caurulē **11**. Darbiniet tomātu spiedi.
5. Nomizojiet sīpolu un sagrieziet to gabaliņos.
6. Nomizojiet ķiplokus un sapresējiet tos.
7. Uzkarsējiet olīveļļu katlā.
8. Pievienojiet tai sīpola gabaliņus un pagaidiet, līdz tie kļūst stiklaina izskata.
9. Pievienojiet tiem tomātu sulu. Pēc garšas pievienojiet cukuru, piparus un sāli. Gatavojiet tomātu mērci apm. 20 minūtes.
10. Pievienojiet ķiplokus. Ja tomātu mērce kļūst pārāk bieza, to var jebkurā laikā atšķaidīt ar ūdeni.
11. Gatavojiet tomātu mērci vēl 1 - 2 stundas.
12. Pagaršojiet tomātu mērci. Pievienojiet bazilika lapas un pasniedziet.

10.6 Smilšu cepumi

Sastāvdaļas apm. 2 cepamajām paplātēm

Sastāvdaļas

500 g miltu
250 g cukura
250 g sviesta
2 paciņas vaniļas cukura (8 g)
1 šķipsniņa sāls
2 olas (M izmēra)

Pagatavošana

1. Sagrieziet sviestu daļās. Ieberiet sviestu, cukuru, vaniļas cukuru un sāls šķipsnu traukā.
2. Samaisiet, līdz putojas.
3. Maisīšanas laikā pievienojiet olu.
4. Maisīšanas laikā pievienojiet miltus. Samīciet visas sastāvdaļas, lai iegūtu stingru mīklu.
5. Pirms tālākas apstrādes vismaz 1 stundu atdzesējiet mīklu ledusskapī, uzliekot vāku vai ietinot folijā.
6. Uzkarsējiet krāsni līdz 180 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
7. Izklājiet cepamo paplāti ar cepamo papīru.
8. Uzstādiet smilšu cepumu uzliktni **25**. Centrējiet cepumu formēšanas plāksnīti **26** tā, lai vēlamā forma būtu novietota pretī uzliktnim.
9. Izslēdziet ierīci. Iestumiet mīklu padeves caurulē **11** un stumiet to tālāk ar bīdni **1**. Strādājiet pēc iespējas vienmērīgā tempā.
10. Kad cepums ir sasniedzis vēlamo garumu, izslēdziet ierīci. Nogrieziet mīklas sloksni, piem., ar virtuves nazi.
11. Novietojiet vēlamās formas mīklas sloksni uz cepamās paplātes. Tādējādi uzpildiet visu cepamo paplāti.
12. Cepiet cepumus iepriekš uzkarsētā krāsnī apm. 10 - 15 minūtes.

10.7 Falafelu bumbiņas

Sastāvdaļas apm. 6 - 8 porcijām (apm. 70 bumbiņas)

Sastāvdaļas

500 g žāvētu aunazirņu
2 tējkarotes žāvētu pētersīļu
1 tējkarote malta kumīna
1 tējkarote malta koriandra
1 tējkarote asas paprikas
3 tējkarotes rupjās jūras sāls
1 sīpols
2 ķiploka daiviņas
Cepšanas tauki/fritēšanas tauki

Pagatavošana

1. Iemērc aunazirņus lielā daudzumā ūdens un ļauj tiem ievilkties vismaz 12 stundas. Šajā laikā vismaz vienu reizi nomaina ūdeni.

NORĀDE. Šo soli **nevar** izlaist, izmantojot konservētus aunazirņus, jo tie jau ir iepriekš termiski apstrādāti. Aunazirņus pirms tālākas lietošanas nedrīkst vārīt, jo pretējā gadījumā bumbiņas sadalīsies, un jūs iegūsiet putrveida masu. Aunazirņus gatavo, apcepot.

---

2. Sajauc garšvielas un noliek malā.
3. Nomizo sīpolu un ķiploku. Sīpolu sagriež lielos gabaliņos un izspiež ķiploka daiviņas.
4. Nokāš izmērcētos aunazirņus caur sietu.
5. Ievieto bļodā aunazirņus, sīpolus un sasmalcinātu ķiploku. Pievieno garšvielas un visu samaisa viendabīgā masā.
6. Novieto bļodu zem gaļas maļamās mašīnā. Sajauc maisījumu gaļas maļamajā mašīnā, izmantojot smalkāku (3 mm) malšanas disku **15**.
7. Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni **6** no kontaktligzdas.
8. Atkarībā no jūsu vajadzībām maisījumu var apstrādāt nekavējoties vai atstāt

pārklātu vairākas stundas istabas temperatūrā.

9. No masas veido valrieksta lieluma bumbiņas un viegli saspiež tās no divām pusēm.
10. Cep bumbiņas apmēram 10 minūtes ieziestā pannā, vienu reizi tās apgriežot.
11. Pēc cepšanas ļauj bumbiņām notecēt uz virtuves papīra.

11. Problēmu novēršana

Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / risinājumi
Ierīce nedarbojas	• Vai ir nodrošināta strāvas padeve? Pārbaudiet pieslēgumu.
Ierīce spēcīgi vibrē vai kustās darbības laikā.	• Piesūcekņu kājiņām **9** ir jābūt tīrām un sausām, un ierīcei jābūt novietotai uz stingras, līdzenas virsmas.
Skrūve uzgalī negriežas vai griežas ar grūtībām.	• Ierīce ir pārpildīta. Izslēdziet ierīci. Kad motors apstājas, uz īsu brīdi nospiediet taustiņu **REV 8**, lai darbinātu ierīci pretējā virzienā. Darbojoties pretējā virzienā, ierīce likvidē nosprostojumu. Atkal ieslēdziet ierīci. **vai** • Ierīce nespēj apstrādāt daļu no ievietotajiem pārtikas produktiem. Izslēdziet ierīci. Atvienojiet kontaktdakšu **6** no kontaktligzdas. Noņemiet visus piederumus no motora bloka **4**. Demontējiet visas sastāvdaļas un novērsiet kļūmes cēloni.

12. Utilizācija



Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.



Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilsētas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.

Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

13. Piederumu pasūtīšana

Mūsu tīmekļa vietnē varat iegūt informāciju par piederumiem, kurus var pasūtīt atsevišķi.

Pasūtīšana tiešsaistē

https://shop.hoyerhandel.com/lv/

14. Tehniskie dati

Modelis:	SFWT 400 B1
Tīkla spriegums:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Aizsardzības klase:	II ⧈
Jauda:	400 W
Patērētā jauda izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,3 W
Maks. lietošana bez pauzēm (KB): (norāda, cik ilgi ierīce var darboties bez pauzēm)	15 minūtes

Izmantotie simboli

	Aizsargizolācija
	**P**ārbaudīta **d**rošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam *(ProdSG)*.
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
~	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.

Iespējamas tehniskas izmaiņas.

15. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,
Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.
Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.
Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remonti tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.
Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz trauslām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.
Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 487857_2510**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **487857_2510**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.

Servisa centrs

(LV) Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 487857_2510

Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Sisukord

1. Ülevaade 111
2. Otstarbekohane kasutamine 112
3. Ohutusjuhised 113
4. Tarnekomplekt 115
5. Lahtipakkimine ja ülespanek 116
6. Kokku panemine / lahti võtmine 116
6.1 Otsikute paigaldamine hakkliha valmistamiseks 116
6.2 Otsikute paigaldamine vorsti valmistamiseks 116
6.3 Otsikute paigaldamine böffi valmistamiseks 117
6.4 Otsikute paigaldamine küpsiste valmistamiseks 117
6.5 Tomatite purustamise otsiku paigaldamine 117
6.6 Otsiku paigaldamine mootoriosale 117
6.7 Otsiku eemaldamine pärast kasutamist 117
7. Käsitsemine 118
7.1 Toiduainete ettevalmistamine 118
7.2 Lihast hakkliha valmistamine 118
7.3 Vorsti valmistamine 119
7.4 Böffi rullide valmistamine 119
7.5 Küpsiste valmistamine 120
7.6 Tomatite purustamine 120
8. Ülekoormuskaitse 121
9. Seadme puhastamine 121
9.1 Mootoriosa puhastamine 121
9.2 Puhastamine nõudepesumasinas 121
9.3 Käsitsi puhastamine 121
9.4 Hoiustamine 122
10. Retseptid 122
10.1 Böff 122
10.2 Värske praevorst 123
10.3 Frikadellid 124
10.4 Cevapcici 124
10.5 Tomatikaste 125
10.6 Küpsised 125
10.7 Falafeli pallikesed 126
11. Tõrkeotsing 126
12. Utiliseerimine 127
13. Tarvikute tellimine 127
14. Tehnilised andmed 128
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii 129

1. Ülevaade

1 Tambits
2 Täitekandik
3 🔓: lukustusnupp
4 Mootoriosa
5 Juhtmehoidik
6 Toitepistikuga toitekaabel
7 ⏻: toitelüliti
8 **REV**: tagasikerimise lüliti
9 Iminapad
10 Otsiku kinnitus
11 Täitetoru
12 Otsik
13 Tigukruvi
14 Tähttera
15 Aukudega kettad
16 Lukustusrõngas
17 Kitsas täitelehter
18 Lai täitelehter
19 Lisatäitelehtrite adapter
20 Purustamisotsik
21 Korpus
22 Tomatimahla kogumismahuti
23 Purustamissõel
24 Purustamisotsiku tigu
25 Küpsiste valmistamise kinnitus
26 Kujundite riba

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue hakklihamasina soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Kasutusjuhend on toote lahutamatu osa.**

Loodame, et uuest hakklihamasinast on teile palju rõõmu.

Seadmel olevad sümbolid



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

See hakklihamasin on ette nähtud värske, toore liha peenestamiseks, tomatite purustamiseks ja küpsiste kujundite tegemiseks. Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Seadet tohib kasutada ainult siseruumides. Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage hakklihamasinat katkestusteta maksimaalselt 15 minutit.
  Seejärel peab seade jääma väljalülitatuks, kuni see toatemperatuurini jahtub.
- ⊙ Ärge kasutage hakklihamasinat eriti kõvade toiduainete, nt külmutatud toiduainete, kontide, muskaatpähklite, teravilja või kohviubade peenestamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles kasutusjuhendis järgmisi hoiatusi.

⚠ **OHT!** Kõrge risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.
HOIATUS! Keskmine risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.
ETTEVAATUST! Madal risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.
MÄRKUS. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- ⊙ Lastel ei ole lubatud seadmega mängida.
- ⊙ Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult.
- ⊙ Seda seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui nende üle tehakse järelevalvet või neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest.
- ⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Mootoriosa ei tohi vette kasta.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Järelevalve puudumisel ning enne seadme kokkupanekut, lahti võtmist või puhastamist eemaldage see alati vooluvõrgust.
- ⊙ Pidage meeles, et tähttera lõiketerad on väga teravad.
  - Lõikehaavade vältimiseks ärge puudutage terasid kunagi paljaste kätega.
  - Kasutage käsitsi pesemiseks nii puhast vett, et näete tööriista hästi, et mitte end väga teravate lõiketeradega vigastada.
  - Olge tööriista kokkupanekul ja lahti võtmisel ettevaatlik, et te lõiketerasid ei puutuks.
- ⊙ Enne töötamise ajal liikuvate tarvikute või lisaseadmete vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada.

⊙ Seadme väärkasutamine võib põhjustada vigastusi.
⊙ Seade on ette nähtud maksimaalselt 15-minutiliseks katkestusteta tööks. Seejärel peab seade jääma väljalülitatuks, kuni see toatemperatuurini jahtub.
⊙ Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad ja pinnad (vt "Seadme puhastamine" lk 121).

⚠ *OHT lastele!*

⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämbumisoht.

⚠ *OHT lemmik- ja koduloomadele ning nende poolt!*

⊙ Elektriseadmed võivad lemmik- ja koduloomi ohustada. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.

⚠ *Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!*

⊙ Seadet on keelatud käitada vanni, duši, täidetud valamu vms läheduses.
⊙ Mootoriosa, toitejuhet ja toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
⊙ Kaitske seadme mootoriosa niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
⊙ Kui mootoriosasse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.
⊙ Kui seade kukub vette, tõmmake toitepistik kohe välja. Alles seejärel võtke seade veest välja.

⚠ *Elektrilöögi OHT!*

⊙ Sisestage toitepistik pistikupessa alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildi andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.
⊙ Veenduge, et teravad servad ega kuumad kohad ei saaks toitejuhet kahjustada. Ärge mähkige ühenduskaablit seadme ümber.
⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
⊙ Veenduge, et toitejuhe ei põhjustaks kunagi komistamisohtu või et keegi ei saaks sellesse kinni jääda või sellele peale astuda.
⊙ Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest (nt pliidiplaadid).
⊙ Seadme kasutamisel veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
⊙ Toitepistikut pistikupesast välja tõmmates hoidke alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
  - rikke ilmnemisel;
  - kui te seadet ei kasuta;
  - enne seadme kokkupanekut või lahti võtmist;
  - enne seadme puhastamist;
  - äikese ajal.
⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel, tarvikutel või toitejuhtmel on nähtavaid kahjustusi.

⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke seadet.

Lõiketeradest põhjustatud vigastuste OHT!

⊙ Pidage meeles, et tähttera lõiketerad on väga teravad. Lõikehaavade vältimiseks ärge puudutage terasid kunagi paljaste kätega.
⊙ Kasutage käsitsi pesemiseks nii puhast vett, et näete lõiketerasid hästi, et mitte end väga teravate teradega vigastada.

OHT pöörlevate osade tõttu!

⊙ Ärge hoidke lusikat või muud sarnast eset vastu pöörlevaid osi. Vältige pikkade juuste või avarate rõivaste sattumist pöörlevate osade juurde.
⊙ Vajutage toiduaineid täitetorusse ainult tambitsaga, mitte sõrmedega. Muidu on suur vigastusoht.
⊙ Enne toitepistiku pistikupesasse ühendamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud.
⊙ Enne paigaldatud otsiku kinnitamist või eemaldamist lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast välja.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Asetage seade ainult tasasele, kuivale, libisemis- ja veekindlale pinnale, et seade ümber ei läheks ega maha libiseks.
⊙ Pidage meeles tähttera õiget paigutust. Vale paigutus kahjustab seadet.
⊙ Ärge asetage seadet kuumale pinnale, nt pliidiplaadile.
⊙ Ärge suruge seadmesse pandavaid toiduaineid liiga suure jõuga. Töötage ühtlase survega, et mootor ei ummistuks.
⊙ Ärge käitage seadet tühjana, sest see võib põhjustada mootori ülekuumenemist ja kahjustusi.
⊙ Vajutage nuppu **REV** alles siis, kui mootor on seiskunud.
⊙ Ärge vajutage tomatite purustamisel tagasikäigu nuppu **REV**. Tomatimahl võidakse suruda mootoriosa sisemusse.
⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
⊙ Aukudega kettad ja plastrõngas teo küljes on tarnimise hetkel kaetud õhukese õlikihiga. Hõõruge neid osasid pärast puhastamist vähese koguse toiduõliga.
⊙ Ärge kasutage teravaid puhastustarvikuid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastist iminappadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikutega ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust iminappadega jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

4. Tarnekomplekt

1 mootoriosa **4**
1 otsik **12**
1 täitekandik **2** koos tambitsaga **1**
1 tigukruvi **13**
1 tähttera **14**
3 aukudega kettad **15**: jäme (7 mm), keskmine (5 mm), peen (3 mm)
1 kitsas täitelehter **17**
1 böffi adapter (2-osaline): lai täitelehter **18** ja adapter **19**
1 lukustusrõngas **16**
1 purustamisotsik (4-osaline) Korpus **21**, kogumismahuti **22**, purustamissõel **23**, tigukruvi **24**
1 küpsiste valmistamise otsik (2-osaline): kinnitus **25**, kujundite riba **26**
1 täielik kasutusjuhend (veebis)
1 lühijuhend (seadmega kaasas)

5. Lahtipakkimine ja ülespanek

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Kontrollige, et kõik osad oleks olemas ja need ei oleks kahjustatud.
3. **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!** (vt "Seadme puhastamine" lk 121)
4. Asetage mootoriosa **4** ühtlasele ja kuivale pinnale. Valige sile, puhas alus, et iminapad **9** saaksid tugevalt kinnituda ja seadet kindlalt toetada.
5. Kerige toitekaabel **6** soovitud pikkuses juhtmehoidikust **5** lahti.

6. Kokku panemine / lahti võtmine

VIGASTUSOHT!

⊙ Tähttera **14** lõiketerad on väga teravad. Ärge puutuge neid.

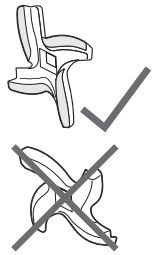
⊙ Tõmmake enne igat kokkupanekut/lahtivõtmist toitepistik **6** pistikupesast välja.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Pidage meeles tähttera **14** õiget paigutust. Vale paigutus kahjustab seadet.

6.1 Otsikute paigaldamine hakkliha valmistamiseks

1. Lükake tigukruvi **13** otsikusse **12**.



2. Asetage tähttera **14** tigukruvile **13**. Tähttera lõiketerad peavad olema suunatud tigukruvist eemale.
3. Valige soovitud aukudega ketas **15** ja asetage see tigukruvile. Mõlemad välimised kinnitused aukudega kettal peavad paiknema otsikul **12** olevates sälkudes.
   - Jämedate omaduste (näiteks hakkliha, jämedateralise vorsti) valmistamiseks valige suurte aukudega ketas (7 mm).
   - Peente omaduste (näiteks pasteedi, peene hakkliha, peeneteralise vorsti) valmistamiseks valige väikeste aukudega ketas (3 mm, 5 mm).
4. Keerake lukustusrõngas **16** käega kinni.

6.2 Otsikute paigaldamine vorsti valmistamiseks

1. Lükake tigukruvi **13** otsikusse **12**.
2. Asetage suurte aukudega (7 mm) ketas **15** tigukruvile. Mõlemad välimised kinnitused aukudega kettal peavad paiknema otsikul **12** olevates sälkudes.
3. Asetage täitelehter **17** aukudega kettale **15**.
4. Keerake lukustusrõngas **16** käega kinni.

6.3 Otsikute paigaldamine böffi valmistamiseks

1. Lükake tigukruvi **13** otsikusse **12**.
2. Asetage adapter **19** tigukruvile. Mõlemad välimised kinnitused adapteril peavad paiknema otsikul **12** olevates sälkudes.
3. Asetage täitelehter **18** adapterile.
4. Keerake lukustusrõngas **16** käega kinni.

6.4 Otsikute paigaldamine küpsiste valmistamiseks

1. Lükake tigukruvi **13** otsikusse **12**.
2. **Joonis E.** Asetage suurte aukudega (7 mm) ketas **15** tigukruvile. Mõlemad välimised kinnitused aukudega kettal peavad paiknema otsikul **12** olevates sälkudes.
3. Asetage küpsiste valmistamise kinnitus **25** aukudega kettale **15**.
4. Keerake lukustusrõngas **16** käega kinni.
5. Lükake kujundite riba **26** kinnitusse **25**.

6.5 Tomatite purustamise otsiku paigaldamine

1. Suruge purustamissõel **23** korpusse **21**.
2. Lükake tigukruvi **13** otsikusse **12**.
3. **Joonis D.** Pange purustamisotsiku **20** tigukruvi **24** tigukruvile **13** otsikul **12**.
4. Pange korpus **21** otsikule **12**. Mõlemad välimised kinnitused adapteril peavad paiknema otsikul **12** olevates sälkudes.
5. **Joonis D ❶.** Keerake lukustusrõngas **16** käega kinni.
6. **Joonis D ❷.** Paigaldage kogumismahuti **22** korpusele **21** nii, et see kuuldavalt lukustuks.

6.6 Otsiku paigaldamine mootoriosale

1. Asetage mootoriosa **4** ühtlasele ja kuivale pinnale. Valige sile, puhas alus, et iminapad **9** saaksid tugevalt kinnituda ja seadet kindlalt toetada.
2. **Joonis A.** Pange vastav toidu jaoks sobiv juba kokku pandud otsik **12** kinnitusele **10** mootoriosal **4**. Seejuures osutab nooletähis ▲ otsikul tähise 🔓 suunas lukustusnupu 🔓 **3** kõrval.
3. **Joonis A.** Suruge otsik **12** kergelt mootoriosale **4** ja pöörake seda vastupäeva, kuni see kuuldavalt lukustub.
4. Asetage täitekandik **2** täitetorule **11**.

6.7 Otsiku eemaldamine pärast kasutamist

Otsik tuleb pärast kasutamist puhastamiseks mootoriosalt eemaldada.

1. Vajaduse korral eemaldage täitekandik **2**.
2. **Joonis B.** Vajutage lukustusnuppu 🔓 **3**.
3. **Joonis B.** Keerake otsikut **12** kuni takistuseni päripäeva. Seejärel tõmmake otsik mootoriosalt **4** ära.
4. Võtke otsik eraldi osadeks.

7. Käsitsemine

OHT pöörlevate osade tõttu!

⊙ Vajutage toiduaineid täitetorusse **11** ainult tambitsaga **1**, mitte sõrmedega. Muidu on suur vigastusoht.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Seadme maksimaalseks katkestuseta tööaja pikkuseks on 15 minutit. Seejärel peab seade jääma väljalülitatuks, kuni see toatemperatuurini jahtub.

⊙ Ärge käitage seadet tühjana, sest see võib põhjustada mootori ülekuumenemist ja kahjustusi.

MÄRKUSED.

- Esimestel kasutuskordadel võib mootori kuumenemisel tekkida kerge lõhn. See on ohutu. Tagage piisav ventilatsioon.
- Kui mootor töö ajal ületäitmise tõttu blokeerub, kõrvaldage probleem. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade välja lülitada. Kui mootor seiskub, vajutage korraks nuppu **REV 8**, et seade vastupidi tööle panna. See peaks tõrke kõrvaldama. Lülitage seade uuesti sisse.

7.1 Toiduainete ettevalmistamine

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Ärge kasutage seadet eriti kõvade toiduainete, näiteks kontide või muskaatpähklite peenestamiseks.

Hakkliha on väga tundlik toiduaine. See rikneb väga kiiresti. Liiga soojas või liiga kaua säilinud hakkliha on bakteritele ideaalne paljunemiskoht. Kui te valmistate ise kodus hakkliha, peaksite järgima alljärgnevaid nõuandeid.

- Säilitage kõigi tööde juures ülimat puhtust.
- Kasutage ainult värsket ja hästi jahutatud liha, kuna see soojeneb hakklihamasinas.
- Eemaldage lihalt luud, kõõlused ja nahk ning lõigake liha kuni umbes 20 cm pikkusteks ja 3 cm läbimõõduga tükkideks.
- Pange valmis hakkliha kohe uuesti külmikusse (mitte üle +4 °C) ja tarvitage see 6 tunni jooksul.
- Kui te soovite hakkliha säilitada, külmutage see kohe pärast valmistamist.
- Puhastage hakklihamasinat põhjalikult. Tarvikutele ei tohi jääda jääke.

7.2 Lihast hakkliha valmistamine

1. Täitke täitekandik **2** ja täitetoru **11** lihaga.
2. Pange kauss hakkliha kogumiseks lukustusrõnga **16** alla.
3. Ühendage toitepistik **6** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
4. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade sisse lülitada.
5. Vajutage liha tambitsaga **1** täitetorusse **11**. Ärge vajutage liha liiga tugevalt, kuna muidu muutub see soojaks, halliks ja rasvaseks.

MÄRKUS. Kui hakkliha pole pärast esimest läbilaskmist piisavalt peen, jahutage seda (umbes 30 minutit külmikus) ja peenestage teist korda hakklihamasinas.

6. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade välja lülitada.
7. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
8. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. Võtke kõik osad lahti ja puhastage neid põhjalikult sooja veega.

7.3 Vorsti valmistamine

MÄRKUS. Vorstide täitmine õnnestub hästi, kui teete seda kahekesi.

- Vorstkestasid saate lihunikult või lihatarvikute kauplusest.
- Kui soovite valmistada vorsti, kasutage naturaalset soolt. Need on optimaalse paksusega ja neid tohib süüa. Arvestage 1 kg vorstimassi kohta umbes 1,60 m soolt. Pange vajalik kogus 3 tunniks käesooja vette.
- Segage vorstisegu jaoks olenevalt retseptist hakkliha koos vürtsidega ja muude maitseainetega ning sõtkuge seda tugevalt umbes 5 minutit.
- Jahutage valmistatud vorstimassi umbes 30 minutit külmikus.

1. Pange valmistatud vorstimass täitetorusse **11** ja täitekandikule **2**.
2. Võtke vorstikest veest välja ja lükake vesi kestast välja. Lükake vorstikest vajaliku pikkuse ulatuses umbes 5 cm üle täitelehtri **17** otsa ja siduge kesta ots kinni.
3. Ühendage toitepistik **6** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
4. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade sisse lülitada.
5. Vajutage vorstisegu täitetorusse **11** ja lükake tambitsaga **1**. Töötage võimalikult ühtlase kiirusega. Vältige õhumulle. Vajaduse korral torgake vorsti nõelaga.

MÄRKUS. Kuna vorstid lähevad keetmisel ja külmutamisel kõveraks, siis ärge täitke neid liigselt. Muidu võivad vorstid lõhkeda.

6. Pärast vorstipikkuse saavutamist vajutage kesta pöidla ja nimetissõrmega kokku, et tekiks kestale tühi koht.
7. Keerake esimest vorsti 2–3 pööret paremale, teist vasakule, alati vaheldumisi. Nii tekib vorstikett.
8. Pärast vorstide täitmist vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade välja lülitada.
9. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
10. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. Võtke kõik osad lahti ja puhastage neid põhjalikult sooja veega.

7.4 Böffi rullide valmistamine

- Valmistage böffi rullide mass. Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite selleks kasutada hakklihamasinat ja väikeste aukudega kettaid (3 mm, 5 mm). Mass on peenem, kui te selle kaks korda läbi hakklihamasina lasete.

1. Pange valmistatud böffi rullide mass täitetorusse **11**.
2. Ühendage toitepistik **6** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
3. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade sisse lülitada.
4. Vajutage böffi rullide mass täitetorusse **11** ja lükake tambitsaga **1**. Töötage võimalikult ühtlase kiirusega.
5. Kui rullid on soovitud pikkusega, lõigake need näiteks kööginoaga ära.
6. Kui böffi rullide mass on otsas, vajutage seadme välja lülitamiseks toitelülitit ⏻ **7**.
7. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
8. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. Võtke kõik osad lahti ja puhastage neid põhjalikult sooja veega.

7.5 Küpsiste valmistamine

- Valmistage küpsisetaigen.
- Vooderdage küpsetusplaat küpsetuspaberiga. Asetage küpsetusplaat küpsiste valmistamiseks mõeldud paigaldatud kinnituse **25** alla.

1. Tsentreerige kujundite riba **26** soovitud kujuga kinnituse **25** külge.
2. Pange taigen täitetorusse **11**.
3. Ühendage toitepistik **6** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
4. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade sisse lülitada.
5. Vajutage taigen täitetorusse **11** ja lükake tambitsaga **1**. Töötage võimalikult ühtlase kiirusega.
6. Kui küpsised on soovitud pikkusega, lülitage seade toitelülitist ⏻ **7** välja. Lõigake taignaribad näiteks kööginoaga.
7. Asetage soovitud kujuga taignaribad küpsetusplaadile.
8. Lülitage seade toitelülitist ⏻ **7** uuesti sisse ja jätkake.
9. Kui taigen on otsas, vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade välja ja tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
10. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. Võtke kõik osad lahti ja puhastage neid põhjalikult sooja veega.

7.6 Tomatite purustamine

Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Ärge vajutage tomatite purustamisel tagasikäigu nuppu **REV 8**. Tomatimahl võidakse suruda mootoriosa **4** sisemusse.

- Peske tomatid ja lõigake need neljaks.

1. Asetage kauss tomatimahla kogumiseks kogumismahuti **22** avause alla. Pange teine kauss purustamisotsiku **20** otsa alla, et koguda kokku koore ja seemnete jäägid.
2. Täitke täitekandik ja täitetoru **11** tomatitükkidega.
3. Ühendage toitepistik **6** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
4. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade sisse lülitada.
5. Kui tomatitükid on otsas, vajutage seadme välja lülitamiseks toitelülitit ⏻ **7**.
6. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
7. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. **Joonis C.** Võtke kõik osad lahti ja puhastage neid põhjalikult sooja veega. Puhastage otsiku **10** kinnitust mootoriosal **4**.

8. Ülekoormuskaitse

Seadmel on ülekoormuskaitse. Kui see rakendub, näiteks mootori blokeerumisel, siis lülitub seade automaatselt välja.

1. Vajutage toitelülitit ⏻ **7**, et seade välja lülitada.
2. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
3. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt ära ja kõrvaldage tõrge.
4. Laske seadmel enne uuesti kasutamist vähemalt 30 minutit jahtuda.

9. Seadme puhastamine

Elektrilöögi OHT!

⊙ Alati enne puhastamist tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.

⊙ Ärge kunagi kastke mootoriosa **4** vette.

Lõiketeradest põhjustatud vigastuste OHT!

⊙ Pidage meeles, et tähttera **14** lõiketerad on väga teravad. Lõikehaavade vältimiseks ärge puudutage terasid kunagi paljaste kätega.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Ärge mitte mingil juhul kasutage abrasiivseid, söövitavaid või kraapivaid puhastusvahendeid. See võib seadet kahjustada.

MÄRKUS. Teatud toidu- või maitseained (nt karri) võivad plasti värvi muuta. See ei kujuta endast seadme puudust ega ohusta tervist.

Otsik tuleb pärast kasutamist puhastamiseks mootoriosalt eemaldada.

1. Vajaduse korral eemaldage täitekandik **2**.
2. **Joonis B.** Vajutage lukustusnuppu 🔓 **3**.
3. **Joonis B.** Keerake otsikut **12** kuni takistuseni päripäeva. Seejärel tõmmake otsik mootoriosalt **4** ära.
4. Võtke otsik eraldi osadeks.

9.1 Mootoriosa puhastamine

1. Puhastage mootoriosa **4** niiske lapiga. Võite kasutada ka veidi nõudepesuvahendit.
2. Pühkige see puhtas vees niisutatud lapiga kergelt üle.
3. Kasutage mootoriosa **4** uuesti alles siis, kui see on täielikult kuivanud.

9.2 Puhastamine nõudepesumasinas

Nõudepesumasinas võib pesta järgmisi osi.

- Tambits **1**
- Kitsas täitelehter **17**
- Lai täitelehter **18**
- Lisatäitelehtrite adapter **19**
- Korpus **21**
- Kogumismahuti **22**
- Tigukruvi **24**

9.3 Käsitsi puhastamine

Lõiketeradest põhjustatud vigastuste OHT!

⊙ Kasutage käsitsi pesemiseks nii puhast vett, et näete tööriista hästi, et mitte end väga teravate lõiketeradega vigastada.

Kõiki tarvikuid peale mootoriosa **4** võib käsitsi pesta.

- Peske kõiki tarvikuid võimalikult kohe pärast kasutamist.

- Kasutage õrnatoimelise nõudepesuvahendiga vett ja loputage kõiki osasid puhta veega.
- Laske kõigil osadel enne uuesti kasutamist või kappi panekut täielikult kuivada.
- Hõõruge metallist pindadele veidi toiduõli, et neid rooste eest kaitsta. Otsik **12** ja lukustusrõngas **16** on valmistatud alumiiniumist ja neid ei tule töödelda.

9.4 Hoiustamine

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Aukudega kettad **15** ja plastrõngas tigukruvi **13** küljes on tarnimise hetkel kaetud õhukese õlikihiga. Hõõruge neid osasid pärast puhastamist vähese koguse toiduõliga.

- Enne seadme hoiulepanekut laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.
- Hoidke seadet tolmu ja mustuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.
- Kerige toitekaabel **6** juhtme hoidikule **5**.

10. Retseptid

10.1 Böff

Koostisained 20 tükile

Täidise koostisained

200 g maitsestamata veise- või lambaliha
1 sibul
2 tl jahu
1 näpuotsatäis soola
maitse järgi näiteks vürtsisegu, mis sisaldab: koriandrit, vürtspipart, pipart, kaneeli, nelki, muskaatpähklit, köömneid, kardemoni

Böffi ümbrise koostisained

450 g maitsestamata veise- või lambaliha
150–200 g jahu
1 tl hakitud pähkleid
1 tl soola
maitse järgi näiteks vürtsisegu, mis sisaldab: koriandrit, vürtspipart, pipart, kaneeli, nelki, muskaatpähklit, köömneid, kardemoni
1 tl paprikapulbrit
maitse järgi tšillipulbrit

frittimisrasva või -õli

Täidise valmistamine

1. Peske liha, tupsutage see kuivaks ja lõigake suurteks tükkideks.
2. Peenestage liha esmalt jämeda (7 mm) ja seejärel keskmise (5 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
3. Koorige sibul, hakkige see peenteks kuubikuteks ja pruunistage.
4. Pange hakkliha, pruunistatud sibul, vürtsid, sool ja jahu kaussi ja segage kõik ühtlaseks massiks.

Böffi ümbrise valmistamine

1. Peske liha, tupsutage see kuivaks ja lõigake suurteks tükkideks.
2. Peenestage liha esmalt jämeda (7 mm) ja seejärel keskmise (5 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
3. Lisage liha hulka teised koostisained ja segage kõik ühtlaseks massiks. Muutke jahukogust sõltuvalt konsistentsist.
4. Laske lihamass uuesti hakklihamasinast peene (3 mm) aukudega kettaga **15** läbi.
5. Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
6. Vahetage aukudega ketas böffi otsiku vastu välja (vt "Otsikute paigaldamine böffi valmistamiseks" lk 117).
7. Paigaldage otsik ja kasutage uuesti hakklihamasinat.
8. Vormige böffi otsiku abil umbes 7 cm pikkused böffi ümbrised.

Böffi valmistamine

1. Täitke böffi ümbrised kohe pärast valmistamist juba valmis tehtud böffi täidisega.
2. Sulgege böffid, surudes kergelt otstele ja külgedele.
3. Frittige böffe kuumas toiduõlis (umbes 190 °C) ligikaudu 3 minutit, kuni need on kuldpruunid.

10.2 Värske praevorst

Koostisained 8 tükile

Koostisained

300 g maitsestamata veiseliha
500 g maitsestamata sealiha
200 g pekki
u 1,6 m seasoolt
(Ø umbes 30–32 mm)
20 g soola
½ supilusikatäit valget jahvatatud pipart
1 tl köömneid
½ tl muskaatpähklit

Valmistamine

1. Peske liha, tupsutage see kuivaks ja lõigake väikesteks tükkideks.
2. Peenestage liha keskmise (5 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
3. Lisage segatud vürtsid ja sool lihamassile ja sõtkuge, kuni on tekkinud ühtlane mass. Pange see umbes 30 minutiks külmikusse.
4. Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
5. Vahetage aukudega ketas vorsti täitmise otsiku vastu välja (vt "Otsikute paigaldamine vorsti valmistamiseks" lk 116).
6. Paigaldage otsik ja kasutage uuesti hakklihamasinat.
7. Täitke vorstid vastavalt juhendile (vt "Vorsti valmistamine" lk 119) ja keerake vorstid umbes 20 cm pikkuseks.
8. Praadige valmis praevorstid hoolikalt läbi ja sööge samal päeval.

10.3 Frikadellid

Koostisained 8 frikadellile

Koostisained

500 g veiseliha, sealiha või lambaliha
½ tl pipart
1 muna (suurus M)
veidi riivsaia
2 spl jogurtit
1 sibul
1 tl paprikapulbrit
1 küüslauguküüs
1 spl sinepit
½ kimpu peterselli
1 tl soola
2–3 spl toiduõli praadimiseks

Valmistamine

1. Peske liha, tupsutage see kuivaks ja lõigake väikesteks tükkideks.
2. Peenestage liha keskmise (5 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
3. Koorige küüslauk ja pressige see kaussi.
4. Koorige sibul ja hakkige see peenikesteks kuubikuteks.
5. Peske petersell ja hakkige peeneks.
6. Lisage kõik koostisained peale riivraia küüslaugu hulka kausis ja sõtkuge kõik ühtlaseks massiks.
7. Vormige umbes 3 supilusikatäiest massist üks frikadell ja suruge see veidi lapikuks.
8. Lisage taldrikule silma järgi veidi riivsaia ja kastke frikadellid sinna sisse.
9. Praadige frikadelle kaetud pannil esmalt mõlemalt küljelt tugeval kuumusel. Seejärel küpsetage frikadelle keskmisel kuni nõrgal kuumusel umbes 8–10 minutit, kuni need on valmis. Pöörake frikadelle küpsetamise ajal umbes 2–3 korda.

10.4 Cevapcici

Koostisained 4 portsjoni jaoks

Koostisained

500 g veise abaliha
2 sibulat
2 küüslauguküünt
3 spl riivsaia
1 spl punase paprika pulbrit
1 kimp värsket tüümiani
3 spl oliiviõli
Soola, pipart
1 muna

Valmistamine

1. Peske liha, tupsutage see kuivaks ja lõigake väikesteks tükkideks.
2. Koorige küüslauk ja sibul, hakkige need peeneks ja pange kõik suurde kaussi.
3. Tõmmake tüümianilehed okstelt ära, hakkige need peeneks ja lisage samuti suurde kaussi.
4. Peenestage liha suurte (7 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
5. Lisage lihamass ja muud koostisained suurde kaussi ja segage korralikult läbi.
6. Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
7. Vahetage suurte (7 mm) aukudega ketas keskmise (5 mm) aukudega kette **15** vastu.
8. Paigaldage otsik ja kasutage uuesti hakklihamasinat.
9. Peenestage lihamassi keskmise (5 mm) aukudega kettaga **15** hakklihamasinas.
10. Vormige lihamassist sõrmejämedused umbes 5 cm pikkused rullid.

MÄRKUS. Selleks võib kasutada ka hakklihamasina vorstiotsikut (vt "Vorsti valmistamine" lk 119).

---

11. Grillige cevapcici'd keskmisel kuumusel krõbedaks pruuniks.

10.5 Tomatikaste

Koostisained 4 portsjoni jaoks

Koostisained

u 1 kg tomateid
1 sibul
2 küüslauguküünt
2 spl oliiviõli
1 näpuotsatäis suhkrut
soola, pipart
mõned basiilikulehed

Valmistamine

1. Peske tomatid ja lõigake neljaks.
2. Paigaldage purustamisotsik **20**.
3. Asetage kauss tomatimahla kogumiseks kogumismahuti avause alla. Pange teine kauss purustamisotsiku otsa alla, et koguda kokku koore ja seemnete jäägid.
4. Täitke täitekandik ja täitetoru **11** tomatitükkidega. Purustage tomatitükid.
5. Koorige sibul ja lõigake need kuubikuteks.
6. Koorige küüslauk ja pressige.
7. Kuumutage kastrulis oliiviõli.
8. Lisage sibulakuubikud ja pruunistage need klaasjaks.
9. Lisage tomatimahl. Maitsestage näpuotsatäie suhkru ja pipra ja soolaga. Laske tomatikastmel umbes 20 minutit keeda.
10. Lisage küüslauk. Kui tomatikaste muutub liiga paksuks, võite seda veega vedelamaks teha.
11. Kuumutage tomatikastet veel 1–2 tundi.
12. Maitske tomatikastet. Lisage basiilikulehed ja serveerige tomatikastet.

10.6 Küpsised

Koostisained 2 küpsetusplaadi tarbeks

Koostisained

500 g jahu
250 g suhkrut
250 g võid
2 pakikest vanillisuhkrut, kumbki 8 g
1 näpuotsatäis soola
2 muna (suurus M)

Valmistamine

1. Tükeldage või. Lisage või hulka suhkur, vanillisuhkur ja näpuotsatäis soola.
2. Segage, kuni mass on vahune.
3. Lisage segades munad.
4. Lisage segades jahu. Sõtkuge nüüd kõik koostisained tugevaks taignaks.
5. Laske taignal hiljem töötlemiseks kaetuna või kile sisse mähituna umbes 1 tund külmikus seista.
6. Kuumutage ahi temperatuurile 180 °C (alt ja ülevalt küpsetamine).
7. Vooderdage küpsetusplaat küpsetuspaberiga.
8. Paigaldage küpsiste valmistamise kinnitus **25**. Tsentreerige kujundite riba **26** soovitud kujuga kinnituse külge.
9. Lülitage seade sisse. Vajutage taigen täitetorusse **11** ja lükake tambitsaga **1**. Töötage võimalikult ühtlase kiirusega.
10. Kui küpsised on soovitud pikkusega, lülitage seade välja. Lõigake taignaribad näiteks kööginoaga.
11. Asetage soovitud kujuga taignaribad küpsetusplaadile. Pange nii terve küpsetusplaat täis.
12. Küpsetage küpsiseid umbes 10–15 minutit eelkuumutatud ahjus.

10.7 Falafeli pallikesed

Koostisained 6–8 portsjoni jaoks (umbes 70 pallikest)

Koostisained

500 g kikerherneid, kuivatatud
2 tl peterselli (kuivatatud)
1 tl köömneid (jahvatatud)
1 tl koriandrit (jahvatatud)
1 tl teravat paprikat
3 tl meresoola (jäme)
1 mugulsibul
2 küüslauguküünt
Praadimis-/frittimisõli

Valmistamine

1. Leotage kikerherneid rohkes vees vähemalt 12 tundi. Vahepeal vahetage ühe korra vett.

MÄRKUS. Seda sammu **ei** saa te asendada konserveeritud kikerherneste kasutamisega, kuna need on eelnevalt keedetud. Kikerherneid ei tohi enne kasutamist keeta, kuna vastasel juhul lagunevad pallid laiali ja tulemuseks on vesine puder. Kikerherned küpsevad ahjus pehmeks.

2. Segage omavahel maitseained ja pange need kõrvale.
3. Koorige sibul ja küüslauk. Lõigake sibul suurteks tükkideks ja pressige küüslauguküüned.
4. Laske leotatud kikerhernestel sõelal nõrguda.
5. Pange kikerherned, sibul ja pressitud küüslauk kaussi. Lisage maitseained ja segage kõik ühtlaseks massiks.
6. Asetage kauss hakklihamasina alla. Töödelge massi hakklihamasinas peente (3 mm) aukudega kettaga **15**.
7. Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja.
8. Olenevalt vajadusest saate massi kas kohe töödelda või katta ära ning lasta mõned tunnid toatemperatuuril seista.
9. Vormige massist umbes Kreeka pähkli suurused pallikesed ja suruge neid veidi kahelt küljelt.
10. Praadige pallikesi umbes 10 minutit kaetud pannil ja pöörake neid vahepeal korra.
11. Laske pallikestel köögipaberil kuivada.

11. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.

Elelektrilöögi OHT!

⊙ Ärge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta	• Kas elektritoide on olemas? Kontrollige ühendust.
Seade vibreerib tugevalt või liigub kasutamise ajal.	• Iminapad **9** peavad olema puhtad ja kuivad ning seade peab olema asetatud tugevale ja ühtlasele pinnale.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Otsikul olev tigukruvi ei pöörle või pöörleb väga raskelt.	• Seade on ületäidetud. Lülitage seade välja. Kui mootor seiskub, vajutage korraks nuppu **REV 8**, et seade vastupidi tööle panna. See peaks tõrke kõrvaldama. Lülitage seade uuesti sisse. **või** • Seade ei suuda lisatud toiduaineid töödelda. Lülitage seade välja. Tõmmake toitepistik **6** pistikupesast välja. Võtke kõik lisatarvikud mootoriosalt **4**. Võtke kõik lisatarvikud ära ja kõrvaldage tõrge.

12. Utiliseerimine



Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.

Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnaeeskirjadele.

13. Tarvikute tellimine

Meie veebisaidilt leiate infot selle kohta, milliseid tarvikuid saab hiljem lisaks tellida.

Interneti teel tellimine

https://shop.hoyerhandel.com/et/

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SFWT 400 B1
Toitepinge:	220–240 V~ 50–60 Hz
Kaitseklass:	II ⧈
Võimsus:	400 W
Voolutarbimine väljalülitatud olekus:	≤ 0,3 W
Max pidev tööaeg (KB): (näitab kui kaua seade katkestuseta töötada võib)	15 minutit

Kasutatud sümbolid

	Kaitseisolatsioon
	**G**eprüfte **S**icherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
~	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!
Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondime või asendame – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.
Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärane kulumine, ja purunevate osade, nt lülitid, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.
Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmiseid juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 487857_2510** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteaartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **487857_2510** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.

Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 487857_2510

Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.
Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Turinys

1. Apžvalga 133
2. Naudojimas pagal paskirtį 134
3. Saugos nurodymai 135
4. Komplektacija 137
5. Išpakavimas ir pastatymas 138
6. Surinkimas/išrinkimas 138
6.1 Maltos mėsos antgalio surinkimas 138
6.2 Dešrelių antgalio surinkimas 139
6.3 „Kebbe" antgalio surinkimas 139
6.4 Sausainių antgalio surinkimas 139
6.5 Pomidorų sutrynimo sietelio antgalio surinkimas 139
6.6 Sumontuoto antgalio uždėjimas ant variklio bloko 139
6.7 Antgalio nuėmimas po panaudojimo 140
7. Valdymas 140
7.1 Maisto produktų paruošimas 140
7.2 Mėsos perdirbimas į maltą mėsą 140
7.3 Dešrų gamyba 141
7.4 „Kebbe" suktinukų gamyba 141
7.5 Sausainių gaminimas 142
7.6 Pomidorų sutrinimas 142
8. Saugiklis nuo perkrovos 143
9. Prietaiso valymas 143
9.1 Variklio bloko valymas 143
9.2 Plovimas indaplovėje 144
9.3 Plovimas rankomis 144
9.4 Laikymas 144
10. Receptai 145
10.1 „Kebbe" 145
10.2 Šviežios keptos dešros 146
10.3 Mėsos kukuliai 146
10.4 Cevapcici 147
10.5 Pomidorų padažas 147
10.6 Sausainiai 148
10.7 Falafelių rutuliukai 148
11. Problemų sprendimas 149
12. Šalinimas 150
13. Prietaiso dalių užsakymas 150
14. Techniniai duomenys 150
15. HOYER Handel GmbH garantija 151

1. Apžvalga

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

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują mėsmalę.

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

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja mėsmale!

Simboliai ant prietaiso



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

2. Naudojimas pagal paskirtį

Ši mėsmalė naudojama šviežiai, žaliai mėsai malti, pomidorams pertrinti ir sausainiams ruošti.
Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą galima naudoti tik vidaus patalpose. Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

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



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

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

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

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

Saugaus naudojimo instrukcijos

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

- Prietaisas be pertraukų ilgiausiai gali veikti 15 minučių. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
- Prieš pirmą kartą naudodami nuplaukite visas dalis ir paviršius, kurie yra skirti sąlyčiui su maisto produktais (žr. „Prietaiso valymas“ 143 psl.).

PAVOJUS vaikams!

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

Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

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

Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

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

PAVOJUS susižaloti įsipjaunant!

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

PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

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

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- Prietaisą pastatykite tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus, kad prietaisas negalėtų apvirsti ar nuslysti.
- Įsitikinkite, kad kryžminis peilis įdėtas teisingai. Neteisingai įdėjus sugadinsite prietaisą.
- Nestatykite prietaiso ant karšto paviršiaus, pvz., viryklės kaitlentės.
- Per daug nespauskite pripildyto maisto. Dirbkite tolygiai spausdami, kad variklis nebūtų blokuojamas.
- Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.
- Mygtuką **REV** spauskite tik tada, kai variklis sustoja.
- Kai trynate pomidorus, nespauskite **REV** mygtuko, kad neįjungtumėte atbulinės eigos. Į variklio bloko vidų galima įspausti pomidorų sulčių.
- Naudokite tik originalius priedus.
- Perforuoti diskai ir plastikinis žiedas ant sraigto yra padengti plona alyvos plėvele. Po valymo šias dalis patepkite trupučiu kepimo aliejaus.
- Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių valymo priemonių.
- Prietaisas turi neslidžias plastikines prilimpančias kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines prilimpančias kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

1 variklio blokas **4**
1 antgalis **12**
1 pripildymo dėklas **2** su stumtuvu **1**
1 sraigtas **13**
1 kryžminis peilis **14**
3 perforuoti diskai **15**: stambūs (7 mm), vidutiniai (5 mm), smulkūs (3 mm)
1 siauras pripildymo piltuvėlis **17**
1 „Kebbe" antgalis (2 dalys): siauras pripildymo piltuvėlis **18** ir adapteris **19**
1 fiksavimo žiedas **16**
1 sutrynimo sietelio antgalis (4 dalių): korpusas **21**, surinkimo indas **22**, sutrynimo sietelis **23**, sraigtas **24**
1 sausainių antgalis (2 dalių): priedas **25**, motyvinės įuostelės **26**
1 išsami vartotojo vadovas (internete)
1 trumpas darbo pradžios vadovas (pridedamas prie prietaiso)

5. Išpakavimas ir pastatymas

1. Pašalinkite pakuotę.
2. Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
3. **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išplaukite!** (žr. „Prietaiso valymas“ 143 psl.)
4. Padėkite variklio bloką **4** ant lygaus ir sauso paviršiaus. Pasirinkite lygų, švarų paviršių, kad prilimpančios kojelės **9** galėtų tvirtai prilipti ir gerai laikytųsi.
5. Nuo kabelio apvijos **5** nuvyniokite visą maitinimo laidą **6**.

6. Surinkimas/ išrinkimas

PAVOJUS susižeisti!

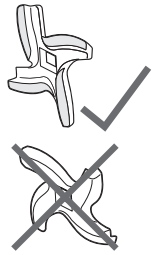
- Kryžminio peilio **14** ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų.
- Prieš surinkdami/išrinkdami, kaskart ištraukite kištuką **6** iš kištukinio lizdo.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

6.1 Maltos mėsos antgalio surinkimas

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



2. Įstatykite kryžminį peilį **14** iš apačios ant sraigto **13**. Kryžminio pjovimo peiliai turi būti nukreipti nuo sraigto.
3. Pasirinkite norimą perforuotą diską **15** ir uždėkite jį ant sraigto. Du išoriniai perforuoto disko tvirtinimo įtaisai turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
   - Jei norite, kad mėsa būtų stambi (pvz., Tiuringijos mėsos faršas arba stambios dešros), pasirinkite perforuotą diską su didelėmis skylutėmis (7 mm).
   - Jei norite paruošti geresnės kokybės gaminius (pvz., paštetams, maltai mėsai, mažoms dešrelėms), rinkitės perforuotus diskus su mažesnėmis skylutėmis (3 mm, 5 mm).
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.2 Dešrelių antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigtą **13** į antgalį **12**.
2. Ant sraigto uždėkite perforuotus diskus **15** su didelėmis skylėmis (7 mm). Du išoriniai fiksavimo įtaisai ant perforuotų diskų turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Ant siauro pripildymo piltuvėlio **17** uždėkite perforuotus diskus **15**.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.3 „Kebbe“ antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigtą **13** į antgalį **12**.
2. Uždėkite adapterį **19** ant sraigto. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Uždėkite pripildymo piltuvėlį **18** ant adapterio.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.

6.4 Sausainių antgalio surinkimas

1. Įstumkite sraigtą **13** į antgalį **12**.
2. **E pav.:** Ant sraigto uždėkite perforuotus diskus **15** su didelėmis skylėmis (7 mm). Du išoriniai fiksavimo įtaisai ant perforuotų diskų turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
3. Ant perforuotų diskų **15** uždėkite priedą sausainiams **25**.
4. Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.
5. Įkiškite motyvinę juostelę **26** į priedą **25**.

6.5 Pomidorų sutrynimo sietelio antgalio surinkimas

1. Įstatykite sutrynimo sietelį **23** į laikiklį.
2. Įstumkite sraigtą **13** į antgalį **12**.
3. **D pav.:** Įstatykite sutrynimo sietelio antgalio **24** sraigtą **20** į antgalio **12** sraigtą **13**.
4. Uždėkite korpusą **21** ant antgalio **12**. Du išoriniai adapterio tvirtinimo įtaisai turi atsidurti dviejuose antgalio **12** įdubimuose.
5. **D pav. ❶:** Rankomis priveržkite fiksavimo žiedą **16**.
6. **D pav. ❷:** Uždėkite surinkimo indą **22** ant korpuso **21** taip, kad jis garsiai užsifiksuotų.

6.6 Sumontuoto antgalio uždėjimas ant variklio bloko

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

6.7 Antgalio nuėmimas po panaudojimo

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

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

7. Valdymas

PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

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

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Prietaisas be pertraukų gali veikti daugiausiai 15 minučių. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.

⊙ Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.

PASTABOS:

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

7.1 Maisto produktų paruošimas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

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

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

7.2 Mėsos perdirbimas į maltą mėsą

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

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

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

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

7.3 Dešrų gamyba

PASTABA: Dešreles ypač patogu kimšti dviese.

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

1. Paruoštą dešrų įdarą supilkite į pripildymo vamzdį **11** ir pripildymo dėklą **2**.
2. Išimkite dešros apvalkalą iš vandens ir išspauskite iš jo vandenį. Ant pripildymo piltuvėlio **17** uždėkite reikiamo ilgio dešros apvalkalą iki maždaug 5 cm ir užriškite jo galą.
3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **7**, kad įjungtumėte prietaisą.
5. Dešrų įdarą įspauskite per pripilddymo vamzdį **11** ir įstumkite jį stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus. Venkite oro burbuliukų. Jei reikia, į dešrą įsmeikite adatą.

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

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

7.4 „Kebbe“ suktinukų gamyba

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

1. Paruoštą farsą „Kebbe“ suktinukams supilkite į pripildymo vamzdį **11**.

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

7.5 Sausainių gaminimas

- Paruoškite tešlą sausainiams.
- Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi. Įdėkite kepimo skardą po pritvirtintu priedu **25**, skirtu sausainiams.

1. Išcentruokite norimos formos motyvinę juostelę **26** priede **25**.
2. Supilkite tešlą į pripildymo vamzdį **11**.
3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **7**, kad įjungtumėte prietaisą.
5. Išspauskite tešlą pro pripildymo vamzdį **11** ir išstumkite ją su stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus.
6. Kai kepinys pasiekia norimą ilgį, išjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku ⏻ **7**. Tešlos juosteles supjaustykite, pavyzdžiui, virtuviniu peiliu.
7. Ant kepimo skardos dėkite norimos formos tešlos juostelę.
8. Dar kartą įjunkite prietaisą įjungimo / išjungimo mygtuku ⏻ **7** ir tęskite.
9. Sunaudoję tešlą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **7**, kad prietaisas išsijungtų, ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
10. Išimkite visus priedus iš variklio bloko **4**. Išardykite ir kruopščiai išvalykite visas dalis po karštu vandeniu.

7.6 Pomidorų sutrinimas

Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

⊙ Nelaikykite prietaiso drėgnomis rankomis.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

- Nuplaukite pomidorus ir supjaustykite juos ketvirčiais.

1. Įdėkite dubenėlį po surinkimo indo **22** anga, kad surinktumėte pomidorų sultis. Įdėkite dar vieną dubenį po sutrynimo sietelio antgaliu **20**, kad surinktumėte žievelės ir sėklų likučius.
2. Pomidorų gabalėlius sudėkite į pripildymo vamzdį **11**.
3. Įkiškite kištuką **6** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninių duomenų lentelėje nurodytus techninius duomenis. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo.
4. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **7**, kad įjungtumėte prietaisą.
5. Sunaudoję pomidorų gabalėlius, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **7**, kad prietaisas išsijungtų.
6. Ištraukite kištuką **6** iš elektros lizdo.

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

8. Saugiklis nuo perkrovos

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

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

9. Prietaiso valymas

Elektros smūgio keliamas PAVOJUS!

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

PAVOJUS susižaloti įsipjaunant!

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

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- Jokiu būdu nenaudokite šveičiamųjų, ėsdinančių arba braižančių valymo priemonių. Taip prietaisą galima pažeisti.

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

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

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

9.1 Variklio bloko valymas

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

9.2 Plovimas indaplovėjė

Indaplovėje gali būti plaunamos šios dalys:
- stumtuvas **1**
- siauras pripildymo piltuvėlis **17**
- platus pripildymo piltuvėlis **18**
- adapteris, skirtas plačiam pripildymo piltuvėliui **19**
- korpusas **21**
- surinkimo indas **22**
- sraigtas **24**

9.3 Plovimas rankomis

PAVOJUS susižaloti įsipjaunant!

⊙ Plaudami rankomis naudokite tokio skaidrumo vandenį, kad gerai matytųsi ašmenys ir į juos neįsipjautumėte.

Rankomis galima plauti visas prietaiso dalis, išskyrus variklio bloką **4**.
- Visas prietaiso dalis išplaukite kuo greičiau kiekvieną kartą panaudoję.
- Plaudami naudokite vandenį su švelniu plovikliu, paskui visas dalis nuskalaukite švariu vandeniu.
- Prieš naudodami iš naujo ar padėdami laikyti, palikite visas dalis visiškai išdžiūti.
- Metalinius paviršius šiek tiek patepkite kepimo aliejumi, kad apsaugotumėte nuo rūdžių. Antgalis **12** ir fiksavimo žiedas **16** yra pagaminti iš aliuminio ir jų nereikia trinti.

9.4 Laikymas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!!

⊙ Perforuoti diskai **15** ir plastikinis žiedas ant sraigto **13** yra padengti plona alyvos plėvele. Po valymo šias dalis patepkite trupučiu kepimo aliejaus.

- Prieš padėdami į dėžę, palikite visas dalis visai išdžiūti.
- Prietaisą laikykite apsaugotą nuo dulkių ir purvo bei nepasiekiamą vaikams.
- Užvyniokite maitinimo laidą **6** ant laido apvijos **5**.

10. Receptai

10.1 „Kebbe“

Sudedamosios dalys maždaug 20 vnt.

Įdaro sudedamosios dalys

200 g liesos jautienos arba ėrienos
1 svogūnas
2 arbat. š. miltų
1 žiupsnis druskos
pagal pageidavimą, pvz., prieskonių mišinį: kalendra, kvapieji pipirai, pipirai, cinamonas, gvazdikėliai, muskato riešutas, kmynai, kardamonas

„Kebbe“ apvalkalo sudedamosios dalys

450 g liesos jautienos arba ėrienos
150 - 200 g miltų
1 arbat. š. smulkintų riešutų
1 arbatinis šaukštelis druskos
pagal pageidavimą, pvz., prieskonių mišinį: kalendra, kvapieji pipirai, pipirai, cinamonas, gvazdikėliai, muskato riešutas, kmynai, kardamonas
1 arbatinis šaukštelis paprikos miltelių
aitriosios paprikos miltelių pagal skonį

Riebalai arba aliejus kepimui

Įdaro paruošimas

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

„Kebbe“ apvalkalo paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite dideliais gabalais.
2. Iš pradžių mėsą sumalkite stambiu (7 mm), o paskui vidutiniu (5 mm) mėsmalės disku **15**.
3. Į mėsą sudėkite likusius ingredientus ir viską sumaišykite iki vientisos masės. Miltų kiekį keiskite priklausomai nuo konsistencijos.
4. Mėsos mišinį dar kartą apdorokite mėsmale su smulkiu (3 mm) perforuotu disku **15**.
5. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
6. Pakeiskite perforuotą diską su „Kebbe“ antgaliu (žr. „„Kebbe“ antgalio surinkimas“ 139 psl.).
7. Uždėkite antgalį ir vėl paleiskite mėsmalę.
8. Naudodami „Kebbe“ antgalį suformuokite maždaug 7 cm ilgio „Kebbe“ apvalkalus.

„Kebbe“ paruošimas

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

10.2 Šviežios keptos dešros

Sudedamosios dalys maždaug 8 vnt.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Mėsą nuplaukite, nusausinkite ir supjaustykite nedideliais gabalėliais.
2. Susmulkinkite mėsą viduriniu (5 mm) perforuotu mėsmalės disku **15**.
3. Į mėsos faršą suberkite sumaišytus prieskonius, druską ir išminkykite iki vientisos masės. Įdėkite juos į šaldytuvą maždaug 30 minučių.
4. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
5. Perforuotą diską pakeiskite dešrų stumtuvo antgaliu (žr. „Dešrelių antgalio surinkimas“ 139 psl.).
6. Uždėkite antgalį ir vėl paleiskite mėsmalę.
7. Dešrų įdarą užpildykite pagal instrukcijas (žr. „Dešrų gamyba“ 141 psl.) ir susukite maždaug 20 cm ilgio dešreles.
8. Ant grotelių keptą dešrą gerai apkepkite ir suvalgykite tą pačią dieną.

10.3 Mėsos kukuliai

Sudedamosios dalys maždaug 8 mėsos kukuliams

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

10.4 Cevapcici

Sudedamosios dalys maždaug 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

PASTABA: Šiam tikslui taip pat galima naudoti mėsmalės priedą dešrelėms (žr. „Dešrų gamyba“ 141 psl.).

11. Kepkite cevapcicici ant vidutinės ugnies, kol apskrus.

10.5 Pomidorų padažas

Sudedamosios dalys maždaug 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

10.6 Sausainiai

Sudedamosios dalys maždaug 2 kepimo skardoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Supjaustykite sviestą. Sviestą sudėkite į dubenį su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir žiupsneliu druskos.
2. Maišykite mišinį, kol susidarys putos.
3. Maišydami įmuškite kiaušinius.
4. Maišydami suberkite miltus. Dabar iš visų ingredientų išminkykite tvirtą tešlą.
5. Uždenkite tešlą arba suvyniokite ją į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve bent 1 valandai, kad ji pailsėtų prieš tolesnį apdorojimą.
6. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
7. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi.
8. Sumontuokite sausainių priedą **25**. Išcentruokite norimos formos motyvinę juostelę **26** priede.
9. Įjunkite prietaisą. Išspauskite tešlą pro pripildymo vamzdį **11** ir išstumkite ją su stumtuvu **1**. Dirbkite ant kuo lygesnio paviršiaus.
10. Kai kepinys pasiekia norimą ilgį, išjunkite prietaisą. Tešlos juosteles supjaustykite, pavyzdžiui, virtuviniu peiliu.
11. Ant kepimo skardos dėkite norimos formos tešlos juostelę. Taip užpildykite kepimo skardą.
12. Įkaitintoje orkaitėje kepkite sausainius apie 10 - 15 minučių.

10.7 Falafelių rutuliukai

Sudedamosios dalys maždaug 6–8 porcijoms (apie 70 rutuliukų)

Sudedamosios dalys

500 g avinžirnių, džiovintų
2 arbatinių šaukštelių petražolių (džiovintų)
1 arbatinio šaukštelio kumino (malto)
1 arbatinio šaukštelio kalendros (maltos)
1 arbatinio šaukštelio paprikos, raudonosios aitriosios
3 arbatinių šaukštelių jūros druskos (rupios)
1 baltojo svogūno
2 česnako skiltelių
Kepimo arba gruzdinimo riebalų

Paruošimas

1. Dideliame vandens kiekyje suminkštinkite avinžirnius ir palikite pastovėti 12 valandų. Per tą laiką kartą pakeiskite vandenį.

PASTABA: Šio veiksmo **negalima** praleisti naudojant avinžirnius iš skardinės, nes jie yra paruošti. Prieš naudojant toliau avinžirnių nereikia išvirti, nes jie suskils ir iš jų pasidarys minkšta košė. Avinžirniai paruošiami kepant.

---

2. Sumaišykite prieskonius ir atidėkite.
3. Nulupkite svogūną ir česnaką. Supjaustykite svogūną stambiais gabalėliais ir įspauskite česnaką.
4. Suminkštėjusius avinžirnius palikite nuvarvėti per sietą.
5. Į dubenį sudėkite avinžirnius, svogūnus ir įspaustą česnaką. Įdėkite prieskonius ir viską sumaišykite iki vientisos masės.
6. Po mėsmale padėkite dubenį. Mišinį apdorokite mėsmale su smulkiu (3 mm) perforuotu disku **15**.
7. Išjunkite prietaisą ir ištraukite tinklo kištuką **6** iš lizdo.
8. Pagal poreikį masę galite naudoti iš karto arba uždengtą palikti keletui valandų kambario temperatūroje.

9. Iš masės suformuokite graikinio riešuto dydžio kamuoliukus ir iš abiejų pusių šiek tiek paspauskite.
10. Kepkite kamuoliukus apie 10 minučių keptuvėje per tą laiką vieną kartą apversdami.
11. Tuomet sudėkite kamuoliukus ant virtuvinio popieriaus, kad nudžiūtų.

11. Problemų sprendimas

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

Elektros smūgio keliamas PAVOJUS!

⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

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

12. Šalinimas



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



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

Pakuotė

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

13. Prietaiso dalių užsakymas

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

Užsakymas internetu

https://shop.hoyerhandel.com/lt/

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SFWT 400 B1
Tinklo įtampa:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Apsaugos klasė:	II ⧈
Galia:	400 W
Energijos suvartojimas išjungus:	≤ 0,3 W
Maks. ištisinis veikimas (KB): (nurodo, kiek laiko prietaisas gali veikti be pertraukų)	15 min.

Naudojami simboliai

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

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

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

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.
Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.
Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

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

Garantijos apimtis

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

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

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

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 487857_2510**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

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



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „_Lidl" paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **487857_2510**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.

Aptarnavimo centras

(LT) Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 487857_2510

Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Inhalt

1. Übersicht 155
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 156
3. Sicherheitshinweise 157
4. Lieferumfang 160
5. Auspacken und aufstellen 160
6. Montage/Demontage 161
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch 161
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen 161
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe 161
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck 161
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer 162
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen 162
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen 162
7. Bedienen 163
7.1 Lebensmittel vorbereiten 163
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten 163
7.3 Würste herstellen 164
7.4 Rollen für Kebbe herstellen 165
7.5 Spritzgebäck herstellen 165
7.6 Tomaten passieren 166
8. Überlastungsschutz 166
9. Gerät reinigen 166
9.1 Motorblock reinigen 167
9.2 Reinigen in der Spülmaschine 167
9.3 Spülen von Hand 167
9.4 Aufbewahren 167
10. Rezepte 168
10.1 Kebbe 168
10.2 Frische Rostbratwurst 169
10.3 Frikadellen 169
10.4 Cevapcici 170
10.5 Tomatensauce 170
10.6 Spritzgebäck 171
10.7 Falafelbällchen 171
11. Problemlösung 172
12. Entsorgung 173
13. Zubehörteile bestellen 173
14. Technische Daten 173
15. Garantie der HOYER Handel GmbH 174

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 Fernwirksystem 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 166).

GEFAHR für Kinder!

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

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.

⊙ Der Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

⊙ Sollte Flüssigkeit in den Motorblock gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.

⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt.

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

1 Motorblock **4**
1 Aufsatz **12**
1 Einfüllschale **2** mit Stopfer **1**
1 Schnecke **13**
1 Kreuzmesser **14**
3 Lochscheiben **15**: grob (7 mm), mittel (5 mm), fein (3 mm)
1 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 166)
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!

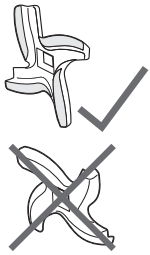
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

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 ❶:** Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.
6. **Bild D ❷:** 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 ⏻ **7**, um das Gerät auszuschalten. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz die Taste **REV 8** für den Rückwärtslauf. Das sollte die Störung beseitigen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

1. Füllen Sie die Fleischstücke in den Einfüllschacht **11** und die Einfüllschale **2**.
2. Stellen Sie eine Schüssel für das Aufnehmen des Hackfleischs unter den Verschlussring **16**.
3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ⏻ **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 ⏻ **7**, um das Gerät auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.3 Würste herstellen

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

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

1. Füllen Sie die vorbereitete Wurstfüllung in den Einfüllschacht **11** und die Einfüllschale **2**.
2. Nehmen Sie den Wurstdarm aus dem Wasser und streichen das Wasser aus dem Darm. Stülpen Sie den Wurstdarm in der benötigten Länge bis auf ca. 5 cm über den Fülltrichter **17** und knoten 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 ⏻ **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 ⏻ **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 ⏻ **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 ⏻ **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 ⏻ **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 ⏻ **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 ⏻ **7** wieder ein und fahren fort.
9. Wenn Sie den Teig verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ⏻ **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 ⏻ **7**, um das Gerät einzuschalten.
5. Wenn Sie die Tomatenstücke verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ⏻ **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 ⏻ **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 161).
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 161).
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 164) 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 164).

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.

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** 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.

10.7 Falafelbällchen

Zutaten für ca. 6 - 8 Portionen (ca. 70 Bällchen)

Zutaten

500 g Kichererbsen, getrocknet
2 Teelöffel Petersilie (getrocknet)
1 Teelöffel Cumin (gemahlen)
1 Teelöffel Koriander (gemahlen)
1 Teelöffel Paprika, rosenscharf
3 Teelöffel Meersalz (grob)
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
Brat-/Frittierfett

Zubereitung

1. Weichen Sie die Kichererbsen in viel Wasser ein und lassen diese mindestens 12 Stunden stehen. Zwischendurch wechseln Sie einmal das Wasser.

HINWEIS: Diesen Schritt können Sie sich **nicht** durch die Verwendung von Dosen-Kichererbsen sparen, da diese vorgekocht sind. Kichererbsen dürfen vor dem Weiterverwenden nicht gekocht werden, ansonsten zerfallen die Bällchen und man erhält einen matschigen Brei. Die Kichererbsen werden durch das Braten gar.

---

2. Mischen Sie die Gewürze und stellen diese zur Seite.

3. Ziehen Sie Zwiebel und Knoblauch ab. Schneiden Sie die Zwiebel in grobe Stücke und pressen Sie die Knoblauchzehen.
4. Die eingeweichten Kichererbsen lassen Sie durch ein Sieb abtropfen.
5. Füllen Sie Kichererbsen, Zwiebeln und den gepressten Knoblauch in eine Schüssel. Geben Sie die Gewürze hinzu und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse.
6. Stellen Sie eine Schüssel unter den Fleischwolf. Verarbeiten Sie die Masse im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
7. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
8. Je nach Bedarf können Sie die Masse sofort verarbeiten oder abgedeckt mehrere Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.
9. Formen Sie Bällchen mit der Größe einer Walnuss aus der Masse und drücken diese an zwei Seiten etwas an.
10. Braten Sie die Bällchen ca. 10 Minuten in einer beschichteten Pfanne und wenden diese zwischendurch ein Mal.
11. Lassen Sie die Bällchen dann auf Küchenpapier abtropfen.

11. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Entsorgung



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online
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
	**G**eprüfte **S**icherheit: 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_2510** 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_2510** 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_2510

Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND