



ELECTRIC MINCER SFWT 400 B1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információt kelté · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stanje informacija · Verzija informacija
Версия на информацията · Statusi i informacionit
Data reviziei · Дата на информацията
Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Status of information:

02/2026 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

(HU) Kezelési útmutató

ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ

(CZ) Návod k obsluze

ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO

(HR) Upute za korištenje

**ELEKTRIČNI APARAT ZA
MLJEVENJE MESA**

(MK) Упатство за користење

**ЕЛЕКТРИЧНА МЕЛНИЦА ЗА
МЕСО**

(RO) Instrucțiuni de utilizare

**MAȘINĂ ELECTRICĂ DE TOCAT
CÂRNE**

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

(SI) Navodilo za uporabo

APARAT ZA MLETJE MESA

(SK) Návod na obsluhu

ELEKTRICKÝ MLYNČEK NA MÄSO

(RS) Kasutusjuhend

**ELEKTRIČNA MAŠINA ZA
MLEVENJE MESA**

(AL) Manual përdorimi

GRIRËSE MISHI ELEKTRIK

(BG) Ръководство за експлоатация

**ЕЛЕКТРИЧЕСКА
МЕСОМЕЛАЧКА**

(GB) (CY) Operating instructions

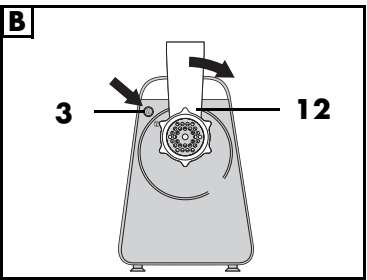
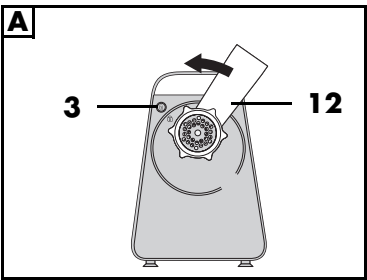
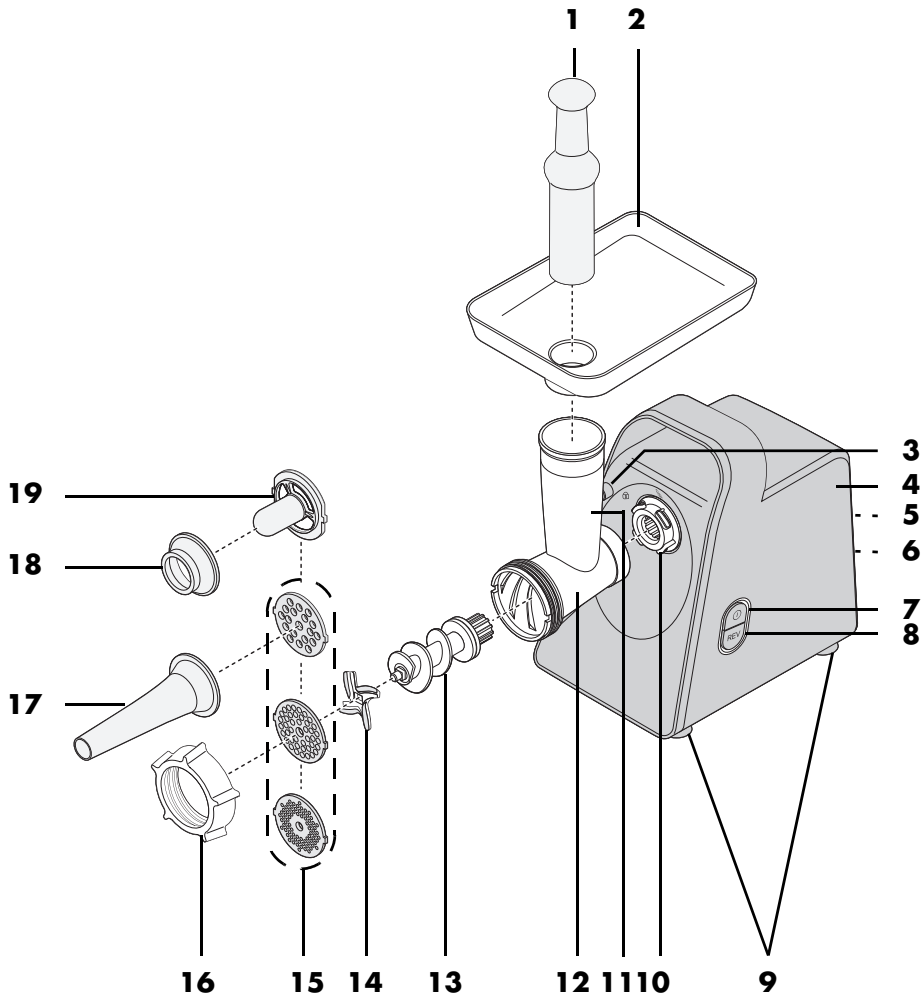
ELECTRIC MINCER

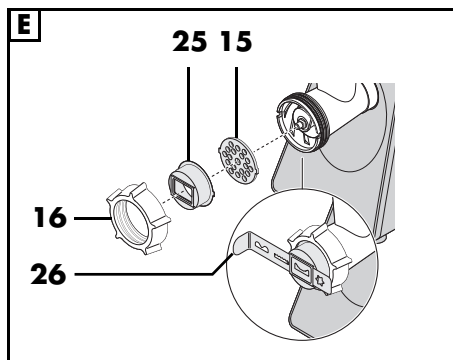
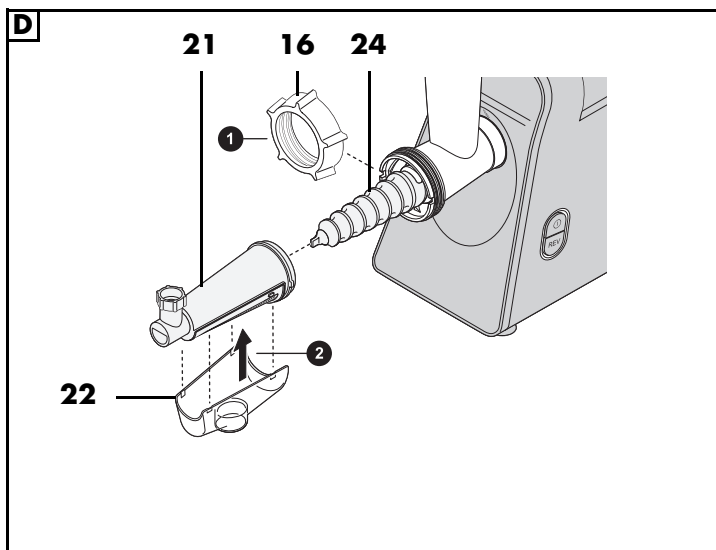
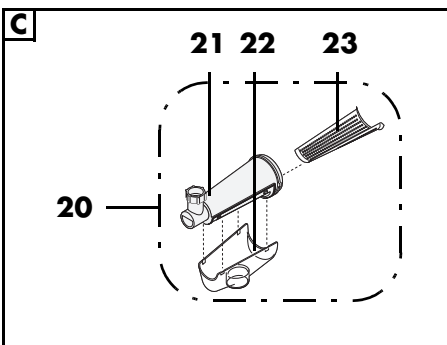


Magyar.....	2
Slovenščina.....	26
Česky	48
Slovenčina	70
Hrvatski.....	92
Srpski	114
Македонски	136
Shqiptare.....	160
Română.....	182
Български.....	206
Ελληνικά	230
English.....	254



**Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Pregled / Pregled /
Përmbledhje / Преглед / Privire de ansamblu / Преглед /
Επισκόπηση / Overview**





Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat.....	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Kicsomagolás és összeszerelés	8
6. Összeszerelés/szét szerelés	8
6.1 Toldó felszerelése darált húshoz	8
6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz	9
6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez	9
6.4 Toldó felszerelése omlós tésztához	9
6.5 Paradicsompasszírozó rátét felszerelése	9
6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra	9
6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót	10
7. Kezelés.....	10
7.1 Az élelmiszerek előkészítése.....	10
7.2 A hús feldolgozása darált hússá	11
7.3 Kolbász készítése.....	11
7.4 Kebbe-tekerics készítése.....	12
7.5 Omlós tészta készítése.....	12
7.6 Paradicsom passzírozása.....	13
8. Töltítés elleni védelem.....	13
9. A készülék tisztítása	14
9.1 A motorblokk tisztítása.....	14
9.2 Tisztítás mosogatógépben	14
9.3 Kézi mosogatás	14
9.4 Tárolás	15
10. Receptek	15
10.1 Kebbe	15
10.2 Friss rostos sült kolbász.....	16
10.3 Fasírtgolyók.....	17
10.4 Cevapcici	17
10.5 Paradicsomlé.....	18
10.6 Omlós tészta	18
10.7 Falafel golyók.....	19
11. Problémamegoldás.....	19
12. Eltávolítás.....	20
13. Alkatrészrendelés	20
14. Műszaki adatok.....	21
15. Garancia	22

1. **Áttekintés**

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

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új húsdarálójához.

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

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

Kívánjuk, hogy örömet lelje az új húsdaráló használatában!

Jelzések a készüléken



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

2. Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Megszakítás nélkül legfeljebb 15 percig használja a húsdarálót.

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

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

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

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

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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

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



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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

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



Áramütés VESZÉLYE!

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

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



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

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



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

jzatból, mielőtt felhelyezi vagy leválasztja a felszerelt tartozékokat.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

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

4. A csomag tartalma

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

5. Kicsomagolás és összeszerelés

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

6. Összeszerelés/szét szerelés



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

6.1 Toldó felszerelése darált húshoz

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



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

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

6.2 Toldó felszerelése kolbászokhoz

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

6.3 Toldó felszerelése a Kebbe-hez

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

6.4 Toldó felszerelése omlós téstához

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

6.5 Paradicsompaszírozó rátét felszerelése

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

6.6 Felszerelt toldó felhelyezése a motorblokkra

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

6.7 Üzemeltetés után távolítsa el a toldót

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

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

7. Kezelés



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

MEGJEGYZÉSEK:

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

7.1 Az élelmiszerek előkészítése

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

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

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

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

7.2 A hús feldolgozása darált hússá

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

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

6. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **① 7** a készülék kikapcsolásához.

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

7.3 Kolbász készítése

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

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

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

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

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

7.4 Kebbe-tekercs készítése

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

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

7.5 Omlós tészta készítése

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

9. Ha elhasználta a résztát, nyomja meg a be-/kikapcsoló **① 7** gombot a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a csatlakozódugót **6** a hálózati aljzatból.
10. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról **4**. Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt.

7.6 Paradicsom passzírozása



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

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

7. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokkról **4**.

C kép: Szerelje szét és alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt forró víz alatt. Tisztítsa meg a motorblokkon **4** lévő toldó **10** befogót is.

8. Túltöltés elleni védelem

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

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

9. A készülék tisztítása



Áramütés VESZÉLYE!

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



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkkal!

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

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

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

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

9.1 A motorblokk tisztítása

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

9.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

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

9.3 Kézi mosogatás



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

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

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

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

9.4 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

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

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

10. Receptek

10.1 Kebbe

Hozzávalók kb. 20 darabhoz

Hozzávalók a töltelékhez

200 g sovány marha- vagy bárányhús

1 hagyma

2 teáskanál liszt

1 csipet só

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

Hozzávalók a kebbe-burokhoz

450 g sovány marha- vagy bárányhús

150–200 g liszt

1 teáskanál apróra vágott dió

1 teáskanál só

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

1 teáskanál paprikapor

chili por ízlés szerint

sütőzsír vagy olaj

A töltelék elkészítése

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

A kebbe-burok elkészítése

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

A kebbe elkészítése

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

10.2 Friss roston sült kolbász

Hozzávalók kb. 8 darabhoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

10.3 Fasírtgolyók

Hozzávalók kb. 8 db fasírtgolyóhoz

Hozzávalók

500 g marha-, sertés- vagy bányahús

½ teáskanál bors

1 tojás (M méretű)

egy kevés zsemlemorzsza

2 evőkanál joghurt

1 hagyma

1 teáskanál paprikapor

1 gerezd fokhagyma

1 evőkanál mustár

½ csokor petrezselyem

1 teáskanál só

2–3 evőkanál olaj sütéshez

Elkészítés

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

10.4 Cevapci

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

500 g marha lapocka

2 hagyma

2 gerezd fokhagyma

3 evőkanál zsemlemorzsza

1 evőkanál paprikapor, csípős

1 csokor friss kakukkfű

3 evőkanál olívaolaj

só és bors

1 tojás

Elkészítés

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

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

11. A cevapcicit közepes lángon grillezzük ropogósra és barnára.

10.5 Paradicsomlé

Hozzávalók kb. 4 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

10.6 Omlós tészta

Hozzávalók kb. 2 tepsizhez

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

10.7 Falafel golyók

Hozzávalók kb. 6-8 adaghoz (kb. 70 golyó)

Hozzávalók

- 500 g száraz csicseriborsó
- 2 teáskanál szárított petrezselyem
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 1 teáskanál őrölt koriander
- 1 teáskanál csípős fűszerpaprika
- 3 teáskanál durva szemű tengeri só
- 1 fej hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- Sütőolaj

Elkészítés

1. A csicseriborsót áztassa bő vízbe, és hagyja legalább 12 órán át állni. Közben egyszer cserélje ki a vizet.

MEGJEGYZÉS: Ez a lépés **nem** hagyható ki konzerv csicseriborsó használatával, mivel az előfőzött. A csicseriborsót a felhasználás előtt nem szabad megfőzni, mert ellenkező esetben a gombócok szétesnek, és pépes masszává válnak. A csicseriborsó a pírítás során fő meg.

2. Keverje össze a fűszereket, és tegyük félre.
3. Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát. Vágja durvára a hagymát és zúzza össze a fokhagymagerezdeket.
4. A beáztatott csicseriborsót csepegtesse le egy szűrőben.
5. Tegye a csicseriborsót, a hagymát és a préselt fokhagymát egy tálba. Adja hozzá a fűszereket, és mindent keverjen össze egyenletes masszává.
6. Helyezzen egy tálat a húsdaráló alá. Dolgozza fel a masszát a húsdarálóban a finomabb (3 mm) vágórostéllal **15**.
7. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.

8. A masszát azonnal felhasználhatja, vagy letakarva több órán át szobahőmérsékleten pihentetheti.
9. Formáljon dió nagyságú golyókat a masszából, és kissé lapítsa meg mindkét oldalukat.
10. Süsse a golyókat kb. 10 percig egy bevonatos serpenyőben, és közben egyszer fordítsa meg őket.
11. Ezután hagyja a golyókat konyhai papírtörlőn lecsöpögni.

11. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? Ellenőrizze a csatlakozást.
A készülék erősen vibrál, vagy mozog üzemelés közben.	• A tapadókorong-lábaknak 9 tisztának és száraznak kell lenniük, és a készüléket szilárd, sima felületre kell állítani.

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítás módja
A toldóban lévő csiga nem, vagy csak nehezen forog.	- A készülék túl van töltve. Kapcsolja ki a készüléket. Amikor a motor leáll, nyomja meg röviden a REV 8 gombot a hátramenethez. Ez valószínűleg megszünteti a zavart. Kapcsolja be ismét a készüléket. vagy - A készülék nem tudja feldolgozni a betöltött élelmiszert. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 6 a csatlakozóaljzattól. Távolítsa el minden tartozékot a motorblokk-ról 4. Szereljen szét minden alkatrészt, és szüntesse meg a problémát.

12. Eltávolítás

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



Csomagolás

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

13. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online megrendelés

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

14. Műszaki adatok

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

Alkalmazott szimbólumok

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

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Elektromos húsdaráló
Gyártási szám:	487857_2510
A termék típusa:	SFWT 400 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Motorblokk, toldó, adagolótál turmixrúddal, csiga, vágókés, 3 vágórostély, szűk töltőtölcsér, kebbe toldó (2-részes), passzírozó-toldó (4-részes), omlós tészta toldó (2-részes)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása

nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

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

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

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



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **487857_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 487857_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled.....	27
2. Predvidena uporaba.....	28
3. Varnostna opozorila	29
4. Obseg dobave	31
5. Razpakiranje in postavitve	32
6. Montaža/demontaža	32
6.1 Montaža nastavka za mleto meso	32
6.2 Montaža nastavka za klobase	33
6.3 Montaža nastavka za kibbeh	33
6.4 Montaža nastavka za brizgano pecivo	33
6.5 Montaža nastavka za pasiranje paradižnika.....	33
6.6 Montirani nastavek namestite na ohišje motorčka.....	33
6.7 Snemanje nastavka po uporabi	34
7. Uporaba	34
7.1 Priprava živil	34
7.2 Predelava mesa v mleto meso	34
7.3 Izdelava klobas	35
7.4 Valji za izdelavo kibbeha	35
7.5 Izdelava brizganega peciva	36
7.6 Pasiranje paradižnika	36
8. Preobremenitvena zaščita.....	37
9. Čiščenje naprave	37
9.1 Čiščenje ohišja motorčka	37
9.2 Čiščenje v pomivalnem stroju	37
9.3 Ročno pomivanje	37
9.4 Shranjevanje	38
10. Recepti	38
10.1 Kibbeh	38
10.2 Sveža klobasa za žar.....	39
10.3 Mesni polpeti	40
10.4 Čevapčiči	40
10.5 Paradižnikova omaka.....	41
10.6 Brizgano pecivo	41
10.7 Falafli	42
11. Odpravljanje težav	42
12. Odstranjevanje med odpadke.....	43
13. Naročanje delov pribora.....	43
14. Tehnični podatki	43
15. Garancija	44

1. Pregled

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

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup novega stroja za mletje mesa.

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

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

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

Simboli na napravi



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

2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

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



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

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

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

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

Navodila za varno uporabo

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

- ⊙ Naprava je zasnovana za največ 15 minut neprekinjenega delovanja. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Pred prvo uporabo očistite vse dele in površine, ki pridejo v stik z živili (glejte »Čiščenje naprave« na strani 37).



NEVARNOST za otroke!

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



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

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



NEVARNOST električnega udara!

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

- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, naprave ne predelujte.



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

kov sok bi lahko pritisnilo v notranjost ohišja motorčka.

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

4. Obseg dobave

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

5. Razpakiranje in postavitve

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in ne poškodovani.
3. **Pred prvo uporabo očistite napravo!** (glejte »Čiščenje naprave« na strani 37)
4. Postavite ohišje motorčka **4** na ravno in suho površino. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko prisesalne nogice **9** trdno prisesajo in zagotovijo varno oporo.
5. Odvijte ves priključni kabel **6** s kabelskega navitja **5**.

6. Montaža/demontaža



NEVARNOST poškodb!

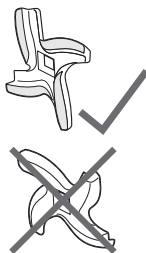
- ⊙ Rezila križnega noža **14** so zelo ostra. Ne dotikajte se jih.
- ⊙ Pred montažo/demontažo vedno izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

6.1 Montaža nastavka za mleto meso

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



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

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

6.2 Montaža nastavka za klobase

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

6.3 Montaža nastavka za kibbeh

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

6.4 Montaža nastavka za brizgano pecivo

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

6.5 Montaža nastavka za pasiranje paradižnika

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

6.6 Montirani nastavek namestite na ohišje motorčka

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

6.7 Snemanje nastavka po uporabi

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

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

7. Uporaba



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

NAPOTKI:

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

7.1 Priprava živil

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

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

7.2 Predelava mesa v mleto meso

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

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

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

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

7.3 Izdelava klobas

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

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

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

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

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

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

7.4 Valji za izdelavo kibbeha

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

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

7.5 Izdelava brizganega peciva

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

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

7.6 Pasiranje paradižnika



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

- Paradižnike umijte in jih razrežite na četrtiline.

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

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

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

8. Preobremenitvena zaščita

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

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

9. Čiščenje naprave



NEVARNOST zaradi električnega udara!

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



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

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

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

9.1 Čiščenje ohišja motorčka

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

9.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

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

9.3 Ročno pomivanje



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

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

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

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

9.4 Shranjevanje

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

10. Recepti

10.1 Kibbeh

Sestavine za pribl. 20 kosov

Sestavine za polnilo

200 g puste govedine ali jagnjetine

1 čebula

2 čajni žlički moke

1 ščepec soli

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

Sestavine za ovoj za kibbeh

450 g puste govedine ali jagnjetine

150–200 g moke

1 čajna žlička sesekljanih oreščkov

1 čajna žlička soli

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

1 čajna žlička paprike v prahu

po želji čili v prahu

maščoba ali olje za cvrtje

Priprava polnila

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

Priprava ovoja za kibbeh

1. Umijte meso, ga popivnajte do suhega in narežite na večje kose.
2. Meso zmeljite najprej s ploščo z luknjami **15** z grobimi luknjami (7 mm) in nato s srednjimi luknjami (5 mm) stroja za mletje mesa.
3. Preostale sestavine dodajte mesu in premešajte, da nastane enakomerna masa. Količino moke prilagodite glede na konsistenco.
4. Mesno maso ponovno obdelajte v stroju za mletje mesa s fino (3 mm) ploščo z luknjami **15**.
5. Napravo izklopite in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
6. Zamenjajte ploščo z luknjami z nastavkom za kibbeh (glejte »Montaža nastavka za kibbeh« na strani 33).
7. Montirajte nastavek in ponovno zaženite stroj za mletje mesa.
8. S pomočjo nastavka za kibbeh oblikujte pribl. 7 cm dolge ovojce za kibbeh.

Priprava kibbeha

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

10.2 Sveža klobasa za žar

Sestavine za pribl. 8 kosov

Sestavine

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

Priprava

1. Umijte meso, ga popivnajte do suhega in narežite na majhne kose.
2. Meso zmeljite s srednjo (5 mm) ploščo z luknjami **15** stroja za mletje mesa.
3. Zmešane začimbe ter sol dodajte mesni masi in pregnetite, da nastane gladka masa. Postavite jo za pribl. 30 minut v hladilnik.
4. Napravo izklopite in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
5. Zamenjajte ploščo z luknjami z nastavkom za polnjenje klobas (glejte »Montaža nastavka za klobase« na strani 33).
6. Montirajte nastavek in ponovno zaženite stroj za mletje mesa.
7. Napolnite polnilo za klobase po navodilih (glejte »Izdelava klobas« na strani 35) in klobasice na dolžini pribl. 20 cm zavrtite.
8. Dobro specite končano klobaso za žar in jo pojejte še isti dan.

10.3 Mesni polpeti

Sestavine za pribl. 8 polpetov

Sestavine

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

Priprava

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

10.4 Čevapčiči

Sestavine za pribl. 4 porcij

Sestavine

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

Priprava

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

NAPOTEK: V ta namen lahko uporabite tudi nastavek za klobase stroja za mletje mesa (glejte »Izdelava klobas« na strani 35).

11. Čevapčiče na srednji vročini hrustljivo zapecite do rjavega.

10.5 Paradižnikova omaka

Sestavine za pribl. 4 porcij

Sestavine

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

Priprava

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

10.6 Brizgano pecivo

Sestavine za pribl. 2 pekača

Sestavine

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

Priprava

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

10.7 Falafli

Sestavine za pribl. 6–8 porcij (pribl. 70 kroglic)

Sestavine

- 500 g čičerike, posušene
- 2 čajni žlički peteršilja (posušenega)
- 1 čajna žlička kumine (zmlete)
- 1 čajna žlička koriandra (zmletega)
- 1 čajna žlička paprike (blago pekoča)
- 3 čajne žličke morske soli (grobe)
- 1 čebula blagega okusa
- 2 stroka česna
- Olje za cvrtje

Priprava

- Čičeriko namočite v veliko vode in pustite stati vsaj 12 ur. Vmes enkrat zamenjajte vodo.

NAPOTEK: Tega koraka **ne** morete preskočiti tako, da bi uporabili čičeriko iz pločevinke, saj je ta že predhodno kuhana. Čičerike pred nadaljnjo obdelavo ne smete kuhati, sicer kroglice razpadejo in se spremenijo v kašo. Čičerika se obdela s pečenjem.

- Zmešajte začimbe in jih odložite na stran.
- Olupite čebulo in česen. Čebulo na grobo narežite na koščke in stisnite česen.
- Namočeno čičeriko odcedite na cedilu.
- Čičeriko, čebulo in stisnjen česen stresite v skledo. Dodajte začimbe in vse skupaj zmešajte v enotno maso.
- Posodo postavite pod stroj za mletje mesa. Maso obdelajte v stroju za mletje mesa s fino (3 mm) ploščo z luknjami **15**.
- Napravo izklopite in izvlecite omrežni vtič **6** iz vtičnice.
- Maso lahko po potrebi takoj uporabite ali pa jo pokrito pustite nekaj ur stati na sobni temperaturi.
- Iz mase oblikujte kroglice velikosti oreha in jih na obeh straneh rahlo stisnite.

10. Kroglice pecite približno 10 minut v teflonski ponvi in jih medtem enkrat obrnite.

11. Kroglice nato postavite na kuhinjski papir, da se odcedijo.

11. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊗ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje	Ali je zagotovljeno električno napajanje? Preverite priključek.
Aparat močno vibrira ali se med delovanjem premika.	Prisesalne nogice 9 morajo biti čiste in suhe, naprava pa mora stati na trdni, ravni površini.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Polž v nastavku se ne vrti oziroma se vrti s težavo.	- Naprava je preveč napolnjena. Izklopite napravo. Ko se motro ustavi, na kratko pritisnite tipko REV 8 za vzvratni tek. To naj bi odpravilo motnjo. Napravo ponovno vklopite. ali - Naprava delov dodanih živil ne more obdelati. Izklopite napravo. Izvlecite omrežni vtič 6 iz vtičnice. Vse dele pribora snemite z ohišja motorčka 4. Vse dele pribora demontirajte in odpravite motnjo.

12. Odstranjevanje med odpadke

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

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

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



Embalaza

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

13. Naročanje delov pribora

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

Naročanje prek spleta

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

14. Tehnični podatki

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

Uporabljeni simboli

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

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 487857_2510

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik

- obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
 6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvedbe.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

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



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **487857_2510** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	49
2. Použití k určenému účelu	50
3. Bezpečnostní pokyny	51
4. Obsah balení	54
5. Vybalení a sestavení	54
6. Montáž/demontáž	54
6.1 Montáž nástavců na mleté maso	54
6.2 Montáž nástavce na klobásy	55
6.3 Montáž nástavce na kibbeh	55
6.4 Montáž nástavce na klobásy	55
6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat	55
6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru	55
6.7 Vyjmutí nástavce po práci	56
7. Obsluha	56
7.1 Příprava potravin	56
7.2 Zpracování masa na mleté maso	56
7.3 Výroba klobás	57
7.4 Výroba masových šišek kibbeh	58
7.5 Výroba strojkového cukroví	58
7.6 Pasírování rajčat	58
8. Ochrana proti přetížení	59
9. Čištění přístroje	59
9.1 Čištění bloku motoru	60
9.2 Mytí v myčce	60
9.3 Ruční mytí	60
9.4 Uložení	60
10. Recepty	61
10.1 Kibbeh	61
10.2 Čerstvá klobása	62
10.3 Masové kuličky	62
10.4 Čevapčiči	63
10.5 Rajčatová omáčka	63
10.6 Strojkové cukroví	64
10.7 Falafelové kuličky	64
11. Řešení problémů	65
12. Likvidace	65
13. Objednání dílů příslušenství	65
14. Technické údaje	66
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	67

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému mlýnku na maso.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým mlýnkem na maso!

Symboly na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Přístroj je navržen pro maximální dobu provozu 15 minut bez přerušení. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění přístroje“ na straně 59).



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

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



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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



NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

4. Obsah balení

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

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění přístroje“ na straně 59)
4. Umístěte blok motoru **4** na rovný a suchý povrch. Zvolte hladký, čistý povrch, aby se přísavky **9** mohly pevně přisát a zajistit bezpečné uchycení.
5. Odmotejte napájecí kabel **6** úplně z navíjení kabelu **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČÍ poranění!

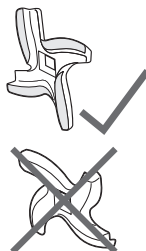
- ⊙ Čepele křížového nože **14** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.
- ⊙ Vytáhněte před každou montáží/demontáží síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

6.1 Montáž nástavců na mleté maso

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



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

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

6.2 Montáž nástavce na klobásy

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

6.3 Montáž nástavce na kibbeh

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

6.4 Montáž nástavce na klobásy

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

6.5 Montáž nástavce na pasírování rajčat

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

6.6 Nasazení sestaveného nástavce na blok motoru

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

6.7 Vyjmutí nástavce po práci

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

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

7. Obsluha



NEBEZPEČÍ způsobené rotuji- cími díly!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

UPOZORNĚNÍ:

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

7.1 Příprava potravin

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

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

7.2 Zpracování masa na mleté maso

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

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

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

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

7.3 Výroba klobás

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

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

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

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

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

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

7.4 Výroba masových šišek kibbeh

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

7.5 Výroba strojkového cukroví

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

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

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

7.6 Pasírování rajčat



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

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

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

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

8. Ochrana proti přetížení

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

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

9. Čištění přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

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

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

9.1 Čištění bloku motoru

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

9.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

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

9.3 Ruční mytí



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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

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

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

9.4 Uložení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

10. Recepty

10.1 Kibbeh

Ingredience asi na 20 kusů

Ingredience na náplň

200 g libového hovězího nebo jehněčího masa

1 cibule

2 lžičky mouky

1 špetka soli

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

Ingredience na vnější vrstvu kibbehu

450 g libového hovězího nebo jehněčího masa

150–200 g mouky

1 lžička nasekaných ořechů

1 lžička soli

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

1 lžička mleté papriky

mleté chilli podle chuti

fritovací tuk nebo olej

Příprava náplně

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

Příprava vnější vrstvy kibbehu

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na větší kousky.
2. Nejprve maso umelte pomocí hrubého (7 mm) a poté jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. K masu přidejte zbývající ingredience a vše promíchejte v jednolitou směs. Množství mouky upravte podle konzistence směsi.
4. Masovou směs znovu zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším (3 mm) děrovaným kotoučem **15**.
5. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
6. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na kibbeh (viz „Montáž nástavce na kibbeh“ na straně 55).
7. Nasadíte nástavec a opět uveďte mlýnek na maso do provozu.
8. Pomocí nástavce na kibbeh vytvarujte vnější vrstvu kibbehu o délce cca 7 cm.

Příprava kibbehů

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

10.2 Čerstvá klobása

Ingredience asi na 8 kusů

Ingredience

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

Příprava

1. Maso omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.
2. Maso umelte pomocí jemnějšího (5 mm) děrovaného kotouče **15** v mlýnku na maso.
3. Do masové směsi přidejte směs koření a sůl a vypracujte hladkou hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minut.
4. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
5. Vyměňte děrovaný kotouč za nástavec na plnění klobás (viz „Montáž nástavce na klobásy“ na straně 55).
6. Nasadíte nástavec a opět uvedte mlýnek na maso do provozu.
7. Naplňte klobásovou náplň podle návodu (viz „Výroba klobás“ na straně 57) a zatočte klobásy o délce cca 20 cm.
8. Hotovou klobásu dobře opečte a snězte ji ještě týž den.

10.3 Masové kuličky

Ingredience asi na 8 masových kuliček

Ingredience

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

Příprava

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

10.4 Čevapčiči

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

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

Příprava

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

UPOZORNĚNÍ: K tomu lze použít i nástavec na klobásy mlýnku na maso (viz „Výroba klobás“ na straně 57).

11. Čevapčiči grilujte na středním plameni do křupava.

10.5 Rajčatová omáčka

Ingredience asi na 4 porce

Ingredience

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

Příprava

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

10.6 Strojkové cukroví

Ingredience asi na 2 plechy na pečení

Ingredience

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

Příprava

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

10.7 Falafelové kuličky

Suroviny na cca 6–8 porcí (cca 70 kuliček)

Suroviny

- 500 g suché cizrny
- 2 lžičky sušené petržele
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička mleté pikantní papriky
- 3 lžičky hrubé mořské soli
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- Tuk na smažení/fritování

Příprava

1. Cizrnu namočte do velkého množství vody a nechte ji stát alespoň 12 hodin. Mezi tím jednou vyměňte vodu.

UPOZORNĚNÍ: Tento krok si **nemůžete** ušetřit použitím cizrny z konzervy, protože ta je již předvařená. Cizrnu před dalším použitím nesmíte vařit, jinak se kuličky rozpadnou a vznikne kašovitá hmota. Cizrna se uvaří během smažení.

2. Smíchejte koření a odložte ho stranou.
3. Oloupejte cibuli a česnek. Nakrájejte cibuli na větší kousky a prolisujte stroužky česneku.
4. Namočenou cizrnu sced'te přes síto.
5. Cizrnu, cibuli a prolisovaný česnek dejte do mísy. Přidejte koření a vše promíchejte do rovnoměrné hmoty.
6. Postavte misku pod mlýnek na maso. Směs zpracujte v mlýnku na maso s jemnějším děrovaným kotoučem **15** (3 mm).
7. Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
8. Podle potřeby můžete směs ihned zpracovat nebo ji zakrytou nechat několik hodin odležet při pokojové teplotě.
9. Ze směsi vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu a z obou stran je mírně stlačte.

10. Kuličky smažte asi 10 minut na pánvi s nepřilnavým povrchem a jednou je obraťte.
11. Nechte kuličky okapat na papírové utěrce.

11. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	Je zajištěno napájení elektrickým proudem? Zkontrolujte připojení.
Přístroj během provozu silně vibruje nebo se pohybuje.	Přísavky 9 musejí být čisté a suché a přístroj musí stát na pevném, rovném podkladu.
Šnek v nastavci se neotáčí nebo se otáčí jen velmi těžce.	- Přístroj je přeplněný. Vypněte přístroj. Když se motor zastaví, krátce stiskněte tlačítko REV 8 pro zpětný chod. Tím by měla být závada odstraněna. Přístroj opět zapněte. nebo - Přístroj nedokáže zpracovat části dodávaných potravin. Vypněte přístroj. Vytáhněte síťovou zástrčku 6 ze zásuvky. Vyjměte z bloku motoru 4 veškeré příslušenství. Demontujte všechny díly a odstraňte závadu.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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



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



Obal

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

13. Objednání dílů příslušenství

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

Objednávka online

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

14. Technické údaje

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

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 487857_2510** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **487857_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 487857_2510



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	71
2. Účel použitia.....	72
3. Bezpečnostné pokyny	73
4. Obsah balenia	76
5. Vybalenie a umiestnenie.....	76
6. Montáž/demontáž	76
6.1 Montáž nadstavca na mleté mäso	76
6.2 Montáž nadstavca na klobásy	77
6.3 Montáž nadstavca na kebby	77
6.4 Montáž nadstavca na striekané pečivo	77
6.5 Montáž nadstavca na pasírovač paradajok	77
6.6 Nasadenie namontovaného nadstavca na blok motora.....	77
6.7 Odobratie nadstavca po prevádzke	78
7. Obsluha	78
7.1 Príprava potravín	78
7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso.....	79
7.3 Výroba klobás	79
7.4 Vytváranie roliek na kebby	80
7.5 Výroba striekaného pečiva	80
7.6 Pasírovanie paradajok.....	81
8. Ochrana proti preťaženiu.....	81
9. Čistenie prístroja.....	81
9.1 Čistenie bloku motora.....	82
9.2 Čistenie v umývačke riadu	82
9.3 Ručné umývanie.....	82
9.4 Uskladnenie	82
10. Recepty	83
10.1 Kebby	83
10.2 Čerstvá pečená klobása	84
10.3 Fašírky.....	84
10.4 Čevapčiči	85
10.5 Paradajková šľava	85
10.6 Striekané pečivo	86
10.7 Falafelové guľôčky	86
11. Riešenie problémov	87
12. Likvidácia	88
13. Objednanie dielov príslušenstva	88
14. Technické údaje	88
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	89

1. **Prehľad**

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

Ďakujeme vám za dôveru!

Blahoželáme vám k vášmu novému mlynčeku na mäso.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým mlynčekom na mäso!

Symboly na prístroji



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

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je navrhnutý na maximálny čas prevádzky 15 minút bez prerušenia. Potom sa musí prístroj vypnúť, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 81).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

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



NEBEZPEČENSTVO **poranení porezaním!**

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



NEBEZPEČENSTVO **spôsobené rotujúcimi dielmi!**

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

4. Obsah balenia

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

5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!** (pozri „Čistenie prístroja“ na strane 81)
4. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisáť a bezpečne držali.
5. Úplne odmotajte pripojovacie vedenie **6** z navinutia kábla **5**.

6. Montáž/demontáž



NEBEZPEČENSTVO poranení!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

6.1 Montáž nadstavca na mleté mäso

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



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

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

6.2 Montáž nadstavca na klobásky

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

6.3 Montáž nadstavca na kebbé

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

6.4 Montáž nadstavca na striekané pečivo

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

6.5 Montáž nadstavca na pasírovač paradajok

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

6.6 Nasadenie namontovaného nadstavca na blok motora

1. Umiestnite blok motora **4** na rovnú a suchú plochu. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisáť a bezpečne držali.
2. **Obrázok A:** Nasadte zmontovaný nadstavec **12** pre príslušný prípravok do upevnenia **10** na bloku motora **4**. Pritom šípka ▲ na nadstavci ukazuje na značku ⑥ vedľa gombíka na odblokovanie ③.
3. **Obrázok A:** Nadstavec **12** zľahka zatlačte na blok motora **4** a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne.
4. Zasuňte plniacu misku **2** na plniacu šachtu **11**.

6.7 Odobratie nadstavca po prevádzke

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

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

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIA:

- Počas niekoľkých prvých použití sa môže objaviť mierny zápach v dôsledku zahrievania motora. Toto je neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Keď sa motor počas prevádzky zablokuje, napr. v dôsledku preplnenia, odstráňte ho. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **1** **7** na vypnutie prístroja. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo **REV 8** pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite.

7.1 Príprava potravín

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

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

7.2 Spracovanie mäsa na mleté mäso

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

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

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

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

7.3 Výroba klobás

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

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

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

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

7.4 Vytváranie roliek na kebbe

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

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

7.5 Výroba striekaného pečiva

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

7.6 Pasírovanie paradajok



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊗ Prístroj neobsluhujte mokrými rukami.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

8. Ochrana proti preťaženiu

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

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

9. Čistenie prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

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

9.1 Čistenie bloku motora

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

9.2 Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

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

9.3 Ručné umývanie



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

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

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

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

9.4 Uskladnenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

10. Recepty

10.1 Kebbe

Prísady asi na 20 kuskov

Prísady na náplň

200 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

1 cibuľa

2 lyžičky múky

1 štipka soli

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

Prísady na obal kebbe

450 g chudého hovädzieho alebo jahňacieho mäsa

150 – 200 g múky

1 lyžička nasekaných orechov

1 lyžička soli

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

1 lyžička mletej papriky

podľa chuti mleté čili

tuk alebo olej na fritovanie

Príprava náplne

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

Príprava obalu na kebbe

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na hrubé kusky.
2. Mäso najskôr nasekajte pomocou hrubého (7 mm) a potom stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Zvyšné přísady pridajte k mäsu a všetko vymiešajte na jednotnú hmotu. Mleté množstvo meňte podľa konzistencie.
4. Mäsovú hmotu znovu spracujte v mlynčeku na mäso pomocou jemnejšieho (3 mm) dierovaného kotúča **15**.
5. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
6. Dierovaný kotúč vymeňte za nadstavec na kebbe (pozri „Montáž nadstavca na kebbe“ na strane 77).
7. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
8. Pomocou nadstavca na kebbe vytvarujte obaly na kebbe dlhé cca 7 cm.

Príprava kebbe

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

10.2 Čerstvá pečená klobása

Prísady asi na 8 kúskov

Prísady

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

Príprava

1. Mäso umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.
2. Nasekajte mäso pomocou stredného (5 mm) dierovaného kotúča **15** mlynčeka na mäso.
3. Do mäsovej zmesi pridajte zmiešané koreniny a soľ a vymiešajte hladkú hmotu. Vložte do chladničky asi na 30 minút.
4. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
5. Vymeňte dierovaný kotúč za nadstavec na plnenie klobás (pozri „Montáž nadstavca na klobásy“ na strane 77).
6. Namontujte nadstavec a uveďte mlynček na mäso opäť do prevádzky.
7. Klobásovú náplň naplňte podľa návodu (pozri „Výroba klobás“ na strane 79) a zatočte klobásky dlhé cca 20 cm.
8. Hotovú grilovanú klobásu dobre opečte a zjedzte v ten istý deň.

10.3 Fašírky

Prísady na cca 8 fašírok

Prísady

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

Príprava

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

10.4 Čevapčiči

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

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

UPOZORNENIE: Na to sa môže použiť aj nadstavec na klobásy mlynčeka na mäso (pozri „Výroba klobás“ na strane 79).

11. Čevapčiči grilujte na strednej teplote do chrumkavo hnedá.

10.5 Paradajková šľava

Prísady asi na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

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

10.6 Striekané pečivo

Prísady na cca 2 plechy na pečenie

Prísady

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

Príprava

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

10.7 Falafelové gulôčky

Prísady na cca 6 – 8 porcií (cca 70 gulôčok)

Prísady

- 500 g sušeného cíceru
 - 2 čajové lyžičky petržlenu (sušeného)
 - 1 čajová lyžička rasce (mletej)
 - 1 kávová lyžička koriandra (mletého)
 - 1 čajová lyžička pálivej papriky
 - 3 čajové lyžičky morskej soli (hrubej)
 - 1 cibuľa
 - 2 strúčiky cesnaku
- Tuk na vyprážanie/fritovanie

Príprava

1. Cícer namočte do veľkého množstva vody a nechajte ho stáť aspoň 12 hodín. Medzitým raz vymeňte vodu.

UPOZORNENIE: Tento krok **nemôžete**

vynechať použitím konzervovaného cíceru, pretože ten je predvarený. Cícer sa pred ďalším použitím nesmie variť, inak sa gulôčky rozpadnú a získate mäkkú kašu. Cícer sa uvarí počas opekania.

2. Zmiešajte koreniny a odložte ich na bok.
3. Ošúpte cibuľu a cesnak. Cibuľu nakrájajte na hrubé kúsky a cesnak pretlačte.
4. Namочený cícer nechajte odkvapkať cez sito.
5. Do misy dajte cícer, cibuľu a pretlačený cesnak. Pridajte koreniny a všetko zmiešajte do rovnomernej hmoty.
6. Pod mlynček na mäso umiestnite misu. Spracujte zmes v mlynčeku na mäso s jemnejším (3 mm) dierovaným kotúčom **15**.
7. Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
8. Podľa potreby môžete hmotu spracovať ihneď alebo ju prikrytú nechať niekoľko hodín odstáť pri izbovej teplote.

9. Z hmoty vytvorte guľôčky veľkosti vlašského orecha a z oboch strán ich trochu stlačte.
10. Guľôčky opekajte približne 10 minút na panvici s neprílnavým povrchom a raz ich otočte.
11. Potom nechajte guľôčky odkvapkať na kuchynskom papieri.

11. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Závitový hriadeľ v nadstavci sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	• Prístroj je preplnený. Vypnite prístroj. Keď sa motor zastaví, krátko stlačte tlačidlo REV 8 pre reverzný chod. To by malo odstrániť poruchu. Prístroj znovu zapnite. • Prístroj nemôže spracovať časti privádzaných potravín. Vypnite prístroj. Zástrčku 6 vytiahnite zo zásuvky. Odstráňte všetky diely príslušenstva z bloku motora 4. Demontujte všetky diely a odstráňte poruchu.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? Skontrolujte pripojenie.
Prístroj silne vibruje a počas prevádzky sa hýbe.	• Nožičky s prísavkami 9 musia byť čisté a suché a prístroj musí stáť na pevnej, rovnej ploche.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

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

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

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



Obal

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

13. Objednanie dielov príslušenstva

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

Online objednávky

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

14. Technické údaje

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

Použíte symboly

	Ochranná izolácia
	G epüfte S icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Srbská značka znamená konformitu výrobkov spoločnosti HOYER Handel GmbH so srbskými požiadavkami.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 487857_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



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

487857_2510 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 487857_2510



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Sadržaj

1. Pregled	93
2. Namjenska uporaba	94
3. Sigurnosne upute	95
4. Opseg isporuke	98
5. Raspakiravanje i postavljanje	98
6. Sastavljanje/rastavljanje	98
6.1 Montaža nastavka za mljeveno meso	98
6.2 Montaža nastavka za kobasice	99
6.3 Montaža nastavka za kibbeh	99
6.4 Montaža nastavka za prhke kekse	99
6.5 Montaža nastavka za pasiranje rajčica	99
6.6 Postavljanje montiranog nastavka na blok motora	99
6.7 Skidanje nastavka nakon rada	100
7. Rukovanje	100
7.1 Pripremanje namirnica.....	100
7.2 Mljevenje mesa	101
7.3 Izrada kobasica.....	101
7.4 Izrada rolica za kibbeh	102
7.5 Izrada prhkih keksa.....	102
7.6 Pasiranje rajčica.....	103
8. Zaštita od preopterećenja	103
9. Čišćenje uređaja	103
9.1 Čišćenje bloka motora.....	104
9.2 Pranje u perilici posuđa	104
9.3 Ručno pranje.....	104
9.4 Čuvanje.....	104
10. Recepti	105
10.1 Kibbeh	105
10.2 Svježa pečena kobasica	106
10.3 Mesne okruglice	106
10.4 Čevapčići	107
10.5 Umak od rajčice	107
10.6 Prhki keksi.....	108
10.7 Falafel kuglice	108
11. Rješavanje problema	109
12. Uklanjanje otpada	110
13. Naručivanje pribora	110
14. Tehnički podaci	110
15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH	111

1. Pregled

- 1** Potisnik
- 2** Posuda za punjenje
- 3** : Gumb za otključavanje
- 4** Motorni blok
- 5** Mjesto za namatanje kabela
- 6** Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 7** : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 8** **REV**: Prekidač za obrnuti način rada
- 9** Vakuumske nožice
- 10** Prihvat za nastavak
- 11** Otvor za punjenje
- 12** Nastavak
- 13** Transportna pužnica
- 14** Križni nož
- 15** Perforirani diskovi
- 16** Prsten za zaključavanje
- 17** Uski lijevak za punjenje
- 18** Široki lijevak za punjenje
- 19** Adapter za široki lijevak za punjenje
- 20** Nastavak za pasiranje
- 21** Kućište
- 22** Posuda za prikupljanje soka od rajčice
- 23** Sito za pasiranje
- 24** Transportna pužnica nastavka za pasiranje
- 25** Predložak za prhke kekse
- 26** Traka s motivima

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na novom stroju za mljevenje mesa.

Kako biste osigurali sigurnu uporabu proizvoda te se upoznali sa svim njegovim radnim značajkama:

- **Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.**
- **Prije svega se pridržavajte sigurnosnih napomena!**
- **Uređaj se smije upotrebljavati samo kako je opisano u ovim uputama za korištenje.**
- **Sačuvajte ove upute za korištenje.**
- **Ako uređaj namjeravate dati u treće ruke, priložite i ove upute za korištenje. Upute za korištenje sastavni su dio proizvoda.**

Nadamo se da ćete uživati u svom novom stroju za mljevenje mesa!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol označava da takvi materijali ne mijenjaju ni okus ni miris namirnica.

2. Namjenska uporaba

Ovaj stroj za mljevenje mesa služi za mljevenje svježeg, sirovog mesa, pasiranje rajčica i pripremu prhkih keksa.

Uređaj je predviđen za uporabu u privatnom kućanstvu. Uređaj se smije upotrebljavati samo u unutrašnjim prostorijama.

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Koristite se strojem za mljevenje mesa bez prekida najviše 15 minuta. Uređaj zatim treba isključiti dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.
- ⊙ Ne koristite se strojem za mljevenje mesa za obradu posebno tvrde hrane poput smrznute hrane, kostiju, muškatnih oraščića, žitarica ili kave u zrnju.

3. Sigurnosne upute

Oznake upozorenja

Po potrebi će se u ovim uputama za korištenje primijeniti sljedeće oznake upozorenja:



OPASNOST! visoki rizik: nepoštivanje upozorenja može biti opasno po zdravlje i život.

UPOZORENJE! srednji rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati ozljede ili veliku materijalnu štetu.

OPREZ: niski rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati lakše ozljede ili materijalnu štetu.

NAPOMENA: stanja i posebnosti kojih se prilikom uporabe uređaja potrebno pridržavati.

Upute za siguran rad

- ⊙ Uređaj ne smiju upotrebljavati djeca.
- ⊙ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ⊙ Djecu treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- ⊙ Uređaj smiju upotrebljavati osobe s ograničenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja samo ako ih nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili ako su od takve osobe dobili upute za korištenje uređaja te su razumjeli moguće opasnosti.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Blok motora ne smije se uranjati u vodu.
- ⊙ Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu s uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- ⊙ Uređaj treba isključiti iz električne mreže ako nije pod nadzorom te kod svakog sastavljanja i rastavljanja, kao i čišćenja.
- ⊙ Imajte na umu da su oštrice križnog noža vrlo oštre:
 - Oštrice nikada nemojte dodirivati golim rukama kako biste izbjegli posjekotine.
 - Kada perete ručno, upotrijebite vodu dovoljno bistru da možete jasno vidjeti radni alat da biste izbjegli ozljede uzrokovane vrlo oštrim oštricama.
 - Pri sastavljanju i rastavljanju radnog alata pazite da ne dodirnete oštrice.
- ⊙ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se vrte tijekom rada uređaj treba isključiti i odvojiti od električne mreže.

- ⊙ Neprikladna uporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ⊙ Uređaj je predviđen za maksimalno vrijeme rada od 15 minuta bez prekida. Uređaj zatim treba isključiti dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.
- ⊙ Prije prve uporabe očistite sve dijelove i površine koje dolaze u dodir s namirnicama (pogledajte „Čišćenje uređaja“ na stranici 103).



OPASNOST za djecu!

- ⊙ Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST za kućne i domaće životinje i zbog njih!

- ⊙ Elektronički uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od elektroničkih uređaja.



OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- ⊙ Uređaj se nikada ne smije upotrebljavati u blizini kade, tuša, punog umivaonika i sl.
- ⊙ Motorni blok, priključni kabel i mrežni utikač nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- ⊙ Zaštitite motorni blok od vlage i vode koja kaplje i pršće.
- ⊙ Ako tekućina prodre u blok motora, priključni kabel odmah izvucite iz utičnice. Prije ponovne uporabe zatražite provjeru uređaja.
- ⊙ Ne rukujte uređajem vlažnim rukama.
- ⊙ Ako uređaj upadne u vodu, odmah izvucite priključni kabel iz utičnice. Tek tada izvadite uređaj.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Priključni kabel utaknite u utičnicu tek nakon što u cijelosti sastavite uređaj.
- ⊙ Priključni kabel priključite samo u pravilno instaliranu i lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite priključni kabel.
- ⊙ Pazite da priključni kabel ne predstavlja opasnost od spoticanja te da nitko ne može zapeti ili stati na njega.
- ⊙ Držite priključni kabel podalje od vrućih površina (npr. grijaće ploče štednjaka).
- ⊙ Pri uporabi uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgnječi.
- ⊙ Pri izvlačenju mrežnog kabela iz utičnice uvijek povlačite za kabel, nikada za kabel.
- ⊙ Izvucite priključni kabel iz utičnice:
 - u slučaju pojave smetnje
 - kada ne upotrebljavate uređaj
 - prije sastavljanja ili rastavljanja uređaja
 - prije čišćenja uređaja
 - u slučaju nevremena.
- ⊙ Nemojte se koristiti uređajem ako postoje vidljiva oštećenja na uređaju, dodacima ili priključnom kabelu.

- ⊙ Da biste izbjegli opasnosti, nemojte vršiti izmjene na uređaju.



OPASNOST od ozljeda uslijed posjekotina!

- ⊙ Imajte na umu da su oštrice križnog noža vrlo oštre. Oštrice nikada nemojte dodirivati golim rukama kako biste izbjegli posjekotine.
- ⊙ Pri ručnom pranju voda treba biti toliko bistra da možete dobro vidjeti oštrice da se ne biste ozlijedili vrlo oštrim noževima.



OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- ⊙ Nemojte stavljati žlicu ili slične predmete u rotirajuće dijelove. I dugu kosu ili šikro odjeću držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ⊙ Namirnice u otvor za punjenje pritišćite samo potiskivačem, a nikako prstima. Postoji značajan rizik od ozljeda.
- ⊙ Provjerite je li uređaj isključen prije uključivanja mrežnog kabela u utičnicu.
- ⊙ Isključite uređaj i izvucite priključni kabel iz utičnice prije pričvršćivanja ili odvajanja montiranog nastavka.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Postavite uređaj samo na ravnu, suhu, neklizajuću i vodootpornu površinu da biste spriječili da uređaj padne ili sklizne.
- ⊙ Provjerite jeste li pravilno umetnuli križni nož. Nepravilno umetanje oštetit će uređaj.
- ⊙ Ne stavljajte uređaj na vruće površine, npr. grijaće ploče štednjaka.
- ⊙ Nemojte previše pritiskati napunjene namirnice. Primijenite ravnomjeran pritisak da se motor ne bi zaustavio.
- ⊙ Nemojte pokretati uređaj ako je prazan, tako može doći do pregrijavanja i oštećenja motora.

- ⊙ Nemojte pritiskati tipku **REV** dok se motor ne zaustavi.
- ⊙ Nemojte aktivirati obrnuti način rada tipkom **REV** pri pasiranju rajčica. Sok od rajčica mogao bi ući u unutrašnjost bloka motora.
- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Perforirani diskovi i plastični prsten na transportnoj pužnici pri isporuci su premazani tankim slojem ulja. Premažite te dijelove nakon čišćenja malom količinom jestivog ulja.
- ⊙ Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen neprokliznim plastičnim nožicama. Budući da je namještaj prevučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrže sastavne dijelove koji mogu nagrizati i oštetiti neproklizne plastične nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

4. Opseg isporuke

- 1 motorni blok **4**
- 1 nastavak **12**
- 1 posuda za punjenje **2** s potisnikom **1**
- 1 transportna pužnica **13**
- 1 križni nož **14**
- 3 perforirana diska **15**: krupni (7 mm), srednji (5 mm), sitni (3 mm)
- 1 uski lijevak za punjenje **17**
- 1 nastavak za kibbeh (od 2 dijela): široki lijevak za punjenje **18** i adapteri **19**
- 1 prsten za zaključavanje **16**
- 1 nastavak za pasiranje (od 4 dijelova): kućište **21**, posuda za prikupljanje **22**, sito za pasiranje **23**, transportna pužnica **24**
- 1 nastavak za prhke kekse (od 2 dijela): predložak **25**, traka s motivima **26**
- 1 kompletne upute za korištenje (na internetu)
- 1 kratke upute (priložene uređaju)

5. Raspakiravanje i postavljanje

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi priloženi i neoštećeni.
3. **Očistite uređaj prije prve uporabe!** (pogledajte „Čišćenje uređaja“ na stranici 103)
4. Postavite blok motora **4** na ravnu i suhu površinu. Odaberite glatku, čistu površinu da bi se vakuumske nožice **9** mogle pričvrstiti i sigurno držati uređaj.
5. Odmotajte priključni kabel **6** potpuno s mjesta za namatanje kabela **5**.

6. Sastavljanje/ rastavljanje



OPASNOST od ozljeda!

- ⊙ Oštrice križnog noža **14** vrlo su oštre. Ne dirajte ih.
- ⊙ Prije svakog sastavljanja/rastavljanja izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Provjerite jeste li pravilno umetnuli križni nož **14**. Nepravilno umetanje oštetit će uređaj.

6.1 Montaža nastavka za mljeveno meso

1. Gurnite transportnu pužnicu **13** u nastavak **12**.



2. Stavite križni nož **14** na transportnu pužnicu **13**. Oštrice križnog noža moraju se usmjeriti suprotno od transportne pužnice.



3. Odaberite željeni perforirani disk **15** i stavite ga na transportnu pužnicu. Dva vanjska učvršćenja na perforiranom disku moraju naliježati u dva udubljenja na nastavku **12**.
 - Za krupnije mljevenje (npr. za jelo od mljevenog mesa Thüringer Mett ili krupnije mljevenu kobasicu) odaberite perforirani disk s velikim rupama (7 mm).
 - Za sitnije mljevenje (npr. za paštete, mljeveno meso, sitnije mljevene kobasice) odaberite perforirane diskove s manjim rupama (3 mm, 5 mm).
4. Zavrnite prsten za zaključavanje **16** rukom.

6.2 Montaža nastavka za kobasice

1. Gurnite transportnu pužnicu **13** u nastavak **12**.
2. Umetnite perforirani disk **15** s velikim rupama (7 mm) u transportnu pužnicu. Dva vanjska učvršćenja na perforiranom disku moraju nalijegati u dva udubljenja na nastavku **12**.
3. Umetnite lijevak za punjenje **17** na perforirani disk **15**.
4. Zavrните prsten za zaključavanje **16** rukom.

6.3 Montaža nastavka za kibbeh

1. Gurnite transportnu pužnicu **13** u nastavak **12**.
2. Umetnite adapter **19** u transportnu pužnicu. Dva vanjska učvršćenja na adapteru moraju nalijegati u dva udubljenja na nastavku **12**.
3. Stavite lijevak za punjenje **18** na adapter.
4. Zavrните prsten za zaključavanje **16** rukom.

6.4 Montaža nastavka za prhke kekse

1. Gurnite transportnu pužnicu **13** u nastavak **12**.
2. **Slika E:** Umetnite perforirani disk **15** s velikim rupama (7 mm) u transportnu pužnicu. Dva vanjska učvršćenja na perforiranom disku moraju nalijegati u dva udubljenja na nastavku **12**.
3. Stavite predložak **25** za prhke kekse na perforirani disk **15**.
4. Zavrните prsten za zaključavanje **16** rukom.
5. Uvedite traku s motivima **26** u predložak **25**.

6.5 Montaža nastavka za pasiranje rajčica

1. Pritisnite sito za pasiranje **23** u kućište **21**.
2. Gurnite transportnu pužnicu **13** u nastavak **12**.
3. **Slika D:** Stavite transportnu pužnicu **24** nastavka za pasiranje **20** na transportnu pužnicu **13** u nastavku **12**.
4. Postavite kućište **21** na nastavak **12**. Dva vanjska učvršćenja na adapteru moraju nalijegati u dva udubljenja na nastavku **12**.
5. **Slika D ①:** Zavrните prsten za zaključavanje **16** rukom.
6. **Slika D ②:** Stavite posudu za prikupljanje **22** na kućište **21** tako da se čujno uglati.

6.6 Postavljanje montiranog nastavka na blok motora

1. Postavite blok motora **4** na ravnu i suhu površinu. Odaberite glatku, čistu površinu da bi se vakuumske nožice **9** mogle pričvrstiti i sigurno držati uređaj.
2. **Slika A:** Umetnite nastavak **12** koji je u potpunosti sastavljen za odgovarajuću pripremu na prihvat **10** na bloku motora **4**. Pritom strelica ▲ na nastavku pokazuje prema oznaci  pored gumba za otključavanje  **3**.
3. **Slika A:** Pritisnite nastavak **12** lagano na blok motora **4** i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok čujno ne sjedne na mjesto.
4. Umetnite posudu za punjenje **2** na otvor za punjenje **11**.

6.7 Skidanje nastavka nakon rada

Nastavak se mora odvojiti od bloka motora nakon rada u svrhu čišćenja.

1. Ako je potrebno, uklonite posudu za punjenje **2**.
2. **Slika B:** Pritisnite tipku za otključavanje  **3**.
3. **Slika B:** Okrenite nastavak **12** u smjeru kazaljke na satu do graničnika. Zatim izvucite nastavak iz bloka motora **4**.
4. Rastavite nastavak na sastavne dijelove.

7. Rukovanje



OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- ⊙ Namirnice u otvor za punjenje **11** pritišćite samo potiskivačem **1**, a nikako prstima. Postoji značajan rizik od ozljeda.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj je namijenjen radu od maksimalno 15 minuta bez prekida. Uređaj zatim treba isključiti dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.
- ⊙ Nemojte pokretati uređaj ako je prazan, tako može doći do pregrijavanja i oštećenja motora.

NAPOMENE:

- Zbog zagrijavanja motora se kod prvog korištenja u manjoj mjeri mogu pojaviti određeni mirisi. To nije razlog za zabrinutost. Osigurajte dobro prozračivanje.
- Ako se motor tijekom rada blokira zbog npr. prekomjernog punjenja, izvadite namirnice. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **7** da biste isključili uređaj. Kada se motor zaustavi, kratko pritisnite tipku **REV 8** za obrnuti način rada. To bi trebalo riješiti smetnju. Ponovno uključite uređaj.

7.1 Pripremanje namirnica

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređajem se ne koristite za usitnjavanje jako tvrdih namirnica poput kosti ili muškatnih oraščića.

Mljeveno meso posebno je osjetljiva namirnica. Vrlo brzo se kvari. Mljeveno meso koje je bilo pretoplo ili predugo skladišteno idealno je za razmnožavanje bakterija. Ako

sami radite i obrađujete mljeveno meso kod kuće, trebali biste slijediti ove savjete:

- Pobrinite se za iznimnu čistoću tijekom rada.
- Upotrijebite samo svježe, vrlo dobro ohlađeno meso jer se ono zagrijava u stroju za mljevenje mesa.
- S mesa odstranite kosti, tetive i kožu i narežite ga na komadiće dužine do oko 20 cm, promjera od oko 3 cm.
- Gotovo mljeveno meso odmah ohladite (ne iznad +4 °C) i iskoristite ga u roku od 6 sati.
- Ako želite pohraniti mljeveno meso, zamrznite ga odmah nakon izrade.
- Pažljivo očistite stroj za mljeveno meso. Na priboru ne smije biti ostataka.

7.2 *Mljevenje mesa*

1. Napunite komade mesa u otvor za punjenje **11** i posudu za punjenje **2**.
2. Stavite posudu za prihvrat mljevenog mesa ispod prstena za zaključavanje **16**.
3. Umetnite priključni kabel **6** u utičnicu koja odgovara tehničkim podacima na natpisnoj pločici. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku.
4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
5. Pritisnite meso potiskivačem **1** u otvor za punjenje **11**. Nemojte previše pritisnuti meso jer će inače biti toplo, sivo i masno.

NAPOMENA: ako mljeveno meso nije dovoljno sitno nakon prvog mljevenja, ohladite ga (oko 30 minuta u hladnjaku) i obrađite po drugi put strojem za mljevenje mesa.

6. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste isključili uređaj.
7. Izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.

8. Skinite sav pribor s bloka motora **4**. Stavite i temeljito očistite sve dijelove pod vrućom vodom.

7.3 *Izrada kobasica*

NAPOMENA: punjenje kobasica posebno dobro funkcionira ako to radite udvoje.

- Crijeva za kobasice možete nabaviti u mesnici ili specijaliziranoj trgovini.
 - Ako želite raditi kobasice, koristite se prirodnim crijevima. Ona imaju optimalnu debljinu i mogu se jesti. Treba vam oko 1,60 m za 1 kg smjese za kobasice. Potrebnu količinu staviti u mlaku vodu na 3 sata.
 - Za smjesu za kobasice, ovisno o receptu, pomiješajte mljeveno meso sa začinima i eventualno drugim sastojcima i sve snažno mijesite oko 5 minuta.
 - Pripremljenu smjesu za kobasice hladite u hladnjaku oko 30 minuta.
1. Pripremljenu smjesu za kobasice punite u otvor za punjenje **11** i posudu za punjenje **2**.
 2. Izvadite crijevo kobasice iz vode i istisnite vodu iz crijeva. Stavite odgovarajuće dugačko crijevo za kobasice preko lijevka za punjenje **17** do oko 5 cm i zavezite kraj.
 3. Umetnite priključni kabel **6** u utičnicu koja odgovara tehničkim podacima na natpisnoj pločici. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku.
 4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
 5. Potisnite smjesu za kobasice kroz otvor za punjenje **11** i gurnite je potiskivačem **1**. Radite što je moguće ravnomjernije. Izbjegavajte mjehuriće zraka. Po potrebi probušite kobasicu iglom.

NAPOMENA: budući da se kobasice rašire kuhanjem i smržavanjem, nemojte ih pre-puniti. Inače bi mogle puknuti.

6. Nakon svake kobasice stisnite crijevo palcem i kažiprstom da biste dobili prazan komad crijeva.
7. Prvu kobasicu okrenite 2 – 3 puta udesno, a drugu ulijevo, uvijek naizmjenično. Tako nastaje lanac kobasica.
8. Nakon punjenja smjese za kobasice pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.
9. Izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
10. Skinite sav pribor s bloka motora **4**. Rasstavite i temeljito očistite sve dijelove pod vrućom vodom.

7.4 Izrada rolica za kibbeh

- Pripremite smjesu za kibbeh rolice. Ovisno o namirnicama koje upotrebljavate, možda ćete moći upotrijebiti stroj za mljevenje mesa i perforirane diskove s manjim rupama (3 mm, 5 mm). Smjesa će postati sitnija ako je drugi put obradite strojem za mljevenje mesa.
1. Pripremljenu smjesu za kibbeh ulijte u otvor za punjenje **11**.
 2. Umetnite priključni kabel **6** u utičnicu koja odgovara tehničkim podacima na natpisnoj pločici. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku.
 3. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste uključili uređaj.
 4. Potisnite smjesu za kibbeh rolice kroz otvor za punjenje **11** i gurnite je potisnikom **1**. Radite što je moguće ravnomjernije.
 5. Kada je rolica dosegla željenu dužinu, prerežite je npr. kuhinjskim nožem.
 6. Kada potrošite smjesu za kibbeh rolice, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.

7. Izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
8. Skinite sav pribor s bloka motora **4**. Rasstavite i temeljito očistite sve dijelove pod vrućom vodom.

7.5 Izrada prhkih kekse

- Pripremite tijesto za prhke kekse.
 - Postavite papir za pečenje na lim za pečenje. Postavite lim za pečenje ispod montiranog predloška **25** za prhke kekse.
1. Centrirajte traku s motivima **26** sa željenim oblikom u predlošku **25**.
 2. Ulijte tijesto u otvor za punjenje **11**.
 3. Umetnite priključni kabel **6** u utičnicu koja odgovara tehničkim podacima na natpisnoj pločici. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku.
 4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste uključili uređaj.
 5. Potisnite tijesto kroz otvor za punjenje **11** i gurnite ga potisnikom **1**. Radite što je moguće ravnomjernije.
 6. Kada keks bude željene duljine, isključite uređaj tipkom za uključivanje/isključivanje ① **7**. Odrežite traku tijesta npr. kuhinjskim nožem.
 7. Stavite traku tijeka u željenom obliku na lim za pečenje.
 8. Ponovno uključite uređaj tipkom za uključivanje/isključivanje ① **7** i nastavite.
 9. Kada potrošite tijesto, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj i izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
 10. Skinite sav pribor s bloka motora **4**. Rasstavite i temeljito očistite sve dijelove pod vrućom vodom.

7.6 Pasiranje rajčica



OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- ⊙ Ne rukujte uređajem vlažnim rukama.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Nemojte aktivirati obrnuti način rada tipkom **REV 8** pri pasiranju rajčica. Sok od rajčica mogao bi ući u unutrašnjost bloka motora **4**.

- Operite rajčice i narežite ih na četvrtine.
- 1. Stavite posudu za hvatanje soka od rajčice ispod otvora posude za prikupljanje **22**. Stavite drugu posudu ispod kraja nastavka za pasiranje **20** radi hvatanja ostataka kože i koštica.
- 2. Napunite komade rajčice u otvor za punjenje **11**.
- 3. Umetnite priključni kabel **6** u utičnicu koja odgovara tehničkim podacima na natpisnoj pločici. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku.
- 4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
- 5. Kada potrošite komade rajčice, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste isključili uređaj.
- 6. Izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
- 7. Skinite sav pribor s bloka motora **4**.
Slika C: Rastavite i temeljito očistite sve dijelove pod vrućom vodom. Očistite i prihvat za nastavak **10** na bloku motora **4**.

8. Zaštita od preopterećenja

Uređaj ima zaštitu od preopterećenja. Ako se ona aktivira, npr. ako se blokira motor, uređaj se automatski isključuje.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste isključili uređaj.
2. Izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
3. Skinite sav pribor s bloka motora i uklonite smetnju.
4. Ostavite uređaj da se ohladi najmanje 30 minuta prije ponovne uporabe.

9. Čišćenje uređaja



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Prije svakog čišćenja izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
- ⊙ Nikada ne potapajte blok motora **4** u vodu.



OPASNOST od ozljeda uslijed posjekotina!

- ⊙ Imajte na umu da su oštrice križnog noža **14** vrlo oštre. Oštrice nikada nemojte dodirivati golim rukama kako biste izbjegli posjekotine.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ni u kom slučaju ne upotrebljavajte oštra, nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Time biste mogli oštetiti uređaj.

NAPOMENA: Odredene namirnice ili začini (npr. curry) mogu promijeniti boju plastike. To nije greška uređaja i ne predstavlja opasnost za zdravlje.

Nastavak se mora odvojiti od bloka motora nakon rada u svrhu čišćenja.

1. Ako je potrebno, uklonite posudu za punjenje **2**.
2. **Slika B:** Pritisnite tipku za otključavanje  **3**.
3. **Slika B:** Okrenite nastavak **12** u smjeru kazaljke na satu do graničnika. Zatim izvucite nastavak iz bloka motora **4**.
4. Rastavite nastavak na sastavne dijelove.

9.1 Čišćenje bloka motora

1. Očistite blok motora **4** vlažnom krpom. Možete upotrijebiti i malo sredstva za pranje posuda.
2. Isperite ga čistom krpom blago navlaženom vodom.
3. Upotrijebite blok motora **4** tek kad se potpuno osuši.

9.2 Pranje u perilici posuda

Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuda:

- potisnik **1**
- uski lijevak za punjenje **17**
- široki lijevak za punjenje **18**
- adapter za široki lijevak za punjenje **19**
- kućište **21**
- posuda za prikupljanje **22**
- transportna pužnica **24**

9.3 Ručno pranje



OPASNOST od ozljeda uslijed posjekotina!

- ⊙ Kada perete ručno, upotrijebite vodu dovoljno bistru da možete jasno vidjeti radni alat da biste izbjegli ozljede uzrokovane vrlo oštrim oštricama.

Svi dijelovi pribora osim bloka motora **4** mogu se prati ručno.

- Očistite sav pribor što je prije moguće nakon upotrebe.
- Upotrijebite vodu za pranje posuda s blagim deterdžentom i isperite sve dijelove čistom vodom.
- Pustite da se svi dijelovi potpuno osuše prije ponovne upotrebe ili pospremanja.
- Istrljajte metalne površine s malo jestivog ulja da biste ih zaštitili od hrđe. Nastavak **12** i prsten za zaključavanje **16** izrađeni su od aluminija i ne moraju se trljati.

9.4 Čuvanje

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Perforirani diskovi **15** i plastični prsten na transportnoj pužnici **13** pri isporuci su premazani tankim slojem ulja. Premazite te dijelove nakon čišćenja malom količinom jestivog ulja.
- Pričekajte da se svi dijelovi potpuno osuše prije nego ih pospremite.
- Čuvajte uređaj na mjestu zaštićenom od prašine i prljavštine te izvan dosega djece.
- Namotajte priključni kabel **6** na mjesto za namatanje kabela **5**.

10. Recepti

10.1 Kibbeh

Sastojci za otprilike 20 komada

Sastojci za nadjev

200 g nemasne govedine ili janjetine

1 luk

2 žličice brašna

1 prstohvat soli

po želji npr. mješavina začina: korijander, piment, papar, cimet, klinčić, muškatni oraščić, kumin, kardamom

Sastojci za ovojnicu za kibbeh

450 g nemasne govedine ili janjetine

150 – 200 g brašna

1 žličica nasjeckanih oraha

1 žličica soli

po želji npr. mješavina začina: korijander, piment, papar, cimet, klinčić, muškatni oraščić, kumin, kardamom

1 žličica paprike u prahu

po želji čili u prahu

Masnoća ili ulje za prženje

Priprema nadjeva

1. Meso operite, osušite i narežite na veće komade.
2. Meso prvo usitnite krupnijim (7 mm), a zatim srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** stroja za mljevenje mesa.
3. Luk ogulite, nasjeckajte na sitne kockice i popržite.
4. U zdjelu stavite mljeveno meso, poprženi luk, začine, sol i brašno pa sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Priprema ovojnice za kibbeh

1. Meso operite, osušite i narežite na veće komade.
2. Meso prvo usitnite krupnijim (7 mm), a zatim srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** stroja za mljevenje mesa.
3. U meso dodajte preostale sastojke i sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Količinu brašna mijenjajte ovisno o gustoći.
4. Mesnu smjesu ponovno obradite u stroju za mljevenje mesa s finijim (3 mm) perforiranim diskom **15**.
5. Isključite uređaj i izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
6. Zamijenite perforirani disk nastavkom za kibbeh (pogledajte „Montaža nastavka za kibbeh“ na stranici 99).
7. Montirajte nastavak i ponovno pokrenite stroj za mljevenje mesa.
8. Pomoću nastavka za kibbeh oblikujte ovojnice za kibbeh dužine oko 7 cm.

Priprema kibbeha

1. Ovojnice za kibbeh odmah po završetku napunite pripremljenim nadjevom.
2. Zatvorite kibbeh tako da lagano pritisnete krajeve i stranice.
3. Na zagrijanom ulju (oko 190 °C) pržite kibbeh oko 3 minute dok ne porumene.

10.2 Svježa pečena kobasica

Sastojci za otprilike 8 komada

Sastojci

- 300 g nemasne junetine
- 500 g nemasne svinjetine
- 200 g plečke
- oko 1,6 metara svinjskih crijeva (Ø oko 30 – 32 mm)
- 20 g soli
- ½ žlice bijelog mljevenog papra
- 1 žličica kumina
- ½ žličice muškatoz oraščića

Priprema

1. Meso operite, osušite i narežite na manje komade.
2. Usitnite meso srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** stroja za mljevenje mesa.
3. Mesno smjesi dodajte pomiješane začine i sol te mijesite dok ne dobijete glatku masu. Stavite u hladnjak na oko 30 minuta.
4. Isključite uređaj i izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
5. Zamijenite perforirani disk nastavkom za punjenje kobasica (pogledajte „Montaža nastavka za kobasice“ na stranici 99).
6. Montirajte nastavak i ponovno pokrenite stroj za mljevenje mesa.
7. Punite nadjev za kobasice prema uputama (pogledajte „Izrada kobasica“ na stranici 101) i izradite kobasice dužine oko 20 cm.
8. Gotovu kobasicu dobro prepržite i pojedite isti dan.

10.3 Mesne okruglice

Sastojci za oko 8 mesnih okruglica

Sastojci

- 500 g govedine, svinjetine ili janjetine
- ½ žličice papra
- 1 jaje (veličina M)
- malo krušnih mrvica
- 2 žlice jogurta
- 1 luk
- 1 žličica paprike u prahu
- 1 režanj češnjaka
- 1 žlica senfa
- ½ vezice peršina
- 1 žličica soli
- 2 – 3 žlice ulja za prženje

Priprema

1. Meso operite, osušite i narežite na manje komade.
2. Usitnite meso srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** stroja za mljevenje mesa.
3. Ogulite češnjak i protisnite ga u zdjelu.
4. Luk ogulite i nasjeckajte na sitne kockice.
5. Peršin operite i sitno nasjeckajte.
6. Češnjaku u zdjeli dodajte sve sastojke osim krušnih mrvica i sve zamijesite u glatku smjesu.
7. Od oko 3 žlice smjese oblikujte okruglicu i malo je spljoštite.
8. Ako želite, na tanjur stavite malo krušnih mrvica i u njih uvaljajte okruglice.
9. U namašćenoj tavi prvo naglo zapecite okruglice s obje strane. Zatim ih pecite na srednjoj do laganoj vatri oko 8 – 10 minuta. Okrenite okruglice oko 2 – 3 puta tijekom pečenja.

10.4 Čevapčići

Sastojci za otprilike 4 porcije

Sastojci

500 g juneće lopatice
2 luka
2 češnja češnjaka
3 žlice krušnih mrvica
1 žlica paprike u prahu, jako ljute
1 vezica svježe majčice dušice
3 žlice maslinovog ulja
sol i papar
1 jaje

Priprema

1. Meso operite, osušite i narežite na manje komade.
2. Češnjak i luk ogulite, sitno nasjeckajte i sve stavite u veliku zdjelu.
3. Listiće majčine dušice skinite s grančica, nasjeckajte ih i dodajte u veliku zdjelu.
4. Sameljite meso krupnim (7 mm) perforiranim diskom **15** stroja za mljevenje mesa.
5. Mesnu smjesu i preostale sastojke stavite u veliku zdjelu i sve dobro promiješajte.
6. Isključite uređaj i izvucite priključni kabel **6** iz utičnice.
7. Zamijenite krupni (7 mm) za srednji (5 mm) perforirani disk **15**.
8. Montirajte nastavak i ponovno pokrenite stroj za mljevenje mesa.
9. Usitnite mesnu smjesu pomoću srednjeg (5 mm) perforiranog diska **15** stroja za mljevenje mesa.
10. Od mesne smjese oblikujte valjuške debele poput prsta i duge oko 5 cm.

NAPOMENA: za to se također može upotrijebiti nastavak za kobasice na stroju za mljevenje mesa (pogledajte „Izrada kobasica“ na stranici 101).

11. Čevapčiče pecite na srednje jakoj vatri dok ne postanu hrskavi i porumene.

10.5 Umak od rajčice

Sastojci za otprilike 4 porcije

Sastojci

oko 1 kg rajčica
1 luk
2 češnja češnjaka
2 žlice maslinovog ulja
1 prstohvat šećera
sol i papar
nekoliko listova bosiljka

Priprema

1. Operite i narežite rajčice na četvrtine.
2. Montirajte nastavak za pasiranje **20**.
3. Stavite posudu za hvatanje soka od rajčice ispod otvora posude za prikupljanje. Stavite drugu posudu ispod kraja nastavka za pasiranje radi hvatanja ostataka kože i koštica.
4. Napunite komade rajčice u otvor za punjenje **11**. Pasirajte komade rajčice.
5. Ogulite luk i narežite ga na kockice.
6. Ogulite češanj češnjaka i protisnite ga.
7. Zagrijte maslinovo ulje u loncu.
8. Dodajte kockice luka i ostavite ih da postanu staklaste.
9. Dodajte sok od rajčice. Začinite prstohvatom šećera te paprom i soli prema ukusu. Ostavite da umak od rajčice polako kuha oko 20 minuta.
10. Dodajte češnjak. Ako umak od rajčice postane gust, u svakom ga trenutku možete razrijediti vodom.
11. Ostavite umak od rajčice da nastavi polako kuhati 1 do 2 sata.
12. Kušajte umak od rajčice. Dodajte listove bosiljka i poslužite umak od rajčice.

10.6 Prhki keksi

Sastojci za otprilike 2 lima za pečenje

Sastojci

- 500 g brašna
- 250 g šećera
- 250 g maslaca
- 2 paketića vanilin šećera od 8 g
- 1 prstohvat soli
- 2 jajeta (razred M)

Priprema

1. Razdijelite maslac. Stavite maslac zajedno sa šećerom, vanilin šećerom i prstohvatom soli u zdjelu.
2. Izmiješajte smjesu pjenasto.
3. Dodajte jaja i nastavite miješati.
4. Dodajte brašno i nastavite miješati. Sada sve sastojke izmijesite u čvrsto tijesto.
5. Za daljnju obradu ostavite tijesto prekriveno ili umotano u foliju da odstoji u hladnjaku najmanje 1 sat.
6. Zagrijte pećnicu na 180 °C (gornji i donji grijač).
7. Postavite papir za pečenje na lim za pečenje.
8. Montirajte predložak za prhke kekse **25**. Centrirajte traku s motivima **26** sa željenim oblikom u predlošku.
9. Uređaj ponovno uključite. Potisnite tijesto kroz otvor za punjenje **11** i gurnite ga potisnikom **1**. Radite što je moguće ravnomjerno.
10. Kada keks bude željene duljine, isključite uređaj. Odrežite traku tijesta npr. kuhinjskim nožem.
11. Stavite traku tijeka u željenom obliku na lim za pečenje. Tako popunite lim za pečenje.
12. Pecite prhke kekse otprilike 10 do 15 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.

10.7 Falafel kuglice

Sastojci za otprilike 6 – 8 porcija (oko 70 kuglice)

Sastojci

- 500 g suhog slanutka
 - 2 žličice persina (sušeni)
 - 1 žličica kumina (usitnjeni)
 - 1 žličica korijandera (usitnjeni)
 - 1 žličica ljute paprike
 - 3 žličice morske soli (gruba)
 - 1 mladi luk
 - 2 češnja češnjaka
- Mast za pečenje ili prženje

Priprema

1. Ostavite slanutak namočen u puno vode najmanje 12 sati. Pritom najmanje jednom zamijenite vodu.

NAPOMENA: Ovaj korak **ne smijete** preskočiti ako upotrebljavate konzervirani slanutak jer je prethodno skuhan. Slanutak se prije daljnje upotrebe ne smije kuhati jer će se kuglice inače raspasti i dobit ćete gnjecavu kašu. Slanutak će se ispeći pečenjem.

2. Pomiješajte začine i stavite ih sa strane.
3. Ogulite luk i češnjak. Narežite luk na grube komade i protisnite češnjeve češnjaka.
4. Namočeni slanutak ocijedite s pomoću cjedila.
5. U zdjelu stavite slanutak, luk i protisnuti češnjak. Dodajte začine i sve pomiješajte u ravnomjernu smjesu.
6. Stavite zdjelu ispod stroja za mljevenje mesa. Smjesu ponovno obradite u stroju za mljevenje mesa s finijim (3 mm) perforiranim diskom **15**.
7. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
8. Po potrebi možete odmah obraditi smjesu ili je ostaviti da stoji nekoliko sati na sobnoj temperaturi.

9. Oblikujte kuglice veličine oraha od smjese i malo ih pritisnite s dvije strane.
10. Pecite kuglice otprilike 10 minuta u namašćenoj tavi i okrenite ih jednom tijekom pečenja.
11. Ostavite kuglice da se ocijede na kuhinjskom papiru.

11. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne funkcionira na željeni način, najprije provjerite ovaj kontrolni popis. Možda se radi o malom problemu koji možete sami ukloniti.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Pogreška	Mogući uzroci / mjere
Transportna pužnica u nastavku se ne okreće ili se okreće vrlo teško.	• Uređaj je prepunjen. Isključite uređaj. Kada se motor zaustavi, kratko pritisnite tipku REV 8 za obrnuti način rada. To bi trebalo riješiti smetnju. Ponovno uključite uređaj. ili • Uređaj ne može obraditi dijelove napunjenih namirnica. Isključite uređaj. Izvucite priključni kabel 6 iz utičnice. Skinite sav pribor s bloka motora 4. Rastavite sve dijelove i uklonite problem.

Pogreška	Mogući uzroci / mjere
Uređaj ne radi	• Je li osigurano napajanje električnom energijom? Provjerite priključak.
Uređaj snažno vibrira ili se pomiče tijekom rada.	• Vakuumske nožice 9 moraju biti čiste i suhe, a uređaj se mora postaviti na čvrstu, ravnu površinu.

12. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrížene kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i za sve dijelove opreme koji su označeni ovim simbolom. Označeni se proizvodi ne smiju baciti u normalan kućanski otpad već se moraju predati na odgovarajućem mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja. Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. Reciklaža pomaže pri redukciji potrošnje sirovine i rasterećuje okoliš.



Ambalaža

Za zbrinjavanje ambalaže obratite pažnju na odgovarajuće propise za okoliš u Vašoj zemlji.

13. Naručivanje pribora

Na našoj internetskoj stranici možete saznati koje dijelove pribora možete naknadno naručiti.

Naručivanje putem interneta

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

14. Tehnički podaci

Model:	SFWT 400 B1
Mrežni napon:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Razred zaštite:	II 
Snaga:	400 W
Potrošnja energije u isključenom stanju:	≤ 0,3 W
Maks. Kontinuirani rad (KB): (navodi koliko dugo uređaj smije raditi bez prekida)	15 minuta

Korišteni simboli

	Zaštitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (provjerena sigurnost): uređaji moraju ispunjavati opće priznata pravila tehnike i moraju biti u skladu sa Zakonom o sigurnosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća na zbrinjavanje pakiranja u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
	Simbolom za recikliranje (3 strelice) označeni su materijali koji se mogu reciklirati. Materijal se može odrediti s pomoću reciklažnog broja u sredini (ovdje: 21) i/ili skraćenice (ovdje: PAP).
~	Izmjenični napon
	Simbolom su označeni dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.
	S ovom srpskom oznakom tvrtka HOYER Handel GmbH potvrđuje sukladnost sa zahtjevima u Srbiji.
	Oznakom UKCA društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu o sukladnosti za UK.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje. U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte svoj originalni račun. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojavi greška u proizvodu, materijalu ili izradi, prema vlastitoj procjeni ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod ili vam vratiti novac. Ovo jamstvo zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun), te u pismenom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatku riječ i kada je nastupio problem.

Ako kvar pokriva naše jamstvo, dobit ćete popravljene ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo razdoblje jamstva.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Već pri kupnji možete uočiti prisutno oštećenje ili nedostatke koje odmah treba prijaviti nakon otpakiravanja proizvoda. Nakon isteka jamstvenog roka, neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno ispitano.

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Iz jamstva su isključeni svi potrošni dijelovi, koji su izloženi uobičajenom trošenju i oštećenja lomljivih dijelova, npr. sklopke, rasvjetna tijela ili drugi dijelovi koji su izrađeni od stakla.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod oštećen ili nije propisno korišten ili održavan.

Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, treba strogo slijediti sve upute za korištenje. Treba izbjegavati sve vrste korištenja i rukovanja protivno navedenim uputama i upozorenjima.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu, a ne u komercijalne svrhe. U slučaju nedozvoljenog i nepravilnog rukovanja, zloupotrebe ili zahvata koje nisu poduzeli naši ovlašteni serviseri, jamstvo se poništava.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtjeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 487857_2510** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.

- Ako se pojave neispravnosti ili neki drugi nedostaci, najprije kontaktirajte sa servisnim centrom navedenim u nastavku **telefonski** ili **e-poštom**.
- Neispravan proizvod na taj način možete uz priloženi račun kupnje (izvadak) i opis postojećeg nedostatka i datum pojavljivanja problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koji će vam biti naveden.

Na www.lidl-service.com možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softwere.



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **487857_2510** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

(HR) Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 487857_2510



Dobavljač

Ne zaboravite da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

Sadržaj

1. Pregled	115
2. Namenska upotreba	116
3. Bezbednosne napomene	117
4. Obim isporuke	120
5. Raspakivanje i postavljanje	120
6. Montaža/demontaža	120
6.1 Montaža dodatka za mleveno meso	120
6.2 Montaža dodatka za kobasice	121
6.3 Montaža dodatka za kebbe ćufte	121
6.4 Montaža dodatka za brizgano pecivo	121
6.5 Montaža dodatka za pasiranje paradajza	121
6.6 Montaža dodatka na blok motora	121
6.7 Skidanje dodatka nakon rada	121
7. Rukovanje	122
7.1 Pripremanje namirnica	122
7.2 Priprema mesa za mleveno meso	122
7.3 Pravljenje kobasica	123
7.4 Pravljenje rolnica za kebbe ćufte	124
7.5 Proizvodnja brizganog peciva	124
7.6 Pasiranje paradajza	124
8. Zaštita od preopterećenja	125
9. Čišćenje uređaja	125
9.1 Čišćenje bloka motora	125
9.2 Pranje u mašini za pranje sudova	126
9.3 Ručno pranje	126
9.4 Skladištenje	126
10. Recepti	127
10.1 Kebbe ćufte	127
10.2 Sveža roštiljska kobasica	128
10.3 Ćufte	128
10.4 Čevapčići	129
10.5 Umak od paradajza	129
10.6 Brizgano pecivo	130
10.7 Falafel	130
11. Rešavanje problema	131
12. Odlaganje na otpad	132
13. Naručivanje delova dodatne opreme	132
14. Tehnički podaci	132
15. Garancija i garantni list	133

1. Pregled

- 1** Gurač
- 2** Posuda za punjenje
- 3** : Dugme za oslobađanje
- 4** Blok motora
- 5** Prostor za namotavanje kabla
- 6** Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 7** : Taster za uključivanje/isključivanje
- 8** **REV**: Prekidač za hod unazad
- 9** Vakuumske nožice
- 10** Prihvat za dodatak
- 11** Cev za punjenje
- 12** Dodatak
- 13** Puž
- 14** Krstasti nož
- 15** Perforirani diskovi
- 16** Prsten za zatvaranje
- 17** Uski levak za punjenje
- 18** Široki levak za punjenje
- 19** Adapter za široki levak za punjenje
- 20** Nastavak za pasiranje
- 21** Kućište
- 22** Posuda za skupljanje soka od paradajza
- 23** Sito za pasiranje
- 24** Puž dodatka za pasiranje
- 25** Nastavak za brizgano pecivo
- 26** Motivna traka

Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na kupovini nove mašine za mlevenje mesa.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa svim opcijama:

- **Pre prvog puštanja u rad pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **Pre svega, pratite bezbednosne napomene!**
- **Uređajem se sme rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **U slučaju da uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, priložite ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo proizvoda.**

Nadamo se da ćete uživati u radu sa novom mašinom za mlevenje mesa!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol označava da tako označeni materijali ne menjaju ukus i miris namirnica.

2. Namenska upotreba

Ova mašina za mlevenje mesa se koristi za mlevenje svežeg, sirovog mesa, pasiranje paradajza i pripremu brizganog peciva.

Ovaj uređaj je predviđen za privatnu upotrebu. Uređaj sme da se koristi samo u zatvorenom prostoru.

Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna upotreba

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Koristite mašinu za mlevenje mesa bez prekida najviše 15 minuta.
Posle toga uređaj mora ostati isključen sve dok se ne ohladi do sobne temperature.
- ⊙ Nemojte da koristite mašinu za mlevenje mesa za usitnjavanje veoma čvrstih namirnica, kao npr. zamrznutih namirnica, kostiju, muskatnog oraščića, žitarica ili zrna kafe.

3. Bezbednosne napomene

Upozoravajuće napomene

Ukoliko je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće upozoravajuće napomene:



OPASNOST! Visok nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.

UPOZORENJE! Srednji nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne povrede ili teške materijalne štete.

OPREZ: Nizak nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može dovesti do lakših telesnih povreda ili materijalne štete.

NAPOMENA: Činjenice i posebne karakteristike koje treba uzeti u obzir prilikom rukovanja uređajem.

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj.
- ⊙ Deca se ne smeju igrati sa uređajem.
- ⊙ Uređaj i njegov priključni kabl moraju da se drže dalje od dece.
- ⊙ Ovaj uređaj smeju da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati.
- ⊙ U slučaju da se priključni kabl za električnu mrežu kod ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač ili njegov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, da bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Blok motora ne sme da se uranja vodu.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Uređaj se uvek mora odvojiti od mreže kada nije pod nadzorom i pre sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.
- ⊙ Vodite računa o tome da su oštrice krstastog noža veoma oštre:
 - Da biste izbegli posekotine, nikada ne dodirujte sečiva golim rukama.
 - Kada perete ručno, koristite vodu koja je dovoljno bistra da možete jasno da vidite radni alat i izbegnete povredu na veoma oštrim sečivima.
 - Prilikom sklapanja i rastavljanja radnih alata pazite da ne dodirnete sečiva.

- ⊙ Pre zamene dodatne opreme ili dodatnih delova koji se kreću u toku rada, uređaj mora biti isključen i odvojen od mreže.
- ⊙ U slučaju zloupotrebe uređaja može doći do povrede.
- ⊙ Uređaj je dimenzioniran za maksimalno vreme rada u trajanju od 15 minuta bez prekida. Posle toga uređaj mora ostati isključen sve dok se ne ohladi do sobne temperature.
- ⊙ Pre prve upotrebe očistite sve delove i površine koje dolaze u dodir sa namirnicama (vidi „Čišćenje uređaja“ na strani 125).



OPASNOST za decu!

- ⊙ Ambalažni materijal nije igračka za decu. Deca se ne smeju igrati plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

- ⊙ Električni uređaji mogu da dovedu do opasnosti po kućne ljubimce i domaće životinje. Osim toga, životinje takođe mogu da prouzrokuju oštećenja na uređaju. Zato životinje treba udaljiti od električnih uređaja.



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

- ⊙ Uređaj nikada ne sme da radi u blizini kade, tuša, vodom napunjenog lavaboa ili slično.
- ⊙ Blok motora, priključni kabl i mrežni utikač ne smeju da se uranjaju u vodu ili druge tečnosti.
- ⊙ Zaštitite blok motora od vlage, kapanja i prskanja vode.
- ⊙ Ukoliko tečnost prodre u blok motora, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Pre ponovnog puštanja u rad uređaj mora da se proveriti.
- ⊙ Nemojte da rukujete uređajem mokrim rukama.
- ⊙ Ako uređaj padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Tek nakon toga izvadite uređaj.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Mrežni utikač priključite u utičnicu tek kada je uređaj potpuno montiran.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo na pravilno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl ošteti na oštrim ivicama ili vrućim tačkama. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Nakon isključivanja, uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⊙ Vodite računa da priključni kabl ne predstavlja opasnost od saplitanja ili zapetljavanja, kao i da se ne može nagaziti.
- ⊙ Priključni kabl udaljite od vrućih površina (npr. ringli).
- ⊙ Tokom korišćenja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prignječi.
- ⊙ Kada izvlačite mrežni utikač iz utičnice, uvek vucite utikač a ne kabl.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - kada dođe do smetnje
 - kada se uređaj ne koristi
 - pre nego što sastavite ili rastavite uređaj
 - pre čišćenja uređaja

- tokom oluje s grmljavinom
- ⊙ Ne koristite uređaj ako na uređaju, delovima dodatne opreme ili priključnom kablju primetite oštećenja.
- ⊙ Da bi se izbegle opasnosti, nemojte vršiti izmene na uređaju.



OPASNOST od posekotina!

- ⊙ Vodite računa o tome da su oštrice krstastog noža veoma oštre. Da biste izbegli posekotine, nikada ne dodirujte sečiva golim rukama.
- ⊙ Kada perete ručno, koristite vodu koja je dovoljno bistra da možete jasno da vidite sečiva i izbegnete povredu na veoma oštrim noževima.



OPASNOST usled rotirajućih delova!

- ⊙ Nemojte da držite kašike ili slično u rotirajućim delovima. Dugu kosu ili široku odeću takođe držite dalje od rotirajućih delova.
- ⊙ Kada ubacujete namirnice u cev za punjenje, pritiskajte ih samo guračem, nikako prstima. Postoji opasnost od povrede.
- ⊙ Vodite računa da uređaj bude isključen, pre nego što mrežni utikač umetnete u utičnicu.
- ⊙ Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice pre nego što montirate ili skinete dodatak.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj postavite isključivo na ravnu, suhu, neklizajuću i vodootpornu površinu, kako uređaj ne bi mogao ni da padne niti da sklizne.
- ⊙ Uverite se da ste pravilno umetnuli krstasti nož. Pogrešnim umetanjem možete oštetiti uređaj.
- ⊙ Ne stavljajte uređaj na vruću površinu npr. na ringle šporeta.

- ⊙ Nemojte da vršite preveliki pritisak na namirnicu koju ubacujete. Pritisak treba da bude ravnomeran tako da se ne blokira motor.
- ⊙ Nemojte upotrebljavati uređaj na prazno, jer se usled toga motor može zagrejati i oštetiti.
- ⊙ Nemojte pritiskati taster **REV** dok se motor ne zaustavi.
- ⊙ Prilikom pasiranja paradajza nemojte da aktivirate kretanje unazad tasterom **REV**. Sok od paradajza bi mogao da bude potisnut u blok motora.
- ⊙ Koristite samo originalni pribor.
- ⊙ Perforirani diskovi i plastični prstenovi na pužu prilikom isporuke su premazani tankim slojem ulja. Posle čišćenja istrljajte ove delove sa malo jestivog ulja.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen neklizajućim plastičnim vakuumskim nožicama. Pošto je nameštaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za negu, ne može se u potpunosti isključiti da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagrizaaju i omekšavaju plastične vakuumske nožice. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu.

4. Obim isporuke

- 1 Blok motora **4**
- 1 Dodatak **12**
- 1 Posuda za punjenje **2** sa guračem **1**
- 1 Puž **13**
- 1 Krstasti nož **14**
- 3 Perforirana diska **15**: krupni (7 mm), srednji (5 mm), fini (3 mm)
- 1 Uzani levak za punjenje **17**
- 1 Dodatak za kebbe čufte (2 dela): široki levak za punjenje **18** i adapter **19**
- 1 Prsten za zatvaranje **16**
- 1 Dodatak za pasiranje (4-delni): Kučište **21**, posuda za skupljanje **22**, sito za pasiranje **23**, puž **24**
- 1 Dodatak za brizgano pecivo (2-delni): Nastavak **25**, motivna traka **26**
- 1 kompletno uputstvo za upotrebu (na internetu)
- 1 Kratko uputstvo (priloženo uz uređaj)

5. Raspakivanje i postavljanje

- 1. Uklonite sav ambalažni materijal.
- 2. Proverite da li su svi delovi dostupni i neoštećeni.
- 3. **Očistite uređaj pre prvog korišćenja!** (vidi „Čišćenje uređaja“ na strani 125)
- 4. Blok motora **4** postavite na ravnu i suhu površinu. Izaberite ravnu, čistu podlogu, kako bi vakuumske nožice **9** mogle da se prilepe i obezbede da se uređaj ne pomera.
- 5. Potpuno razmotajte priključni kabl **6** sa dela za namotavanje kabla **5**.

6. Montaža/demontaža



OPASNOST od povreda!

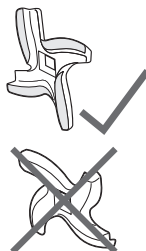
- ⊙ Sečiva krstastog noža **14** su veoma oštra. Ne dodirujte ih.
- ⊙ Pre svake montaže/demontaže izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uverite se da ste pravilno umetnuli krstasti nož **14**. Pogrešnim umetanjem možete oštetiti uređaj.

6.1 Montaža dodatka za mleveno meso

- 1. Gurnite puža **13** u dodatak **12**.



- 2. Postavite krstasti nož **14** na puža **13**. Sečiva krstastog noža moraju biti usmerene suprotno od puža.

- 3. Izaberite željeni perforirani disk **15** i postavite ga na puža. Dva spoljna učvršćivača na perforiranom disku moraju da se uglave u dva udubljenja na dodatku **12**.
 - Za grubi kvalitet (npr. za Thüringer Mett ili grube kobasice) izaberite perforirani disk sa velikim rupama (7 mm).
 - Za finiji kvalitet (npr. za paštete, mleveno meso, fine kobasice) izaberite perforirane diskove sa manjim otvorima (3 mm, 5 mm).
- 4. Ručno zavrnite prsten za zatvaranje **16**.

6.2 Montaža dodatka za kobasice

1. Gurnite puža **13** u dodatak **12**.
2. Postavite perforirani disk **15** sa velikim rupama (7 mm) na puž. Dva spoljna pričvršćivača na perforiranom disku moraju da leže u dva udubljenja na dodatku **12**.
3. Postavite levak za punjenje **17** na perforirani disk **15**.
4. Ručno zavrните prsten za zatvaranje **16**.

6.3 Montaža dodatka za kebbe ćufte

1. Gurnite puža **13** u dodatak **12**.
2. Postavite adapter **19** na puža. Dva spoljna učvršćivača na adapteru moraju da se uglove u dva udubljenja na dodatku **12**.
3. Postavite levak za punjenje **18** na adapter.
4. Ručno zavrните prsten za zatvaranje **16**.

6.4 Montaža dodatka za brizgano pecivo

1. Gurnite puža **13** u dodatak **12**.
2. **Slika E:** Postavite perforirani disk **15** sa velikim rupama (7 mm) na puž. Dva spoljna pričvršćivača na perforiranom disku moraju da leže u dva udubljenja na dodatku **12**.
3. Postavite nastavak **25** za brizgano pecivo na perforirani disk **15**.
4. Ručno zavrните prsten za zatvaranje **16**.
5. Ubacite motivnu traku **26** u nastavak **25**.

6.5 Montaža dodatka za pasiranje paradajza

1. Pritisnite sito za pasiranje **23** u kućište **21**.
2. Gurnite puža **13** u dodatak **12**.
3. **Slika D:** Natakните puž **24** dodatka za pasiranje **20** na puž **13** u dodatku **12**.
4. Postavite kućište **21** na dodatak **12**. Dva spoljna učvršćivača na adapteru moraju da se uglove u dva udubljenja na dodatku **12**.
5. **Slika D ①:** Ručno zavrните prsten za zatvaranje **16**.
6. **Slika D ②:** Natakните posudu za skupljanje **22** na kućište **21** tako da čujno nalegne.

6.6 Montaža dodatka na blok motora

1. Blok motora **4** postavite na ravnu i suhu površinu. Izaberite ravnu, čistu podlogu, kako bi vakuumske nožice **9** mogle da se prilepe i obezbede da se uređaj ne pomera.
2. **Slika A:** Postavite dodatak **12** koji je potpuno montiran za odgovarajuću pripremu na prihvatač **10** na bloku motora **4**. Oznaka u vidu strelice ▲ na dodatku je okrenuta prema oznaci ① pored dugmeta za oslobađanje ② **3**.
3. **Slika A:** Lagano pritisnite dodatak **12** na blok motora **4** i okrećite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu dok ne ulegne na mesto.
4. Natakните posudu za punjenje **2** na cev za punjenje **11**.

6.7 Skidanje dodatka nakon rada

Kada završite sa radom, skinite dodatak sa bloka motora da biste ga oprali.

- Po potrebi uklonite posudu za punjenje **2**.
- Slika B:** Pritisnite dugme za oslobađanje **3**.
- Slika B:** Okrećite dodatak **12** u smeru kretanja kazaljke na satu dok se ne zaustavi. Skinite dodatak sa bloka motora **4**.
- Rastavite dodatak na sastavne delove.

7. Rukovanje



OPASNOST usled rotirajućih delova!

- ⊗ Kada ubacujete namirnice u cev za punjenje **11**, pritiskajte ih samo guračem **1**, nikako prstima. Postoji opasnost od povrede.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊗ Uređaj je dimenzioniran za neprekidno trajanje rada od najviše 15 minuta. Posle toga uređaj mora ostati isključen sve dok se ne ohladi do sobne temperature.
- ⊗ Nemojte upotrebljavati uređaj na prazno, jer se usled toga motor može zagrejati i oštetiti.

NAPOMENE:

- Prilikom prvih nekoliko korišćenja može doći do manjeg stvaranje mirisa usled zagrevanja motora. To je bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje prostorije.
- Ako se motor tokom rada blokira npr. zbog prepunjavanja, smanjite punjenje. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **7** da biste isključili uređaj. Kada se motor zaustavi, kratko pritisnite taster **REV 8** za hod unazad. To bi trebalo da reši problem. Ponovo uključite uređaj.

7.1 Pripremanje namirnica

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊗ Nemojte da koristite uređaj za usitnjavanje veoma čvrstih namirnica, kao npr. kostiju ili muskatnih oraščića.

Mleveno meso je posebno osetljiva namirnica. Ono se vrlo brzo zagreva. Mleveno meso koje je čuvano previše toplo ili previše dugo predstavlja idealno mesto za razmnožavanje bakterija. Ako sami pravite i obrađujete mleveno meso kod kuće, trebalo bi da se pridržavate sledećih saveta:

- Prilikom svih radova vodite računa o maksimalnoj mogućoj čistoći.
- Koristite samo sveže, veoma dobro ohlađeno meso, jer se zagreva u mašini za mlevenje mesa.
- Odstranite kosti, tetive i kožu sa mesa i isecite ga na komade dužine od oko 20 cm sa prečnikom od oko 3 cm.
- Gotovo mleveno meso odmah ponovo ohladite (ne iznad +4 °C) i upotrebite u roku od 6 sati.
- Ako želite da čuvate mleveno meso, zamrznite ga odmah nakon pravljenja.
- Pažljivo očistite mašinu za mlevenje mesa. Na dodatnoj opremi ne sme biti nikakvih ostataka.

7.2 Priprema mesa za mleveno meso

- Ubacite komade mesa u cev za punjenje **11** i posudu za punjenje **2**.
- Stavite činiju za prihvatanje mlevenog mesa ispod prstena za zatvaranje **16**.
- Priključite mrežni utikač **6** na utičnicu koja odgovara podacima navedenim na tipskoj pločici. Utičnica i posle priključivanja mora da bude lako pristupačna u bilo kom trenutku.

4. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste uključili uređaj.
5. Meso pritiskajte u cevi za punjenje **11** samo guračem **1**. Ne pritiskajte meso previše, inače će postati toplo, sivo i masno.

NAPOMENA: Ako mleveno meso nije dovoljno fino posle prvog prolaza, ohladite ga (oko 30 minuta u frižideru) i ponovo ga obradite mašinom za mlevenje mesa.

6. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.
7. Izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
8. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora **4**. Rastavite i temeljno očistite sve delove pod toplom vodom.

7.3 Pravljenje kobasica

NAPOMENA: Punjenje kobasica je posebno dobro iskustvo ako to rade dve osobe.

- Omotače za kobasice možete nabaviti u mesari ili specijalizovanoj mesari.
 - Ako želite da napravite kobasice, koristite prirodni omotač. Ima optimalnu debljinu i može se jesti. Računajte na oko 1,60 m za 1 kg mase za kobasice. Stavite potrebnu količinu u mlaku vodu na 3 sata.
 - Za nadev za kobasice, u zavisnosti od recepta, pomešajte mleveno meso sa začinima i eventualno drugim sastojcima i sve to energično mesite oko 5 minuta.
 - Pripremljenu masu za kobasice ohladite u frižideru oko 30 minuta.
1. Ubacite pripremljeni nadev za kobasice u cev za punjenje **11** i posudu za punjenje **2**.

2. Izvadite omotač za kobasice iz vode i iscedite vodu iz omotača. Postavite omotač za kobasice preko levka za punjenje **17** na potrebnu dužinu do oko 5 cm i vežite kraj.
3. Priključite mrežni utikač **6** na utičnicu koja odgovara podacima navedenim na tipskoj pločici. Utičnica i posle priključivanja mora da bude lako pristupačna u bilo kom trenutku.
4. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste uključili uređaj.
5. Nadev za kobasice gurajte kroz cev za punjenje **11** koristeći gurač **1**. Radite što je moguće ravnomernije. Izbegavajte pravljenje mehurića vazduha. Ako je potrebno, probušite kobasicu iglom.

NAPOMENA: Pošto se kobasice šire kada se kuvaju i zamrzavaju, nemojte da ih prepunjujete. U suprotnom bi kobasice mogle da puknu.

6. U zavisnosti od dužine kobasice, na potrebnom mestu palcem i kažiprstom stisnite omotač da napravite prazan komad omotača.
7. Prvu kobasicu okrenite 2-3 puta udesno, a drugu ulevo, i tako naizmenično. Na taj način se pravi lanac kobasica.
8. Kada napunite kobasicu, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.
9. Izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
10. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora **4**. Rastavite i temeljno očistite sve delove pod toplom vodom.

7.4 Pravljenje rolnica za kebbe ćufte

- Pripremite masu za rolnice za kebbe ćufte. U zavisnosti od namirnica koje koristite, za ovo možete da koristite mašinu za mlevenje mesa i perforirani disk sa manjim rupama (3 mm, 5 mm). Smesa će postati finija ako je drugi put obradite mašinom za mlevenje mesa.
1. Ubacite pripremljenu masu za rolnice za kebbe ćufte u cev za punjenje **11** i gurajte je guračem.
 2. Priključite mrežni utikač **6** na utičnicu koja odgovara podacima navedenim na tipskoj pločici. Utičnica i posle priključivanja mora da bude lako pristupačna u bilo kom trenutku.
 3. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
 4. Masu za rolnice za kebbe ćufte gurajte kroz cev za punjenje **11** koristeći gurač **1**. Radite što je moguće ravnomernije.
 5. Kada rolnica dostigne željenu dužinu, isecite je npr. kuhinjskim nožem.
 6. Kada iskoristite masu za rolnice za kebbe ćufte, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
 7. Izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
 8. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora **4**. Rastavite i temeljno očistite sve delove pod toplom vodom.

7.5 Proizvodnja brizganog peciva

- Pripremite testo za brizgano testo.
- Obložite pleh za pečenje papirom za pečenje. Stavite pleh za pečenje ispod montiranog nastavka **25** za brizgano pecivo.

1. Centrirajte motivnu traku **26** sa želje-nim kalupom u nastavku **25**.
2. Ubacite testo u cev za punjenje **11**.
3. Priključite mrežni utikač **6** na utičnicu koja odgovara podacima navedenim na tipskoj pločici. Utičnica i posle priključivanja mora da bude lako pristupačna u bilo kom trenutku.
4. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste uključili uređaj.
5. Pritisnite testo kroz cev za punjenje **11** gurajte ga guračem **1**. Radite što je moguće ravnomernije.
6. Isključite uređaj preko tastera za pokre-tanje/zaustavljanje **① 7** kada pecivo dostigne željenu dužinu. Odsecite traku testa npr. kuhinjskim nožem.
7. Traku testa u željenom kalupu stavite na pleh za pečenje.
8. Ponovo uključite uređaj tasterom za uključivanje/isključivanje **① 7** i nastavite.
9. Kada iskoristite testo, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **① 7** da biste isključili uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
10. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora **4**. Rastavite i temeljno očistite sve delove pod toplom vodom.

7.6 Pasiranje paradajza



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

- ⊙ Nemojte da rukujete uređajem mokrim rukama.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Prilikom pasiranja paradajza nemojte da aktivirate kretanje unazad tasterom **REV 8**. Sok od paradajza bi mogao da bude potisnut u blok motora **4**.

- Operite paradajz i isecite ga na četvrtke.

1. Stavite činiju za skupljanje soka od paradajza ispod otvora u posudi za skupljanje **22**. Stavite još jednu činiju ispod kraja dodatka za pasiranje **20**, da biste skupili ostatke kore i semenke.
2. Ubacite komade paradajza u cev za punjenje **11**.
3. Priključite mrežni utikač **6** na utičnicu koja odgovara podacima navedenim na tipskoj pločici. Utičnica i posle priključivanja mora da bude lako pristupačna u bilo kom trenutku.
4. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste uključili uređaj.
5. Kada iskoristite komade paradajza, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.
6. Izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
7. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora **4**.

Slika C: Rastavite i temeljno očistite sve delove pod toplom vodom. Takođe očistite prihvat za dodatak **10** na bloku motora **4**.

8. Zaštita od preopterećenja

Uređaj ima zaštitu od preopterećenja. Ako se ona aktivira, npr. ako motor blokira, uređaj se automatski isključuje.

1. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje ① **7** da biste isključili uređaj.
2. Izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
3. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora i potvrdite smetnju.
4. Ostavite uređaj da se ohladi najmanje 30 minuta, pre nego što ga ponovo pustite u rad.

9. Čišćenje uređaja



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
- ⊙ Nikada nemojte uranjati blok motora **4** u vodu.



OPASNOST od posekotina!

- ⊙ Vodite računa o tome da su oštrice krstastog noža **14** veoma oštre. Da biste izbegli posekotine, nikada ne dodirujte sečiva golim rukama.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte koristiti abrazivna, nagrizajuća ili grebuća sredstva za čišćenje. Time možete oštetiti uređaj.

NAPOMENA: Određene namirnice ili začini (npr. kari) mogu ofarbati plastične delove. To nije greška uređaja niti je opasno po zdravlje.

Kada završite sa radom, skinite dodatak sa bloka motora da biste ga oprali.

1. Po potrebi uklonite posudu za punjenje **2**.
2. **Slika B:** Pritisnite dugme za oslobađanje ② **3**.
3. **Slika B:** Okrećite dodatak **12** u smeru kretanja kazaljke na satu dok se ne zaustavi. Skinite dodatak sa bloka motora **4**.
4. Rastavite dodatak na sastavne delove.

9.1 Čišćenje bloka motora

1. Očistite blok motora **4** vlažnom krpom. Možete da koristite i malo sredstva za pranje posuđa.
2. Zatim prebrišite uređaj čistom krpom malo nakvašenom čistom vodom.
3. Blok motora **4** koristite ponovo tek kada se potpuno osuši.

9.2 *Pranje u mašini za pranje sudova*

Sledeći delovi se mogu prati u mašini za pranje sudova:

- Gurač **1**
- Uski levak za punjenje **17**
- Široki levak za punjenje **18**
- Adapter za široki levak za punjenje **19**
- Kućište **21**
- Posuda za skupljanje **22**
- Puž **24**

9.3 *Ručno pranje*



OPASNOST od posekotina!

- ⊙ Kada perete ručno, koristite vodu koja je dovoljno bistra da možete jasno da vidite radni alat i izbegnete povredu na veoma oštrim sečivima.

Svi delovi dodatne opreme osim bloka motora **4** mogu se prati ručno.

- Po mogućstvu očistite sve delove dodatne opreme odmah posle upotrebe.
- Ako je potrebno, upotrebite malo blagog deterdženta, a zatim obrišite čistom vodom.
- Ostavite sve delove da se potpuno osuše, pre nego što ih ponovo upotrebite ili odložite.
- Istrljajte metalne površine sa malo jestivog ulja kako biste ih zaštitili od rđe. Dodatak **12** i prsten za zatvaranje **16** su izrađeni od aluminijuma i ne smeju se ribati.

9.4 *Skladištenje*

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Perforirani diskovi **15** i plastični prstenovi na pužu **13** prilikom isporuke su premazani tankim slojem ulja. Posle čišćenja istrljajte ove delove sa malo jestivog ulja.
- Ostavite sve delove da se potpuno osuše, pre nego što ih odložite na čuvanje.
- Čuvajte uređaj zaštićen od prašine i prljavštine i daleko od dece.
- Namotajte priključni vod **6** na deo za namotavanje kabla **5**.

10. Recepti

10.1 Kebbe ćufte

Sastojci za oko 20 komada

Sastojci za nadev

200 g nemasne govedine ili jagnjetine

1 crni luk

2 kašičice brašna

1 prstohvat soli

po želji, npr. mešavina začina od: Korijandera, aleve paprike, bibera, cimeta, karanfilića, muskatnog oraščića, kumina, kardamoma

Sastojci za rolnice za kebbe ćufte

450 g nemasne govedine ili jagnjetine

150-200 g brašna

1 kašičica seckanih oraha

1 kašičica soli

po želji, npr. mešavina začina od: Korijandera, aleve paprike, bibera, cimeta, karanfilića, muskatnog oraščića, kumina, kardamoma

1 kašičica aleve paprike

čili prah po želji

Masti ili ulje za prženje

Priprema nadeva

1. Operite meso, osušite ga i isecite na grublje komade.
2. Prvo sameljite meso krupnijim (7 mm), a zatim srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
3. Luk oljuštite, iseckajte na sitne kockice i propržite.
4. Stavite u činiju mleveno meso, prženi luk, začine, so i brašno i sve pomešati u jednoličnu smesu.

Priprema rolnice za kebbe ćufte

1. Operite meso, osušite ga i isecite na grublje komade.
2. Prvo sameljite meso krupnijim (7 mm), a zatim srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
3. Dodajte ostale sastojke u meso i sve izmešajte u jednoličnu smesu. Promenite količinu brašna u zavisnosti od konzistencije.
4. Ponovo obradite mesnu smesu u mašini za mlevenje mesa sa finijim (3 mm) perforiranim diskom **15**.
5. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
6. Zamenite perforirani disk dodatkom za kebbe ćufte (vidi „Montaža dodatka za kebbe ćufte“ na strani 121).
7. Montirajte dodatak i ponovo pustite mašinu za mlevenje mesa u rad.
8. Koristeći dodatak za kebbe ćufte, formirajte rolnice za kebbe ćufte dužine oko 7 cm.

Priprema kebbe ćufti

1. Čim napravite nadev za kebbe ćufte odmah napunite rolnice za kebbe ćufte.
2. Zatvorite kebbe ćuftu laganim pritiskom na krajeve i stranice.
3. Pržite kebbe ćufte na zagrejanom jestivom ulju (oko 190 °C) u trajanju od oko 3 minuta dok ne porumeni.

10.2 Sveža roštiljska kobasica

Sastojci za oko 8 komada

Sastojci

- 300 g nemasne govedine
- 500 g nemasne svinjetine
- 200 g slanine od plečke
- oko 1,6 metara svinjskog creva (Ø oko 30-32 mm)
- 20 g soli
- ½ kašike belog, mlevenog bibera
- 1 kašičica kima
- ½ kašičice muskatnog oraščića

Priprema

1. Operite meso, osušite ga i isecite na male komade.
2. Sameljite meso srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
3. U mesnu smesu dodajte pomešane začine i mesite dok ne dobijete glatku smesu. Stavite ih na oko 30 minuta u frižider.
4. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
5. Zamenite perforirani disk dodatkom za kobasice (vidi „Montaža dodatka za kobasice“ na strani 121).
6. Montirajte dodatak i ponovo pustite mašinu za mlevenje mesa u rad.
7. Napunite nadev za kobasice prema uputstvu za (vidi „Pravljenje kobasica“ na strani 123) i napravite kobasice dužine oko 20 cm.
8. Gotovu roštiljsku kobasicu dobro ispecite i konzumirajte istog dana.

10.3 Ćufte

Sastojci za oko 8 ćufti

Sastojci

- 500 g govedine, svinjetine ili jagnjetine
- ½ kašičice bibera
- 1 jaje (veličina M)
- malo prezli
- 2 kašike jogurta
- 1 crni luk
- 1 kašičica aleve paprike
- 1 češanj belog luka
- 1 kašika senfa
- ½ vezice peršuna
- 1 kašičica soli
- 2-3 kašike jestivog ulja za pečenje

Priprema

1. Operite meso, osušite ga i isecite na male komade.
2. Sameljite meso srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
3. Očistite beli luk i izgnječite ga u posudi.
4. Crni luk oljuštite i iseckajte na sitne kockice.
5. Peršun operite i sitno iseckajte.
6. Sve sastojke, osim prezle, dodajte u beli luk u činiji i sve umesite u glatku smesu.
7. Od oko 3 kašike smese formirajte ćufte i malo ih poravnajte.
8. Ako želite, stavite malo prezle na tanjir i ćufte uvaljajte u njih.
9. Prvo propržite ćufte sa obe strane u tiganju sa premazom. Zatim kuvajte ćufte na srednjoj do laganoj vatri oko 8-10 minuta. Okrenite ćufte oko 2-3 puta tokom kuvanja.

10.4 Ćevapčići

Sastojci za oko 4 porcije

Sastojci

500 g govede plečke
2 glavice crnog luka
2 češnja belog luka
3 kašike prezli
1 kašika aleva paprike u prahu, veoma ljute
1 vezica svežeg timijana
3 kašike maslinovog ulja
So i biber
1 jaje

Priprema

1. Operite meso, osušite ga i isecite na male komade.
2. Očistite beli i crni luk, sitno ih iseckajte i sve stavite u veću činiju.
3. Otkinite listove timijana sa grančica, iseckajte ih i stavite u veliku činiju.
4. Sameljite meso grubim (7 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
5. Stavite mesnu smesu i ostale sastojke u veliku činiju i sve dobro izmešajte.
6. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
7. Zamenite grubi (7 mm) perforirani disk srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15**.
8. Montirajte dodatak i ponovo pustite mašinu za mlevenje mesa u rad.
9. Sameljite mesnu smesu srednjim (5 mm) perforiranim diskom **15** mašine za mlevenje mesa.
10. Od mesne smese napravite rolnice debljine oko 5 cm.

NAPOMENA: Za to se može koristiti i dodatak za kobasice na mašini za mlevenje mesa (vidi „Pravljenje kobasica“ na strani 123).

11. Pecite ćevapčiće na srednjoj vatri dok ne porumene i postanu hrskavi.

10.5 Umak od paradajza

Sastojci za oko 4 porcije

Sastojci

oko 1 kg paradajza
1 crni luk
2 češnja belog luka
2 kašike maslinovog ulja
1 prstohvat šećera
So i biber
nekoliko listića bosiljka

Priprema

1. Operite i isecite paradajz ga na četvrtke.
2. Montirajte dodatak za pasiranje **20**.
3. Stavite činiju za skupljanje soka od paradajza ispod otvora u posudi za skupljanje. Stavite još jednu činiju ispod kraja dodatka za pasiranje, da biste skupili ostatke kore i semenke.
4. Ubacite komade paradajza u cev za punjenje **11**. Pasirajte komade paradajza.
5. Oljuštite crni luk i isecite ga na kockice.
6. Oljuštite čen belog luka i izgnječite ga.
7. Zagrejte maslinovo ulje u šerpi.
8. Dodajte kockice crnog luka i pustite ih da postanu staklasti.
9. Dodajte sok od paradajza. Začinite po želji prstohvatom šećera i bibera i soli. Ostavite umak od paradajza da se krčka oko 20 minuta.
10. Dodajte beli luk. Ako umak od paradajza postane previše gust, možete ga uvek razrediti sa malo vode.
11. Ostavite umak od paradajza da se još 1-2 sata krčka na slaboj vatri.
12. Proverite ukus umaka od paradajza. Dodajte listiće bosiljka i poslužite umak od paradajza.

10.6 Brizgano pecivo

Sastojci za oko 2 pleha za pečenje

Sastojci

- 500 g brašna
- 250 g šećera
- 250 g maslaca
- 2 pakovanja vanilin šećera po 8 g
- 1 prstohvat soli
- 2 jaja (veličina M)

Priprema

1. Podelite maslac. Stavite maslac zajedno sa šećerom, vanilin šećerom i prstohvatom soli u činiju.
2. Mešajte smešu dok ne postane penasta.
3. Dodajte jaja uz mešanje.
4. Dodajte brašno uz mešanje. Umesite sve sastojke u čvrsto testo.
5. Radi dalje obrade ostavite testo pokri-veno ili umotano u foliju da stoji naj-manje 1 sat u frižideru.
6. Prethodno zagrejte rernu na 180 °C (zagrevanje odozdo/odozgo).
7. Obložite pleh za pečenje papirom za pečenje.
8. Montirajte nastavak za brizgano peci-vo **25**. Centrirajte motivnu traku **26** sa željenim kalupom u nastavku.
9. Uključite uređaj. Pritisnite testo kroz cev za punjenje **11** gurajte ga guračem **1**. Radite što je moguće ravnomernije.
10. Isključite uređaj kada pecivo dostigne željenu dužinu. Odsecite traku testa npr. kuhinjskim nožem.
11. Traku testa u željenom kalupu stavite na pleh za pečenje. Tako napunite pleh za pečenje.
12. Pecite brizgano pecivo oko 10-15 mi-nuta u prethodno zagrejanoj rerni.

10.7 Falafel

Sastojci za 6-8 porcija (oko 70 loptica)

Sastojci

- 500 g leblebija, osušenih
 - 2 kašičice peršuna (sušenog)
 - 1 kašičica kumina (mlevenog)
 - 1 kašičica korijandera (mlevenog)
 - 1 kašičica paprike, srednje ljute
 - 3 kašičice morske soli (krupne)
 - 1 glavica crnog luka
 - 2 čena belog luka
- Mast za prženje / duboko prženje

Priprema

1. Potopite leblebije u dosta vode i ostavi-te ih da odstoje najmanje 12 sati. U međuvremenu jednom promenite vo-du.

NAPOMENA: Ovaj korak **ne** možete preskočiti upotrebom leblebija iz limenke jer su one već kuvane. Leblebije se ne smeju ku-vati pre dalje upotrebe, inače će se loptice raspasti u kašu. Leblebije će biti termički obrađene prženjem.

2. Pomešajte začine i ostavite ih na stra-nu.
3. Oljuštite crni i beli luk. Krupno nasecite crni luk, a beli luk izgnječite.
4. Ocedite natopljene leblebije kroz sito.
5. Stavite leblebije, crni luk i izgnječeni beli luk u posudu. Dodajte začine i sje-dinite sve u glatku smesu.
6. Postavite posudu ispod mlina za meso. Propustite smesu kroz mlin za meso sa sitnijom rešetkom (3 mm) **15**.
7. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **6** iz utičnice.
8. Po potrebi možete odmah da nastavite sa pripremom ili ostavite smesu da ods-toji nekoliko sati na sobnoj temperaturi.
9. Od smese oblikujte loptice veličine ora-ha i blago ih spljoštite sa dve strane.

10. Pržite loptice oko 10 minuta u nelepljivom tiganju i okrenite ih jednom za to vreme.
11. Ostavite loptice da se ocede na kuhinjskom ubrusu.

11. Rešavanje problema

Ukoliko uređaj ne funkcioniše kako treba, prvo preduzmite mere iz ove kontrolne liste. Možda se radi o malom problemu koji možete sami da otklonite.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da samostalno popravljate uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mere
Ne radi	Da li je obezbeđeno strujno napajanje? Proverite priključak.
Uređaj jako vibrira ili se pomera tokom rada.	Vakuumske nožice 9 moraju biti čiste i suve, i uređaj mora biti postavljen na čistu, ravnu površinu.

Greška	Mogući uzroci / mere
Puž u dodatku se ne okreće uopšte ili se okreće samo otežano.	- Uređaj je prepunjen. Isključite uređaj. Kada se motor zaustavi, kratko pritisnite taster REV 8 za hod unazad. To bi trebalo da reši problem. Ponovo uključite uređaj. ili - Uređaj ne može da obrađuje delove ubačene namirnice. Isključite uređaj. Izvucite mrežni utikač 6 iz utičnice. Uklonite sve delove dodatne opreme sa bloka motora 4. Rastavite sve delove i potvrdite smetnju.

12. Odlaganje na otpad

Za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol precrtane kante za otpatke označava da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji mora odlagati odvojeno kao poseban otpad. To važi za ovaj proizvod i za sve delove dodatne opreme koja je označena ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smeju da se odlažu u običan kućni otpad, već moraju da se predaju na sabirno mesto za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

Ovim simbolom reciklaže označavaju se npr. predmeti ili delovi kao vredni za reciklažu. Reciklaža pomaže da se smanji potrošnja sirovina i zaštiti životna sredina.



14. Tehnički podaci

Model:	SFWT 400 B1
Mrežni napon:	220-240 V~ 50-60 Hz
Klasa zaštite:	II 
Snaga:	400 W
Potrošnja energije kada je isključen:	≤ 0,3 W
Maks. Trajni režim rada (KB): (pokazuje koliko dugo uređaj sme da radi neprekidno)	15 minuta

Ambalaža

Kada želite da odložite ambalažu, vodite računa o odgovarajućim ekološkim propisima u svojoj zemlji.

13. Naručivanje delova dodatne opreme

Na našoj veb-stranici možete da se informišete o tome koju je dodatnu opremu moguće naknadno poručiti.

Naručivanje putem interneta

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

Korišćeni simboli

	Zaštitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (Ispitana bezbednost): uređaji moraju da budu usklađeni sa opšteprihvaćenim pravilima tehnike, kao i sa zakonom o bezbednosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa EU propisima CE oznakom.
	Ovaj simbol vas podseća da pakovanje odložite na ekološki prihvatljiv način.
	Materijali koji se mogu reciklirati su označeni simbolom za reciklažu (3 strelice). Materijal se može odrediti prema reciklažnom broju koji se nalazi u sredini (ovde: 21) i/ili prema skraćenici (ovde: PAP).
~	Naizmenični napon
	Ovaj simbol označava delove koji mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
	Srpskom oznakom HOYER Handel GmbH izjavljuje usaglašenost sa srpskim zahtevima.
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa UK propisima UKCA oznakom.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

15. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800-300-180
- pošaljete e-mail na: kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je

ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

RS	
Naziv proizvoda:	Električna mašina za mlevenje mesa
Model:	SFWT 400 B1
IAN/Serijski broj:	487857_2510
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka
Ovlašćeni serviser: ICOM Communications Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **487857_2510**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Содржина

1. Преглед	137
2. Наменета употреба	138
3. Безбедносни информации	139
4. Обем на испорака	142
5. Отпакување и поставување	142
6. Монтажа/демонтажа	143
6.1 Монтажа на додаток за мелено месо	143
6.2 Монтажа на додаток за колбавчиња	143
6.3 Монтажа на додаток за кибе	143
6.4 Монтажа на додаток за преса за колачиња	143
6.5 Монтажа на додаток за пасирање домати	144
6.6 Поставување монтиран додаток на блокот на моторот	144
6.7 Отстранување на додатокот по работата	144
7. Ракување	145
7.1 Подготовка на храна	145
7.2 Обработка на месото во мелницата за месо	145
7.3 Произведување колбаси	146
7.4 Подготвување ролати за кибе	147
7.5 Произведување колачи со преса	147
7.6 Пасирање домати	148
8. Заштита од преоптоварување	148
9. Чистење на апаратот	149
9.1 Чистење на блокот на моторот	149
9.2 Миење во машина за миење садови	149
9.3 Рачно миење	149
9.4 Чување	150
10. Рецепти	150
10.1 Кибе	150
10.2 Свеж печен колбас	151
10.3 Ќофтиња	152
10.4 Ќебапчиња	152
10.5 Доматен сос	153
10.6 Колачиња од преса	153
10.7 Фалафел топчиња	154
11. Решавање проблеми	155
12. Исфрлање	156
13. Нарачување додатоци	156
14. Технички податоци	156
15. Гаранција од HOYER Handel GmbH	157

1. Преглед

- 1** Туркач
- 2** Сад за полнење
- 3** : Копче за отклучување
- 4** Блок на моторот
- 5** Намотувач на кабелот
- 6** Кабел со приклучок
- 7** : Копче за вклучување/исклучување
- 8** **REV:** Прекинувач за обратна насока
- 9** Вшмукувачки ногарки
- 10** Држач за додаток
- 11** Отвор за полнење
- 12** Додаток
- 13** Сврдло
- 14** Вкрстено сечило
- 15** Перфорирани дискови
- 16** Прстен за заклучување
- 17** Тесна инка
- 18** Широка инка
- 19** Адаптер за широка инка за полнење
- 20** Додаток за пасирање
- 21** Куќиште
- 22** Сад за собирање за доматен сок
- 23** Сито за пасирање
- 24** Сврдло за додаток за пасирање
- 25** Додаток за преса за колачиња
- 26** Калап

Ви благодариме многу за вашата доверба!

Ви честитаме за вашата нова мелница за месо.

За да се запознаете со производот и целиот обем на услуги за безбедно ракување со производот:

- Прочитајте ги овие упатства за користење темелно пред првото користење.
- Пред сè, следете ги безбедносните информации!
- Апаратот може да се користи само како што е опишано во овие упатства за користење.
- Чувајте ги овие упатства за користење.
- Доколку го подарите апаратот на некој друг, предајте го и ова упатство за употреба. Упатствата за употреба се дел од производот.

Се надеваме дека ќе уживате во вашата нова мелница за месо!

Симболи на апаратот



Симболот означува дека ваквите одлични материјали не ја менуваат храната по вкус или мирис.

2. Наменета употреба

Оваа мелница за месо се користи за мелење свежо, сурово месо, пасирање домати и подготовка на колациња од преса.

Апаратот е дизајниран за употреба во приватни домаќинства. Апаратот може да се користи само во затворен простор. Овој апарат не смее да се користи за комерцијални цели.

Предвидлива злоупотреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Користете ја мелницата за месо континуирано максимум 15 минути. После тоа, апаратот мора да остане исклучен додека не се олади на собна температура.
 - ⊙ Не користете мелница за месо за мелење особено тврда храна, како што е замрзната храна, коски, мускатно оревче, житарки или зрна кафе.
-

3. Безбедносни информации

Упатства за предупредување

Доколку е потребно, во ова упатство се користат следниве предупредувања:



ОПАСНОСТ! Висок ризик: Непочитувањето на предупредувањето може да предизвика повреди по животот и екстремитетите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Среден ризик: Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со повреда или сериозна материјална штета.

ПРЕТПАЗЛИВО: Мал ризик: Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со лесни повреди или материјални штети.

НАПОМЕНА: Факти и посебни карактеристики што треба да се земат предвид при користење на апаратот.

Упатства за безбедно работење

- ⊙ Овој апарат не треба да го користат деца.
- ⊙ На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- ⊙ Држете го апаратот и неговиот кабел за поврзување подалеку од дофат на деца.
- ⊙ Овој апарат може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите што се вклучени.
- ⊙ Доколку кабелот за напојување на овој апарат е оштетен, мора да го замени производителот, неговата служба за корисници или слично квалификувано лице за да се избегне опасност.
- ⊙ Блокот на моторот не смее да се потопува во вода.
- ⊙ Овој апарат не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- ⊙ Апаратот мора секогаш да биде исклучен од штекер кога е без надзор и пред склопување, расклопување или чистење.
- ⊙ Имајте предвид дека сечилата на вкрстеното сечило се многу остри:
 - Никогаш не допирајте ги сечилата со голи раце за да избегнете исеченици.
 - Кога миете рачно, користете доволно бистра вода за јасно да ги видите алатите за да избегнете повреди на многу острите сечила.

- При склопување и расклопување на работните алати, внимавајте да не ги допирате сечилата.
- ⊙ Пред да замените додатоци или дополнителни подвижни делови, апаратот мора да се исклучи од напојувањето.
- ⊙ Злоупотребата на апаратот може да резултира со повреди.
- ⊙ Апаратот е наменет за максимално време на работа од 15 минути без прекин. После тоа, апаратот мора да остане исклучен додека не се олади на собна температура.
- ⊙ Исчистете ги сите делови и површини кои доаѓаат во контакт со храна пред првата употреба (видете „Чистење на апаратот“ на страница 149).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Материјалот за пакување не е детска играчка. На децата не им е дозволено да играат со пластичните кеси. Постои ризик од задушување.



ОПАСНОСТ за и од домашни животни!

- ⊙ Електричните апарати може да претставуваат опасност за домашните миленици и добитокот. Покрај тоа, животните исто така можат да предизвикаат оштетување на апаратот. Затоа, секогаш држете ги животните подалеку од електрични апарати.



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

- ⊙ Апаратот никогаш не треба да се става во близина на када, кога се ракува со туш, до полн мијалник итн.
- ⊙ Блокот на моторот, кабелот за напојување и приклучокот за струја не смеат да се потопуваат во вода или други течности.
- ⊙ Заштитете го блокот на моторот од влага, капење и прскање вода.
- ⊙ Ако течноста влезе во блокот на моторот, веднаш извлекете го

приклучокот за напојување.

Проверете го апаратот пред повторно да го користите.

- ⊙ Не ракувајте со апаратот со влажни раце.
- ⊙ Ако апаратот паднал во вода, веднаш исклучете го од струја. Само тогаш отстранете го апаратот.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Вметнете го приклучокот за напојување во штекер само откако апаратот ќе биде целосно склопен.
- ⊙ Приклучувајте го приклучокот за струја само во правилно инсталиран, лесно достапен штекер чиј напон одговара на напонот наведен на плочката со спецификации. Приклучокот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан.
- ⊙ Уверете се дека кабелот за струја не може да се оштети од остри рабови или жешки точки. Не виткајте го кабелот за струја околу апаратот.
- ⊙ Апаратот не е целосно исклучен од електричната мрежа дури и откако ќе се исклучи. За да го направите ова, извлекете го кабелот од штекерот.

- ⊙ Уверете се дека кабелот за поврзување никогаш не претставува опасност за сопнување или дека некој може да се заплетка во него или да го згази.
- ⊙ Чувајте го кабелот за поврзување подалеку од жешки површини (на пр. шпорети).
- ⊙ Кога го користите апаратот, проверете дали кабелот за струја е заглавен или згмечен.
- ⊙ За да го исклучите кабелот за напојување, секогаш влечете го приклучокот, никогаш кабелот.
- ⊙ Исклучете го кабелот за струја од штекерот:
 - ако се појави дефект
 - кога не го користите апаратот
 - пред да го склопите или расклопите апаратот
 - пред да го чистите апаратот
 - за време на грмотевици
- ⊙ Не користете го апаратот ако има видливи оштетувања на апаратот, додатоците или кабелот за поврзување.
- ⊙ За да избегнете опасности, не правете никакви измени во апаратот.



ОПАСНОСТ од повреди предизвикани од сечење!

- ⊙ Имајте предвид дека сечилата на вкрстениот нож се многу остри. Никогаш не допирајте ги сечилата со голи раце за да избегнете исеченици.
- ⊙ Кога миете рачно, користете доволно бистра вода за јасно да ги видите сечилата за да избегнете повреди на многу остри сечила.



ОПАСНОСТ од ротирачките делови!

- ⊙ Не држете лажици или нешто слично во ротирачките делови. Исто така, чувајте ја долгата коса или широката

облека подалеку од ротирачките делови.

- ⊙ Притиснете ја храната во отворот за полнење само со туркачот и никогаш со прстите. Постои значителен ризик од повреда.
- ⊙ Проверете дали апаратот е исклучен пред да го вклучите приклучокот за струја во штекерот.
- ⊙ Исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за напојување од штекерот пред да го прикачите или откачите монтираниот додаток.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Поставете го апаратот само на рамна, сува, нелизгава и водоотпорна површина за да спречите паѓање или лизгање на апаратот.
- ⊙ Погрижете се правилно да го вметнете вкрстениот нож. Неправилното вметнување ќе го оштети апаратот.
- ⊙ Не ставајте го апаратот на жешка површина, на пр., шпорети.
- ⊙ Не применувајте премногу притисок врз наполнетата храна. Направете рамномерен притисок за да не заглави моторот.
- ⊙ Не ракувајте со апаратот празен бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на моторот.
- ⊙ Притиснете го копчето **REV** само кога моторот ќе застане.
- ⊙ Кога ги поминувате доматиите, не притискајте го копчето **REV** за да се врати назад. Сокот од домати може да се навлезе во внатрешноста на блокот на моторот.
- ⊙ Користете само оригинални додатоци.
- ⊙ Перфорираните дискови и пластичниот прстен на сврдлото се обезбедени со тенок слој масло при

испорака. По чистењето, втријте малку масло за јадење на овие делови.

- ⊙ Не користете груби или абразивни средства за чистење.
- ⊙ Апаратот е опремен со нелизгачки пластични вшмукувачки стапала. Бидејќи мебелот е обложен со различни лакови и пластика и се третира со различни производи за неа, не може целосно да се исклучи дека некои од овие супстанции содржат компоненти кои ги напаѓаат и омекнуваат пластичните вшмукувачки стапала. Доколку е потребно, поставете површина што не се лизга под апаратот.

4. Обем на испорака

- 1 Блок на моторот **4**
- 1 Додаток **12**
- 1 Сад за полнење **2** со туркач **1**
- 1 Сврдло **13**
- 1 Вкрстено сечило **14**
- 3 Перфорирани дискови **15**: крупно (7 mm), средно (5 mm), ситно (3 mm)
- 1 Тесна инка **17**
- 1 Додаток за кибе (2 дела): широка инка за полнење **18** и адаптер **19**
- 1 Прстен за заклучување **16**
- 1 Додаток за пасирање (4 дела): Кукиште **21**, сад за собирање **22**, сито за пасирање **23**, сврдло **24**
- 1 Додаток за преса за колачиња (2 дела): Додаток **25**, калап **26**
- 1 Целосни упатства за употреба (онлајн)
- 1 Водич за брз почеток (вклучен со апаратот)

5. Отпакување и поставување

- 1. Отстранете го целиот материјал за пакување.
- 2. Проверете дали сите делови се присутни и неоштетени.
- 3. **Исчистете го апаратот пред да го користите за прв пат!** (видете „Чистење на апаратот“ на страница 149)
- 4. Ставете го блокот на моторот **4** на рамна и сува површина. Изберете мазна, чиста површина за да можат вшмукувачките стапала **9** да се залепат и да обезбедат сигурно држење.
- 5. Откачете го приклучниот кабел **6** целосно од намотката на кабелот **5**.

6. Монтажа/демонтажа



ОПАСНОСТ од повреди!

- Сечилата на вкрстениот нож **14** се многу остри. Не допирајте ги.
- Пред какво било склопување/расклопување, извадете го приклучокот за струја **6** од штекерот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- Погрижете се правилно да го вметнете вкрстениот нож **14**. Неправилното вметнување ќе го оштети апаратот.

6.1 Монтажа на додаток за мелено месо

1. Лизнете го сврдлото **13** во додатокот **12**.



2. Ставете го вкрстениот нож **14** на сврдлото **13**. Сечилата на вкрстениот нож мора да бидат насочени подалеку од сврдлото.



3. Изберете го саканиот перфориран диск **15** и ставете го на сврдлото. Двете надворешни фиксирања на перфорираниот диск мора да лежат во двете вдлабнатини на додатокот **12**.
 - За груб квалитет (на пр., крупно мелено месо или колбаси со големи парчиња), изберете го перфорираниот диск со големите дупки (7 mm).
 - За пофин квалитет (на пр., за питу, ситно мелено месо, колбаси со

ситни парчиња) изберете ги перфорираните дискови со помалите отвори (3 mm, 5 mm).

4. Зашрафете го прстенот за заклучување **16** рачно цврсто.

6.2 Монтажа на додаток за колбавчиња

1. Лизнете го сврдлото **13** во додатокот **12**.
2. Поставете го перфорираниот диск **15** со големите отвори (7 mm) на сврдлото. Двете надворешни фиксирања на перфорираниот диск мора да лежат во двете вдлабнатини на додатокот **12**.
3. Ставете ја инката за полнење **17** на перфорираниот диск **15**.
4. Зашрафете го прстенот за заклучување **16** рачно цврсто.

6.3 Монтажа на додаток за кибе

1. Лизнете го сврдлото **13** во додатокот **12**.
2. Ставете го адаптерот **19** на сврдлото. Двете надворешни фиксирања на адаптерот мора да лежат во двете вдлабнатини на додатокот **12**.
3. Ставете ја инката за полнење **18** на адаптерот.
4. Зашрафете го прстенот за заклучување **16** рачно цврсто.

6.4 Монтажа на додаток за преса за колачиња

1. Лизнете го сврдлото **13** во додатокот **12**.
2. **Слика Е:** Поставете го перфорираниот диск **15** со големите отвори (7 mm) на сврдлото. Двете надворешни фиксирања на

перфорираниот диск мора да лежат во двете вдлабнатини на додатокот **12**.

3. Ставете го додатокот за пресата за колачиња **25** со врз перфорираниот диск **15**.
4. Зашрафете го прстенот за заклучување **16** рачно цврсто.
5. Вметнете го калапот **26** во додатокот **25**.

6.5 Монтажа на додаток за пасирање домати

1. Притиснете го ситото за пасирање **23** во кукиштето **21**.
2. Лизнете го сврдлото **13** во додатокот **12**.
3. **Слика D:** Поставете го сврдлото **24** од додатокот за пасирање **20** на сврдлото **13** во додатокот **12**.
4. Поставете го кукиштето **21** на додатокот **12**. Двете надворешни фиксирања на адаптерот мора да лежат во двете вдлабнатини на додатокот **12**.
5. **Слика D ①:** Зашрафете го прстенот за заклучување **16** рачно цврсто.
6. **Слика D ②:** Ставете го садот за собирање **22** на кукиштето **21** така што звучно ќе кликне на своето место.

6.6 Поставување монтиран додаток на блокот на моторот

1. Ставете го блокот на моторот **4** на рамна и сува површина. Изберете мазна, чиста површина за да можат вшмукувачките стапала **9** да се залепат и да обезбедат сигурно држење.

2. **Слика A:** Поставете го монтираниот додаток **12**, претходно склопен за соодветната подготовка, на држачот **10** на блокот на моторот **4**. Ознаката со стрелка **▲** на додатокот покажува кон ознаката **Ⓜ** веднаш до копчето за отпуштање **Ⓜ** **3**.
3. **Слика A:** Лесно притиснете го додатокот **12** врз блокот на моторот **4** и вртете го спротивно од стрелките на часовникот додека не кликне чујно на своето место.
4. Ставете го садот за полнење **2** на отворот за полнење **11**.

6.7 Отстранување на додатокот по работата

Додатокот мора да се одвои од блокот на моторот за чистење по работата.

1. Доколку е потребно, извадете го садот за полнење **2**.
2. **Слика B:** Притиснете го копчето за отклучување **Ⓜ** **3**.
3. **Слика B:** Свртете го додатокот **12** во насока на стрелките на часовникот додека не застане. Потоа повлечете го додатокот од блокот на моторот **4**.
4. Расклопете го додатокот на неговите поединечни делови.

7. Ракување



ОПАСНОСТ од ротирачките делови!

- Притиснете ја храната во отворот за полнење **11** само со туркачот **1** и никогаш со прстите. Постои значителен ризик од повреда.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- Апаратот е дизајниран за максимално време на работа од 15 минути без прекин. После тоа, апаратот мора да остане исклучен додека не се олади на собна температура.
- Не ракувајте со апаратот празен бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на моторот.

НАПОМЕНА:

- За време на првите неколку употреби, може да се појави слаб мирис поради загревањето на моторот. Ова е безопасно. Обезбедете соодветна вентилација.
- Ако моторот е блокиран за време на работата, на пример поради преполнување, отстранете ја блокадата. Притиснете го копчето за вклучување **① 7** за да го исклучите апаратот. Кога моторот ќе застане, кратко притиснете го копчето **REV 8** за да се вратите наназад. Тоа би требало да го елиминира проблемот. Вклучете го апаратот повторно.

7.1 Подготовка на храна

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- Не го користете апаратот за мелење особено тврда храна, како што се коски или мускатни ореви.

Меленото месо е особено чувствителна храна. Се расипува многу брзо.

Меленото месо кое е премногу топло или складирано предолго време претставува идеално за размножување на бактерии. Ако сами правите и преработувате мелено месо дома, треба да ги следите овие совети:

- Обрнете големо внимание на чистотата во целата работа.
- Користете само свежо, многу добро изладено месо, бидејќи ќе се загрее во мелница за месо.
- Одделете го месото од коските, тетивите и кожата и исечете го на парчиња долги околу 20 cm и со дијаметар од околу 3 cm.
- Веднаш ставете го подготвеното мелено месо во фрижидер (не над +4 °C) и консумирајте го во рок од 6 часа.
- Ако сакате да складираате мелено месо, замрзнете го веднаш по подготовката.
- Темелно исчистете ја мелницата за месо. Не треба да останат остатоци на додатоките.

7.2 Обработка на месото во мелницата за месо

1. Наполнете ги парчињата месо во отворот за полнење **11** и во садот за полнење **2**.
2. Ставете сад под прстенот за заклучување **16** за да го соберете меленото месо.

3. Вклучете го кабелот за напојување **6** во штекер што одговара на техничките спецификации на плочката со спецификации. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан апаратот.
4. Притиснете го копчето за вклучување **1** **7** за да го вклучите апаратот.
5. Турнете го месото во отворот за полнење **11** користејќи го туркачот **1**. Не притискајте го месото премногу силно, во спротивно ќе стане топло, сиво и мрсно.

НАПОМЕНА: Доколку меленото месо не е доволно фино по првото минување, изладете го (приближно 30 минути во фрижидер) и обработете го втор пат со мелница за месо.

6. Притиснете го копчето за вклучување **1** **7** за да го исклучите апаратот.
7. Исклучете го кабелот **6** за струја од штекерот.
8. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот **4**. Расклопете ги и темелно исчистете ги сите делови под топла вода.

7.3 Произведување колбаси

НАПОМЕНА: Полнењето на колбасите функционира особено добро ако го прават две лица.

- Црева од колбаси може да се набават од месар или во специјализирана продавница за месарски материјали.
- Ако сакате да правите колбаси, користете природни црева. Имаат

совршена дебелина и може да се јадат. Дозволете приближно 1,60 m за 1 kg месо за колбаси. Ставете ја потребната количина во млака вода 3 часа.

- За филот од колбаси, измешајте го меленото месо со зачини и евентуално други состојки според рецептот и месете го целото енергично околу 5 минути.
 - Подготвената смеса за колбаси изладете ја во фрижидер околу 30 минути.
1. Наполнете го подготвениот фил за колбаси во отворот за полнење **11** и во садот за полнење **2**.
 2. Извадете го цревото за колбас од водата и исцедете ја водата од цревото. Навлечете го цревото за колбаси преку инката за полнење **17** до потребната должина, оставајќи околу 5 cm неисечени, и врзете го крајот во јазол.
 3. Вклучете го кабелот **6** за напојување во штекер што одговара на техничките спецификации на плочката со спецификации. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан апаратот.
 4. Притиснете го копчето за вклучување **1** **7** за да го вклучите апаратот.
 5. Притиснете го филот за колбаси низ отворот за полнење **11**, а потоа турнете го со туркачот **1**. Работете што е можно порамномерно. Избегнувајте меурчиња воздух. Доколку е потребно, прободете го колбасот со игла.

НАПОМЕНА: Бидејќи колбасите се шират кога се готват и замрзнуваат, не преполнувајте ги. Инаку колбасите може да пукнат.

6. По секое парче колбас, стиснете ги цревата заедно со палецот и покажалецот така што ќе се создаде празно парче црево.
7. Свртите го првиот колбас 2-3 пати надесно, вториот налево, секогаш наизменично. Ова создава синџир од колбаси.
8. Откако ќе го наполните цревата со колбас, притиснете го копчето за вклучување/исклучување ① **7** за да го исклучите апаратот.
9. Исклучете го кабелот за струја **6** од штекерот.
10. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот **4**. Расклопете ги и темелно исчистете ги сите делови под топла вода.

7.4 Подготовка на ролати за кибе

- Подгответе ја смесата за ролатите за кибе. Во зависност од храната што се користи, можеби ќе можете да користите мелница за месо и перфорирани дискови со помали дупки (3 mm, 5 mm). Смесата ќе стане пофина ако ја обработите втор пат со мелница за месо.
1. Наполнете ја подготвената смеса за ролните кибе во отворот за полнење **11**.
 2. Вклучете го кабелот за напојување **6** во штекер што одговара на техничките спецификации на плочката со спецификации. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан апаратот.
 3. Притиснете го копчето за вклучување ① **7** за да го вклучите апаратот.
 4. Притиснете ја смесата за ролатите за кибе низ отворот за полнење **11** и

протурнете ја со туркачот **1**. Работете што е можно порамномерно.

5. Откако ролатот ќе ја достигне посакуваната должина, исечете го, на пример со кујнски нож.
6. Кога ќе ја потрошите смесата за ролатот за кибе, притиснете го копчето за вклучување/исклучување ① **7** за да го исклучите апаратот.
7. Исклучете го кабелот за струја **6** од штекерот.
8. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот **4**. Расклопете ги и темелно исчистете ги сите делови под топла вода.

7.5 Производство на колачи со преса

- Подгответе го тестото за колачињата со преса.
 - Обложете плех за печење со хартија за печење. Ставете го плехот за печење под монтираниот додаток **25** за преса за колачиња.
1. Центрирајте го калапот **26** со посакуваната форма на предниот панел **25**.
 2. Истурете го тестото во отворот за полнење **11**.
 3. Вклучете го кабелот за напојување **6** во штекер што одговара на техничките спецификации на плочката со спецификации. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан апаратот.
 4. Притиснете го копчето за вклучување ① **7** за да го вклучите апаратот.
 5. Притиснете го тестото низ отворот за полнење **11** и турнете го низ него со туркачот **1**. Работете што е можно порамномерно.

6. Кога тестото ќе ја достигне посакуваната должина, исклучете го апаратот со копчето за вклучување/исклучување ① **7**. Исечете ја лентата од тесто, на пример, со кујнски нож.
7. Ставете ја лентата тесто на плехот за печење во посакуваната форма.
8. Вклучете го апаратот повторно со копчето за вклучување/исклучување ① **7** и продолжете.
9. Кога ќе го потрошите тестото, притиснете го копчето за вклучување/исклучување ① **7** за да го исклучите апаратот и исклучете го кабелот за напојување **6** од штекерот.
10. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот **4**. Расклопете ги и темелно исчистете ги сите делови под топла вода.
2. Наполнете ги парчињата домати во отворот за полнење **11**.
3. Вклучете го кабелот за напојување **6** во штекер што одговара на техничките спецификации на плочката со спецификации. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан апаратот.
4. Притиснете го копчето за вклучување ① **7** за да го вклучите апаратот.
5. Откако ќе ги потрошите сите парчиња домати, притиснете го копчето вклучување/исклучување ① **7** за да го исклучите апаратот.
6. Исклучете го кабелот за струја **6** од штекерот.
7. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот **4**.

Слика С: Расклопете ги и темелно исчистете ги сите делови под топла вода. Исто така, исчистете го држачот за монтирање на додатокот **10** на блокот на моторот **4**.

7.6 Пасирање домати



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

- ⊙ Не ракувајте со апаратот со влажни раце.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Кога ги поминувате доматиите, не притискајте го копчето **REV 8** за да се врати назад. Сокот од домати може да се навлезе во внатрешноста на блокот на моторот **4**.

- Измијте ги доматиите и исечете ги на четвртини.
- 1. Ставете сад под отворот во садот за собирање за да го соберете сокот од домати **22**. Ставете друг сад под крајот на додатокот за додатокот за пасирање **20** за да ги соберете преостанатите лушпи и семки.

8. Заштита од преоптоварување

Апаратот има заштита од преоптоварување. Ако ова се активира, на пример, ако моторот е блокиран, апаратот автоматски се исклучува.

1. Притиснете го копчето за вклучување ① **7** за да го исклучите апаратот.
2. Исклучете го кабелот **6** за струја од штекерот.
3. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот и отстранете го дефектот.

- Оставете го апаратот да се олади најмалку 30 минути пред повторно да го користите.

9. Чистење на апаратот



ОПАСНОСТ од струен удар!

- Исклучете го кабелот **6** за напојување од сидниот штекер пред секое чистење.
- Никогаш не потопувајте го блокот на моторот **4** во вода.



ОПАСНОСТ од повреди предизвикани од сечење!

- Имајте предвид дека сечилата на вкрстениот нож **14** се многу остри. Никогаш не допирајте ги сечилата со голи раце за да избегнете исеченици.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- Никогаш не користете абразивни, корозивни или средства за чистење што гребат. Ова може да го оштети апаратот.

НАПОМЕНА: Одредени прехранбени производи или зачини (на пример, кари) можат да ја обезбојат пластиката. Ова не е дефект на апаратот и не претставува ризик по здравјето.

Додатокот мора да се одвои од блокот на моторот за чистење по работата.

- Доколку е потребно, извадете го садот за полнење **2**.
- Слика В:** Притиснете го копчето за отклучување **3**.
- Слика В:** Свртете го додатокот **12** во насока на стрелките на часовникот додека не застане.

Потоа повлечете го додатокот од блокот на моторот **4**.

- Расклопете го додатокот на неговите поединечни делови.

9.1 Чистење на блокот на моторот

- Исчистете го блокот на моторот **4** со влажна крпа. Можете исто така да користите малку детергент за миење садови.
- Избришете со чиста, малку влажна крпа и чиста вода.
- Не користете го блокот на моторот **4** повторно додека не се исуши целосно.

9.2 Миење во машина за миење садови

Следниве делови се безбедни за миење во машина за садови:

- Туркач **1**
- Тесна инка **17**
- Широка инка **18**
- Адаптер за широка инка за полнење **19**
- Куќиште **21**
- Сад за собирање **22**
- Сврдло **24**

9.3 Рачно миење



ОПАСНОСТ од повреди предизвикани од сечење!

- Кога миете рачно, користете доволно бистра вода за јасно да ги видите алатите за да избегнете повреди на многу острите сечила.

Сите додатоци освен блокот на моторот **4** може да се мијат рачно.

- Исчистете ги сите додатоци што е можно поскоро по употреба.

- Користете вода со сапуница со благ детергент за миење садови и исплакнете ги сите делови со чиста вода.
- Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред повторно да ги користите или да ги складирате.
- Истријте ги металните површини со малку масло за готвење за да ги заштитите од 'рѓа. Додатокот **12** и прстенот за заклучување **16** се направени од алуминиум и не треба да се тријат.

9.4 Чување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Перфорираните дискови **15** и пластичниот прстен на сврдлото **13** се обезбедени со тенок слој масло при испорака. По чистењето, втријте малку масло за јадење на овие делови.
- Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред да ги складирате.
- Чувајте го апаратот заштитен од прашина и нечистотија и подалеку од дофат на деца.
- Намотајте го кабелот **6** за струја на намотувачот на кабел **5**.

10. Рецепти

10.1 Кибе

Состојки за околу 20 парчиња

Состојки за филот

200 g посно говедско или јагнешко месо
1 кромид
2 лажички брашно
1 прстофат сол

Според преференциите, на пример, мешавина од зачини што се состои од: Коријандер, пименто, бибер, цимет, каранфилче, морско оревче, ким, кардамон

Состојки за обвивката од кибе

450 g посно говедско или јагнешко месо
150 - 200 g брашно

1 лажичка сечкани ореви
1 лажичка сол

Според преференциите, на пример, мешавина од зачини што се состои од: Коријандер, пименто, бибер, цимет, каранфилче, морско оревче, ким, кардамон

1 лажичка црвен пипер

Чили во прав (по вкус)

маст или масло за пржење

Подготовка на филот

1. Измијте го месото, исушете го со крпа и исечете го на големи парчиња.
2. Прво сомелете го месото користејќи го крупниот (7 mm), а потоа и средниот (5 mm) перфориран диск **15** за мелење на мелницата за месо.
3. Излупете го кромидот, исечкајте го на ситни коцки и пржете го.
4. Ставете го меленото месо, пржениот кромид, зачините, солта и брашното

во сад и измешајте сè во мазна смеса.

Подготовка на обвивката од кибе

1. Измијте го месото, исушете го со крпа и исечете го на големи парчиња.
2. Прво сомелете го месото користејќи го крупниот (7 mm), а потоа и средниот (5 mm) перфориран диск **15** за мелење на мелницата за месо.
3. Додајте ги преостанатите состојки во месото и измешајте сè во мазна смеса. Променете ја количината на брашно во зависност од конзистентноста.
4. Повторно обработете ја смесата од месо во мелницата за месо користејќи го потенок (3 mm) перфориран диск **15**.
5. Исклучете го апаратот и исклучете го приклучокот **6** од штекер.
6. Заменете го перфорираниот диск со додатокот за кибе (видете „Монтажа на додаток за кибе“ на страница 143).
7. Прикачете го додатокот и повторно вклучете ја мелницата за месо.
8. Користејќи го додатокот за кибе, формирајте обвивки за кибе долги приближно 7 cm.

Подготовка на кибе

1. Наполнете ги обвивките за кибе со подготвениот фил за кибе веднаш откако ќе бидат готови.
2. Запечатете го кибето со нежно притискање на краевите и страните.
3. Пржете го кибето во врело масло за готвење (приближно 190 °C) околу 3 минути додека не добие златно-кафеава боја.

10.2 Свеж печен колбас

Состојки за околу 8 парчиња

Состојки

300 g посно говедско месо
500 g посно свинско месо
200 g сланина
приближно 1,6 метри свинско црево
(Ø припл. 30 - 32 mm)
20 g сол
½ лажица бел, мелен бибер
1 лажица ким
½ лажица морско оревче

Подготовка

1. Измијте го месото, исушете го со крпа и исечете го на мали парчиња.
2. Исечкајте го месото со помош на средниот (5 mm) перфориран диск **15** од мелницата за месо.
3. Додајте мешани зачини и сол во смесата со месо и месете ја смесата во мазна маса. Ставете ги во фрижидер околу 30 минути.
4. Исклучете го апаратот и исклучете го приклучокот **6** од штекер.
5. Заменете го перфорираниот диск со додатокот за фил за колбаси (видете „Монтажа на додаток за колбавчиња“ на страница 143).
6. Прикачете го додатокот и повторно вклучете ја мелницата за месо.
7. Наполнете ги цревата за колбаси според упатствата (видете „Произведување колбаси“ на страница 146) и одвојте ги со вртење, долги приближно 20 cm.
8. Добро испржете го готовиот колбас и изедете го истиот ден.

10.3 Ќофтиња

Состојки за околу 8 ќофтиња

Состојки

500 g говедско, свинско или јагнешко месо
½ лажичка бибер
1 јајце (големина М)
неколку лебни трошки
2 лажици јогурт
1 кромид
1 лажичка црвен пипер
1 чешне лук
1 лажица сенф
½ китка магнонос
1 лажичка сол
2 - 3 лажици масло за готвење за пржење

Подготовка

1. Измијте го месото, исушете го со крпа и исечете го на мали парчиња.
2. Исечкајте го месото со помош на средниот (5 mm) перфориран диск **15** од мелницата за месо.
3. Излупете го лукот и исцедете го во сад.
4. Излупете го кромидот и исечкајте го на ситни коцки.
5. Измијте го магноносот и ситно исечкајте го.
6. Додајте ги сите состојки, освен презлата, во лукот во садот и измесете сè додека не се добие мазна смеса.
7. Формирајте ќофте од приближно 3 лажици од смесата и малку израмнете го.
8. Доколку сакате, ставете малку лебни трошки на чинија и во нив извалкајте ги ќофтињата.
9. Прво, пржете ги ќофтињата во премачкана тава од двете страни. Потоа гответе ги ќофтињата на средна до ниска температура околу

8 - 10 минути. Свртете ги ќофтињата околу 2 - 3 пати за време на готвењето.

10.4 Ќебапчиња

Состојки за приближно 4 порции

Состојки

500 g говедска плешка
2 кромида
2 чешниња лук
3 лажици лебни трошки
1 лажица лута пиперка во прав
1 китка свежа мајчина душица
3 лажици маслиново масло
Сол и бибер
1 јајце

Подготовка

1. Измијте го месото, исушете го со крпа и исечете го на мали парчиња.
2. Излупете ги лукот и кромидот, ситно исечкајте ги и ставете сè во голем сад.
3. Отстранете ги листовите од мајчина душица од стеблата, исечкајте ги и додајте ги и нив во големиот сад.
4. Исечкајте го месото со помош на крупниот (7 mm) перфориран диск **15** од мелницата за месо.
5. Ставете ја смесата од месо и преостанатите состојки во голем сад и добро измешајте сè.
6. Исклучете го апаратот и исклучете го приклучокот **6** од штекер.
7. Заменете го крупниот (7 mm) перфориран диск со среден (5 mm) **15**.
8. Прикачете го додатокот и повторно вклучете ја мелницата за месо.
9. Исечкајте ја смесата од месо користејќи го средниот (5 mm) перфориран диск **15** од мелницата за месо.

10. Формирајте ја смесата од месо во ролни со дебелина на прст, долги приближно 5 cm.

НАПОМЕНА: Додатокот за колбаси на мелницата за месо може да се користи и за оваа намена (видете „Произведување колбаси“ на страница 146).

11. Печете ги кебапчињата на скара на средна температура додека не станат крцкави и кафеави.

10.5 Доматен сос

Состојки за приближно 4 порции

Состојки

приближно 1 kg домати
1 кромид
2 чешниња лук
2 лажици маслиново масло
1 прстофат шеќер
Сол и бибер
неколку листови босилек

Подготовка

1. Измијте ги и исечете ги доматиите на четвртини.
2. Монтирајте го додатокот за пасирање **20**.
3. Ставете сад под отворот во садот за собирање за да го соберете сокот од домати. Ставете друг сад под крајот на додатокот за додатокот за пасирање за да ги соберете преостанатите лушпи и семки.
4. Наполнете ги парчињата домати во отворот за полнење **11**. Пасирајте ги парчињата домати.
5. Излупете го кромидот и исечкајте го.
6. Излупете го чешнето лук и поминете го низ преса.
7. Загрејте го маслиновото масло во тенцере.

8. Додајте го исечканиот кромид и пржете додека не стане просиран.
9. Додајте го сокот од домати. Зачинете со прстофат шеќер, бибер и сол по вкус. Оставете го доматиот сос да крчка околу 20 минути.
10. Додајте го лукот. Ако сосот од домати стане премногу густ, секогаш можете да го разредите со малку вода.
11. Оставете го доматиот сос да крчка уште 1 - 2 часа.
12. Вкусете го сосот од домати. Додајте ги листовите босилек и послужете го сосот од домати.

10.6 Колачиња од преса

Состојки за приближно 2 плеха за печење

Состојки

500g брашно
250 g шеќер
250 g путер
2 пакетчиња ванилин шеќер, по 8 g секое
1 прстофат сол
2 јајца (големина М)

Подготовка

1. Исечете го путерот на парчиња. Ставете го путерот, шеќерот, ванилиниот шеќер и малку сол во сад.
2. Мешајте ја смесата додека не стане пенаста.
3. Додајте ги јајцата додека мешате.
4. Додајте го брашното додека мешате. Сега месете ги сите состојки во цврсто тесто.
5. Оставете го тестото да отстои во фрижидер најмалку 1 час, покриено или завиткано во фолија, пред понатамошна обработка.

6. Загрејте ја рерната на 180 °C (горна/долна температура).
7. Обложете плекс за печење со хартија за печење.
8. Составете го додатокот за пресата за колачиња **25**. Центрирајте го калапот **26** со посакуваната форма на предниот панел.
9. Вклучете го апаратот. Притиснете го тестото низ отворот за полнење **11** и турнете го низ него со туркачот **1**. Работете што е можно порамномерно.
10. Кога тестото ќе ја достигне посакуваната должина, исклучете го апаратот. Исечете ја лентата од тесто, на пример, со кујнски нож.
11. Ставете ја лентата тесто на плексот за печење во посакуваната форма. Наредете ја тавата за печење.
12. Печете ги колачињата околу 10 - 15 минути во претходно загреана рерна.

10.7 Фалафел топчиња

Состојки за приближно 6 - 8 порции (приближно 70 топчиња)

Состојки

500 g сушен наут
 2 лажички сушен магнонос
 1 лажичка кумин (мелен)
 1 лажичка мелен коријандер
 1 лажичка пикантен црвен пипер
 3 лажички крупна морска сол
 1 кромид
 2 чешниња лук
 Маст/масло за длабоко пржење

Подготовка

1. Наутот потопете го во многу вода и оставете го да отстои најмалку 12 часа. Сменете ја водата еднаш.

НАПОМЕНА: НЕ можете да го прескокнете овој чекор со користење на конзервиран наут, бидејќи тој е претходно сварен. Наутот не смее да се готви пред понатамошна употреба, во спротивно топчињата ќе се распадат и ќе добиете кашеста каша. Наутот се сварува со пржење.

2. Измешајте ги зачините и оставете ги настрана.
3. Излупете ги кромидот и лукот. Исечете го кромидот на големи парчиња и поминете ги чешнињата лук низ преса.
4. Исцедете го натопениот наут со цедалка.
5. Ставете ги наутот, кромидот и згмечениот лук во сад. Додајте ги зачините и измешајте сè во мазна смеса.
6. Ставете сад под мелницата за месо. Преработете ја смесата во мелница за месо користејќи го потенок (3 mm) перфориран диск **15**.
7. Исклучете го апаратот и исклучете го приклучокот **6** од штекер.
8. Во зависност од вашите потреби, можете веднаш да ја обработите смесата или да ја оставите покриена неколку часа на собна температура.
9. Од смесата формирајте топчиња со големина на орев и малку притиснете ги од двете страни.
10. Пржете ги топчињата околу 10 минути во премачкана тава, свртувајќи ги еднаш.
11. Потоа оставете ги топчињата да се исцедат на кујнска хартија.

11. Решавање проблеми

Ако вашиот апарат не работи по желба, поминете низ оваа листа за проверка. Можеби тоа е само мал проблем што можете да го поправите.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- Под никакви околности не обидувајте се самостојно да го поправите апаратот.

Грешка	Можни причини / решенија
Нема функција	Дали апаратот се напојува? Проверете го приклучокот.
Апаратот силно вибрира или се движи за време на работата.	Вшмукувачките ногарки 9 мора да бидат чисти и суви, а апаратот мора да биде поставен на цврста, рамна површина.

Грешка	Можни причини / решенија
Црвениот запчаник во додатокот не се врти или се врти само со големи тешкотии.	- Апаратот е преполн. Исклучете го апаратот. Кога моторот ќе застане, кратко притиснете го копчето REV 8 за да се вратите наназад. Тоа би требало да го елиминира проблемот. Вклучете го апаратот повторно. или - Апаратот не може да обработува делови од испорачаната храна. Исклучете го апаратот. Исклучете го кабелот 6 за струја од штекерот. Отстранете ги сите додатоци од блокот на моторот 4. Расклопете ги сите делови и отстранете го дефектот.

12. Исфрлање

Овој производ е предмет на одредбите од Европската директива 2012/19/ЕС. Символот што прикажува прецртана корпа за отпадоци на тркала означува дека производот се собира како посебен отпад во Европската Унија. Ова важи за производот и сите додатоци означени со овој симбол. Производите означени со овој симбол не смеат да се фрлаат со обичниот домашен отпад, туку мора да се однесат на место за собирање за рециклирање на електрични и електронски апарати. Овој симбол за рециклирање означува, на пример, предмет или делови од материјалот како вредни за рециклирање. Рециклирањето помага да се намали потрошувачката на сировини и да се заштити животната средина.



14. Технички податоци

Модел:	SFWT 400 B1
Напон на мрежата:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Класа на заштита:	II ☐
Моќност:	400 W
Потрошувачка на струја кога е исклучен:	≤ 0,3 W
Макс. Времетраење (краткотрајна работа): (одредува колку долго апаратот може да работи континуирано)	15 минути

Амбалажа

При отстранување на амбалажата, осигурајте се дека ги почитувате еколошките прописи што важат во вашата земја.

13. Нарачување додатоци

Нашата веб-страница нуди информации за тоа кои додатоци можат да се нарачаат повторно.

Нарачување онлајн

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

Користени симболи

	Заштитна изолација
	Тестирана безбедност: Уредите мора да се усогласат со општо прифатените технички стандарди и Законот за безбедност на производите (ProdSG).
	Со ознаката CE, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност со ЕУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Симболот за рециклирање (3 стрелки) означува материјали што може да се рециклираат. Материјалот може да се специфицира со бројот за рециклирање во средината (тука: 21) и/или кратенка (тука: PAP).
	Наизменичен напон
	Симболот означува делови што може да се чистат во машина за миене садови.
	Со српската ознака, HOYER Handel GmbH изјавува дека е во согласност со српските барања.
	Со ознаката UKCA, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност за Велика Британија.
	Симболот го идентификува производителот на производот.

Техничките измени се задржани.

15. Гаранција од HOYER Handel GmbH

Почитуван купувач,

Овој уред доаѓа со 3-годишна гаранција од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права согласно одредбите од Законот за заштита на потрошувачите и Законот за облигационите односи кои се однесуваат на договори за продажба на стоки. Оваа трговска гаранција не влијае на вашите права како потрошувач, особено не на правата по основ на несообразност на стоките.

Гарантни услови

Оваа гаранција важи за производот:

IAN: 487857_2510

Важи во Северна Македонија.

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно. Овој документ е потребен како доказ за купување.

Доколку се појави материјален или производствен дефект во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние – по наша дискреција – ќе го поправиме или замениме производот бесплатно. Оваа гарантна услуга бара, во рок од три години, да се презентира неисправниот уред и доказот за купување (фискална сметка), како и краток писмен опис на дефектот и кога се појавил. Доколку дефектот е покриен со нашата гаранција, ќе го добиете назад поправениот или нов производ.

Гарантен период и законски гаранциски барања

Гарантниот период се продолжува за времетраењето на поправката или започнува одново по замена на производот. Вашите законски права остануваат непроменети.

Секоја штета или дефект што можеби веќе биле присутни во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно тестиран пред испорака.

Гаранцијата покрива дефекти во материјалите или изработката.

Гаранцијата не ги опфаќа деловите што се подложни на нормално абеење и оштетување на кршливи делови, на пример, прекинувачи, сијалици или други делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или не е правилно одржуван од страна на потрошувачот. За правилна употреба на производот, сите упатства наведени во упатството за употреба мора прецизно да се следат. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора строго да се почитуваат, односно избегнуваат соодветно. Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијална употреба. Гаранцијата е неважечка во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар.

Обработка на гарантни барања

За да се осигурате дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- Имајте го бројот на артиклот **IAN: 487857_2510** и сметката како доказ за купување за сите прашања.

- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации, на гравура, на насловната страница од вашите упатства (долу лево) или како налепница на задната или долната страна од уредот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот центар наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Доколку производот е идентификуван како неисправен, можете да го испратите бесплатно на адресата за услуга што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (фискална сметка) и опис на дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.



Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **487857_2510**.



Сервисен центар

(МК) Сервис за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 487857_2510



Добаувач

Имајте предвид дека следнава адреса **не е адреса за сервис.**

Прво, контактирајте со наведениот сервисен центар.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ГЕРМАНИЈА

Përmbajtja

1. Përmbledhje	161
2. Përdorimi i synuar	162
3. Udhëzime sigurie	163
4. Fushëveprimi i dorëzimit	166
5. Shpaketimi dhe konfigurimi	166
6. Montimi/çmontimi	166
6.1 Montimi i shtojcave për mishin e grirë	166
6.2 Montimi i shtojcave për salçiçe	167
6.3 Montimi i shtojcave për kebbe	167
6.4 Montimi i shtojcave për biskota	167
6.5 Montimi i shtojcave për shtypësin e domateve	167
6.6 Vendosja e aksesorit të montuar në bllokun e motorit	167
6.7 Hiqni shtojcën pas përdorimit	168
7. Shërbimet	168
7.1 Përgatitni ushqimet	168
7.2 Përpunimi i mishit nga mish në mish të grirë	169
7.3 Përgatitja e salçiçeve	169
7.4 Prodhimi i roleve kebbe	170
7.5 Përgatitja e biskotave	170
7.6 Shtypja e domateve	171
8. Mbrojtje nga mbingarkesa	171
9. Pastroni pajisjen	172
9.1 Pastroni bllokun e motorit	172
9.2 Larja në lavastovilje	172
9.3 Shpëlarja me dorë	172
9.4 Ruajtja	173
10. Receta	173
10.1 Kebbe	173
10.2 Bratwurst i pjekur i freskët	174
10.3 Qofte	175
10.4 Qebap	175
10.5 Salcë domatesh	176
10.6 Biskota	176
10.7 Topa falafeli	177
11. Zgjidhja e problemeve	178
12. Hedhja	178
13. Porosit aksesorë	178
14. Të dhënat teknike	179
15. Garanci e HOYER Handel GmbH	180

1. Përmbledhje

- 1** Kapak
- 2** Tabaka mbushje
- 3** : Buton zhbllokimi
- 4** Blloku i motorit
- 5** Mbështjellja e kabllit
- 6** Kabllo lidhëse me spinë elektrike
- 7** : Butoni i ndezjes/fikjes
- 8** **REV:** Çelës për kthimin prapa
- 9** Këmbë thithëse
- 10** Mbajtëse për shtojcë
- 11** Bosht mbushje
- 12** Shtojcë
- 13** Spirale
- 14** Thikë kryq
- 15** Disqe me vrima
- 16** Unazë kyçëse
- 17** Hinkë e ngushtë mbushje
- 18** Hinkë e gjerë mbushje
- 19** Përshtatës për hinkën e gjerë të mbushjes
- 20** Shtojcë site shtypëse
- 21** Kasa
- 22** Enë për mbledhjen e lëngut të domates
- 23** Sitë shtypëse
- 24** Spirale shtojcës së sitës shtypëse
- 25** Shtojcë për shtytje biskotash
- 26** Vija me motiv

Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!

Ju përgëzojmë për grirësen tuaj të re të mishit.

Për trajtimin e sigurt të produktit dhe për t'u njohur me gamën e plotë të karakteristikave të tij:

- **Ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para se ta përdorni pajisjen për herë të parë.**
- **Ndiqui mbi të gjitha udhëzimet e sigurisë!**
- **Pajisja duhet të përdoret vetëm siç përshkruhet në këtë manual përdorimi.**
- **Ju lutemi ruajeni këtë manual.**
- **Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, ju lutemi bashkëngjitni këtë manual përdorimi. Manuali i përdorimit është pjesë e produktit.**

Urojmë të kënaqeni duke përdorur grirësen tuaj të re të mishit.

Simbolet në pajisje



Simboli tregon se materialet e etiketuara në këtë mënyrë nuk e ndryshojnë shijen ose aromën e ushqimit.

2. Përdorimi i synuar

Ky grirës mishi përdoret për bluarjen e mishit të freskët e të gjallë, shtypjen e domateve dhe përgatitjen e biskotave të vogla.

Pajisja është projektuar për përdorim privat në shtëpi. Pajisja mund të përdoret vetëm në ambiente të brendshme.

Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime komerciale.

Abuzim i parashikueshëm

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Përdoreni grirësin e mishit pa ndërprerje për një maksimum prej 15 minutash. Më pas, pajisja duhet të qëndrojë e fikur derisa të ftohet në temperaturën e dhomës.
- ⊙ Mos e përdorni grirësin e mishit për të bluar ushqime veçanërisht të forta, siç janë ushqimet e ngrira, kockat, arrë-myshkun, drithëra ose kokrra kafeje.

3. Udhëzime sigurie

Paralajmërimë

Kur është e nevojshme, në këtë manual përdoren paralajmërimet e mëposhtme:



RREZIK! Rrezik i lartë: Mosrespektimi i paralajmërimit mund të shkaktojë dëmtime të gjymtyrëve ose jetës.

KUJDES! Rrezik mesatar: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime ose dëmtime serioze materiale.

KINI PARASYSH: Rrezik i ulët: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime të lehta ose dëmtime materiale.

SHËNIM: Fakte dhe karakteristika të veçanta që duhen respektuar gjatë përdorimit të pajisjes.

Udhëzime për një funksionim të sigurt

- ⊙ Fëmijëve nuk u lejohet ta përdorin pajisjen.
- ⊙ Fëmijëve nuk u lejohet të luajnë me pajisjen.
- ⊙ Mbajeni pajisjen dhe kabllon e saj larg fëmijëve.
- ⊙ Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvojë dhe/ose njohurish, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- ⊙ Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi ndaj klientit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- ⊙ Blloku i motorit nuk duhet të zhytet në ujë.
- ⊙ Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- ⊙ Pajisja duhet të shkëputet gjithmonë nga priza kur nuk është nën mbikëqyrje dhe para montimit, çmontimit ose pastrimit.
- ⊙ Ju lutemi vini re se tehet e thikës kryq janë shumë të mprehta:
 - Për të shmangur prerjet, mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
 - Kur e shpëlani me dorë, përdorni ujë aq të pastër sa ti shihni qartë mjetet e punës për të shmangur lëndimet nga tehet shumë të mprehta.
 - Kur montoni dhe çmontoni mjetet e punës, kini kujdes që të mos i prekni tehet.

- ⊙ Para se të zëvendësoni aksesoret ose pjesët shtesë që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të shkëputet nga furnizimi me energji elektrike.
- ⊙ Përdorimi i gabuar i pajisjes mund të shkaktojë lëndime.
- ⊙ Pajisja është projektuar për tu përdorur pa ndërprerje për një kohë maksimale prej 15 minutash. Më pas, pajisja duhet të qëndrojë e fikur derisa të ftohet në temperaturën e dhomës.
- ⊙ Pastroni të gjitha pjesët dhe sipërfaqet që bien në kontakt me ushqimin përpara përdorimit të parë (shih "Pastroni pajisjen" në faqen 172).



RREZIK për fëmijët!

- ⊙ Materiali i paketimit nuk është lodër. Fëmijët nuk duhet të luajnë me qeset plastike. Ekziston rreziku i mbytjes.



RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!

- ⊙ Pajisjet elektrike mund të përbëjnë rrezik për kafshët shtëpiake dhe bagëtinë. Për më tepër, kafshët gjithashtu mund të shkaktojnë dëmtime në pajisje. Prandaj, mbajini kafshët gjithmonë larg pajisjeve elektrike.



RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!

- ⊙ Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë afër një vasje, dushi, një lavamani të mbushur ose diçkaje tjetër të ngjashme.
- ⊙ Blloku i motorit, kabloja lidhëse dhe spina elektrike nuk duhet të zhyten në ujë ose në lëngje të tjera.
- ⊙ Mbrojeni bllokun e motorit nga lagështia, pikat dhe spërkatjet e ujit.
- ⊙ Nëse ndodh që brenda bllokut të motorit të futet ujë, shkëputeni menjëherë priza. Kontrolloni pajisjen përpara se ta përdorni përsëri.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të njo-ma.

- ⊙ Nëse pajisja ka rënë në ujë, shkëputeni menjëherë nga priza. Vetëm atëherë duhet ta hiqni pajisjen.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Lidhjeni spinën elektrike me një prizë vetëm pasi pajisja të jetë montuar plotësisht.
- ⊙ Lidhjeni spinën elektrike vetëm në një prizë muri të instaluar siç duhet, që është lehtësisht e arritshme dhe tensioni i së cilës përputhet me specifikimet në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të mbetet lehtësisht e arritshme edhe pasi të jetë lidhur.
- ⊙ Sigurohuni që kabloja lidhëse të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose pikat e nxehta. Mos e mbështillni kablлон lidhëse rreth pajisjes.
- ⊙ Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk shkëputet plotësisht nga rrjeti. Për ta bërë këtë, shkëputni spinën elektrike.
- ⊙ Sigurohuni që kabloja lidhëse të mos përbëjë kurrë rrezik rrëzimi ose që dikush të kapet në të ose të shkelë mbi të.
- ⊙ Mbajeni kablлон e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta (p.sh., sobave).
- ⊙ Kur përdorni pajisjen, sigurohuni që kabloja lidhëse të mos jetë e bllokuar ose e shtypur.

- ⊙ Për të shkëputur spinën elektrike, tërhiqni gjithmonë spinën, kurrë kabllon.
- ⊙ Shkëputni spinën elektrike nga priza:
 - kur ndodh një defekt
 - kur nuk e përdorni pajisjen
 - para montimit ose çmontimit të pajisjes
 - para pastrimit të pajisjes
 - gjatë rrufeve
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen nëse ajo tregon dukshëm dëmtime mbi pajisjen, aksesoret ose kabllon lidhëse.
- ⊙ Për të shmangur rreziket, mos bëni asnjë modifikim në pajisje.



RREZIK lëndimesh nga prerja!

- ⊙ Ju lutemi vini re se tehet e thikës kryq janë shumë të mprehta. Për të shmangur prerjet, mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ⊙ Kur e shpëlani me dorë, përdorni ujë aq të pastër sa ti shihni qartë tehet për të shmangur lëndimet nga thikat shumë të mprehta.



RREZIK nga pjesët rrotulluese!

- ⊙ Mos vendosni lugë ose objekte të ngjashme në pjesët rrotulluese. Mbajini flokët e gjata ose rrobat e gjera larg pjesëve rrotulluese.
- ⊙ Për ta shtypur ushqimin në boshtin e mbushjes përdorni kapakun dhe kurrë gishtat. Ekziston një rrezik i konsiderueshëm lëndimi.
- ⊙ Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se ta lidhni spinën elektrike me prizën.
- ⊙ Fikeni pajisjen dhe shkëputeni atë nga priza përpara se të bashkoni shkëputni shtojcën e montuar.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Vendosni pajisjen vetëm në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë, jo të rrëshqitshme dhe të papërshtueshme nga uji, në mënyrë që pajisja të mos bjerë ose të rrëshqasë poshtë.
- ⊙ Sigurohuni që thika kryq të jetë futur siç duhet. Një vendosje e gabuar do ta dëmtojë pajisjen.
- ⊙ Mos e vendosni pajisjen mbi një sipërfaqe të nxehtë, p.sh., mbi një sobë.
- ⊙ Mos ushtroni shumë presion mbi ushqimin që keni futur brenda. Ushtroni presion të njëtrajtshëm për të parandaluar bllokimin e motorit.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen ndërsa është bosh, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje të motorit dhe dëmtim të tij.
- ⊙ Shtypni butonin **REV** vetëm atëherë kur motori të ketë ndalur plotësisht.
- ⊙ Kur shtypni domate, mos e përdorni funksionin e kthimit prapa me butonin **REV**. Lëngu i domates mund të detyrohet të hyjë në brendësi të bllokut të motorit.
- ⊙ Përdorni vetëm aksesore origjinale.
- ⊙ Disqet me vrima dhe unaza plastike në spirale janë të veshura me një film të hollë vaji pas dorëzimit. Pasi ti pastroni, fërkojini këto pjesë me pak vaj gatimi.
- ⊙ Mos përdorni agentë pastrimi të ashpër ose gërryes.
- ⊙ Pajisja është e pajisur me këmbë thithëse plastike që nuk rrëshqasin. Meqenëse mobiljet janë të veshura me një sërë llaqesh dhe plastikash dhe trajtohen me produkte të ndryshme mirëmbajtjeje, nuk mund të përjashtohet plotësisht probabiliteti që disa nga këto substanca përmbajnë përbërës të cilat sulmojnë dhe zbusin këmbët thithëse prej plastike. Nëse është e nevojshme, vendosni një mbulesë kundër rrëshqitjes nën pajisje.

4. Fushëveprimi i dorëzimit

- 1 Bllok motorit **4**
- 1 Shtojcë **12**
- 1 Tabaka mbushje **2** me kapak **1**
- 1 Spirale **13**
- 1 Thikë kryq **14**
- 3 Disqe me vrima **15**: e trashë (7 mm), e mesme (5 mm), e imët (3 mm)
- 1 Hinkë e ngushtë mbushje **17**
- 1 Shtojcë për kebbe (2 pjesëshe): hinkë e gjerë mbushje **18** dhe përshtatës **19**
- 1 Unazë kyçëse **16**
- 1 Shtojcë shtypje (4 pjesëshe): Kasa **21**, enë mbledhjeje **22**, sitë shtypëse **23**, spirale **24**
- 1 Shtojcë biskotash (2 pjesëshe): Shtojcë për shtytje **25**, vija me motiv **26**
- 1 Udhëzime të plota përdorimi (në internet)
- 1 Udhëzime të shkurtra (të përfshira me pajisjen)

5. Shpaketimi dhe konfigurimi

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2. Kontrolloni që të gjitha pjesët janë të pranishme dhe janë të padëmtuara.
3. **Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë!** (shih "Pastroni pajisjen" në faqen 172)
4. Vendoseni bllokun e motorit **4** në një sipërfaqe të sheshtë dhe të thatë. Zgjidhni një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër në mënyrë që këmbët thithëse **9** të mund të ngjiten dhe të sigurojnë një fiksimit të sigurt.
5. Shkëputni plotësisht kabllo lidhëse **6** nga mbështjellësi i kabllos **5**.

6. Montimi/çmontimi



RREZIK nga lëndimi!

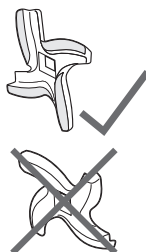
- ⊙ Tehet e thikës kryq **14** janë shumë të mprehta. Mos e prekni atë.
- ⊙ Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza përpara çdo montimi/çmontimi.

KUJDESH nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Sigurohuni që thika kryq **14** të jetë futur siç duhet. Një vendosje e gabuar do ta dëmtojë pajisjen.

6.1 Montimi i shtojcave për mishin e grirë

1. Rrëshqiteni spiralen **13** në shtojcë **12**.



2. Vendoseni thikën kryq **14** mbi spirale **13**. Tehet e thikës kryq duhet të jenë të drejtuara larg spirales.

3. Zgjidhni diskun e dëshiruar me vrima **15** dhe vendoseni atë mbi spiralen. Dy fiksime të jashtme në diskun me vrima duhet të vendosen në dy zgavrat e shtojcës **12**.
 - Për cilësi të trashë (p.sh. për Mett Thüringian ose bratwurst të trashë), zgjidhni diskun me vrima të mëdha (7 mm).
 - Për cilësi më të hollë (p.sh. për pashetetë, mish të grirë, salçice të holla) zgjidhni disqet me vrima më të vogla (3 mm, 5 mm).
4. Vidhosni fort unazën kyçëse **16** me dorë.

6.2 Montimi i shtojcave për salçisë

1. Rrëshqiteni spiralen **13** në shtojcë **12**.
2. Vendosni diskun me vrimat **15** e mëdha (7 mm) mbi spirale. Dy fiksime të jashtme në diskun me vrima duhet të vendosen në dy zgavrat e shtojcës **12**.
3. Vendoseni hinkën e mbushjes **17** mbi diskun me vrima **15**.
4. Vidhosni fort unazën kyçëse **16** me dorë.

6.3 Montimi i shtojcave për kebbe

1. Rrëshqiteni spiralen **13** në shtojcë **12**.
2. Vendoseni shtojcën **19** mbi spirale. Dy fiksime të jashtme në shtojcë duhet të vendosen në dy zgavrat e shtojcës **12**.
3. Vendoseni hinkën e mbushjes **18** mbi shtojcë.
4. Vidhosni fort unazën kyçëse **16** me dorë.

6.4 Montimi i shtojcave për biskota

1. Rrëshqiteni spiralen **13** në shtojcë **12**.
2. **Figura E:** Vendosni diskun me vrimat **15** e mëdha (7 mm) mbi spirale. Dy fiksime të jashtme në diskun me vrima duhet të vendosen në dy zgavrat e shtojcës **12**.
3. Vendosni shtojcën për shtytjen e biskotave **25** mbi diskun me vrima **15**.
4. Vidhosni fort unazën kyçëse **16** me dorë.
5. Vendosni vijat me motiv **26** në shtojcën e shtytjes **25**.

6.5 Montimi i shtojcave për shtypësin e domateve

1. Shtypni sitën shtypëse **23** në kasë **21**.
2. Rrëshqiteni spiralen **13** në shtojcë **12**.
3. **Figura D:** Vendoseni spiralen **24** e shtojcës shtypëse **20** mbi spiralen **13** në shtojcë **12**.
4. Vendoseni kasën **21** mbi shtojcë **12**. Dy fiksime të jashtme në shtojcë duhet të vendosen në dy zgavrat e shtojcës **12**.
5. **Figura D 1:** Vidhosni fort unazën kyçëse **16** me dorë.
6. **Figura D 2:** Vendoseni enën e mbledhjes **22** në kasë **21**, që të klikojë dëgjueshëm në vend.

6.6 Vendosja e aksesorit të montuar në bllokun e motorit

1. Vendoseni bllokun e motorit **4** në një sipërfaqe të sheshtë dhe të thatë. Zgjidhni një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër në mënyrë që këmbët thithëse **9** të mund të ngjiten dhe të sigurojnë një fiksion të sigurt.
2. **Figura A:** Vendosni shtojcën **12** e paramontuar për përgatitjen përkatëse mbi mbajtësen **10** e bllokut të motorit **4**. Shenja e shigjetës ▲ në shtojcë tregon shenjën Ⓐ pranë butonit të zhbllokimit Ⓐ **3**.
3. **Figura A:** Shtypni lehtë shtojcën **12** mbi bllokun e motorit **4** dhe rrotullojeni atë drejtim antiorar derisa të fiksohet në vendin e tij me një klik të dëgjueshëm.
4. Vendoseni tabakanë e mbushjes **2** mbi boshtin e mbushjes **11**.

6.7 Hiqni shtojcën pas përdorimit

Shtojca duhet të shkëputet nga blloku i motorit për tu pastruar pas përdorimit.

1. Hiqni tabakanë e mbushjes **2** nëse është e nevojshme.
2. **Figura B:** Shtypni butonin e zhbllokimit  **3**.
3. **Figura B:** Rrotullojeni shtojcën **12** në drejtim orar derisa të ndalojë. Pastaj tërhiqeni shtojcën nga blloku i motorit **4**.
4. Çmontoni shtojcën në pjesët e saj individuale.

7. Shërbimet



RREZIK nga pjesët rrotulluese!

- ⊙ Për ta shtypur ushqimin në boshtin e mbushjes përdorni kapakun **1** në tabakanë e mbushjes **11** dhe kurrë gishtat. Ekziston një rrezik i konsiderueshëm lëndimi.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Pajisja është projektuar për tu përdorur pa ndërprerje për një kohë maksimale prej 15 minutash. Më pas, pajisja duhet të qëndrojë e fukur derisa të ftohet në temperaturën e dhomës.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen ndërsa është bosh, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje të motorit dhe dëmtim të tij.

SHËNIME:

- Gjatë herëve të para të përdorimit, mund të shkaktohet një erë e lehtë për shkak të ngrohjes së motorit. Kjo orë nuk është e dëmshme. Siguroni ajrosje të mjaftueshme.
- Nëse motori bllokohet gjatë funksionimit, p.sh. për shkak të mbushjes së tepërt, hiqeni bllokimin. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **7**, për të fukur pajisjen. Kur motori ndalet, shtypni shkurtimisht butonin **REV 8** për kthimin prapa. Kjo duhet ta eliminojë problemin. Ndizni përsëri pajisjen.

7.1 Përgatitni ushqimet

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen për të bluar ushqime veçanërisht të forta, si p.sh. kokkat ose arrëmyshqet.

Mishi i grirë është një ushqim veçanërisht sensitiv. Ai prishet shumë shpejt. Mishi i gri-

rë i ruajtur shumë ngrohtë ose për një kohë shumë të gjatë kjo ofron një terren ideal për shumëfishimin e baktereve. Nëse po përgatitni dhe përpunoni mish të grirë vetë në shtëpi, duhet të ndiqni këto këshilla:

- Siguroni pastërti shumë të madhe gjatë të gjitha punëve.
- Përdorni vetëm mish të freskët, të ftohur shumë mirë pasi ai do të nxehtet në grirësin e mishit.
- Ndajeni mishin nga kockat, tendinat dhe lëkura dhe priteni në copa rreth 20 cm të gjata dhe me diametër rreth 3 cm.
- Vendoseni menjëherë mishin e grirë të përgatitur në frigorifer (jo mbi +4 °C) dhe konsumojeni brenda 6 orëve.
- Nëse dëshironi të magazinoni mish të grirë, ngrijeni atë menjëherë pas përgatitjes.
- Pastrojeni plotësisht grirësin e mishit. Në shtojca nuk duhet të mbetet asnjë mbetje.

7.2 Përpunimi i mishit nga mish në mish të grirë

1. Mbushni boshtin e mbushjes **11** dhe tabakanë e mbushjes **2** me copat e mishit.
2. Vendosni një tas nën unazën kyçëse **16** për të mbledhur mishin e grirë.
3. Lidhni spinën e energjisë **6** me një prizë që korrespondon me të dhënat teknike në pllakën e specifikimeve. Spina elektrike duhet të mbetet lehtësisht e arritshme në çdo kohë, edhe pasi të jetë futur në prizë.
4. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të ndezur pajisjen.
5. Shtyjeni mishin në boshtin e mbushjes **11** duke përdorur kapakun **1**. Mos e shtyni mishin shumë fort, përndryshe do të ngrohet dhe do të bëhet gri dhe me yndyrë.

SHËNIM: Nëse mishi i grirë nuk është i imët mjaftueshëm pas kalimit të parë, lëreni atë të ftohet (rreth 30 minuta në frigorifer) dhe përpunojeni për herë të dytë me grirësen e mishit.

6. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen.
7. Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza.
8. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i motorit **4**. Çmontoni dhe pastroni plotësisht të gjitha pjesët me ujë të nxehtë.

7.3 Përgatitja e salçizeve

SHËNIM: Mbushja e salçizeve kryhet veçanërisht mirë nëse bëhet nga dy persona.

- Mbështjellëset e salçizeve mund ti merrni nga një kasap ose nga një dyqan i specializuar për furnizime kasapësh.
 - Nëse doni të prodhoni salçiçe, përdorni zorrë natyrale. Ato kanë trashësinë perfekte dhe gjithashtu mund të konsumohen bashkë me salçiçen. Llogaritni afërsisht 1,60 m për 1 kg masë salçizeve. Vendoseni sasinë e kërkuar në ujë të vakët për 3 orë.
 - Për mbushjen e salçizes, përzieni mishin e grirë me erëza dhe ndoshta me përbërës të tjerë sipas recetës dhe zgjesheni të gjithën me forcë për rreth 5 minuta.
 - Ftoheni përzierjen e përgatitur të salçizeve në frigorifer për rreth 30 minuta.
1. Mbushni boshtin e mbushjes **11** dhe tabakanë e mbushjes **2** me mbushjen e përgatitur të salçizeve.
 2. Hiqeni zorrën e salçizes nga uji dhe shtrydheni ujin për ta nxjerrë nga zorra. Kthejeni zorrën e salçizes mbi hinkën e mbushjes **17** në gjatësinë e kërkuar, duke e lënë rreth 5 cm të paprerë dhe lidhni një nyjë në fund.

3. Lidheni spinën e energjisë **6** me një prizë që korrespondon me të dhënat teknike në pllakën e specifikimeve. Spina elektrike duhet të mbetet lehtësisht e arritshme në çdo kohë, edhe pasi të jetë futur në prizë.
4. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të ndezur pajisjen.
5. Shtyjeni mbushjen e salçipes në boshtin e mbushjes **11** dhe pastaj shtyjeni me kapakun **1**. Për aq sa është e mundur, punoni në mënyrë të barabartë. Shmangni fluskat e ajrit. Nëse është e nevojshme, shpojeni salçiçen me një gjilpërë.

SHËNIM: Meqenëse salçiçet zgjerohen kur gatohen dhe ngrihen, mos i mbushni shumë ato. Përndryshe, salçiçet mund të plasín.

6. Pas çdo pjese salçiçeje, shtrydheni zorrën me gishtin e madh dhe gishtin tregues në mënyrë që të krijohet një hapësirë boshe në zorrë.
7. Rrotullojeni salçiçen e parë 2-3 herë djathtas, të dytën majtas, gjithmonë duke i alternuar. Kjo krijon një zinxhir salçiçesh.
8. Pasi të mbushni mbushjen e salçipes shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen.
9. Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza.
10. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i motorit **4**. Çmontoni dhe pastroni plotësisht të gjitha pjesët me ujë të nxehtë.

7.4 Prodhimi i roleve kebbe

- Përgatitni përzierjen e roleve kebbe. Në varësi të ushqimit që po përdorni, mund të përdorni grirësin e mishit dhe disqet me vrima më të vogla (3 mm, 5 mm). Përzierja do të bëhet më e imët nëse e përpunoni për herë të dytë me grirësen e mishit.

1. Mbushni boshtin e mbushjes **11** me masën e përgatitur të roleve kebbe.
2. Lidheni spinën e energjisë **6** me një prizë që korrespondon me të dhënat teknike në pllakën e specifikimeve. Spina elektrike duhet të mbetet lehtësisht e arritshme në çdo kohë, edhe pasi të jetë futur në prizë.
3. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të ndezur pajisjen.
4. Shtyjeni masën e roleve kebbe në boshtin e mbushjes **11** dhe pastaj shtyjeni me kapakun **1**. Për aq sa është e mundur, punoni në mënyrë të barabartë.
5. Pasi rolet të ketë arritur gjatësinë e dëshiruar, priteni atë, p.sh. me një thikë kuzhine.
6. Kur ta keni përdorur përzierjen për rolet kebbe, shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen.
7. Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza.
8. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i motorit **4**. Çmontoni dhe pastroni plotësisht të gjitha pjesët me ujë të nxehtë.

7.5 Përgatitja e biskotave

- Përgatitni brumin për biskotat.
 - Shtroni një tepsi pjekje me letër pjekje. Vendoseni tepsinë e pjekjes nën shtojcën e montuar për biskotat **25**.
1. Vendosni vijat me motiv **26** në qendër me formën e dëshiruar në shtojcë **25**.
 2. Mbushni brumin në boshtin e mbushjes **11**.
 3. Lidheni spinën e energjisë **6** me një prizë që korrespondon me të dhënat teknike në pllakën e specifikimeve. Spina elektrike duhet të mbetet lehtësisht e arritshme në çdo kohë, edhe pasi të jetë futur në prizë.
 4. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të ndezur pajisjen.
 5. Shtyjeni brumin në boshtin e mbushjes **11** dhe pastaj shtyjeni me kapa-

- kun **1**. Për aq sa është e mundur, punoni në mënyrë të barabartë.
6. Kur brumi të ketë arritur gjatësinë e dëshiruar, fikeni pajisjen duke përdorur butonin e ndezjes/fikjes ① **7**. Pritini shiritin e brumit, p.sh., me një thikë kuzhine.
 7. Vendoseni shiritin e brumit në tepsinë e pjekjes në formën e dëshiruar.
 8. Ndizni përsëri pajisjen duke përdorur butonin e ndezjes dhe vazhdoni ① **7**.
 9. Pasi ta keni përdorur brumin, shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen dhe shkëputeni spinën elektrike **6** nga priza.
 10. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i motorit **4**. Çmontoni dhe pastroni plotësisht të gjitha pjesët me ujë të nxehtë.

7.6 Shtypja e domateve



RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të njo-ma.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Kur shtypni domate, mos e përdorni funksionin e kthimit prapa me butonin **REV 8**. Lëngu i domates mund të dety-rohet të hyjë në brendësi të bllokut të motorit **4**.

- Lajini domatet dhe pritini ato katrash.
1. Vendosni një tas nën hapjen e enës së mbledhjes për të mbledhur lëngun e do-mates **22**. Vendosni një tas tjetër nën fundin e shtojcës së shtypësit **20**, për të mbledhur çdo lëkurë dhe farë që mbe-tet.
 2. Mbushni copat e domates në boshtin e mbushjes **11**.
 3. Lidheni spinën e energjisë **6** me një pri-zë që korrespondon me të dhënat teknike në pllakën e specifikimeve. Spina elektri-

ke duhet të mbetet lehtësisht e arritshme në çdo kohë, edhe pasi të jetë futur në prizë.

4. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të ndezur pajisjen.
5. Kur ti keni përdorur copat e domateve, shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen.
6. Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza.
7. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i mo-torit **4**.

Figura C: Çmontoni dhe pastroni plo-tësisht të gjitha pjesët me ujë të nxehtë. Pastroni gjithashtu mbajtësen e shtoj-cës **10** në bllokun e motorit **4**.

8. Mbrojtje nga mbingarkesa

Pajisja ka të disponueshme një mbrojtje nga mbingarkesa. Nëse ajo aktivizohet, p.sh. nëse motori është i bllokuar, pajisja fiket au-tomatikisht.

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ① **7**, për të fikur pajisjen.
2. Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza.
3. Hiqni të gjitha aksesorët nga blloku i motorit dhe eliminoni defektin.
4. Lëreni pajisjen të ftohet për të paktën 30 minuta para se ta përdorni përsëri.

9. Pastroni pajisjen



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Shkëputni spinën elektrike **6** nga priza përpara se ta pastroni.
- ⊙ Mos e zhytni kurrë bllokun e motorit **4** në ujë.



RREZIK lëndimesh nga prerja!

- ⊙ Ju lutemi vini re se tehet e thikës kryq **14** janë shumë të mprehta. Për të shmangur prerjet, mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos përdorni asnjëherë agjentë pastrimi të ashpër, gërryes ose kruajtës. Kjo mund ta dëmtojë pajisjen.

SHËNIM: Disa ushqime ose erëza (p.sh. kerri) mund ta zbardhin plastikën. Ky nuk është një defekt i pajisjes dhe nuk përbën rrezik për shëndetin.

Shtojca duhet të shkëputet nga blloku i motorit për tu pastruar pas përdorimit.

1. Hiqni tabakanë e mbushjes **2** nëse është e nevojshme.
2. **Figura B:** Shtypni butonin e zhblokimit  **3**.
3. **Figura B:** Rrotullojeni shtojcën **12** në drejtim orar derisa të ndalojë. Pastaj tërhiqeni shtojcën nga blloku i motorit **4**.
4. Çmontoni shtojcën në pjesët e saj individuale.

9.1 Pastroni bllokun e motorit

1. Pastrojeni bllokun e motorit **4** me një leckë të lagur. Mund të përdorni edhe pak detergjent enësh.

2. Fshijeni me një leckë të pastër, pak të lagur dhe me ujë të pastër.
3. Mos e përdorni përsëri bllokun e motorit **4** derisa të jetë tharë plotësisht.

9.2 Larja në lavastovilje

Pjesët e mëposhtme mund të lahen në lavastovilje:

- Kapak **1**
- Hinkë e ngushtë mbushje **17**
- Hinkë e gjerë mbushje **18**
- Përshtatës për hinkën e gjerë të mbushjes **19**
- Kasa **21**
- Enë mbledhjeje **22**
- Spirale **24**

9.3 Shpëlarja me dorë



RREZIK lëndimesh nga prerja!

- ⊙ Kur e shpëlani me dorë, përdorni ujë aq të pastër sa ti shihni qartë mjetet e punës për të shmangur lëndimet nga tehet shumë të mprehta.

Përveç bllokut të motorit **4** të gjithë aksesoret mund të lahen me dorë.

- Pastrojeni të gjitha aksesoret sa më shpejt të jetë e mundur pas përdorimit.
- Për enët përdorni ujë me detergjent të butë dhe shpëlauni të gjitha pjesët me ujë të pastër.
- Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se ti përdorni përsëri ose ti vendosni në vend.
- Fërkoni sipërfaqet metalike me pak vaj gatimi për ti mbrojtur ato nga ndryshku. Shtojca **12** dhe unaza kyçëse **16** janë të bëra prej alumini dhe nuk kanë nevojë të fërkohen.

9.4 Ruajtja

KUJDES nga dëmtimet materiale!

⊙ Disqet me vrima **15** dhe unaza plastike në spirale **13** janë të veshura me një film të hollë vaji pas dorëzimit. Pasi ti pastroni, fërkojini këto pjesë me pak vaj gatimi.

- Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht para se ti ruani.
- Ruajeni pajisjen të mbrojtur nga pluhuri e papastërtia dhe aty ku fëmijët nuk e arrijnë dot.
- Mbështillenë kabllon lidhëse **6** mbi mbështjellësen e kabllës **5**.

10. Receta

10.1 Kebbe

Përbërësit për rreth 20 copë

Përbërësit për mbushjen

200 g mish viçi ose qengji pa dhjamë

1 qepë

2 lugë çaji miell

1 majë luge kripë

në varësi të preferencës, p.sh., një përzierje erëzash si: Koriandër, pimento, piper, kanellë, karafil, arrëmyshk, kumin, kardamom

Përbërësit për mbështjellësen e kebbes

450 g mish viçi ose qengji pa dhjamë

150 - 200 g miell

1 lugë çaji arra të grira

1 lugë çaji kripë

në varësi të preferencës, p.sh., një përzierje erëzash si: Koriandër, pimento, piper, kanellë, karafil, arrëmyshk, kumin, kardamom

1 lugë çaji pluhur speci të ëmbël

pluhur speci djegës sipas shijes

Yndyrë ose vaj për skuqje

Përgatitja e mbushjes

1. Lajeni mishin, thajeni lehtësisht dhe priteni në copa të mëdha.
2. Së pari grijeni mishin trashë duke përdorur diskun me vrima (7 mm) dhe pastaj mesatarisht me diskun me vrima (5 mm) **15** të grirësës së mishit.
3. Qëroni qepën, priteni atë në kubikë të hollë dhe skuqeni.
4. Futeni mishin e grirë, qepën e skuqur, erëzat, kripën dhe miellin në një tas dhe përziejeni gjithçka derisa të formohet një masë e njëtrajtshme.

Përgatitja mbështjellësen e kebbeve

1. Lajeni mishin, thajeni lehtësisht dhe priteni në copa të mëdha.
2. Së pari grijeni mishin trashë duke përdorur diskun me vrima (7 mm) dhe pastaj mesatarisht me diskun me vrima (5 mm) **15** të grirëses së mishit.
3. Shtojani përbërësit e mbetur në mishit dhe përzieni gjithçka derisa të bëhet një masë e njëtrajtshme. Ndryshojeni sasinë e miellit në varësi të konsistencës.
4. Përpunojeni përsëri përzierjen e mishit në grirësen e mishit duke përdorur diskun e imët me vrima (3 mm) **15**.
5. Fikeni pajisjen dhe hiqeni spinën elektrike **6** nga priza.
6. Zëvendësojeni diskun me vrima me shtojcën për kebbe (shih "Montimi i shtojcave për kebbe" në faqen 167).
7. Bashkëngjitni shtojcën dhe vendoseni përsëri në punë grirësen e mishit.
8. Duke përdorur shtojcën për kebbe, formoni mbështjellëset kebbe rreth 7 cm të gjatë.

Përgatitja e kebbeve

1. Mbushini mbështjellëset kebbe me mbushjen e përgatitur të kebbes menjëherë pasi të kenë përfunduar.
2. Mbylleni kebben duke i shtypur butësisht skajet dhe anët e saj.
3. Skuqeni kebben në vaj të nxehtë gatimi (rreth 190 °C) për rreth 3 minuta derisa të marrë ngjyrë kafe të artë.

10.2 Bratwurst i pjekur i freskët

Përbërësit për rreth 8 copë

Përbërësit

300 g mish viçi pa dhjamë
500 g mish derri pa dhjamë
200 g proshutë shpatullash
rreth 1,6 metra zorrë derri
(Ø rreth 30 - 32 mm)
20 g kripë
½ lugë gjelle piper të bardhë të bluar
1 lugë çaji kumin
½ lugë çaji arrëmushk

Përgatitja

1. Lajeni mishin, thajeni lehtësisht dhe priteni në copa të vogla.
2. Grijeni mishin me diskun mesatar me vrima (5 mm) **15** të grirëses së mishit.
3. Shtoni një miks erëzash dhe kripë në përzierjen e mishit dhe gatujeni atë derisa të bëhet një masë e lëmuar. Vendoseni atë në frigorifer për rreth 30 minuta.
4. Fikeni pajisjen dhe hiqeni spinën elektrike **6** nga priza.
5. Zëvendësojeni diskun me vrima me shtojcën e mbushjes së salçiqeve (shih "Montimi i shtojcave për salçiqe" në faqen 167).
6. Bashkëngjitni shtojcën dhe vendoseni përsëri në punë grirësen e mishit.
7. Mbushni zorrët e salçiqeve sipas udhëzimeve (shih "Përgatitja e salçiqeve" në faqen 169) dhe shkëputini salçiqet duke i rrotulluar afërsisht 20 cm të gjatë.
8. Skuqeni mirë bratwurstin dhe konsumojeni po atë ditë.

10.3 Qofte

Përbërësit për rreth 8 qofte

Përbërësit

500 g mish viçi, derri ose qengji

½ lugë çaji piper

1 vezë (madhësia M)

pak thërime buke

2 lugë gjelle kos

1 qepë

1 lugë çaji pluhur speci të ëmbël

1 thelo hudhër

1 lugë gjelle mustardë

½ tufë majdanozi

1 lugë çaji kripë

2 - 3 lugë gjelle vaj gatimi për skuqje

Përgatitja

1. Lajeni mishin, thajeni lehtësisht dhe priteni në copa të vogla.
2. Grijeni mishin me diskun mesatar me vrima (5 mm) **15** të grirësës së mishit.
3. Qëroni hudhrën dhe shtypeni në një tas.
4. Qëroni qepën dhe priteni në kubikë të hollë.
5. Lani majdanozin dhe grijeni imët.
6. Të gjithë përbërësit, përveç bukës së grirë, të shtohen te tasi ku është hudhra dhe të përzihen të gjitha derisa të formohet një përzierje e lëmuar.
7. Formoni një qofte me afërsisht 3 lugë gjelle nga përzierja dhe rrafshojeni pak.
8. Nëse dëshironi, vendosni pak bukë të grirë në një pjatë dhe ngjyni qoftet në të.
9. Më pas, skuqni qoftet nga të dyja anët në një tigan të lyer. Pastaj gatujini qoftet në zjarr mesatar deri në të ulët për rreth 8 - 10 minuta. Kthejini qoftet rreth 2 - 3 herë gjatë gatimit.

10.4 Qebap

Përbërësit për rreth 4 porcione

Përbërësit

500g shpatull viçi

2 qepë

2 thelpinj hudhre

3 lugë gjelle tul buke

1 lugë gjelle pluhur speci të kuq djegës

1 tufë trumzë e freskët

3 lugë gjelle vaj ulliri

Kripë dhe piper

1 vezë

Përgatitja

1. Lajeni mishin, thajeni lehtësisht dhe priteni në copa të vogla.
2. Qëroni hudhrën dhe qepën, grijini imët dhe vendosini të gjitha në një tas të madh.
3. Hiqni gjethet e trumzës nga kërcelli, bluajini dhe shtojini edhe ato në tasin e madh.
4. Grijeni mishin trashë duke përdorur diskun me vrima (7 mm) **15** të grirësës së mishit.
5. Vendosni përzierjen e mishit dhe përbërësit e mbetur në një tas të madh dhe përzieni gjithçka mirë e mirë.
6. Fikeni pajisjen dhe hiqeni spinën elektrike **6** nga priza.
7. Zëvendësoni diskun e trashë me vrima **15** (7 mm) me atë të mesëm (5 mm).
8. Bashkëngjithi shtojcën dhe vendoseni përsëri në punë grirësen e mishit.
9. Grijeni masën e mishit me diskun mesatar me vrima (5 mm) **15** të grirësës së mishit.
10. Formoni përzierjen e mishit në role të trasha sa një gisht, me gjatësi afërsisht 5 cm.

SHËNIM: Shtojca e salçiçeve të grirësës së mishit mund të përdoret gjithashtu për këtë

qëllim (shih "Përgatitja e salçiçeve" në faqen 169).

11. Piqni qebapet në zjarr mesatar derisa të jenë krokante dhe të skuqura.

10.5 *Salcë domatesh*

Përbërësit për rreth 4 porcione

Përbërësit

rreth 1 kg domate
1 qepë
2 thelpinj hudhre
2 lugë gjelle vaj ulliri
1 majë luge sheqer
Kripë dhe piper
disa gjethe borziloku

Përgatitja

1. Lajini domatet dhe ndajini ato.
2. Montoni shtojcën e shtypjes **20**.
3. Vendosni një tas nën hapjen e enës së mbledhjes për të mbledhur lëngun e domates. Vendosni një tas tjetër nën fundin e shtojcës së shtypjes, për të mbledhur çdo lëkurë dhe farë që mbetet.
4. Mbushni copat e domates në boshtin e mbushjes **11**. Shtypni copat e domates.
5. Qëroni qepën dhe grijeni atë në kubikë.
6. Qëroni thelbin e hudhrës dhe shtypeni atë.
7. Ngrohni vajin e ullirit në një tenxhere.
8. Shtoni qepët e prera në kubikë dhe kardisinë derisa të bëhen transparente.
9. Shtoni lëngun e domates. Spërkateni me një majë luge sheqer, piper dhe kripë sipas dëshirës. Lëreni salcën e domates të ziejë ngadalë për rreth 20 minuta.
10. Shtoni hudhrën. Nëse salca e domates bëhet shumë e trashë, mund ta holloni gjithmonë me pak ujë.

11. Lëreni salcën e domates të ziejë ngadalë për 1 - 2 orë të tjera.

12. Provojeni salcën e domates. Shtoni gjethe e borzilokut dhe shërbejeni salcën.

10.6 *Biskota*

Përbërësit për 2 tepsi

Përbërësit

500g miell
250 g sheqer
250 g gjalpë
2 pako sheqer vanilje, 8 g secila
1 majë luge kripë
2 vezë (madhësia M)

Përgatitja

1. Pritini gjalpin në copa. Shtoni gjalpin, sheqerin, sheqerin me vanilje dhe një majë luge kripe në një tas.
2. Përziejeni përzierjen derisa të bëhet shkumë.
3. Ndërsa po përziejeni shtoni vezët.
4. Ndërsa po përziejeni shtoni miellin. Tani zgjeshini të gjithë përbërësit derisa të përftoni një brumë të fortë.
5. Lëreni brumin të pushojë në frigorifer për të paktën 1 orë, të mbuluar ose të mbështjellë me letër alumini, përpara se ta përpunoni më tej.
6. Ngrohni furrën në 180 °C (me nxehtësinë lart/poshtë).
7. Shtoni një tepsi pjekje me letër pjekje.
8. Vendosni shtojcën për shtytjen e biskotave **25**. Vendosni vijat me motiv në qendër **26** me formën e dëshiruar në shtojcë.
9. Ndizni pajisjen. Shtyjeni brumin në boshtin e mbushjes **11** dhe pastaj shtyjeni me kapakun **1**. Për aq sa është e mundur, punoni në mënyrë të barabartë.
10. Kur brumi të ketë arritur gjatësinë e dëshiruar, fiken pajisjen. Pritini shiritin e brumit, p.sh., me një thikë kuzhine.

11. Vendoseni shiritin e brumit në tepsinë e pjekjes në formën e dëshiruar. Mbushni tepsinë e pjekjes.
12. Piqni biskotat për afërsisht 10 - 15 minuta në një furrë të parangrohur.

10.7 Topa falafeli

Përbërësit për afërsisht 6-8 racione (rreth 70 topa)

Përbërësit

- 500 g qiqra të thata
- 2 lugë çaji majdanoz (i thatë)
- 1 lugë çaji kumin (i bluar)
- 1 lugë çaji koriandër (e bluar)
- 1 lugë çaji pluhur speci të kuq djegës
- 3 lugë çaji kripë deti (të trashë)
- 1 qepë
- 2 thelpinj hudhre
- Yndyrë për skuqje/fritim

Përgatitja

1. Lëreni qiqrat të qëndrojnë në ujë të bollshëm dhe lërinë të zbuten për të paktën 12 orë. Ndërroni ujin një herë gjatë kësaj kohe.

SHËNIM: NUK mund ta anashkaloni këtë hap duke përdorur qiqra të konservuara, pasi ato janë të paragatuara. Qiqrat nuk duhet të gatohen para se të përdoren, përndryshe topthat do të shpërbëhen dhe kështu do të përftoni një pure të butë. Qiqrat gatohen plotësisht duke u skuqur.

2. Përzieni erëzat dhe lërinë to mënjanë.
3. Qëroni qepën dhe hudhrën. Pritini qepën në copa të mëdha dhe shtypni thelpinjtë e hudhrës.
4. Kullojini qiqrat e zhytura në ujë përmes një site.
5. Vendosni qiqrat, qepët dhe hudhrën e shtypur në një tas. Shtoni erëzat dhe përzieni gjithçka derisa të përftoni një masë homogjene.

6. Vendosni një tas nën grirësen e mishit. Përpunojeni përsëri masën në grirësen e mishit duke përdorur diskun e imët me vrima (3 mm) **15**.
7. Fikeni pajisjen dhe hiqeni spinën elektrike **6** nga priza.
8. Në varësi të nevojës, mund ta përpunojë përzierjen menjëherë ose ta lini të qëndrojë e mbuluar për disa orë në temperaturë ambiente.
9. Me përzierjen formoni topthta me madhësinë e një arre dhe shtypini pak nga të dyja anët.
10. Skuqini topthat për rreth 10 minuta në një tigan të lyer, duke i kthyer nga një herë gjatë kësaj kohe.
11. Pastaj lërinë topthat të kullojnë në letër kuzhine.

11. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç dëshironi, ju lutemi së pari të shqyrtoni këtë listë kontrolli. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



RREZIK nga goditja elektrike!

- Në asnjë rrethanë nuk duhet të përpiqeni ta riparoni vetë pajisjen.

Gabim	Shkaqet e mundshme / masat
Nuk funksionon	A është siguruar furnizimi me energji elektrike? Kontrolloni lidhjen.
Pajisja dridhet fort ose lëviz gjatë funksionimit.	Këmbët thithëse 9 duhet të jenë të pastra dhe të thata, dhe pajisja duhet të vendoset në një sipërfaqe të fortë dhe të niveluar.
Spiralja në shtojcë nuk rrotullohet ose rrotullohet vetëm me shumë vështirësi.	- Pajisja është e mbushur tepër. Fikeni pajisjen. Kur motori ndalet, shtypni shkurtimisht butonin REV 8 për kthimin prapa. Kjo duhet ta eliminonë problemin. Ndizni përsëri pajisjen. ose - Pajisja nuk mund të përpunojë pjesë të ushqimit që keni futur. Fikeni pajisjen. Shkëputni spinën elektrike 6 nga priza. Hiqni të gjitha shtojcat nga blloku i motorit 4. Çmontoni të gjitha pjesët dhe eliminoni defektin.

12. Hedhja

Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC. Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në Bashkimin



Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesoret që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Ky simbol riciklim tregon p.sh.

një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.



Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

13. Porosit aksesore

Në faqen tonë të internetit do të gjeni informacione rreth aksesoreve të cilët mund ti porositni përsëri.

Porosit online

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

14. Të dhënat teknike

Modeli:	SFWT 400 B1
Tensioni i rrjetit:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Klasa e mbrojtjes:	II 
Performanca:	400 W
Konsumi i energjisë kur është i fikur:	≤ 0,3 W
Maks. Funksionim i vazhdueshëm (KB): (specifikon se sa kohë pajisja mund të funksionojë vazhdimisht)	15 minuta

Simbolet e përdorura

	Izolim mbrojtës
	Siguria e testuar: Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranuara teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjë CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol është një përkujtues që ta hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Simboli i riciklimit (3 shigjeta) tregon materialet e riciklueshme. Materiali mund të specifikohet me anë të numrit të riciklimit në mes (këtu: 21) dhe/ose një shkurtim (këtu: PAP).
	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjë serbe, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me kërkesat serbe.
	Me shenjë UKCA, HOYER Handel GmbH deklaron konformitet për Mbretërinë e Bashkuar.
	Simboli identifikon prodhuesin e produktit.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

15. Garanci e HOYER Handel GmbH

E dashur kliente, i dashur klient, Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Ju keni të drejtë të paraqitni ankesë brenda periudhës ligjore që përmendet, si dhe të drejtën e mbrojtjes sipas rregullave për mbrojtjen e konsumatorit. Gjithashtu keni të drejtën të paraqitni ankesë në lidhje me shitjen e mallrave. Kjo e drejtë ju takon si konsumator, veçanërisht në rastin e mallrave të pajtueshme.

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin:
IAN: 487857_2510

Vlen për Maqedoninë e Veriut.

Periudha e garancisë fillon që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale në një vend të sigurt. Ky dokument kërkohet si provë e blerjes.

Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë produktin pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (fatura e shitjes) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër me shkrim të defektit dhe kohës kur ai ndodhi.

Nëse defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet

Periudhës së garancisë i shtohet kohëzgjatja e riparimit ose nis nga fillimi në rast të ndërrimit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore ruhen.

Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në kohën e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas shpaktimit. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë të pagueshme.

Fushëveprimi i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit. Garancia vlen për defektet materiale ose të prodhimit.

Nga garancia nuk mbulohen pjesët që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve të brishta p.sh., çelësat, llambat ose pjesë të tjera të bëra prej qelqi.

Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse produkti dëmtohet, përdoret në mënyrë të papërshtatshme ose nuk mirëmbahet siç duhet nga konsumatori. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në udhëzimet e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrë strikte. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, këto udhëzime duhet të ndiqen me kujdes dhe me përpikëri. Përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera përveç atyre të rekomanduara ose të synuara nga prodhuesi është rreptësisht i ndaluar, ose duhet të shmanget.

Produkti është menduar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose modifikimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia është e pavlefshme.

Përpunimi në rast të një kërkesë për garanci

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

- Ju lutemi të keni gati numrin e artikullit **IAN: 487857_2510** dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund ti shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produkteve dhe softuerë instalimi në www.lidl-service.com.



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **487857_2510**.



Qendra e shërbimit

AL Shërbimi – Maqedonia e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 487857_2510



Furnizuesi

Ju lutemi të vini re se adresa e mëposhtme **nuk është një adresë shërbimi**.

Si fillim, kontaktoni qendrën e përmendur të shërbimit.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GJERMANI

Cuprins

1. Privire de ansamblu	183
2. Utilizare corespunzătoare	184
3. Instrucțiuni de siguranță	185
4. Conținutul pachetului livrat	188
5. Scoaterea din ambalaj și instalarea	188
6. Montare/demontare	189
6.1 Montarea accesoriului pentru carne tocată.....	189
6.2 Montarea accesoriului pentru cârnați.....	189
6.3 Montarea accesoriului pentru Kebbe	189
6.4 Montarea accesoriului pentru biscuiți șprîțați	189
6.5 Montarea accesoriului pentru pasarea roșiilor	190
6.6 Așezarea accesoriului montat pe blocul motor	190
6.7 Scoaterea accesoriului după utilizare	190
7. Utilizare.....	191
7.1 Pregătirea alimentelor.....	191
7.2 Obținerea de carne tocată din carne.....	192
7.3 Prepararea cârnaților	192
7.4 Obținerea de rulouri pentru Kebbe.....	193
7.5 Prepararea de biscuiți șprîțați	193
7.6 Pasarea roșiilor.....	194
8. Protecție la suprasarcină.....	194
9. Curățarea aparatului	194
9.1 Curățarea blocului motor	195
9.2 Curățarea în mașina de spălat vase	195
9.3 Spălare manuală	195
9.4 Depozitare	195
10. Rețete.....	196
10.1 Kebbe	196
10.2 Cârnați proaspeți pentru grătar	197
10.3 Chiftele.....	197
10.4 Mici (Cevapcici)	198
10.5 Sos de roșii	198
10.6 Biscuiți șprîțați	199
10.7 Biluțe de falafel.....	199
11. Remedierea problemelor	200
12. Eliminarea	201
13. Comandarea de accesorii.....	201
14. Date tehnice	201
15. Garantat de HOYER Handel GmbH.....	202

1. Privire de ansamblu

- 1** Dop
- 2** Tavă de umplere
- 3**  : Buton pentru deblocare
- 4** Bloc motor
- 5** Dispozitiv de rulare a cablului
- 6** Cablu de alimentare cu ștecher
- 7**  : Buton de pornire/oprire
- 8** **REV**: Buton pentru mers înapoi
- 9** Picioare tip ventuză
- 10** Suport pentru accesoriu
- 11** Tub de alimentare
- 12** Accesoriu
- 13** Melc
- 14** Cuțit în cruce
- 15** Discuri perforate
- 16** Inel de blocare
- 17** Pâlnie îngustă de umplere
- 18** Pâlnie largă de umplere
- 19** Adaptor pentru pâlnie largă de umplere
- 20** Accesoriu pentru pasat
- 21** Carcasă
- 22** Recipient colector pentru suc de roșii
- 23** Sită pentru pasat
- 24** Melc accesoriu pentru pasat
- 25** Accesoriu pentru biscuiți șprițați
- 26** Bandă cu modele

Vă mulțumim pentru încrederea dumneavoastră!

Vă felicităm că ați achiziționat noua dumneavoastră mașină de tocat carne.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare.**
- **Respectați, în primul rând, instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Dacă transmiteți dispozitivul altcuiva, vă rugăm să includeți aceste instrucțiuni de utilizare. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să utilizați cu plăcere noua dumneavoastră mașină de tocat carne!

Simbolurile de pe aparat



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.

2. Utilizare corespunzătoare

Această mașină de tocat carne este folosită pentru a mărunți carne proaspătă, crudă, pentru a pasa roșii și pentru a prepara biscuiți șprîtați.

Aparatul este conceput pentru uzul casnic. Aparatul poate fi utilizat numai în interior. Aparatul nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale.

Utilizare incorectă previzibilă

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Utilizați mașina de tocat carne fără întrerupere timp de maxim 15 minute. Ulterior, aparatul trebuie oprit până când acesta coboară la temperatura camerei.
 - ⊙ Nu utilizați mașina de tocat carne pentru a zdrobi alimente deosebit de dure, cum ar fi alimente congelate, oase, nucșoară, cereale sau boabe de cafea.
-

3. Instrucțiuni de siguranță

Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în instrucțiunile de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



PERICOLI! Grad crescut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

AVERTIZARE! Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale semnificative.

ATENȚIE! Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

OBSERVAȚIE: Situații și particularități care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

Instrucțiuni pentru o funcționare sigură

- ⊙ Acest aparat nu are voie să fie utilizat de către copii.
- ⊙ Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- ⊙ Aparatul și cablul de alimentare trebuie ținute departe de copii.
- ⊙ Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și/sau fără cunoștințe speciale, numai în cazurile în care aceste persoane sunt supravegheate sau dacă au primit instrucțiunile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile la care se expun.
- ⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său de asistență pentru clienți sau de către o persoană care are calificări similare, pentru a evita pericolele.
- ⊙ Blocul motor nu trebuie scufundat în apă.
- ⊙ Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.
- ⊙ Aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, dacă nu este supravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.
- ⊙ Rețineți că lamele cuțitului în cruce sunt foarte ascuțite:
 - Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile neprotejate, pentru a evita tăieturile.

- La clătire manuală, utilizați apă curată, astfel încât să puteți vedea clar uneltele de lucru, pentru a nu vă răni cu lamele foarte ascuțite.
- La montare și demontarea uneltelor de lucru, aveți grijă să nu atingeți lamele.
- ⊙ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a componentelor suplimentare, care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- ⊙ La operarea necorespunzătoare a aparatului există riscul de răni-re.
- ⊙ Aparatul este proiectat pentru un timp maxim de funcționare de 15 minute fără întrerupere. Ulterior, aparatul trebuie oprit până când acesta coboară la temperatura camerei.
- ⊙ Curățați toate piesele și suprafețele care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare (consultați „Curățarea aparatului” la pagina 194).



PERICOL pentru copii!

- ⊙ Ambalajul nu este o jucărie pentru copii. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Există pericol de sufocare.



PERICOL pentru animalele domestice și pentru cele crescute la fermă!

- ⊙ Aparatele electrice pot prezenta pericol pentru animalele de companie și pentru cele crescute la fermă. În plus, animalele pot provoca deteriorări aparatului. Prin urmare, este esențial să țineți animalele departe de aparatele electrice.



PERICOL de electrocutare în caz de umiditate!

- ⊙ Aparatul nu trebuie să fie utilizat în apropierea unei căzi de baie, unui duș, unei chiuvete pline cu apă sau în alte situații asemănătoare.

- ⊙ Nu introduceți în apă sau în alte lichide unitatea motor, cablul de alimentare și ștecherul.
- ⊙ Protejați unitatea motor de umiditate, picături sau jeturi de apă.
- ⊙ În cazul în care lichidele pătrund în blocul motor, scoateți imediat ștecherul din priză. Verificați aparatul înainte de a-l repune în funcțiune.
- ⊙ Nu manipulați aparatul cu mâinile umede.
- ⊙ Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul cablului de alimentare. Abia apoi scoateți aparatul.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Introduceți ștecherul în priză abia după ce aparatul este montat complet.
- ⊙ Introduceți ștecherul cablului de alimentare doar într-o priză instalată corespunzător, ușor accesibilă, a cărei tensiune corespunde cu cea indicată pe plăcuța de tip. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după conectare.

- ⊙ Asigurați-vă că nu este posibilă deteriorarea cablului de alimentare prin trecerea sa peste muchii ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare pe aparat.
- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți ștecherul cablului de alimentare.
- ⊙ Asigurați-vă că cablul de alimentare nu devine niciodată un pericol de împiedicare sau că cineva poate fi prins în el sau poate călca pe el.
- ⊙ Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți (ex. plite).
- ⊙ La utilizarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Pentru a scoate ștecherul cablului de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablu.
- ⊙ Deconectați ștecherul cablului de alimentare din priză:
 - dacă apare o defecțiune
 - dacă nu folosiți aparatul
 - înaintea montării sau demontării aparatului
 - înainte să curățați aparatul
 - în caz de furtună
- ⊙ Nu utilizați aparatul dacă prezintă deteriorări vizibile ale aparatului, accesoriilor sau cablului de alimentare.
- ⊙ Pentru a evita punerea în pericol, nu efectuați modificări asupra aparatului.



PERICOL de rănire prin tăiere!

- ⊙ Rețineți că lamele cuțitului în cruce sunt foarte ascuțite. Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile neprotejate, pentru a evita tăieturile.
- ⊙ La spălarea manuală, utilizați apă curată astfel încât să puteți vedea bine lamele, pentru a nu vă răni cu cuțitele foarte ascuțite.



PERICOL datorită pieselor rotative!

- ⊙ Nu țineti linguri sau alte obiecte asemenea în dreptul pieselor rotative. De asemenea, țineți la distanță de piesele rotative părul lung sau îmbrăcămintea largă.
- ⊙ Apăsati alimentele exclusiv cu dopul în tubul de umplere și niciodată cu degetele. Există un risc considerabil de accidentare.
- ⊙ Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a introduce ștecherul cablului de alimentare în priză.
- ⊙ Opriți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză, înainte de a fixa sau desface accesoriul montat.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Așezați aparatul pe o suprafață plană, uscată și rezistentă la alunecare și rezistentă la apă, pentru a nu putea cădea sau aluneca.
- ⊙ Asigurați-vă că cuțitul în cruce este introdus corect. Introducerea incorectă va deteriora aparatul.
- ⊙ Nu așezați niciodată pe o suprafață fierbinte, cum ar fi plita.
- ⊙ Nu puneți prea multă presiune asupra alimentelor pe care le puneți în aparat. Lucrați cu presiune uniformă, astfel încât motorul să nu se blocheze.
- ⊙ Nu operați aparatul gol, deoarece motorul se poate supraîncălzi și deteriora.
- ⊙ Apăsati butonul **REV** numai după ce motorul s-a oprit.
- ⊙ La pasarea de roșii, nu acționați butonul **REV** pentru mers înapoi. Sucul de roșii ar putea fi presat în interiorul blocului motor.
- ⊙ Folosiți numai accesoriile originale.
- ⊙ Discurile perforate și inelul din plastic de pe melc sunt prevăzute, la livrare, cu o peliculă subțire de ulei. După curățarea

re, frecăți aceste piese cu puțin ulei alimentar.

- ⊙ Nu folosiți instrumente de curățare ascuțite sau abrazive.
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare din cauciuc antiderapant. Întrucât mobilele sunt acoperite cu diferite tipuri de lacuri și materiale plastice și sunt tratate cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele tip ventuză din silicon. Dacă este cazul, poziționați aparatul pe un suport antiderapant.

4. Conținutul pachetului livrat

- 1 bloc motor **4**
- 1 accesoriu **12**
- 1 tavă de umplere **2** cu dop **1**
- 1 melc **13**
- 1 cuțit în cruce **14**
- 3 discuri perforate **15**: Grosier (7 mm), mediu (5 mm), fin (3 mm)
- 1 pâlnie îngustă de umplere **17**
- 1 accesoriu pentru Kebbe (2 părți): pâlnie largă de umplere **18** și adaptor **19**
- 1 inel de blocare **16**
- 1 accesoriu pentru pasat (4 părți): Carcasă **21**, recipient colector **22**, sită pentru pasat **23**, melc **24**
- 1 accesoriu pentru biscuiți șprițați (2 părți): Accesoriu **25**, bandă cu modele **26**
- 1 instrucțiuni de utilizare complete (pe Internet)
- 1 instrucțiuni pe scurt (însoțesc aparatul)

5. Scoaterea din ambalaj și instalarea

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Verificați dacă aveți toate piesele și dacă acestea nu sunt deteriorate.
3. **Curățați aparatul înainte de prima utilizare!** (consultați „Curățarea aparatului” la pagina 194)
4. Așezați blocul motor **4** pe o suprafață plană și uscată. Alegeți o suprafață netedă și curată, pentru ca ventuzele **9** să se poată prinde și să ofere o fixare sigură.
5. Desfășurați complet cablul de alimentare **6** de pe dispozitivul de rulare a cablului **5**.

6. Montare/demontare



PERICOL de rănire!

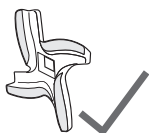
- ⊙ Lamele cuțitului în cruce **14** sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.
- ⊙ Scoateți ștecherul **6** din priză înainte de fiecare montare/demontare.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Asigurați-vă că cuțitul în cruce **14** este introdus corect. Introducerea incorectă va deteriora aparatul.

6.1 Montarea accesoriului pentru carne tocată

1. Împingeți melcul **13** în accesoriu **12**.



2. Așezați cuțitul în cruce **14** pe melc **13**. Lamele cuțitului în cruce trebuie să nu fie orientate spre melc.



3. Alegeți discul perforat **15** dorit și așezați-l pe melc. Cele două fixări exterioare de la discul perforat trebuie să se afle în cele două decupaje ale accesoriului **12**.
 - Pentru o calitate grosieră (de exemplu, pentru burger sau cârnați), alegeți discul perforat cu găuri mari (7 mm).
 - Pentru o calitate mai fină (de exemplu, pentru pateuri, carne tocată, cârnați fini), alegeți discurile perforate cu găuri mai mici (3 mm, 5 mm).
4. Înșurubați bine cu mâna inelul de blocare **16**.

6.2 Montarea accesoriului pentru cârnați

1. Împingeți melcul **13** în accesoriu **12**.
2. Așezați discul perforat **15** cu orificiile mari (7 mm) pe melc. Cele două fixări exterioare de la discul perforat trebuie să se afle în cele două decupaje ale accesoriului **12**.
3. Așezați pâlnia de umplere **17** pe discul perforat **15**.
4. Înșurubați bine cu mâna inelul de blocare **16**.

6.3 Montarea accesoriului pentru Kebbe

1. Împingeți melcul **13** în accesoriu **12**.
2. Așezați adaptorul **19** pe melc. Cele două fixări exterioare de la adaptor trebuie să se afle în cele două decupaje ale accesoriului **12**.
3. Așezați pâlnia de umplere **18** pe adaptor.
4. Înșurubați bine cu mâna inelul de blocare **16**.

6.4 Montarea accesoriului pentru biscuiți șprițați

1. Împingeți melcul **13** în accesoriu **12**.
2. **Imaginea E:** Așezați discul perforat **15** cu orificiile mari (7 mm) pe melc. Cele două fixări exterioare de la discul perforat trebuie să se afle în cele două decupaje ale accesoriului **12**.
3. Așezați accesoriul **25** pentru biscuiți șprițați pe discul perforat **15**.
4. Înșurubați bine cu mâna inelul de blocare **16**.
5. Introduceți banda cu modele **26** în accesoriu **25**.

6.5 Montarea accesoriului pentru pasarea roșilor

1. Apăsăți sita pentru pasat **23** în carcasa **21**.
2. Împingeți melcul **13** în accesoriu **12**.
3. **Imaginea D:** Introduceți melcul **24** accesoriului pentru pasat **20** pe melc **13** în accesoriu **12**.
4. Așezați carcasa **21** pe accesoriu **12**. Cele două fixări exterioare de la adaptor trebuie să se afle în cele două decupaje ale accesoriului **12**.
5. **Imaginea D ①:** Înșurubați bine cu mâna inelul de blocare **16**.
6. **Imaginea D ②:** Introduceți recipientul colector **22** pe carcasa **21**, astfel încât să se blocheze cu un clic.

6.6 Așezarea accesoriului montat pe blocul motor

1. Așezați blocul motor **4** pe o suprafață plană și uscată. Alegeți o suprafață netedă și curată, pentru ca ventuzele **9** să se poată prinde și să ofere o fixare sigură.
2. **Imaginea A:** Așezați accesoriul **12** gata montat pentru preparatul respectiv pe suportul **10** de la blocul motor **4**. Marcajul săgeată ▲ de pe accesoriu este orientat spre marcajul ⑩ de lângă butonul pentru deblocare ③.
3. **Imaginea A:** Apăsăți ușor accesoriul **12** pe blocul motor **4** și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează cu un clic.
4. Introduceți tava de umplere **2** pe tubul de alimentare **11**.

6.7 Scoaterea accesoriului după utilizare

După utilizare, accesoriul trebuie detașat de blocul motor, pentru curățare.

1. Dacă este necesar, scoateți tava de umplere **2**.
2. **Imaginea B:** Apăsăți butonul pentru deblocare ③.
3. **Imaginea B:** Rotiți accesoriul **12** în sensul acelor de ceasornic până la limită. Apoi trageți accesoriul de pe blocul motor **4**.
4. Demontați accesoriul în piesele sale individuale.

7. Utilizare



PERICOL datorită pieselor rotative!

- Apăsați alimentele exclusiv cu dopul **1** în tubul de alimentare **11** și niciodată cu degetele. Există un risc considerabil de accidentare.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- Aparatul a fost conceput pentru un timp de utilizare de maximum 15 minute fără întrerupere. Ulterior, aparatul trebuie oprit până când acesta coboară la temperatura camerei.
- Nu operați aparatul gol, deoarece motorul se poate supraîncălzi și deteriora.

OBSERVAȚII:

- La primele utilizări, încălzirea motorului poate duce la formarea ușoară a unui miros. Acest lucru nu este îngrijorător. Asigurați o aerisire suficientă.
- Dacă motorul este blocat în timpul funcționării, de exemplu din cauza umplerii excesive, eliminați alimentele adăugate excesiv. Apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a opri aparatul. Când motorul se oprește, apăsați scurt butonul **REV 8** pentru mers înapoi. Acest lucru ar trebui să elimine defecțiunea. Porniți din nou aparatul.

7.1 Pregătirea alimentelor

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- Nu folosiți aparatul la tocarea unor alimente foarte tari, ca de ex. oase sau nucșoară.

Carnea tocată este un aliment deosebit de sensibil. Se strică foarte repede. Carnea tocată care a fost depozitată prea cald sau prea mult timp oferă bacteriilor un teren ideal de reproducere. Dacă pregătiți și procesați propria carne tocată acasă, trebuie să urmați aceste sfaturi:

- Asigurați cea mai mare curățenie la toate lucrările.
- Folosiți numai carne proaspătă, foarte bine răcită, deoarece se încălzește în mașina de tocat carne.
- Eliberați carnea de oase, tendoane și piei și tăiați-o în bucăți cu o lungime de până la de aprox. 20 cm, cu un diametru de aprox. 3 cm.
- Puneți imediat carnea tocată finită la rece (nu peste +4 °C) și consumați-o în decurs de 6 ore.
- Dacă doriți să depozitați carnea tocată, congelați-o imediat după tocare.
- Curățați cu atenție mașina de tocat carne. Nu trebuie să rămână resturi pe accesorii.

7.2 Obținerea de carne tocată din carne

1. Umpleți bucățile de carne în tubul de alimentare **11** și în tava de umplere **2**.
2. Așezați un castron sub inelul de blocare **16** pentru a colecta carnea tocată.
3. Introduceți ștecherul cablului de alimentare **6** într-o priză, care corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după conectare.
4. Apăsăți butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a porni aparatul.
5. Apăsăți carnea cu dopul **1** în tubul de alimentare **11**. Nu apăsăți carnea prea tare, altfel va fi caldă, gri și unsuroasă.

OBSERVAȚIE: În cazul în care carnea tocată nu este suficient de fină după prima rulare, răciți-o (aproximativ 30 de minute în frigider) și prelucrați-o a doua oară cu mașina de tocat carne.

6. Apăsăți butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a opri aparatul.
7. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **6**.
8. Scoateți toate accesoriile de la blocul motor **4**. Demontați și curățați bine toate piesele sub apă fierbinte.

7.3 Prepararea cârnaților

OBSERVAȚIE: Umplerea cârnaților funcționează deosebit de bine dacă faceți acest lucru câte doi.

- Puteți obține membrane de cârnați de la un măcelar sau de la o măcelărie specializată.
- Dacă doriți să faceți cârnați, utilizați membrane naturale. Acestea au grosimea optimă și pot fi consumate. Calculați aproximativ 1,60 m pentru 1 kg de masă pentru cârnați. Puneți cantitatea necesară în apă caldă timp de 3 ore.
- Pentru umplutura de cârnați, în funcție de rețetă, amestecați carnea tocată cu condimente și, eventual, alte ingrediente și frământați totul viguros timp de aproximativ 5 minute.
- Refrigerati amestecul preparat pentru cârnați la frigider, timp de aproximativ 30 de minute.

1. Umpleți umplutura pentru cârnați pregătită în tubul de alimentare **11** și tava de umplere **2**.
2. Scoateți membrana pentru cârnați din apă și scoateți apa din membrană. Puneți membrana pentru cârnați cu lungimea necesară până la aproximativ 5 cm deasupra pâlniei de umplere **17** și înodați capătul.
3. Introduceți ștecherul cablului de alimentare **6** într-o priză, care corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după conectare.
4. Apăsăți butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a porni aparatul.
5. Apăsăți umplutura de cârnați prin tubul de alimentare **11** și împingeți-o cu dopul **1**. Lucrați cât mai uniform posibil. Evitați bulele de aer. Dacă este necesar, împungeți cârnații cu un ac.

OBSERVAȚIE: Deoarece cârnații se dilată în timpul gătitului și înghețării, nu îi umpleți excesiv. În caz contrar, cârnații ar putea plesni.

6. După fiecare lungime de cârnați, strângeți membrana cu degetul mare și degetul arătător, astfel încât să se formeze o bucată de membrană goală.
7. Rotiți primul cârnaț de 2-3 ori spre dreapta, al doilea spre stânga, alternaând întotdeauna. Astfel de obține un șir de cârnați.
8. După umplerea umpluturii pentru cârnați, apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a opri aparatul.
9. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **6**.
10. Scoateți toate accesoriile de la blocul motor **4**. Demontați și curățați bine toate piesele sub apă fierbinte.

7.4 Obținerea de rulouri pentru Kebbe

- Pregătiți amestecul pentru rulourile Kebbe. În funcție de alimentele utilizate, puteți folosi eventual mașina de tocat carne și discurile perforate cu găurile mai mici (3 mm, 5 mm). Amestecul va fi mai fin dacă îl procesați a doua oară cu mașina de tocat carne.
1. Umpleți amestecul pregătit pentru rulourile Kebbe în tubul de alimentare **11**.
 2. Introduceți ștecherul cablului de alimentare **6** într-o priză, care corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după conectare.
 3. Apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a porni aparatul.
 4. Apăsați amestecul pentru rulourile Kebbe prin tubul de alimentare **11** și împin-

geți cu dopul **1**. Lucrați cât mai uniform posibil.

5. Când ruloul a atins lungimea dorită, tăiați-l, de exemplu, cu un cuțit de bucătărie.
6. După ce ați consumat amestecul pentru rulourile Kebbe, apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a opri aparatul.
7. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **6**.
8. Scoateți toate accesoriile de la blocul **4** motor. Demontați și curățați bine toate piesele sub apă fierbinte.

7.5 Prepararea de biscuiți șprîțați

- Pregătiți aluatul pentru biscuiți șprîțați.
 - Tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt. Puneți tava de copt sub accesoriul **25** montat pentru biscuiți șprîțați.
1. Centrați banda cu modele **26** cu forma dorită în accesoriu **25**.
 2. Puneți aluatul în tubul de alimentare **11**.
 3. Introduceți ștecherul cablului de alimentare **6** într-o priză, care corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după conectare.
 4. Apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru a porni aparatul.
 5. Apăsați aluatul prin tubul de alimentare **11** și împingeți-l cu dopul **1**. Lucrați cât mai uniform posibil.
 6. Atunci când biscuiții au atins lungimea dorită, opriți aparatul de la butonul de pornire/oprire ① **7**. Tăiați fâșia de aluat, de exemplu, cu un cuțit de bucătărie.
 7. Puneți fâșia de aluat cu forma dorită pe tava de copt.
 8. Porniți din nou aparatul de la butonul de pornire/oprire ① **7** și continuați.
 9. După ce ați consumat aluatul, apăsați butonul de pornire/oprire ① **7**, pentru

a opri aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare **6** din priză.

10. Scoateți toate accesoriile de la blocul **4** motor. Demontați și curățați bine toate piesele sub apă fierbinte.

7.6 Pasarea roșiilor



PERICOL de electrocutare în caz de umiditate!

- ⊙ Nu manipulați aparatul cu mâinile ume-de.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ La pasarea de roșii, nu acționați butonul **REV 8** pentru mers înapoi. Sucul de roșii ar putea fi presat în interiorul blocului motor **4**.

- Spălați roșiile și tăiați-le în sferturi.
- 1. Așezați un vas pentru captarea sucului de roșii sub orificiul recipientului colector **22**. Așezați un alt vas sub capătul accesoriului pentru pasat **20**, pentru a colecta resturi de coji și sâmburi.
- 2. Puneți bucățile de roșii în tubul de alimentare **11**.
- 3. Introduceți ștecherul cablului de alimentare **6** într-o priză, care corespunde specificațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după conectare.
- 4. Apăsăți butonul de pornire/oprire **① 7**, pentru a porni aparatul.
- 5. După ce ați consumat bucățile de roșii, apăsați butonul de pornire/oprire **① 7**, pentru a opri aparatul.
- 6. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **6**.
- 7. Scoateți toate accesoriile de la blocul **4** motor.
Imaginea C: Demontați și curățați bine toate piesele sub apă fierbinte. Curățați și suportul pentru accesoriu **10** la blocul motor **4**.

8. Protecție la suprasarcină

Aparatul dispune de o protecție la suprasarcină. Dacă aceasta este declanșată, de exemplu dacă motorul se blochează, aparatul se oprește automat.

1. Apăsăți butonul de pornire/oprire **① 7**, pentru a opri aparatul.
2. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **6**.
3. Scoateți toate accesoriile de la blocul motor și eliminați defecțiunea.
4. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a-l utiliza din nou.

9. Curățarea aparatului



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Scoateți ștecherul **6** din priză înainte de fiecare curățare.
- ⊙ Nu scufundați niciodată blocul motor **4** în apă.



PERICOL de rănire prin tăiere!

- ⊙ Rețineți că lamele cuțitului în cruce **14** sunt foarte ascuțite. Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile neprotejate, pentru a evita tăieturile.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Pentru curățare nu folosiți detergenți abrazivi, caustici sau care zgârie. Aceștia pot deteriora aparatul.

OBSERVAȚIE: Anumite alimente sau condimente (ex. curry) pot colora plasticul. Acesta nu este un defect al aparatului și nu este dăunător pentru sănătate.

După utilizare, accesoriul trebuie detașat de blocul motor, pentru curățare.

1. Dacă este necesar, scoateți tava de umplere **2**.
2. **Imaginea B:** Apăsăți butonul pentru deblocare **3**.
3. **Imaginea B:** Rotiți accesoriul **12** în sensul acelor de ceasornic până la limită. Apoi trageți accesoriul de pe blocul motor **4**.
4. Demontați accesoriul în piesele sale individuale.

9.1 Curățarea blocului motor

1. Curățați blocul motor **4** cu o lavetă umedă. Puteți pune și puțin detergent de vase.
2. Ștergeți apoi cu o lavetă curată, umezită ușor cu apă curată.
3. Nu utilizați din nou blocul motor **4** până când nu este complet uscat.

9.2 Curățarea în mașina de spălat vase

Următoarele piese se pot spăla în mașina de spălat vase:

- Dop **1**
- Pâlnie îngustă de umplere **17**
- Pâlnie largă de umplere **18**
- Adaptor pentru pâlnie largă de umplere **19**
- Carcasă **21**
- Recipient colector **22**
- Melc **24**

9.3 Spălare manuală



PERICOL de rănire prin tăiere!

- ⊙ La clătire manuală, utilizați apă curată, astfel încât să puteți vedea clar uneltele de lucru, pentru a nu vă răni cu lamele foarte ascuțite.

Toate accesoriile, cu excepția blocului motor **4**, pot fi spălate manual.

- Curățați toate accesoriile pe cât posibil imediat după utilizare.
- Folosiți apă cu un detergent blând și clătiți toate piesele cu apă curată.
- Lăsați toate componentele să se usuce complet, înainte de a le utiliza din nou sau de a le depozita.
- Ungeți suprafețele metalice cu puțin ulei de gătit, pentru a le proteja de rugină. Accesoriul **12** și inelul de blocare **16** sunt din aluminiu și nu trebuie unse.

9.4 Depozitare

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Discurile perforate **15** și inelul din plastic de pe melc **13** sunt prevăzute, la livrare, cu o peliculă subțire de ulei. După curățare, frecăți aceste piese cu puțin ulei alimentar.
- Lăsați toate piesele să se usuce complet, înainte de a le depozita pentru păstrare.
- Depozitați aparatul într-un loc ferit de praf și murdărie și care să nu fie accesibil copiilor.
- Înfășurați cablul de alimentare **6** pe dispozitivul de rulare a cablului **5**.

10. Rețete

10.1 Kebbe

Ingrediente pentru circa 20 de bucăți

Ingrediente pentru umplutură

200 g carne slabă de vită sau miel

1 ceapă

2 lingurițe făină

1 praf sare

în funcție de preferințe, de exemplu, amestec de condimente din: coriandru, ienibahar, piper, scorțișoară, cuișoare, nucșoară, chimion, cardamom

Ingrediente pentru învelișul Kebbe

450 g carne slabă de vită sau miel

150-200 g făină

1 linguriță nuci tocate

1 linguriță sare

în funcție de preferințe, de exemplu, amestec de condimente din: coriandru, ienibahar, piper, scorțișoară, cuișoare, nucșoară, chimion, cardamom

1 linguriță boia

după preferință, pudră de chili

untură sau ulei pentru prăjit

Pregătirea umpluturii

1. Spălați carnea, tamponați-o și tăiați-o în bucăți grosiere.
2. Tocați carnea mai întâi cu discul perforat grosier (7 mm) și apoi cu discul perforat mediu **15** (5 mm) al mașinii de tocat carne.
3. Curățați ceapa, tăiați-o în cuburi fine și prăjiți-o.
4. Puneți carnea tocată, ceapa prăjită, condimentele, sarea și făina într-un castron și amestecați totul până obțineți un amestec uniform.

Preparare înveliș Kebbe

1. Spălați carnea, tamponați-o și tăiați-o în bucăți grosiere.
2. Tocați carnea mai întâi cu discul perforat grosier (7 mm) și apoi cu discul perforat **15** mediu (5 mm) al mașinii de tocat carne.
3. Adăugați celelalte ingrediente în carne și amestecați totul până obțineți un amestec uniform. Variați cantitatea de făină în funcție de consistență.
4. Prelucrați din nou amestecul de carne în mașina de tocat carne cu discul perforat **15** mai fin (3 mm).
5. Opriți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare **6** din priză.
6. Înlocuiți discul perforat cu accesoriul pentru Kebbe (consultați „Montarea accesoriului pentru Kebbe” la pagina 189).
7. Montați accesoriul și repuneți mașina de tocat carne în funcțiune.
8. Cu ajutorul accesoriului pentru Kebbe, formați învelișuri de Kebbe de aproximativ 7 cm lungime.

Preparare Kebbe

1. Umpleți învelișurile de Kebbe cu umplutura de Kebbe pregătită, imediat după preparare.
2. Închideți Kebbe apăsând ușor capetele și laturile.
3. Prăjiți Kebbe în ulei alimentar fierbinte (aproximativ 190 °C) timp de aproximativ 3 minute, până se rumenesc.

10.2 Cârnați proaspeți pentru grătar

Ingrediente pentru circa 8 bucăți

Ingrediente

300 g carne slabă de vită
500 g carne slabă de porc
200 g bacon
aprox. 1,6 metri intestin de porc
(Ø ca. 30-32 mm)
20 g sare
½ lingura piper alb, măcinat
1 linguriță chimen
½ linguriță nucșoară

Preparare

1. Spălați carnea, tamponați-o și tăiați-o în bucăți mici.
2. Tocați carnea cu discul perforat **15** mediu (5 mm) al mașinii de tocat carne.
3. Adăugați condimente amestecate și sare la amestecul de carne și frământați-l până obțineți un amestec uniform. Puneți-o la frigider timp de aproximativ 30 de minute.
4. Opriți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare **6** din priză.
5. Înlocuiți discul perforat cu accesoriul pentru umplut cârnați (consultați „Montarea accesoriului pentru cârnați” la pagina 189).
6. Montați accesoriul și repuneți mașina de tocat carne în funcțiune.
7. Umpleți umplutura de cârnați conform instrucțiunilor (consultați „Prepararea cârnaților” la pagina 192) și răsuciți cârnații la aproximativ 20 cm lungime.
8. Prăjiți bine la grătar cârnații preparați și consumați-i în aceeași zi.

10.3 Chiftele

Ingrediente pentru aproximativ 8 chiftele

Ingrediente

500 g carne de vită, porc sau miel
½ linguriță piper
1 ou (mărimea M)
puțin pesmet
2 linguri iaurt
1 ceapă
1 linguriță boia
1 cățel de usturoi
1 lingură muștar
½ legătură pătrunjel
1 linguriță sare
2-3 linguri ulei alimentar pentru prăjit

Preparare

1. Spălați carnea, tamponați-o și tăiați-o în bucăți mici.
2. Tocați carnea cu discul perforat **15** mediu (5 mm) al mașinii de tocat carne.
3. Curățiți usturoiul și presăți-l într-un castron.
4. Curățiți ceapa și tăiați-o în cuburi fine.
5. Spălați pătrunjelul și tăiați-l fin.
6. Adăugați toate ingredientele, cu excepția pesmetului, la usturoiul din castron și frământați totul până obțineți un amestec uniform.
7. Formați o chiftea din aproximativ 3 linguri de amestec și aplatizați-o ușor.
8. Puneți puțin pesmet pe o farfurie, după preferințe, și dați chifteluța prin pesmet.
9. Mai întâi, prăjiți bine chiftelele într-o tigaie cu strat antiaderent, pe ambele părți. Apoi gătiți chifteluțele la foc mic până la mediu, timp de aproximativ 8-10 minute. Întoarceți chiftelele de aproximativ 2-3 ori în timpul gătitului.

10.4 Mici (Cevapcici)

Ingrediente pentru circa 4 porții

Ingrediente

500 g spată de vită
2 cepe
2 căței de usturoi
3 linguri pesmet
1 lingură boia de ardei, iute
1 legătură de cimbru proaspăt
3 linguri de ulei de măsline
sare și piper
1 ou

Preparare

1. Spălați carnea, tamponați-o și tăiați-o în bucăți mici.
2. Curățați usturoiul și ceapa, tăiați-le fin și puneți totul într-un castron mare.
3. Îndepărtați frunzele de cimbru de pe ramuri, tocați-le și puneți-le și în castronul mare.
4. Tocați carnea cu discul perforat **15** grosier (7 mm) al mașinii de tocat carne.
5. Adăugați amestecul de carne și celelalte ingrediente în castronul mare și amestecați totul bine.
6. Opriti aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare **6** din priză.
7. Înlocuiți discul perforat grosier (7 mm) cu discul perforat **15** mediu (5 mm).
8. Montați accesoriul și repuneți mașina de tocat carne în funcțiune.
9. Tocați amestecul de carne cu discul perforat **15** mediu (5 mm) al mașinii de tocat carne.
10. Formați din amestecul de carne mici de aproximativ 5 cm lungime.

OBSERVAȚIE: Accesoriul pentru cârnați al mașinii de tocat carne poate fi, de asemenea, utilizat în acest scop (consultați „Prepararea cârnaților” la pagina 192).

11. Gătiți micii la grătar, la foc mediu până se rumenesc bine.

10.5 Sos de roșii

Ingrediente pentru circa 4 porții

Ingrediente

cca. 1 kg roșii
1 ceapă
2 căței de usturoi
2 linguri de ulei de măsline
1 praf de zahăr
sare și piper
câteva frunze de busuioc

Preparare

1. Spălați și tăiați roșiile în sferturi.
2. Montați accesoriul pentru pasat **20**.
3. Așezați un vas pentru captarea sucului de roșii sub orificiul recipientului colector. Așezați un alt vas sub capătul accesoriului pentru pasat, pentru a colecta resturi de coji și sămburi.
4. Puneți bucățile de roșii în tubul de alimentare **11**. Pasați bucățile de roșii.
5. Curățați ceapa și tăiați-o cubulețe.
6. Curățați usturoiul și presăți-l.
7. Încălziți uleiul de măsline într-o oală.
8. Adăugați cuburile de ceapă și lăsați-le să se călească, până devin sticloase.
9. Adăugați sucul de roșii. Condimentați cu zahăr, piper și sare, după gust. Lăsați sosul de roșii să fiarbă la foc mic cca. 20 minute.
10. Adăugați usturoiul. Dacă sosul de roșii devine prea gros, îl puteți dilua oricând cu puțină apă.
11. Lăsați sosul de roșii să fiarbă în continuare la foc mic, 1-2 ore.
12. Asezonați sosul de roșii. Adăugați frunzele de busuioc și serviți sosul de roșii.

10.6 Biscuiți șprîțați

Ingrediente pentru circa 2 tăvi

Ingrediente

- 500 g făină
- 250 g zahăr
- 250 g unt
- 2 pachetele de zahăr vanilat a câte 8 g
- 1 praf sare
- 2 ouă (mărimea M)

Preparare

1. Tăiați untul cubulețe. Puneți untul împreună cu zahărul, zahărul vanilat și praful de sare într-un castron.
2. Frecați amestecul până devine spumos.
3. Adăugați ouăle, amestecând continuu.
4. Adăugați făina, amestecând continuu. Frământați acum toate ingredientele, până obțineți un aluat tare.
5. Lăsați aluatul acoperit sau învelit în folie la frigider, timp de cel puțin 1 oră.
6. Preîncălziți cuptorul la 180 °C (căldură superioară/inferioară).
7. Tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt.
8. Montați accesoriul pentru biscuiți șprîțați **25**. Centrați banda cu modele **26** cu forma dorită în accesoriu.
9. Porniți aparatul. Apăsăți aluatul prin tubul de alimentare **11** și împingeți-l cu dopul **1**. Lucrați cât mai uniform posibil.
10. Atunci când biscuiții au atins lungimea dorită, opriți aparatul. Tăiați fâșia de aluat, de exemplu, cu un cuțit de bucătărie.
11. Puneți fâșia de aluat cu forma dorită pe tava de copt. Umpleți astfel tava.
12. Coaceți biscuiții șprîțați în cuptorul preîncălzit, timp de cca. 10-15 minute.

10.7 Biluțe de falafel

Ingrediente pentru circa 6-8 porții (cca. 70 biluțe)

Ingrediente

- 500 g năut, uscat
- 2 lingurițe pătrunjel (uscat)
- 1 linguriță chimion (măcinat)
- 1 linguriță coriandru (măcinat)
- 1 linguriță boia de ardei iute
- 3 lingurițe sare de mare (grosieră)
- 1 ceapă
- 2 căței de usturoi
- Grăsime pentru prăjit

Preparare

1. Înmuiați năutul în multă apă și lăsați-l cel puțin 12 ore la înmuiat. Între timp, schimbați odată apa.

OBSERVAȚIE: Această etapă **nu** o puteți sări prin folosirea de năut din conservă, deoarece acesta este prefierat. Năutul nu trebuie să fie fiert înainte de utilizare, deoarece în caz contrar biluțele se împrăstie și se obține o pastă moale. Năutul se gătește prin prăjire.

2. Amestecați condimentele și așezați-le deoparte.
3. Curățați ceapa și usturoiul. Tăiați ceapa în bucăți mai mari și treceți căței de usturoi prin presă.
4. Scurgeți printr-o sită năutul înmuiat.
5. Puneți năutul, ceapa și usturoiul presta într-un castron. Adăugați condimentele și amestecați totul până obțineți o masă uniformă.
6. Așezați un castron sub mașina de tocat carne. Prelucrați masa în mașina de tocat carne cu discul perforat **15** mai fin (3 mm).
7. Opiți aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare **6** din priză.
8. În funcție de necesități, puteți prelucra masa imediat sau o puteți acoperi și

lăsa la temperatura camerei timp de câteva ore.

9. Formați biluțe de mărimea unei nuci și presați-le puțin pe două părți.
10. Prăjiți biluțele cca. 10 minute într-o tigaie cu strat antiaderent și întoarceți-le o dată.
11. Lăsați apoi biluțele să se scurgă pe un prosop de hârtie.

11. Remedierea problemelor

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți remedia personal.



PERICOL de electrocutare!

- ⊗ Nu încercați în niciun caz să reparați singuri aparatul.

Eroare	Posibile cauze / măsuri
Melcul din accesoriu nu se rotește sau numai cu mare dificultate.	• Aparatul este umplut excesiv. Oprii aparatul. Când motorul se oprește, apăsați scurt butonul REV 8 pentru mers înapoi. Acest lucru ar trebui să elimine defecțiunea. Porniți din nou aparatul. sau • Aparatul nu poate procesa părți din alimentele umplute. Oprii aparatul. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare 6. Scoateți toate accesoriile de la blocul motor 4. Demonstați toate piesele și înlăturați defecțiunea.

Eroare	Posibile cauze / măsuri
Nu funcționează	• Este asigurată alimentarea cu energie electrică? Verificați racordul la rețeaua electrică.
Aparatul vibrează puternic sau de mișcă în timpul funcționării.	• Picioarele tip ventuză 9 trebuie să fie curate și uscate, iar aparatul trebuie să fie așezat pe o suprafață rezistentă și plană.

12. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice. Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

13. Comandarea de accesorii

Pe pagina noastră de internet obțineți informații cu privire la accesoriile pe care le puteți comanda.

Comandă online

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

14. Date tehnice

Model:	SFWT 400 B1
Tensiunea rețelei:	220-240 V~ 50-60 Hz
Clasă de protecție:	II ☐
Putere:	400 W
Consumul de energie în starea Oprit:	≤ 0,3 W
Max. Funcționare continuă (KB): (indică timpul cât poate funcționa aparatul fără întrerupere)	15 minute

Simboluri utilizate

	Izolare de protecție
	Geprüfte Sicherheit (siguranță verificată): aparatele trebuie să corespundă standardelor tehnice recunoscute și să fie în acord cu Legea privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.
	Prin marcajul UKCA, HOYER Handel GmbH declară conformitatea pentru UK.
	Acest simbol indică producătorul acestui produs.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

15. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimat client,

Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm păstrați cu grijă bonul de casă original. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră. Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și,

respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.

Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală a aparatului și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, lămpi sau alte elemente din sticlă.

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

Procedura în cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 487857_2510** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **487857_2510**.



Centru de Service

 Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 487857_2510



Distribuitor

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Съдържание

1. Преглед	207
2. Употреба по предназначение	208
3. Указания за безопасност	209
4. Обхват на доставката	212
5. Разопаковане и монтиране	212
6. Монтаж/демонтаж	213
6.1 Монтаж на приставка за кайма	213
6.2 Монтаж на приставката за наденици	213
6.3 Монтаж на приставката за кебе	213
6.4 Монтаж на приставката за шприцовани сладки	213
6.5 Монтаж на приставката за пасиране на домати	214
6.6 Фиксиране на монтираната приставка към блока на мотора	214
6.7 Изваждане на приставката след приключване на работата	214
7. Използване	215
7.1 Подготовка на хранителните продукти	215
7.2 Преработка на месото в кайма	216
7.3 Приготвяне на наденици	216
7.4 Приготвяне на рула за кебе	217
7.5 Приготвяне на шприцовани сладки	217
7.6 Пасиране на домати	218
8. Защита от претоварване	218
9. Почистване на уреда	219
9.1 Почистване на блока на мотора	219
9.2 Почистване в миялна машина	219
9.3 Измиване на ръка	219
9.4 Съхранение	220
10. Рецепти	220
10.1 Кебе	220
10.2 Сурова наденица за печене на скара	221
10.3 Кюфтета	222
10.4 Чевапчичи	222
10.5 Доматен сос	223
10.6 Шприцовани сладки	223
10.7 Фалафели	224
11. Отстраняване на неизправности	224
12. Изхвърляне	225
13. Поръчка на принадлежности	225
14. Технически данни	226
15. Гаранция на HOYER Handel GmbH	227

1. Преглед

- 1 Бутало
- 2 Помощна приставка за пълнене
- 3 : Бутон за деблокиране
- 4 Блок на мотора
- 5 Отделение за навиване на кабела
- 6 Захранващ кабел с щепсел
- 7 : Бутон за включване/изключване
- 8 **REV**: Превключвател за обратен ход
- 9 Вакуумни крачета
- 10 Държач за приставката
- 11 Отвор за пълнене
- 12 Приставка
- 13 Червяк
- 14 Кръстат нож
- 15 Дискове с отвори
- 16 Затварящ пръстен
- 17 Тясна пълначна фуния
- 18 Широка пълначна фуния
- 19 Адаптер за широката пълначна фуния
- 20 Приставка за пасиране
- 21 Корпус
- 22 Събирателен съд за домати сок
- 23 Сито за пасиране
- 24 Червяк за приставката за пасиране
- 25 Приставка за шприцовани сладки
- 26 Лента с мотиви

Сърдечно Ви благодарим за доверието!

Поздравяваме Ви за Вашата нова месомелачка.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Пожелаваме Ви много радост с Вашата нова месомелачка!

Символи по уреда



Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.

2. Употреба по предназначение

Тази месомелачка служи за мелене на прясно сурово месо, пасиране на домати и приготвяне на шприцовани сладки. Уредът е предназначен за употреба в частни домакинства. Уредът може да се използва само на закрито.

Този уред не е предназначен за професионална употреба.

Предвидима неправилна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Използвайте месомелачката без прекъсване максимално 15 минути. След това уредът трябва да остане изключен, докато се охлади до стайна температура.
 - ⊙ Не използвайте месомелачката за смилане на особено твърди хранителни продукти, като например замразени хранителни продукти, кокали, индийски орехчета, зърна на зърнено-житни култури или кафе на зърна.
-

3. Указания за безопасност

Предупреждения

В случай на необходимост в това ръководство за експлоатация ще се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

ВНИМАНИЕ: Малък риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до леки наранявания или материални щети.

УКАЗАНИЕ: Обстоятелства и особености при работа с уреда, които трябва да имате предвид.

Указания за безопасна работа

- ⊙ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ⊙ Децата не трябва да си играят с уреда.
- ⊙ Уредът и храняващият кабел трябва да се пазят от деца.
- ⊙ Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или такива с липса на опит и/или познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали последващите рискове.
- ⊙ Ако храняващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Блокът на мотора не трябва да се потапя във вода.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
- ⊙ Ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване, уредът задължително да се изключва от електрическата мрежа.
- ⊙ Имайте предвид, че остриетата на кръстатия нож са много остри:
 - Никога не докосвайте остриетата с голи ръце, за да избегнете рани от порязване.
 - При миене на ръка използвайте толкова бистра вода, че да можете добре да виждате работните инструменти, за да не се нараните на много остриите ножове.

- При монтиране и демонтиране на работните инструменти внимавайте да не докосвате остриетата.
- ⊙ Преди смяна на принадлежности и допълнителни части, които се движат по време на работа на уреда, той задължително се изключва и щепселът му се изважда от контакта.
- ⊙ При злоупотреба с уреда може да се стигне до наранявания.
- ⊙ Уредът е предназначен за продължителност на работа от 15 минути без прекъсване. След това уредът трябва да остане изключен, докато се охлади до стайна температура.
- ⊙ Преди всяка употреба почиствайте частите и повърхностите, които са в контакт с хранителни продукти (вижте „Почистване на уреда“ на страница 219).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.



ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Уредът никога не трябва да се използва в близост до вана, душ, напълнена с вода мивка или подобни.
- ⊙ Блокът на мотора, захранващият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- ⊙ Пазете блока на мотора от влага, капеща или пръскаща вода.

- ⊙ В случай че в блока на мотора попадне течност, незабавно изключете щепсела. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- ⊙ Не обслужвайте уреда с влажни ръце.
- ⊙ В случай че уредът падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта. Едва след това извадете уреда.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Поставете щепсела в контакт само когато уредът е напълно сглобен.
- ⊙ Включвайте щепсела само в правилно монтиран, лесно достъпен контакт, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. Контактът трябва да е лесно достъпен и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте захранващият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте захранващия кабел около уреда.
- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със захранващата мрежа не е напълно прекъсната. За да прекъснете връзката, извадете щепсела от контакта.

- ⊙ Внимавайте захранващият кабел да не е разположен така, че човек да се спъне или оплете в него, или да го настъпи.
- ⊙ Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности (например котлони).
- ⊙ При използване на уреда внимавайте захранващият кабел да не бъде притиснат или смачкан.
- ⊙ При изваждане на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не дърпайте кабела.
- ⊙ Извадете щепсела от контакта:
 - в случай че възникне повреда;
 - ако не използвате уреда;
 - преди да монтирате или демонтирате уреда;
 - преди да почиствате уреда;
 - при гръмотевични бури.
- ⊙ Не използвайте уреда при видими неизправности по него, по принадлежностите или по захранващия кабел.
- ⊙ За да избегнете всякакви рискове, не извършвайте промени по уреда.



**ОПАСНОСТ от
наранявания поради
порязване!**

- ⊙ Имайте предвид, че остриетата на кръстатия нож са много остри. Никога не докосвайте остриетата с голи ръце, за да избегнете рани от порязване.
- ⊙ При миене на ръка използвайте толкова бистра вода, че да можете добре да виждате остриетата, за да не се нараните на много остриите ножове.



**ОПАСНОСТ от въртящи се
части!**

- ⊙ Не дръжте лъжици или други подобни предмети във въртящите се части. Пазете дълги коси или широки дрехи далече от въртящите се части.
- ⊙ Натискайте хранителните продукти в отвора за пълнене само с буталото и никога с пръстите. Има значителна опасност от нараняване.
- ⊙ Внимавайте уредът да е изключен, преди да вкарате щепсела в контакта.
- ⊙ Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да закрепите или освободите монтираната приставка.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за
материални щети!**

- ⊙ Поставете уреда само върху равна, суха, неплъзгаща се и водоустойчива повърхност, за да не може нито да падне, нито да се плъзне надолу.
- ⊙ Внимавайте за правилното поставяне на кръстатия нож. Неправилното поставяне ще повреди уреда.
- ⊙ Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, например върху котлони.
- ⊙ Не упражнявайте прекалено голям натиск върху напълнените хранителни продукти. Работете с равномерен натиск, така че моторът да не блокира.
- ⊙ Не включвайте уреда, когато е прегрее и да се повреди.
- ⊙ Натиснете бутона **REV** едва тогава, когато моторът спре.
- ⊙ При пасиране на домати не задействайте обратния ход с бутона **REV**. Доматеният сок би могъл да проникне във вътрешността на блока на мотора.
- ⊙ Използвайте само оригинални принадлежности.
- ⊙ Дисковете с отвори и пластмасовият пръстен на червяка са покрити с тънък слой смазка при доставката. След почистването намажете тези части с малко олио.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.

- Уредът разполага с неплъзгащи се пластмасови вакуумни крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с пластмасата на вакуумните крачета и да я разтворят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

4. Обхват на доставката

- 1 блок на мотора **4**
- 1 приставка **12**
- 1 помощна приставка за пълнене **2** с бутало **1**
- 1 червяк **13**
- 1 кръстат нож **14**
- 3 диска с отвори **15**: за едро мелене (7 mm), за средно мелене (5 mm), за фино мелене (3 mm)
- 1 тясна пълначна фуния **17**
- 1 приставка за кебе (от 2 части): широка пълначна фуния **18** и адаптер **19**
- 1 затварящ пръстен **16**
- 1 приставка за пасиране (от 4 части): корпус **21**, събирателен съд **22**, сито за пасиране **23**, червяк **24**
- 1 приставка за шприцовани сладки (от 2 части): приставка **25**, лента с мотиви **26**
- 1 пълно ръководство за експлоатация (в интернет)
- 1 кратко ръководство (приложено към уреда)

5. Разопаковане и монтиране

- 1. Отстранете всички опаковъчни материали.
- 2. Проверете дали всички части са налични и изправни.
- 3. **Почистете уреда преди първата употреба!** (вижте „Почистване на уреда“ на страница 219)
- 4. Поставете блока на мотора **4** върху равна и суха повърхност. Изберете гладка, чиста подложка, за да могат вакуумните крачета **9** да се захванат здраво и да осигурят устойчивост.
- 5. Развийте хранящия кабел **6** напълно от отделението за навиване на кабела **5**.

6. Монтаж/демонтаж



ОПАСНОСТ от наранявания!

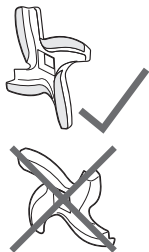
- Остриетата на кръстатия нож **14** са много остри. Не ги докосвайте.
- Преди всяко монтиране/демонтиране изваждайте щепсела **6** от контакта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- Внимавайте за правилното поставяне на кръстатия нож **14**. Неправилното поставяне ще повреди уреда.

6.1 Монтаж на приставка за кайма

1. Вкарайте червяка **13** в приставката **12**.



2. Поставете кръстатия нож **14** върху червяка **13**. Остриетата на кръстатия нож трябва да сочат навън от червяка.

3. Изберете желанния диск с отвори **15** и го поставете върху червяка. Двата външни фиксатора на диска с отвори трябва да влязат в двете вдлъбнатини на приставката **12**.
 - За по-едро мелене (напр. за нарязано свинско месо по тюрингски или братвurst) изберете диска с големите отвори (7 mm).
 - За по-ситно мелене (напр. за пасети, кайма, наденици с фино смелено месо) изберете диска с по-малките отвори (3 mm, 5 mm).
4. Затегнете затварящия пръстен **16** на ръка.

6.2 Монтаж на приставката за наденици

1. Вкарайте червяка **13** в приставката **12**.
2. Поставете диска с големите отвори **15** (7 mm) върху червяка. Двата външни фиксиращи елемента на диска с отвори трябва да влязат в двете вдлъбнатини на приставката **12**.
3. Поставете пълначната фуния **17** върху диска с отвори **15**.
4. Затегнете затварящия пръстен **16** на ръка.

6.3 Монтаж на приставката за кебе

1. Вкарайте червяка **13** в приставката **12**.
2. Поставете адаптера **19** върху червяка. Двата външни фиксатора на адаптера трябва да влязат в двете вдлъбнатини на приставката **12**.
3. Поставете пълначната фуния **18** върху адаптера.
4. Затегнете затварящия пръстен **16** на ръка.

6.4 Монтаж на приставката за шприцовани сладки

1. Вкарайте червяка **13** в приставката **12**.
2. **Фигура Е:** Поставете диска с големите отвори **15** (7 mm) върху червяка. Двата външни фиксиращи елемента на диска с отвори трябва да влязат в двете вдлъбнатини на приставката **12**.
3. Поставете приставката **25** за шприцовани сладки върху диска с отвори **15**.

4. Затегнете затварящия пръстен **16** на ръка.
5. Вкарайте лентата с мотиви **26** в приставката **25**.

6.5 Монтаж на приставката за пасиране на домати

1. Притиснете ситото за пасиране **23** в корпуса **21**.
2. Вкарайте червяка **13** в приставката **12**.
3. **Фигура D:** Вкарайте червяка **24** на приставката за пасиране **20** върху червяка **13** в приставката **12**.
4. Поставете корпуса **21** върху приставката **12**. Двата външни фиксатора на адаптера трябва да влязат в двете вдлъбнатини на приставката **12**.
5. **Фигура D ①:** Затегнете затварящия пръстен **16** на ръка.
6. **Фигура D ②:** Поставете събирателния съд **22** върху корпуса **21** така, че да се фиксира с щракване.

6.6 Фиксиране на монтираната приставка към блока на мотора

1. Поставете блока на мотора **4** върху равна и суха повърхност. Изберете гладка, чиста подложка, за да могат вакуумните крачета **9** да се захванат здраво и да осигурят устойчивост.
2. **Фигура A:** За съответната обработка фиксирайте готовата монтирана приставка **12** към държача **10** на блока на мотора **4**. При това маркировката със стрелка ▲ на приставката сочи към маркировката ⊞ до бутона за деблокиране ⊞ **3**.

3. **Фигура A:** Натиснете леко приставката **12** към блока на мотора **4** и я завъртете обратно на часовникова-та стрелка, докато се фиксира с щракване.
4. Вкарайте помощната приставка за пълнене **2** в отвора за пълнене **11**.

6.7 Изваждане на приставката след приключване на работата

След приключване на работата приставката трябва да се сваля от блока на мотора с цел почистване.

1. Отстранете и помощната приставка за пълнене **2**.
2. **Фигура B:** Натиснете бутона за деблокиране ⊞ **3**.
3. **Фигура B:** Завъртете приставката **12** до упор в посоката на часовниковата стрелка. След това издърпайте приставката от блока на мотора **4**.
4. Разглобете приставката на съставните ѝ части.

7. Използване



ОПАСНОСТ от въртящи се части!

- Натискайте хранителните продукти в отвора за пълнене **1** само с буталото **11** и никога с пръстите. Има значителна опасност от нараняване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- Уредът е предназначен за продължителност на работа от максимум 15 минути без прекъсване. След това уредът трябва да остане изключен, докато се охлади до стайна температура.
- Не включвайте уреда, когато е празен, тъй като моторът може да прегрее и да се повреди.

УКАЗАНИЯ:

- При първите употреби може, поради загряването на мотора, да се появи малко миризма. Това не е проблем. Осигурете достатъчно проветрение.
- Ако по време на работа моторът блокира напр. поради препълване, отстранете препълването. Натиснете бутона за включване/изключване **① 7**, за да изключите уреда. Ако моторът спре, натиснете за кратко бутона **REV 8** за обратен ход. Това трябва да отстрани неизправността. Включете уреда отново.

7.1 Подготовка на хранителните продукти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- Не използвайте уреда за мелене на особено твърди хранителни продукти, като например кокали или индийски орехчета.

Каймата е особено чувствителен хранителен продукт. Тя се разваля много бързо. Кайма, съхранявана на много топло място или много дълго, е идеална хранителна среда за бактерии. Ако правите сами кайма в къщи и я обработвате, следвайте следните съвети:

- При всички дейности пазете идеална чистота.
- Използвайте само прясно, много добре охладено месо, тъй като то ще се загрее в месомелачката.
- Отстранете кокалите, сухожилията и кожата от месото и го нарежете на големи припл. 20 cm парчета с диаметър около 3 cm.
- Охладете отново готовата кайма (не над +4°C) и я използвайте в следващите 6 часа.
- Ако искате да съхранявате каймата, замразете я веднага след приготвянето.
- Внимателно почистете месомелачката. Върху принадлежностите не трябва да останат никакви остатъци.

7.2 Преработка на месото в кайма

1. Напълнете парченцата месо в отвора за пълнене **11** и помощната присставка за пълнене **2**.
2. Поставете под затварящия пръстен **16** купа за поемане на каймата.
3. Включете щепсела **6** в контакт, чиито технически данни съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
4. Натиснете бутона за включване/изключване ① **7**, за да включите уреда.
5. Натиснете месото с буталото **1** в отвора за пълнене **11**. Не притискайте месото твърде силно, защото ще стане топло, сиво и мазно.

УКАЗАНИЕ: Ако след първото преминаване през месомелачката каймата не е достатъчно ситно смелена, охладете я (прибл. 30 минути в хладилник) и я преработете за втори път с месомелачката.

6. Натиснете бутона за включване/изключване ① **7**, за да изключите уреда.
7. Извадете щепсела **6** от контакта.
8. Свалете всички принадлежности от блока на мотора **4**. Демонтирайте всички части и ги почистете основно под гореща вода.

7.3 Приготвяне на наденици

УКАЗАНИЕ: Пълненето на надениците е много по-лесно, ако се прави от двама души.

- Обвивки за наденици можете да намерите при някой месар или в специализиран магазин за консумативи за месарски магазини.
- Ако искате да правите наденици, вземете естествена обвивка. Тя има оптималната дебелина и може да се яде. Пресметнете прибл. 1,60 m за 1 kg смес за наденици. Поставете необходимото количество за 3 часа в хладка вода.
- За плънката за наденици смесете каймата с подправки и евентуално други съставки, според рецептата, и месете всичко това енергично около 5 минути.
- Охладете подготвената смес за наденици прибл. 30 минути в хладилника.

1. Напълнете приготвената плънка за наденици в отвора за пълнене **11** и помощната приставка за пълнене **2**.
2. Извадете обвивката за наденици от водата и отстранете водата от нея. Нахлузете обвивката за наденици върху пълначната фуния **17** до необходимата дължина, до прибл. 5 cm, и завържете края.
3. Включете щепсела **6** в контакт, чиито технически данни съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
4. Натиснете бутона за включване/изключване ① **7**, за да включите уреда.
5. Натиснете плънката за наденици през отвора за пълнене **11** и я избутайте с буталото **1**. Работете по въз-

можност равномерно. Избягвайте въздушните мехурчета. При необходимост пробийте наденицата с игла.

УКАЗАНИЕ: Тъй като надениците се разширяват при готвене и замразяване, не ги препълвайте. В противен случай надениците може да се пукнат.

6. След като се получи наденица с необходимата дължина, притиснете обвивката с палеца и показалеца си, така че да се получи празно парче обвивка.
7. Първата наденица завъртете 2 – 3 пъти надясно, втората – наляво и редувайте по този начин. Така се получава верига от наденици.
8. След изразходването на цялата плънка натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да изключите уреда.
9. Извадете щепсела 6 от контакта.
10. Свалете всички принадлежности от блока на мотора 4. Демонтирайте всички части и ги почистете основно под гореща вода.

7.4 Приготвяне на рула за кебе

- Пригответе сместа за рулцата кебе. В зависимост от използваните хранителни продукти можете да използвате месомелачката и дисковете с по-малките отвори (3 mm, 5 mm). Сместа ще бъде по-фино смляна, ако я обработите повторно с месомелачката.
1. Напълнете приготвената смес за рулцата кебе в отвора за пълнене 11.
 2. Включете щепсела 6 в контакт, чиито технически данни съответстват на параметрите на табелката на уреда. До

контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.

3. Натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да включите уреда.
4. Натиснете сместа за рулцата кебе през отвора за пълнене 11 и я избутайте с буталото 1. Работете по възможност равномерно.
5. След като рулото достигне желаната дължина, отрежете го напр. с кухненски нож.
6. След като сте изразходвали цялата смес за рулцата кебе, натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да изключите уреда.
7. Извадете щепсела 6 от контакта.
8. Свалете всички принадлежности от блока на мотора 4. Демонтирайте всички части и ги почистете основно под гореща вода.

7.5 Приготвяне на шприцовани сладки

- Пригответе тестото за шприцованите сладки.
 - Покрийте дъното на тава с хартия за печене. Поставете тавата под монтираната приставка 25 за шприцовани сладки.
1. Центрирайте лентата с мотиви 26 с желаната форма в приставката 25.
 2. Напълнете тестото в отвора за пълнене 11.
 3. Включете щепсела 6 в контакт, чиито технически данни съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
 4. Натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да включите уреда.
 5. Натиснете тестото през отвора за пълнене 11 и го избутайте с буталото 1. Работете по възможност равномерно.

6. След като печивото е достигнало необходимата дължина, изключете уреда с бутона за включване/изключване ① 7. Нарезете лентите тесто напр. с кухненски нож.
7. Сложете лентите тесто в желаната форма върху тавата.
8. Включете отново уреда с бутона за включване/изключване ① 7 и продължете.
9. След като тестото свърши, натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да изключите уреда, и извадете щепсела 6 от контакта.
10. Свалете всички принадлежности от блока на мотора 4. Демонтирайте всички части и ги почистете основно под гореща вода.
3. Включете щепсела 6 в контакт, чиито технически данни съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
4. Натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да включите уреда.
5. След като сте изразходвали всички нарязани домати, натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да изключите уреда.
6. Извадете щепсела 6 от контакта.
7. Свалете всички принадлежности от блока на мотора 4.

Фигура С: Демонтирайте всички части и ги почистете основно под гореща вода. Почистете и държача за приставката 10 на блока на мотора 4.

7.6 Пасиране на домати



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Не обслужвайте уреда с влажни ръце.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ При пасиране на домати не задействайте обратния ход с бутона **REV 8**. Доматеният сок би могъл да проникне във вътрешността на блока на мотора 4.

- Измийте доматиите и ги нарежете на четвъртинки.
- 1. Поставете купа за събиране на доматиения сок под отвора на събирателния съд 22. Поставете друга купа под края на приставката за пасиране 20 за събиране на остатъците от обвивката и семената.
- 2. Напълнете парчетата домати в отвора за пълнене 11.

8. Защита от претоварване

Уредът е оборудван със защита срещу претоварване. Ако тя сработи, напр. при блокиране на мотора, уредът се изключва автоматично.

1. Натиснете бутона за включване/изключване ① 7, за да изключите уреда.
2. Извадете щепсела 6 от контакта.
3. Отстранете всички принадлежности от блока на мотора и отстранете неизправността.
4. Оставете уреда да се охлажда най-малко в продължение на 30 минути, преди да го използвате отново.

9. Почистване на уреда



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Преди всяко почистване изваждайте щепсела **6** от контакта.
- ⊙ Никога не потапяйте блока на мотора **4** във вода.



ОПАСНОСТ от наранявания поради порязване!

- ⊙ Имайте предвид, че остриетата на кръстатия нож **14** са много остри. Никога не докосвайте остриетата с голи ръце, за да избегнете рани от порязване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ В никакъв случай не използвайте абразивни, разяждащи или драскащи препарати за почистване. Така уредът може да се повреди.

УКАЗАНИЕ: Определени хранителни продукти или подправки (напр. кърри) могат да оцветят пластмасата. Това не е дефект на уреда и не е вредно за здравето.

След приключване на работата приставката трябва да се свали от блока на мотора с цел почистване.

1. Отстранете и помощната приставка за пълнене **2**.
2. **Фигура В:** Натиснете бутона за деблокиране **3**.
3. **Фигура В:** Завъртете приставката **12** до упор в посоката на часовниковата стрелка. След това издърпайте приставката от блока на мотора **4**.
4. Разглобете приставката на съставните ѝ части.

9.1 Почистване на блока на мотора

1. Почиствайте блока на мотора **4** с влажна кърпа. Можете да използвате и малко препарат за миене на съдове.
2. Избършете с чиста, леко навлажнена с чиста вода кърпа.
3. Използвайте блока на мотора **4** отново едва тогава, когато е напълно изсъхнал.

9.2 Почистване в миялна машина

Следните части са пригодени за почистване в миялна машина:

- Бутало **1**
- Тясна пълначна фуния **17**
- Широка пълначна фуния **18**
- Адаптер за широката пълначна фуния **19**
- корпус **21**
- Събирателен съд **22**
- червяк **24**

9.3 Измиване на ръка



ОПАСНОСТ от наранявания поради порязване!

- ⊙ При миене на ръка използвайте толкова бистра вода, че да можете добре да виждате работните инструменти, за да не се нараните на много острите ножове.

Всички принадлежности освен блока на мотора **4** могат да се мият на ръка.

- По възможност почиствайте всички части от принадлежностите веднага след използването им.
- Използвайте вода за миене с щадящ препарат за миене на съдове и след

това изплаквайте всички части с чиста вода.

- Оставете всички части да изсъхнат напълно, преди отново да ги използвате или прибирате.
- Натъркайте металните повърхности с малко олио, за да ги предпазите от ръжда. Приставката **12** и затварящият пръстен **16** са от алуминий и не се нуждаят от натъркване.

9.4 Съхранение

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Дискете с отвори **15** и пластмасовият пръстен на червяка **13** са покрити с тънък слой смазка при доставката. След почистването намажете тези части с малко олио.

- Оставете всички части да изсъхнат напълно, преди да ги приберете за съхранение.
- Съхранявайте уреда на недостъпно за деца място и защитен от прах и замърсяване.
- Навийте захранващия кабел **6** в отделиението за навиване на кабела **5**.

10. Рецепти

10.1 Кебе

Продукти за припл. 20 броя

Продукти за плънката

200 g нетлъсто телешко или агнешко

1 глава лук

2 ч.л. брашно

1 щипка сол

смес от подправки на вкус, напр.: кориандър, бахар, черен пипер, канела, карамфил, индийско орехче, кимион, кардамон

Продукти за външната обвивка на кебе

450 g нетлъсто телешко или агнешко

150 – 200 g брашно

1 ч.л. нахълцани орехи

1 ч.л. сол

смес от подправки на вкус, напр.: кориандър, бахар, черен пипер, канела, карамфил, индийско орехче, кимион,

1 ч.л. червен пипер

по желание чили на прах

Мазнина или олио за фритюрник

Приготвяне на плънката

1. Измийте месото, подсушете го и го нарежете на големи парчета.
2. Смелете месото първо с диска с големите отвори (7 mm) и след това с диска със средните отвори (5 mm) **15** на месомелачката.
3. Обелете лука, нарежете го на дребни кубчета и го запържете.
4. Сложете каймата, запържения лук, подправките, солта и брашното в купа и размесете всичко в еднородна смес.

Приготвяне на външната обвивка за кебе

1. Измийте месото, подсушете го и го нарежете на големи парчета.
2. Сметете месото първо с диска с големите отвори (7 mm) и след това с диска със средните отвори (5 mm) **15** на месомелачката.
3. Добавете останалите продукти към месото и размесете всичко в еднородна смес. Варирайте количеството брашно в зависимост от консистенцията.
4. Обработете отново месната смес в месомелачката с диска с по-малките отвори (3 mm) **15**.
5. Изключете уреда и извадете щепсела **6** от контакта.
6. Сменете диска с отвори с приставката за кебе (вижте „Монтаж на приставката за кебе“ на страница 213).
7. Монтирайте приставката и пуснете отново месомелачката.
8. С помощта на приставката за кебе оформете дълги около 7 cm външни обвивки за кебе.

Приготвяне на кебе

1. Веднага след като ги пригответе, напълнете външните обвивки за кебе с приготвената плънка.
2. Затворете кебето, като притискате леко краищата и страните.
3. Пържете кебето в горещо олио (прибл. 190°C) в продължение на 3 минути, до златистокафяво.

10.2 Сурова наденица за печене на скара

Продукти за припл. 8 броя

Продукти

300 g нетлъсто телешко
500 g нетлъсто свинско
200 g сланина от плешка
около 1,6 метра свински черва
(около 30 – 32 mm)
20 g сол
 $\frac{1}{2}$ с.л. бял смлян пипер
1 ч.л. кимион
 $\frac{1}{2}$ ч.л. индийско орехче

Приготвяне

1. Измийте месото, подсушете го и го нарежете на малки парчета.
2. Сметете месото с диска със средните отвори (5 mm) **15** на месомелачката.
3. Прибавете към месната смес смесените подправки и солта и омесете до гладка маса. Оставете я в хладилника за около 30 минути.
4. Изключете уреда и извадете щепсела **6** от контакта.
5. Сменете диска с отвори с приставката за пълнене на наденици (вижте „Монтаж на приставката за наденици“ на страница 213).
6. Монтирайте приставката и пуснете отново месомелачката.
7. Напълнете плънката според ръководството (вижте „Приготвяне на наденици“ на страница 216) и направете наденици с дължина припл. 20 cm.
8. След това опечете готовите наденици и ги изяжте в същия ден.

10.3 Кюфтета

Продукти за припл. 8 кюфтета

Продукти

500 g телешко, свинско или агнешко

½ ч.л. черен пипер

1 яйце (размер М)

малко брашно за панировка

2 с.л. кисело мляко

1 глава лук

1 ч.л. червен пипер

1 скилидка чесън

1 с.л. горчица

½ връзка магданоз

1 ч.л. сол

2 – 3 с.л. олио за пържене

Приготвяне

1. Измийте месото, подсушете го и го нарежете на малки парчета.
2. Смелете месото с диска със средните отвори (5 mm) **15** на месомелачката.
3. Обелете чесъна и го счукайте в купа.
4. Обелете лука и го нарежете на дребни кубчета.
5. Измийте магданоза и го нарежете на ситно.
6. Добавете в купата с чесъна всички съставки с изключение на брашното за панировка и омесете всичко до получаване на гладка маса.
7. Оформете кюфте от припл. 3 супени лъжици от масата и леко го сплескайте.
8. Сипете малко брашно за панировка в чиния и оваляйте кюфтето в него.
9. Първо изпържете кюфтетата от двете страни в тиган с покритие. След това ги допечете на среден до слаб огън за 8 – 10 минути. По време на печенето обърнете кюфтетата 2 – 3 пъти.

10.4 Чевапчичи

Продукти за около 4 порции

Продукти

500 g телешка плешка

2 глави лук

2 скилидки чесън

3 с.л. галета

1 с.л. червен пипер, пикантен

1 връзка прясна мащерка

3 с.л. зехтин

сол и черен пипер

1 яйце

Приготвяне

1. Измийте месото, подсушете го и го нарежете на малки парчета.
2. Обелете чесъна и лука, нарежете ги на ситно и сипете всичко в голяма купа.
3. Накъсайте листата на мащерката от клончетата, нарежете ги и също ги добавете в голямата купа.
4. Смелете месото с диска с големите отвори (7 mm) **15** на месомелачката.
5. Добавете месната смес и другите продукти в голямата купа и смесете всичко добре.
6. Изключете уреда и извадете щепсела **6** от контакта.
7. Сменете диска с големите отвори (7 mm) с диска със средните отвори (5 mm) **15**.
8. Монтирайте приставката и пуснете отново месомелачката.
9. Смелете месната смес с диска със средните отвори (5 mm) **15** на месомелачката.
10. Оформете от месната смес дебели един пръст и дълги припл. 5 cm рулца.

УКАЗАНИЕ: В случая може да се използва и приставката за наденици на месомелачката (вижте „Приготвяне на наденици“ на страница 216).

11. Печете чевапчиците на среден огън, докато станат хрупкави и покафенят.

10.5 Доматен сос

Продукти за около 4 порции

Продукти

ок. 1 kg домати
1 глава лук
2 скилидки чесън
2 с.л. зехтин
1 щипка захар
сол и черен пипер
няколко листа босилек

Приготвяне

1. Измийте домати и ги нарежете на четвъртинки.
2. Монтирайте приставката за пасиране **20**.
3. Поставете купа за събиране на доматения сок под отвора на събирателния съд. Поставете друга купа под края на приставката за пасиране за събиране на остатъците от обвивката и семената.
4. Напълнете парчетата домати в отвора за пълнене **11**. Пасирайте ги.
5. Обелете лука и го нарежете на кубчета.
6. Обелете скилидките чесън и ги смачайте.
7. Загрейте зехтина в тенджерата.
8. Добавете кубчетата лук и ги оставете да станат прозрачни.
9. След това добавете доматения сок. Подправете с щипката захар, с черен пипер и сол на вкус. Оставете

доматения сос да къкри около 20 минути.

10. След това добавете чесъна. Ако доматеният сос стане твърде гъст, можете по всяко време да го направите по-рядък с малко вода.
11. Оставете доматения сос да къкри още 1 – 2 часа.
12. Овкусете доматения сос. Добавете към доматения сос листата босилек и го сервирайте.

10.6 Шприцовани сладки

Продукти за припл. 2 тави

Продукти

500 g брашно
250 g захар
250 g масло
2 пакетчета ванилова захар по 8 g
1 щипка сол
2 яйца (размер M)

Приготвяне

1. Нарежете маслото на парчета. Сложете маслото в купа заедно със захарта, ваниловата захар и щипката сол.
2. Разбъркайте сместа до образуване на пяна.
3. Добавете яйцата, като бъркате.
4. Добавете брашното, като бъркате. Сега замесете всички съставки в твърдо тесто.
5. Покрийте тестото или го завийте във фолио и го оставете да престои най-малко 1 час в хладилника.
6. Загрейте фурната на 180°C (печене отгоре/отдолу).
7. Покрийте дъното на тава с хартия за печене.
8. Монтирайте приставката за шприцовани сладки **25**. Центрирайте лентата с мотиви **26** с желаната форма в приставката.

9. Включете уреда. Натиснете тестото през отвора за пълнене **11** и го избутайте с буталото **1**. Работете по възможност равномерно.
10. След като печивото е достигнало необходимата дължина, изключете уреда. Нарезжете лентите тесто напр. с кухненски нож.
11. Сложете лентите тесто в желаната форма върху тавата. Напълнете тавата.
12. Печете шприцованите сладки около 10 – 15 минути в предварително нагрятата фурна.

10.7 Фалафели

Продукти за около 6 – 8 порции (приблизително 70 топчета)

Продукти

500 г сушен нахут

2 чаени лъжички магданоз (сушен)

1 чаена лъжичка кимион (смлян)

1 чаена лъжичка кориандър (смлян)

1 чаена лъжичка червен пипер (лют)

3 чаени лъжички морска сол (едра)

1 голям кромид лук

2 скилидки чесън

Мазнина за пържене / фритюрник

Приготвяне

1. Накиснете нахута в обилно количество вода и го оставете да престои най-малко 12 часа. Междувременно сменете водата веднъж.

УКАЗАНИЕ: Тази стъпка **не може** да бъде пропусната чрез използване на нахут от консерва, тъй като той е предварително сварен. Нахутът не бива да се вари преди по-нататъшна употреба, защото в противен случай топчетата ще се разпаднат и ще се получи кашеста смес. Нахутът се сготвя по време на пърженето.

2. Смесете подправките и ги оставете настрана.
3. Обелете лука и чесъна. Нарезжете лука на едри парчета и пресовайте скилидките чесън.
4. Отцедете наkisнатия нахут през цедка.
5. Сложете нахута, лука и пресования чесън в купа. Добавете подправките и разбъркайте всичко до получаване на еднородна смес.
6. Поставете купа под машинката за мелене на месо. Прекарайте сместа през машинката за мелене на месо, използвайки ситната решетка (3 мм) **15**.
7. Изключете уреда и извадете щепсела **6** от контакта.
8. Според нуждите можете да обработите сместа веднага или да я оставите покрита да престои няколко часа на стайна температура.
9. От оформената смес направете топчета с големината на орех и ги притиснете леко от двете страни.
10. Пържете топчетата за около 10 минути в тиган с незалепващо покритие, като ги обърнете веднъж по време на пърженето.
11. Оставете топчетата да се отцедят върху кухненска хартия.

11. Отстраняване на неизправности

В случай че уредът не работи както трябва, първо прегледайте този контролен списък. Вероятно се касае за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

Неизправност	Възможни причини / мерки
Уредът не работи	Осигурено ли е захранване? Проверете връзката.
Уредът вибрира силно или се движи по време на работа.	Вакуумните крачета 9 трябва да са чисти и сухи, а уредът трябва да е върху здрава, равна повърхност.
Червякът в приставката не се върти или се върти много трудно.	- Уредът е препълнен. Изключете уреда. Ако моторът спре, натиснете за кратко бутона REV 8 за обратен ход. Това трябва да отстрани неизправността. Включете уреда отново. или - Уредът не може да преработва части на подадения хранителен продукт. Изключете уреда. Извадете щепсела 6 от контакта. Свалете всички принадлежности от блока на мотора 4. Демонтирайте всички части и отстранете неизправността.

12. Изхвърляне

Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.



Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойностни за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.



Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

13. Поръчка на принадлежности

На нашата уеб страница ще получите информация кои принадлежности могат да се поръчат допълнително.

За поръчки онлайн

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

14. Технически данни

Модел:	SFWT 400 B1
Захранващо на- прежение:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Клас на защита:	II 
Мощност:	400 W
Консумирана мощност в изклю- чено състояние:	≤ 0,3 W
Макс. продължи- телност на работа без прекъсване (KB): (показва колко продължително уредът може да работи без пре- късване)	15 минути

Използвани символи

	Защитна изолация
	Geprüfte Sicherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общоприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.

	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAP).
~	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.
	Чрез маркировката „UKCA“ HOYER Handel GmbH декларира съвместимостта с изискванията на Обединеното кралство.
	Символът обозначава производителя на продукта.

Запазваме си правото на технически промени.

15. Гаранция на HOYER Handel GmbH

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първона-

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 487857_2510**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с укaзание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изгледите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **487857_2510**.



Сервизно обслужване



Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN): 487857_2510



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. Поспециално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	231
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	232
3. Υποδείξεις ασφαλείας	233
4. Σύνολο παράδοσης.....	236
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση.....	236
6. Συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση	237
6.1 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κιμά	237
6.2 Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα	237
6.3 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε	237
6.4 Τοποθέτηση εξαρτήματος για πτι φουρ.....	237
6.5 Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποιητή ντοματών	238
6.6 Τοποθέτηση συναρμολογημένου εξαρτήματος στο μπλοκ μοτέρ.....	238
6.7 Αφαίρεση εξαρτήματος μετά τη λειτουργία	238
7. Χειρισμός.....	239
7.1 Προετοιμασία τροφίμων.....	239
7.2 Επεξεργασία κρέατος σε κιμά.....	240
7.3 Παρασκευή λουκάνικων.....	240
7.4 Παρασκευή κίμπε.....	241
7.5 Παρασκευή πτι φουρ	241
7.6 Πολτοποίηση ντοματών	242
8. Προστασία από υπερφόρτιση.....	242
9. Καθαρισμός συσκευής	243
9.1 Καθαρισμός μπλοκ μοτέρ	243
9.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων	243
9.3 Πλύσιμο στο χέρι	243
9.4 Φύλαξη	244
10. Συνταγές	244
10.1 Κίμπε	244
10.2 Φρέσκο ψητό λουκάνικο	245
10.3 Κεφτέδες	246
10.4 Τσεβάπι	246
10.5 Σάλτσα ντομάτας	247
10.6 Πτι φουρ.....	247
10.7 Κεφτεδάκια φαλάφελ.....	248
11. Επίλυση προβλημάτων	248
12. Απόρριψη	249
13. Παραγγελία αξεσουάρ	249
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	250
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	251

1. **Επισκόπηση**

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Δίσκος πλήρωσης
- 3  : Κουμπί για απασφάλιση
- 4 Μπλοκ μοτέρ
- 5 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 6 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 7  : Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 8 **REV**: Διακόπτης για αντίστροφη λειτουργία
- 9 Ποδαράκια με βεντούζες
- 10 Υποδοχή για εξάρτημα
- 11 Στόμιο εισαγωγής
- 12 Εξάρτημα
- 13 Κοχλίας
- 14 Σταυρωτό μαχαίρι
- 15 Διάτρητοι δίσκοι
- 16 Δακτυλιοειδές κλείστρο
- 17 Στενό χωνί πλήρωσης
- 18 Φαρδύ χωνί πλήρωσης
- 19 Αντάπτορας για φαρδύ χωνί πλήρωσης
- 20 Εξάρτημα πολτοποίησης
- 21 Περιβλημα
- 22 Δοχείο συλλογής για τοματοχυμό
- 23 Σίτα πολτοποίησης
- 24 Κοχλίας εξαρτήματος πολτοποίησης
- 25 Μύτη για ππι φουρ
- 26 Ταινία μοτίβων

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας κρεατομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας κρεατομηχανή!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτή η κρεατομηχανή χρησιμοποιεί στον τεμαχισμό νωπού, ωμού κρέατος, την πολτοποίηση ντοματών και την παρασκευή πτι φουρ.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε τη κρεατομηχανή χωρίς διακοπή το πολύ 15 λεπτά.
Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παρामείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε την κρεατομηχανή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Δεν επιτρέπεται να βυθίζεται το μπλοκ μοτέρ σε νερό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.

- Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.
- Προσέξτε κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση των εργαλείων εργασίας, ώστε να μην ακουμπάτε τις λεπίδες.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για μέγιστο χρόνο λειτουργίας 15 λεπτών χωρίς διακοπή. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός συσκευής” σελίδα 243).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κτλ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση του μπλοκ του μοτέρ, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φισ τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε το μπλοκ του μοτέρ από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που στο μπλοκ μοτέρ εισχωρήσει υγρό, αποσυνδέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή.
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέξτε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε ή να πιαστείτε σε αυτό ή να το πατήσετε.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή
 - πριν τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε αξεσουάρ ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τα πολύ κοφτερά μαχαίρια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά και μόνο με το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο εισαγωγής και ποτέ με τα δάχτυλα. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.
- ⊙ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα πριν στερεώσετε ή λύσετε το τοποθετημένο εξάρτημα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.

- ⊙ Βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση του σταυρωτού μαχαιριού. Από μια λανθασμένη τοποθέτηση θα υποστεί ζημιά η συσκευή.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στα τρόφιμα που έχετε τοποθετήσει. Εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Πατήστε το πλήκτρο **REV** μόνο όταν έχει σταματήσει το μοτέρ.
- ⊙ Μην πατάτε κατά την πολτοποίηση ντοματών την αντίστροφη λειτουργία με το πλήκτρο **REV**. Ο τοματοχυμός θα μπορούσε να πιεστεί στο εσωτερικό του μπλοκ μοτέρ.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Οι διάτρητοι δίσκοι και ο πλαστικός δακτύλιος στον κοχλία έχουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού κατά την παράδοση. Τρίψτε αυτά τα εξαρτήματα με λίγο μαγειρικό λάδι μετά τον καθαρισμό.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα πλαστικά ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. **Σύνολο παράδοσης**

- 1 μπλοκ μοτέρ **4**
- 1 εξάρτημα **12**
- 1 δίσκος πλήρωσης **2** με εξάρτημα ώθησης **1**
- 1 κοχλίας **13**
- 1 σταυρωτό μαχαίρι **14**
- 3 διάτρητοι δίσκοι **15**: χοντρός (7 mm), μέτριος (5 mm), λεπτός (3 mm)
- 1 στενό χωνί πλήρωσης **17**
- 1 εξάρτημα για κίμπτε (2 τεμαχίων): φαρδύ χωνί πλήρωσης **18** και αντάπτορας **19**
- 1 δακτυλιοειδές κλείστρο **16**
- 1 εξάρτημα πολτοποίησης (4 τεμαχίων): περίβλημα **21**, δοχείο συλλογής **22**, σίτα πολτοποίησης **23**, κοχλίας **24**
- 1 εξάρτημα πτι φουρ (2 τεμαχίων): μύτη **25**, ταινία μοτίβων **26**
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

5. **Αποσυσκευασία και τοποθέτηση**

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
3. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε "Καθαρισμός συσκευής" σελίδα 243)
4. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **4** σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **9** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.
5. Ξετυλίξτε ολόκληρο το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **6** από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **5**.

6. Συναρμολόγηση/ αποσυναρμολόγηση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

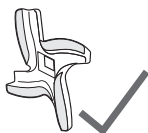
- ⊙ Οι λεπίδες στο σταυρωτό μαχαίρι **14** είναι πολύ αιχμηρές. Μην τις ακουμπάτε.
- ⊙ Πριν από κάθε συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση αποσυνδέστε το φινιριστικό **6** από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση του σταυρωτού μαχαιριού **14**. Από μια λανθασμένη τοποθέτηση θα υποστεί ζημιά η συσκευή.

6.1 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κιμά

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.



2. Τοποθετήστε το σταυρωτό μαχαίρι **14** στον κοχλία **13**. Οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού πρέπει να μην είναι στραμμένες προς τον κοχλία.



3. Επιλέξτε τον διάτρητο δίσκο **15** και τοποθετήστε τον πάνω στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
 - Για πιο χοντρή υφή (π.χ. για μεττ ή λουκάνικα με χοντροαλεσμένο κρέας) επιλέξτε τον διάτρητο δίσκο με τις μεγάλες τρύπες (7 mm).
 - Για πιο λεπτή υφή (π.χ. πατέ, κιμά, λουκάνικα με αλεσμένο κρέας) επιλέξτε τους διάτρητους δίσκους με τις μικρότερες τρύπες (3 mm, 5 mm).

4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.2 Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο **15** με τις μεγάλες τρύπες (7 mm) στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζουν στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης **17** πάνω στον διάτρητο δίσκο **15**.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.3 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. Τοποθετήστε τον αντάπτορα **19** στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον αντάπτορα πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης **18** πάνω στον αντάπτορα.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.4 Τοποθέτηση εξαρτήματος για πτι φουρ

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. **Εικόνα Ε:** τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο **15** με τις μεγάλες τρύπες (7 mm) στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζουν στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε τη μύτη **25** για πτι φουρ πάνω στον διάτρητο δίσκο **15**.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.
5. Περάστε τις ταινίες μοτίβων **26** στη μύτη **25**.

6.5 Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποιητή ντοματών

1. Πιέστε τη σίτα πολτοποίησης **23** στο περίβλημα **21**.
2. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
3. **Εικόνα D:** τοποθετήστε τον κοχλία **24** του εξαρτήματος πολτοποίησης **20** στον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
4. Τοποθετήστε το περίβλημα **21** πάνω στο εξάρτημα **12**. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον αντάπτορα πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
5. **Εικόνα D ❶:** βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.
6. **Εικόνα D ❷:** τοποθετήστε το δοχείο συλλογής **22** έτσι πάνω στο περίβλημα **21**, ώστε να ακουστεί ότι έχει ασφαλίσει.

6.6 Τοποθέτηση συναρμολογημένου εξαρτήματος στο μπλοκ μοτέρ

1. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **4** σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **9** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.
2. **Εικόνα A:** τοποθετήστε το έτοιμο συναρμολογημένο εξάρτημα **12** για την εκάστοτε παρασκευή στην υποδοχή **10** στο μπλοκ μοτέρ **4**. Η σήμανση με βέλος **▲** στο εξάρτημα δείχνει στο σημάδι **Ⓜ** δίπλα από το κουμπί για την απασφάλιση **Ⓜ 3**.
3. **Εικόνα A:** πιέστε το εξάρτημα **12** ελαφρώς στο μπλοκ μοτέρ **4** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, μέχρι να ακουστεί ότι έχει ασφαλίσει.
4. Τοποθετήστε τον δίσκο πλήρωσης **2** στο στόμιο εισαγωγής **11**.

6.7 Αφαίρεση εξαρτήματος μετά τη λειτουργία

Μετά τη λειτουργία πρέπει να αποσυνδέσετε το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ για τον καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε ενδεχομένως τον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. **Εικόνα B:** πατήστε το κουμπί για την απασφάλιση **Ⓜ 3**.
3. **Εικόνα B:** περιστρέψτε το εξάρτημα **12** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Αποσυνδέστε μετά το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ **4**.
4. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματα.

7. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά και μόνο με το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **11** και ποτέ με τα δάχτυλα. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για μέγιστη διάρκεια λειτουργίας 15 λεπτών χωρίς διακοπή. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.
- Εάν το μοτέρ έχει υποστεί εμπλοκή κατά τη λειτουργία λόγω π.χ. μιας υπερβολικής πλήρωσης, εξαλείψτε τη. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① **7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Όταν σταματήσει το μοτέρ, πατήστε σύντομα το πλήκτρο **REV 8** για την αντίστροφη λειτουργία. Έτσι θα πρέπει να αποκαταστεί η βλάβη. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

7.1 Προετοιμασία τροφίμων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. για κόκαλα ή μοσχοκάρυδα.

Ο κιμάς είναι ένα ιδιαίτερα ευπαθές τρόφιμο. Αλλοιώνεται πολύ γρήγορα. Ένας κιμάς αποθηκευμένος σε υπερβολικά ζεστό χώρο ή για μεγάλο χρονικό διάστημα προσφέρει σε βακτηρίδια ένα ιδανικό περιβάλλον ανάπτυξης. Εάν φτιάχνετε ή επεξεργάζεστε στο σπίτι σας τον δικό σας κιμά, θα πρέπει να ακολουθείτε τις εξής συμβουλές:

- Προσέχετε σε όλες τις εργασίες ώστε να υπάρχει απόλυτη καθαριότητα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, πολύ καλά ψυγμένο κρέας, καθώς θα θερμανθεί μέσα στην κρεατομηχανή.
- Απομακρύνετε από το κρέας τα κόκαλα, τους τένοντες και τις πέτσες και κόψτε το σε κομμάτια μήκους έως περ. 20 cm με διάμετρο περ. 3 cm.
- Τοποθετήστε τον έτοιμο κιμά ξανά πάλι στο ψυγείο (όχι πάνω από τους +4 °C) και καταναλώστε τον εντός 6 ωρών.
- Εάν θέλετε να καταψύξετε κιμά, καταψύξτε τον αμέσως μετά την παρασκευή.
- Καθαρίστε σχολαστικά την κρεατομηχανή. Δεν επιτρέπεται να παραμείνουν υπολείμματα στα αξεσουάρ.

7.2 Επεξεργασία κρέατος σε κιμά

1. Ρίξτε τα κομμάτια κρέατος στο στόμιο εισαγωγής **11** και στον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του κιμά κάτω από το δακτυλιοειδές κλείστρο **16**.
3. Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Πιέστε το κρέας με το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **11**. Μην πιέζετε υπερβολικά το κρέας, διότι διαφορετικά θα ζεσταθεί, θα γίνει γκρι και θα λασπώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν ο κιμάς δεν είναι ακόμη αρκετά ψιλός μετά την πρώτη διέλευση, ψύξτε τον (περ. 30 λεπτά στο ψυγείο) και επεξεργαστείτε τον μια δεύτερη φορά με την κρεατομηχανή.

6. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
8. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.3 Παρασκευή λουκάνικων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: το γέμισμα των λουκάνικων είναι πολύ πιο εύκολο, όταν εργάζεστε με ένα ακόμη άτομο.

- Περιβλήματα για λουκάνικα θα βρείτε στον κρεοπώλη ή σε κάποιο ειδικευμένο κατάστημα για είδη κρεοπωλείου.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε λουκάνικα, αγοράστε φυσικό έντερο. Έχει ιδανικό πάχος και είναι βρώσιμο. Υπολογίστε περ. 1,60 m για γέμιση 1 kg. Τοποθετήστε την ποσότητα που χρειάζεται 3 ώρες σε χλιαρό νερό.
- Ανακατέψτε για τη γέμιση ανάλογα με τη συνταγή τον κιμά με καρυκεύματα και ενδεχομένως άλλα υλικά και ζυμώστε τα όλα μαζί δυνατά για περίπου 5 λεπτά.
- Ψύξτε το προετοιμασμένο μείγμα περ. 30 λεπτά στο ψυγείο.

1. Ρίξτε την προετοιμασμένη γέμιση για λουκάνικα στο στόμιο εισαγωγής **11** και στον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. Αφαιρέστε το έντερο από το νερό και βγάλτε το νερό μέσα από το έντερο. Περάστε το έντερο στο μήκος που απαιτείται μέχρι περ. 5 cm πάνω από το χωνί πλήρωσης **17** και δέστε κόμπο τη μία άκρη.
3. Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Πιέστε τη γέμιση μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα. Αποφύγετε τις

φυσалиδες αέρα. Εάν χρειάζεται, τρυπήστε το λουκάνικο με μια καρφίτσα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: επειδή τα λουκάνικα διαστέλλονται κατά το βράσιμο ή το πάγωμα, μην τα γεμίζετε υπερβολικά. Σε διαφορετική περίπτωση θα μπορούσαν να σκάσουν τα λουκάνικα.

- Μετά από κάθε ένα μήκος λουκάνικου, συμπιέστε το έντερο με τον αντίχειρα και τον δείκτη, έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα κενό κομμάτι εντέρου.
- Στρίψτε το πρώτο λουκάνικο 2 - 3 φορές προς τα δεξιά, το δεύτερο προς τα αριστερά, πάντα εναλλάξ. Έτσι σχηματίζεται μια αρμαθιά από λουκάνικα.
- Μετά την πλήρωση της γέμισης πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⑦, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας 6 από την πρίζα.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ 4. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.4 Παρασκευή κίμπε

- Ετοιμάστε το μείγμα για τα κίμπε. Ανάλογα με τα τρόφιμα που χρησιμοποιείτε μπορείτε για αυτόν τον σκοπό να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή και τους διάτρητους δίσκους με τις μικρότερες τρύπες (3 mm, 5 mm). Το μείγμα γίνεται πιο λεπτό, εάν το περάσετε μια δεύτερη φορά από την κρεατομηχανή.
- Γεμίστε το προετοιμασμένο μείγμα για τα κίμπε στο στόμιο εισαγωγής 11.
 - Τοποθετήστε το φως τροφοδοσίας 6 σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

- Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⑦, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Πιέστε το μείγμα για τα κίμπε μέσα από το στόμιο εισαγωγής 11 και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης 1. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.
- Όταν το κίμπε φτάσει στο επιθυμητό μήκος, κόψτε το π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
- Όταν τελειώσει το μείγμα για τα κίμπε, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⑦, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας 6 από την πρίζα.
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ 4. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.5 Παρασκευή πτι φουρ

- Προετοιμάστε τη ζύμη για τα πτι φουρ.
 - Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Τοποθετήστε τη λαμαρίνα κάτω από την τοποθετημένη μύτη 25 για πτι φουρ.
- Κεντράρετε την ταινία μοτίβων 26 με το επιθυμητό σχήμα στη μύτη 25.
 - Ρίξτε τη ζύμη στο στόμιο εισαγωγής 11.
 - Τοποθετήστε το φως τροφοδοσίας 6 σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
 - Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⑦, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - Πιέστε τη ζύμη μέσα από το στόμιο εισαγωγής 11 και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης 1. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.

6. Όταν η ζύμη έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7**. Κόψτε τη λωρίδα ζύμης π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
7. Τοποθετήστε τη λωρίδα ζύμης στο επιθυμητό σχήμα στη λαμαρίνα.
8. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7** και συνεχίστε.
9. Όταν τελειώσετε τη ζύμη, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
10. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.
3. Τοποθετήστε το φως τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Όταν τελειώσουν τα κομμάτια ντομάτας, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
6. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
7. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**.

Εικόνα C: αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό. Καθαρίστε επίσης την υποδοχή για το εξάρτημα **10** στο μπλοκ μοτέρ **4**.

7.6 Πολτοποίηση ντοματών



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην πατάτε κατά την πολτοποίηση ντοματών την αντίστροφη λειτουργία με το πλήκτρο **REV 8**. Ο τοματοχυμός θα μπορούσε να πιεστεί στο εσωτερικό του μπλοκ μοτέρ **4**.

- Πλύντε τις ντομάτες και κόψτε τις στα τέσσερα.
- 1. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του τοματοχυμού κάτω από το άνοιγμα στο δοχείο συλλογής **22**. Τοποθετήστε άλλο ένα μπολ κάτω από το τέλος του εξαρτήματος πολτοποίησης **20**, για να συλλέξετε τα υπολείμματα της φλούδας και τα σπόρια.
- 2. Ρίξτε τα κομμάτια ντομάτας στο στόμιο εισαγωγής **11**.

8. Προστασία από υπερφόρτιση

Η συσκευή διαθέτει μια προστασία υπερφόρτισης. Όταν ενεργοποιείται, π.χ. όταν υποστεί εμπλοκή το μοτέρ, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

1. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ① **7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
3. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ και εξαλείψτε τη βλάβη.
4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον 30 λεπτά, πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

9. Καθαρισμός συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
- ⊙ Μην βυθίζετε το μπλοκ μοτέρ **4** ποτέ σε νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού **14** είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού που χαράζουν ή είναι καυστικά. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρι) μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Δεν πρόκειται για σφάλμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

Μετά τη λειτουργία πρέπει να αποσυνδέσετε το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ για τον καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε ενδεχομένως τον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. **Εικόνα Β:** πατήστε το κουμπί για την απασφάλιση  **3**.
3. **Εικόνα Β:** περιστρέψτε το εξάρτημα **12** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Αποσυνδέστε μετά το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ **4**.
4. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματα.

9.1 Καθαρισμός μπλοκ μοτέρ

1. Καθαρίστε το μπλοκ του μοτέρ **4** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε το μπλοκ του μοτέρ **4** ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

9.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- εξάρτημα ώθησης **1**
- στενό χωνί πλήρωσης **17**
- φαρδύ χωνί πλήρωσης **18**
- αντάπτορας για φαρδύ χωνί πλήρωσης **19**
- περίβλημα **21**
- δοχείο συλλογής **22**
- κοχλίας **24**

9.3 Πλύσιμο στο χέρι



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.

Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από το μπλοκ του μοτέρ **4** μπορούν να πλυθούν στο χέρι.

- Αν είναι δυνατόν, καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε νερό πλύσης με απαλό απορρυπαντικό πιάτων και πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

- Αφήστε να στεγνώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα, προτού τα ξαναχρησιμοποιήσετε ή τα φυλάξετε.
- Τρίψτε τις μεταλλικές επιφάνειες με λίγο μαγειρικό λάδι για να τις προστατέψετε από διάβρωση. Το εξάρτημα **12** και το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** είναι από αλουμίνιο και δεν χρειάζονται τρίψιμο.

9.4 Φύλαξη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Οι διάτρητοι δίσκοι **15** και ο πλαστικός δακτύλιος στον κοχλία **13** έχουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού κατά την παράδοση. Τρίψτε αυτά τα εξαρτήματα με λίγο μαγειρικό λάδι μετά τον καθαρισμό.
- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα μέρη της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από παιδιά.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **6** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **5**.

10. Συνταγές

10.1 Κίμπε

Υλικά για περ. 20 τεμάχια

Υλικά για τη γέμιση

200 g άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
1 κρεμμύδι
2 κ.γ. αλεύρι
1 πρέζα αλάτι

προαιρετικά π.χ. ένα μίγμα μπαχαρικών από: κόλιανδρο, μπαχάρι, πιπέρι, κανέλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδο, κύμινο, κάρδαμο

Υλικά για το περίβλημα του κίμπε

450 g άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
150 - 200 g αλεύρι

1 κ.γ. ψιλοκομμένα καρύδια
1 κ.γ. αλάτι

προαιρετικά π.χ. ένα μίγμα μπαχαρικών από: κόλιανδρο, μπαχάρι, πιπέρι, κανέλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδο, κύμινο, κάρδαμο

1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη
προαιρετικά τσίλι σε σκόνη

λίπος ή λάδι για το τηγάνισμα

Παρασκευή γέμισης

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε ακανόνιστα κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας πρώτα με τον χοντρό (7 mm) και στη συνέχεια με το μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια, κόψτε τα σε μικρούς κύβους και σοτάρειτέ τα.
4. Προσθέστε τον κιμά, τα σοταρισμένα κρεμμύδια, τα καρυκεύματα, το αλάτι και το αλεύρι σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα όλα σε ένα ομοιογενές μείγμα.

Παρασκευή περιβλήματος κίμπε

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε ακανόνιστα κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας πρώτα με τον χοντρό (7 mm) και στη συνέχεια με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στο κρέας και ανακατέψτε τα όλα σε ένα ομοιογενές μείγμα. Μεταβάλλετε την ποσότητα του αλευριού ανάλογα με τη συνοχή.
4. Περάστε το μείγμα κρέατος ξανά στην κρεατομηχανή από τον πιο ψιλό (3 mm) διάτρητο δίσκο **15**.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φινις τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
6. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο με το εξάρτημα για κίμπε (βλέπε “Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε” σελίδα 237).
7. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
8. Διαμορφώστε με τη βοήθεια του εξαρτήματος για κίμπε περιβλήματα κίμπε μήκους περ. 7 cm.

Παρασκευή κίμπε

1. Γεμίστε τα περιβλήματα κίμπε αμέσως μετά την παρασκευή με την προετοιμασμένη γέμιση κίμπε.
2. Κλείστε τα κίμπε πιέζοντας ελαφρά στις άκρες και στις πλευρές.
3. Τηγανίστε τα κίμπε σε καυτό μαγειρικό λάδι (περ. 190 °C) για περ. 3 λεπτά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα.

10.2 Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Υλικά για περ. 8 τεμάχια

Υλικά

300 g άπαχο μοσχαρίσιο κρέας
500 g άπαχο χοιρινό κρέας
200 g μπέικον ωμοπλάτης
περ. 1,6 μέτρα χοιρινό έντερο
(Ø περ. 30 - 32 mm)
20 g αλάτι
½ κ.σ. λευκό, τριμμένο πιπέρι
1 κ.γ. κύμινο
½ κ.γ. μοσχοκάρυδο

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Προσθέστε τα αναμεμιγμένα καρυκεύματα καθώς και το αλάτι στο μείγμα του κρέατος και ζυμώστε τα σε μια λεία μάζα. Τοποθετήστε τη για περ. 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φινις τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
5. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο με το εξάρτημα ώθησης λουκάνικων (βλέπε “Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα” σελίδα 237).
6. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
7. Γεμίστε με τη γέμιση σύμφωνα με τις οδηγίες (βλέπε “Παρασκευή λουκάνικων” σελίδα 240) και κόψτε τα λουκάνικα σε ένα μήκος περ. 20 cm.
8. Ψήστε καλά τα έτοιμα ψητά λουκάνικα και καταναλώστε τα την ίδια μέρα.

10.3 Κεφτέδες

Υλικά για περ. 8 κεφτέδες

Υλικά

500 g μοσχαρίσιο κρέας, χοιρινό κρέας ή αρνίσιο κρέας
½ κ.γ. πιπέρι
1 αυγό (μέγεθος Μ)
λίγο αλεύρι για πανάρισμα
2 κ.σ. γιαούρτι
1 κρεμμύδι
1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη
1 σκελίδα σκόρδο
1 κ.σ. μουστάρδα
½ ματσάκι μαϊντανό
1 κ.γ. αλάτι
2 - 3 κ.γ. μαγειρικό λάδι για τηγάνισμα

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Ξεφλουδίστε το σκόρδο και ρίξτε το σε ένα μπολ περνώντας το από την πρέσα.
4. Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε μικρούς κύβους.
5. Πλύνετε τον μαϊντανό και ψιλοκόψτε τον.
6. Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι για πανάρισμα, στο σκόρδο στο μπολ και ζυμώστε τα όλα σε μια ομοιογενή μάζα.
7. Πλάστε έναν κεφτέ από περ. 3 κ.γ. μείγμα και πατικώστε τον λίγο.
8. Ρίξτε ανάλογα με την προτίμηση λίγο αλεύρι για πανάρισμα σε ένα πιάτο και αλευρώστε τους κεφτέδες.
9. Τηγανίστε τους κεφτέδες σε ένα αντικολητικό τηγάνι πρώτα και από τις δύο πλευρές σε δυνατή φωτιά. Αφήστε μετά να ψηθούν οι κεφτέδες σε μέτρια έως χαμηλή θερμοκρασία περ. 8 - 10 λεπτά. Γυρίστε τους κεφτέδες κατά το τηγάνισμα περ. 2 - 3 φορές.

10.4 Τσεβάπι

Υλικά για περ. 4 μερίδες

Υλικά

500g μοσχαρίσια ωμοπλάτη
2 κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
3 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά
1 κ.σ. πάπρικα σε σκόνη, καυτερή
1 ματσάκι φρέσκο θυμάρι
3 κ.σ. ελαιόλαδο
αλάτι και πιπέρι
1 αυγό

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Ξεφλουδίστε τα σκόρδα και τα κρεμμύδια, ψιλοκόψτε τα και ρίξτε τα όλα σε ένα μεγάλο μπολ.
3. Αφαιρέστε τα φύλλα του θυμαριού από τα κοτσάνια, ψιλοκόψτε τα και ρίξτε τα επίσης στο μεγάλο μπολ.
4. Τεμαχίστε το κρέας με τον χοντρό (7 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
5. Ρίξτε το μείγμα του κρέατος και τα υπόλοιπα υλικά στο μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα όλα καλά.
6. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
7. Αντικαταστήστε τον χοντρό (7 mm) με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15**.
8. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
9. Τεμαχίστε το μείγμα του κρέατος με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
10. Πλάστε από το μείγμα του κρέατος ρολάκια πάχους όσο ένα δάχτυλο, μήκους περ. 5 cm.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για αυτόν τον σκοπό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και το εξάρτημα για λουκάνικα της κρεατομηχανής (βλέπε “Παρασκευή λουκάνικων” σελίδα 240).

11. Ψήστε τα τσεβάπι σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να είναι τραγανά.

10.5 Σάλτσα ντομάτας

Υλικά για περ. 4 μερίδες

Υλικά

περ. 1 kg ντομάτες
1 κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο
2 κ.σ. ελαιόλαδο
1 πρέζα ζάχαρη
αλάτι και πιπέρι
μερικά φύλλα βασιλικού

Παρασκευή

1. Πλύντε και κόψτε στα τέσσερα τις ντομάτες.
2. Τοποθετήστε το εξάρτημα πολτοποιήσης **20**.
3. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του τοματοχυμού κάτω από το άνοιγμα στο δοχείο συλλογής. Τοποθετήστε άλλο ένα μπολ κάτω από το τέλος του εξαρτήματος πολτοποιήσης, για να συλλέξετε τα υπολείμματα της φλούδας και τα σπόρια.
4. Ρίξτε τα κομμάτια ντομάτας στο στόμιο εισαγωγής **11**. Πολτοποιήστε τα κομμάτια ντομάτας.
5. Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κύβους.
6. Ξεφλουδίστε τη σκελίδα σκόρδου και περάστε την από την πρέσα.
7. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα.
8. Προσθέστε τα κρεμμύδια σε κύβους και αφήστε τα να γίνουν διάφανα.

9. Προσθέστε τον τοματοχυμό. Καρυκεύστε με μια πρέζα ζάχαρη και πιπέρι και αλάτι ανάλογα με την προτίμηση. Αφήστε τη σάλτσα ντομάτας να σιγοβράσει περ. 20 λεπτά.
10. Προσθέστε το σκόρδο. Εάν η σάλτσα ντομάτας γίνει πολύ παχύρρευστη, μπορείτε να την αραιώσετε ανά πάσα στιγμή με λίγο νερό.
11. Αφήστε τη σάλτσα ντομάτας να συνεχίζει να σιγοβράζει 1 - 2 ώρες.
12. Δοκιμάστε τη σάλτσα ντομάτας. Προσθέστε τα φύλλα βασιλικού και σερβίρετε τη σάλτσα ντομάτας.

10.6 Πι φουρ

Υλικά για περ. 2 λαμαρίνες

Υλικά

500 g αλεύρι
250 g ζάχαρη
250 g βούτυρο
2 φακελάκια βανίλια των 8 g
1 πρέζα αλάτι
2 αυγά (μέγεθος M)

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε το βούτυρο. Ρίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τη βανίλια και την πρέζα αλάτι σε ένα μπολ.
2. Χτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει αφράτο.
3. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέστε τα αυγά.
4. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέστε το αλεύρι. Ζυμώστε όλα τα υλικά σε μια σφιχτή ζύμη.
5. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί μέχρι την περαιτέρω επεξεργασία σκεπασμένη ή τυλιγμένη μέσα σε μεμβράνη τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
7. Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολητικό χαρτί ψησίματος.

8. Τοποθετήστε τη μύτη για πτι φουρ **25**. Κεντράρετε την ταινία μοτίβων **26** με το επιθυμητό σχήμα στη μύτη.
9. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Πιέστε τη ζύμη μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.
10. Όταν η ζύμη έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Κόψτε τη λωρίδα ζύμης π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
11. Τοποθετήστε τη λωρίδα ζύμης στο επιθυμητό σχήμα στη λαμαρίνα. Γεμίστε έτσι τη λαμαρίνα.
12. Ψήστε τα πτι φουρ περ. 10 - 15 λεπτά στον προθερμασμένο φούρνο.

10.7 Κεφτεδάκια φαλάφελ

Υλικά για περ. 6 - 8 μερίδες (περ. 70 κεφτεδάκια)

Υλικά

500 g ρεβίθια, αποξηραμένα
 2 κουταλιές γλυκού μαϊντανό (αποξηραμένο)
 1 κουταλιά γλυκού κύμινο (τριμμένο)
 1 κουταλιά γλυκού κόλιανδρο (τριμμένο)
 1 κουταλιά γλυκού πάπρικα σε σκόνη, καυτερή
 3 κουταλιές γλυκού θαλασσινό αλάτι (χοντρό)
 1 φρέσκο κρεμμύδι
 2 σκελίδες σκόρδο
 Λίπος για τηγάνισμα/φριτέζα

Παρασκευή

1. Μουλιάστε τα ρεβίθια σε άφθονο νερό και αφήστε τα τουλάχιστον 12 ώρες να μαλακώσουν. Αλλάξτε ενδιάμεσα μία φορά το νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αυτό το βήμα **δεν** μπορείτε να το παραλείψετε με τη χρήση ρεβιθιών σε κονσέρβα, επειδή αυτά είναι προβρασμένα. Δεν επιτρέπεται να βράσετε τα ρεβίθια

πριν την περαιτέρω χρήση, γιατί διαφορετικά θα διαλύονται τα κεφτεδάκια και ο χυλός θα είναι πολύ λασπώδης. Τα ρεβίθια μαγειρεύονται με το τηγάνισμα.

2. Ανακατέψτε τα καρυκεύματα και αφήστε τα στην άκρη.
3. Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και τα σκόρδα. Κόψτε τα κρεμμύδια σε χοντρά κομμάτια και περάστε από την πρέσα τις σκελίδες σκόρδο.
4. Αφήστε τα μουλιασμένα ρεβίθια να σουρώσουν σε ένα σουρωτήρι.
5. Ρίξτε τα ρεβίθια, τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε ένα μπλ. Προσθέστε τα καρυκεύματα και ανακατέψτε τα όλα σε ένα ομοιογενές μείγμα.
6. Τοποθετήστε ένα μπλ κάτω από την κρεατομηχανή. Περάστε το μείγμα στην κρεατομηχανή από τον πιο ψιλό (3 mm) διάτρητο δίσκο **15**.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
8. Ανάλογα με τις ανάγκες μπορείτε να επεξεργαστείτε αμέσως το μείγμα ή να το αφήσετε καλυμμένο να τραβήξει περισσότερες ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.
9. Πλάστε κεφτεδάκια μεγέθους καρυδιού από το μείγμα και πατήστε τα λίγο σε δύο πλευρές.
10. Τηγανίστε τα κεφτεδάκια περ. 10 λεπτά σε αντικολλητικό τηγάνι και γυρίστε τα ενδιάμεσα μία φορά.
11. Αφήστε μετά τα κεφτεδάκια να στραγγίσουν πάνω σε χαρτί κουζίνας.

11. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; Ελέγξτε τη σύνδεση.
Η συσκευή δονείται έντονα και κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Τα ποδαράκια με βεντούζες 9 πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά και η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
Ο κοχλίας στο εξάρτημα δεν περιστρέφεται καθόλου ή παρά μόνο με δυσκολία.	- Η συσκευή είναι υπερβολικά γεμάτη. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Όταν σταματήσει το μοτέρ, πατήστε σύντομα το πλήκτρο REV 8 για την αντίστροφη λειτουργία. Έτσι θα πρέπει να αποκατασταθεί η βλάβη. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. - ή - Η συσκευή δεν μπορεί να επεξεργαστεί κάποια μέρη των τροφίμων που τροφοδοτείτε. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας 6 από την πρίζα. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ 4. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και αποκαταστήστε τη βλάβη.

12. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

13. Παραγγελία αξεσουάρ

Στην ιστοσελίδα μας μπορείτε να λάβετε πληροφορίες σχετικά με το ποια εξαρτήματα μπορείτε να παραγγείλετε.

Παραγγελία online

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

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SFWT 400 B1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II 
Ισχύς:	400 W
Κατανάλωση ισχύος σε απενεργοποιημένη κατάσταση:	≤ 0,3 W
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB): (δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή)	15 λεπτά

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

15. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 487857_2510** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **487857_2510** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 487857_2510



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Contents

1. Overview	255
2. Intended purpose	256
3. Safety information	257
4. Items supplied	260
5. Unpacking and setting up	260
6. Assembly/disassembly	260
6.1 Attachment assembly for minced meat	260
6.2 Attachment assembly for sausages	261
6.3 Attachment assembly for kibbeh.....	261
6.4 Attachment assembly for spritz cookies	261
6.5 Attachment assembly of tomato strainer	261
6.6 Placing the assembled attachment on the motor block.....	261
6.7 Removing the attachment after use	262
7. Operation	262
7.1 Preparing food	263
7.2 Processing meat into minced meat.....	263
7.3 Making sausages.....	263
7.4 Making rolls for the kibbeh	264
7.5 Making spritz cookies.....	265
7.6 Straining tomatoes	265
8. Overload protection	266
9. Cleaning the device	266
9.1 Cleaning the motor block.....	266
9.2 Cleaning in the dishwasher	266
9.3 Rinsing by hand.....	266
9.4 Storage	267
10. Recipes	267
10.1 Kibbeh	267
10.2 Fresh grilled sausage.....	268
10.3 Frikadellen (German meatballs)	269
10.4 Cevapcici	269
10.5 Tomato sauce.....	270
10.6 Spritz cookies.....	270
10.7 Falafel balls.....	271
11. Trouble-shooting	272
12. Disposal	272
13. Ordering accessories	272
14. Technical specifications	273
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	274

1. Overview

- 1** Food pusher
- 2** Hopper tray
- 3** : Button for the unlocking mechanism
- 4** Motor block
- 5** Cable spool
- 6** Power cable with mains plug
- 7** : On/off button
- 8** **REV**: Reverse button
- 9** Suction feet
- 10** Holder for attachment
- 11** Food chute
- 12** Attachment
- 13** Auger
- 14** Cross-shaped blade
- 15** Mincer plates
- 16** Locking ring
- 17** Narrow stuffing tube
- 18** Wide stuffing tube
- 19** Adapter for wide stuffing tube
- 20** Strainer attachment
- 21** Housing
- 22** Collection container for tomato juice
- 23** Strainer
- 24** Strainer attachment auger
- 25** Attachment for spritz cookies
- 26** Cookie shaper

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new mincer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new mincer!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

This mincer is used for mincing fresh, raw meat, straining tomatoes and preparing spritz cookies.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the mincer for more than 15 minutes at a time.
After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
 - ⊙ Do not use the mincer for processing particularly hard food, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
-

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The motor block must not be immersed in water.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
 - When inserting or removing the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning the device" on page 266).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a danger of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ If liquid gets into the motor block, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you assemble or disassemble the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Only use the food pusher to push the food into the food chute, never use your fingers. There is a significant risk of injury.
- ⊙ Ensure that the device is switched off before plugging the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch off the device and pull the mains plug out of the wall socket before attaching or detaching the assembled attachment.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Ensure that the cross-shaped blade is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not exert too much pressure on the filled-in food. Apply pressure evenly so that the motor does not jam.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Do not press the **REV** button until the motor has come to a complete standstill.
- ⊙ When straining the tomatoes, do not press the **REV** button for reverse mode. Tomato juice could be pressed into the inside of the motor block.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The mincer plates and the plastic ring on the auger are coated with a thin film of oil on delivery. Rub these parts with a little cooking oil after cleaning.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 motor block **4**
- 1 attachment **12**
- 1 hopper tray **2** with food pusher **1**
- 1 auger **13**
- 1 cross-shaped blade **14**
- 3 mincer plates **15**: coarse (7 mm), medium (5 mm), fine (3 mm)
- 1 narrow stuffing tube **17**
- 1 kibbeh attachment (2-piece): wide stuffing tube **18** and adapter **19**
- 1 locking ring **16**
- 1 strainer attachment (4-piece): housing **21**, collection container **22**, strainer **23**, auger **24**
- 1 spritz cookie attachment (2-piece): attachment **25**, cookie shaper **26**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning the device" on page 266)
4. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
5. Fully unwind the power cable **6** from around the cable spool **5**.

6. Assembly/disassembly



DANGER! Risk of injury!

- ⊙ The blades of the cross-shaped blade **14** are very sharp. Do not touch them.
- ⊙ Disconnect the mains plug **6** from the wall socket before each assembly/disassembly.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Ensure that the cross-shaped blade **14** is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.

6.1 Attachment assembly for minced meat

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.



2. Place the cross-shaped blade **14** on the auger **13**. The blades of the cross-shaped blade must point away from the auger.



3. Select the desired mincer plate **15** and place it on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
 - For coarse quality (e.g. for Thüringian mett or coarse bratwurst), select the mincer plate with the large holes (7 mm).
 - For finer quality (e.g. for pâtés, minced meat, fine sausages), select the mincer plates with the smaller holes (3 mm, 5 mm).
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.2 Attachment assembly for sausages

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. Place the mincer plate **15** with the large holes (7 mm) on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the stuffing tube **17** on the mincer plate **15**.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.3 Attachment assembly for kibbeh

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. Place the adapter **19** on the auger. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the stuffing tube **18** on the adapter.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.4 Attachment assembly for spritz cookies

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. **Figure E:** place the mincer plate **15** with the large holes (7 mm) on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the attachment **25** for the spritz cookies onto the mincer plate **15**.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.
5. Insert the cookie shaper **26** into the attachment **25**.

6.5 Attachment assembly of tomato strainer

1. Press the strainer **23** into the housing **21**.
2. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
3. **Figure D:** insert the auger **24** of the strainer attachment **20** onto the auger **13** in the attachment **12**.
4. Place the housing **21** on the attachment **12**. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **12**.
5. **Figure D ①:** screw on the locking ring **16** by hand.
6. **Figure D ②:** place the collection container **22** on the housing **21** so that it audibly clicks into place.

6.6 Placing the assembled attachment on the motor block

1. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
2. **Figure A:** place the attachment **12** fully assembled for the respective recipe into the holder **10** on the motor block **4**. The arrow symbol **▲** on the attachment points to the marking **ⓐ** next to the button for the unlocking mechanism **ⓑ** **3**.
3. **Figure A:** press the attachment **12** lightly onto the motor block **4** and turn it anticlockwise until you hear it audibly click into place.
4. Place the hopper tray **2** on the food chute **11**.

6.7 Removing the attachment after use

After use, the attachment must be separated from the motor block for cleaning.

1. Remove the hopper tray **2** if necessary.
2. **Figure B:** press the button for the unlocking mechanism **3**.
3. **Figure B:** turn the attachment **12** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

7. Operation



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Only use the food pusher **1** to push the food into the food chute **11**, never use your fingers. There is a significant risk of injury.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.

NOTES:

- When the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.
 - If the motor jams during use, e.g. due to overfilling, remove the obstruction. Press the on/off button **① 7** to switch off the device. When the motor stops, briefly press the **REV 8** button for reverse mode. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again.
-

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmeg.

Minced meat is a particularly delicate food. It spoils very quickly. Minced meat that has been stored at too high a temperature or for too long a time is an ideal breeding ground for bacteria. If you are going to make and process your own minced meat at home, you should follow the tips below:

- Always ensure maximum cleanliness.
- Only use fresh, very chilled meat, as it heats up in the mincer.
- Remove the bones, tendons and skin from the meat and cut it into pieces up to approx. 20 cm long and approx. 3 cm in diameter.
- Once minced, chill immediately (not over +4 °C) and consume within 6 hours.
- If you want to store minced meat, freeze it immediately after it has been made.
- Clean the mincer carefully. No residue must remain on the accessories.

7.2 Processing meat into minced meat

1. Fill the pieces of meat into the food chute **11** and the hopper tray **2**.
2. Place a bowl under the locking ring **16** to hold the minced meat.
3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.

5. Use the food pusher **1** to press the meat into the food chute **11**. Do not press the meat too hard, otherwise it will become warm, grey and greasy.

NOTE: if the minced meat is not fine enough after the first pass, chill it (in the refrigerator for approx. 30 minutes) and run it through the mincer a second time.

6. Press the on/off button **① 7** to switch off the device.
7. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.3 Making sausages

NOTE: stuffing sausages is a lot easier when two people work together.

- You can obtain sausage casings from a butcher or a specialist butcher's shop.
 - Use natural casings when making sausages. It has the perfect thickness and can be eaten with the meat. Measure approx. 1.60 m for 1 kg of sausage. Place the required amount in lukewarm water for 3 hours.
 - Depending on the recipe, mix the minced meat with spices and any other ingredients for the sausage filling and knead thoroughly for about 5 minutes.
 - Chill the prepared sausage mixture in the refrigerator for approx. 30 minutes.
1. Fill the prepared sausage filling into the food chute **11** and the hopper tray **2**.
 2. Remove the sausage casing from the water and squeeze the water out of the casing. Place the sausage casing of the required length approx. 5 cm over the stuffing tube **17** and tie the end closed.

3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
5. Press the sausage filling through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible. Avoid air bubbles. If necessary, prick the sausage with a needle.

NOTE: sausages expand during cooking and freezing, so do not overfill them. Otherwise the sausages could burst.

6. After every piece of sausage, press the casing together with your thumb and forefinger to create an empty piece of casing.
7. Turn the first sausage 2 - 3 times to the right and the second to the left, always alternating. This creates a chain of sausages.
8. After filling the sausages, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
9. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.4 ***Making rolls for the kibbeh***

- Prepare the mixture for the kibbeh rolls. Depending on the food you are using, you may be able to use the mincer and the mincer plates with the smaller holes (3 mm, 5 mm). The mixture will be finer if you put it through the mincer a second time.
1. Fill the prepared mixture for the kibbeh rolls into the food chute **11**.
 2. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 3. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 4. Press the mixture for the kibbeh rolls through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
 5. Cut the roll, for example with a kitchen knife, when it has reached the desired length.
 6. When you have used up the mixture for the kibbeh rolls, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
 7. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
 8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.5 Making spritz cookies

- Prepare the dough for the spritz cookies.
 - Line a baking tray with baking paper. Place the baking tray under the mounted attachment **25** for spritz cookies.
1. Centre the cookie shaper **26** with the desired shape in the attachment **25**.
 2. Pour the dough into the food chute **11**.
 3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 5. Press the dough through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
 6. When the cookie has reached the desired length, switch the device off using the on/off button **① 7**. Cut the strips of dough with a kitchen knife, for example.
 7. Lay the strips of dough in the desired shape on the baking tray.
 8. Switch the device on again using the on/off button **① 7** and continue.
 9. When you have used up the dough, press the on/off button **① 7** to switch off the device and remove the mains plug **6** from the wall socket.
 10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.6 Straining tomatoes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Never touch the device with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ When straining the tomatoes, do not press the **REV 8** button for reverse mode. Tomato juice could be pressed into the inside of the motor block **4**.
- Wash the tomatoes and cut them into quarters.
 1. Place a bowl under the opening in the collection container **22** to collect the tomato juice. Place another bowl under the end of the strainer attachment **20** to catch any leftover peel and seeds.
 2. Fill the tomato pieces into the food chute **11**.
 3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 5. When you have used up the tomato pieces, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
 6. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
 7. Remove all accessories from the motor block **4**.
Figure C: disassemble and clean all parts thoroughly under hot water. Also clean the holder for the attachment **10** on the motor block **4**.

8. Overload protection

The device has overload protection. If this is triggered, e.g. if the motor is blocked, the device switches off automatically.

1. Press the on/off button ① **7** to switch off the device.
2. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
3. Remove all accessories from the motor block and rectify the malfunction.
4. Allow the device to cool down for at least 30 minutes before using it again.

9. Cleaning the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **6** out of the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the motor block **4** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade **14** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a device error and is harmless to health.

After use, the attachment must be separated from the motor block for cleaning.

1. Remove the hopper tray **2** if necessary.
2. **Figure B:** press the button for the unlocking mechanism ③ **3**.

3. **Figure B:** turn the attachment **12** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

9.1 Cleaning the motor block

1. Clean the motor block **4** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the motor block **4** again until it is completely dry.

9.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- food pusher **1**
- narrow stuffing tube **17**
- wide stuffing tube **18**
- adapter for wide stuffing tube **19**
- housing **21**
- collection container **22**
- auger **24**

9.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

All accessories except the motor block **4** can be rinsed by hand.

- If possible, clean all accessories immediately after use.
- Use dishwasher with a mild detergent and rinse off all parts with clean water.

- Allow the parts to dry completely before using them again or clearing them away.
- Rub the metal surfaces with a little cooking oil to protect them from rust. The attachment **12** and the locking ring **16** are made of aluminium and do not need to be lubricated.

9.4 Storage

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mincer plates **15** and the plastic ring on the auger **13** are coated with a thin film of oil on delivery. Rub these parts with a little cooking oil after cleaning.
-
- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
 - Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
 - Wind the power cable **6** on to the cable spool **5**.

10. Recipes

10.1 Kibbeh

Ingredients for approx. 20 pieces

Ingredients for the filling

200 g lean beef or lamb

1 onion

2 teaspoons flour

1 pinch salt

according to preference, e.g. mixture of spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom

Ingredients for the kibbeh shell

450 g lean beef or lamb

150 - 200 g flour

1 teaspoon chopped nuts

1 teaspoon salt

according to preference, e.g. mixture of spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom

1 teaspoon paprika powder

chilli powder according to preference

frying fat or oil

Preparation of the filling

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Peel and finely dice the onion and fry it.
4. Place the minced meat, fried onion, spices, salt and flour in a bowl and mix together well.

Preparation of kibbeh shells

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the remaining ingredients to the meat and mix well. Vary the amount of flour according to the consistency.
4. Process the meat mixture again in the mincer using the finer (3 mm) mincer plate **15**.
5. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
6. Replace the mincer plate with the kibbeh attachment (see "Attachment assembly for kibbeh" on page 261).
7. Fit the attachment and switch the mincer back on.
8. Use the kibbeh attachment to form kibbeh shells approx. 7 cm long.

Preparation of kibbeh

1. Fill the kibbeh shells with the prepared kibbeh filling as soon as they are ready.
2. Close the kibbeh by gently pressing the ends and sides.
3. Fry the kibbeh in hot cooking oil (approx. 190 °C) for approx. 3 minutes until golden brown.

10.2 Fresh grilled sausage

Ingredients for approx. 8 sausages

Ingredients

- 300 g lean beef
- 500 g lean pork
- 200 g shoulder bacon
- approx. 1.6 metres pig casing (Ø approx. 30 - 32 mm)
- 20 g salt
- ½ tablespoon white ground pepper
- 1 teaspoon caraway seeds
- ½ teaspoon nutmeg

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the mixed spices and salt to the meat mixture and knead into a smooth mass. Place them in the refrigerator approx. 30 minutes.
4. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
5. Replace the mincer plate with the sausage stuffing attachment (see "Attachment assembly for sausages" on page 261).
6. Fit the attachment and switch the mincer back on.
7. Fill the sausage according to instructions (see "Making sausages" on page 263) and twist to form sausages approx. 20 cm long.
8. Fry the grilled sausage well and eat it the same day.

10.3 Frikadellen (German meatballs)

Ingredients for approx. 8 frikadellen

Ingredients

- 500 g beef, pork or lamb
- ½ teaspoon pepper
- 1 egg (medium)
- a little breadcrumbs
- 2 tablespoons yoghurt
- 1 onion
- 1 teaspoon paprika powder
- 1 clove of garlic
- 1 tablespoon mustard
- ½ bunch parsley
- 1 teaspoon salt
- 2 - 3 tablespoons cooking oil for frying

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Peel the garlic and press it into a bowl.
4. Peel and finely dice the onion.
5. Wash and finely chop the parsley.
6. Add all the ingredients, except the breadcrumbs, to the garlic in the bowl and knead everything into a smooth mixture.
7. Use approx. 3 tablespoons of the mixture to make a frikadelle and flatten slightly.
8. If you like, you can put some breadcrumbs on a plate and coat the frikadellen in them.
9. Sear the frikadellen on both sides in a non-stick frying pan. Cook the frikadellen over a medium to low heat for approx. 8 - 10 minutes. Turn the frikadellen approx. 2 - 3 times during cooking.

10.4 Cevapcici

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

- 500 g beef shoulder
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- 3 tablespoons breadcrumbs
- 1 tablespoon paprika powder, hot
- 1 bunch fresh thyme
- 3 tablespoons olive oil
- salt and pepper
- 1 egg

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Peel and finely chop the garlic and onion and place everything in a large bowl.
3. Strip the thyme leaves from the sprigs, chop them and add them to the large bowl.
4. Mince the meat with the coarse (7 mm) mincer plate **15** of the mincer.
5. Add the meat and the remaining ingredients to the large bowl and mix everything well.
6. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
7. Replace the coarse (7 mm) with the medium (5 mm) mincer plate **15**.
8. Fit the attachment and switch the mincer back on.
9. Mince the meat mixture with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
10. Form finger-thick, approx. 5 cm long rolls from the meat mixture.

NOTE: the sausage stuffing attachment of the mincer can also be used for this purpose (see "Making sausages" on page 263).

11. Grill the cevapcici over a medium heat until crispy brown.

10.5 Tomato sauce

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

approx. 1 kg tomatoes
1 onion
2 cloves of garlic
2 tablespoons olive oil
1 pinch of sugar
salt and pepper
a few basil leaves

Preparation

1. Wash and quarter the tomatoes.
2. Attach the strainer attachment **20**.
3. Place a bowl under the opening in the collection container to collect the tomato juice. Place another bowl under the end of the strainer attachment to catch any leftover peel and seeds.
4. Fill the tomato pieces into the food chute **11**. Strain the tomato pieces.
5. Peel and dice the onion.
6. Peel the garlic clove and press it.
7. Heat the olive oil in a pan.
8. Add the diced onion and cook until translucent.
9. Add the tomato juice. Season with a pinch of sugar, pepper and salt to taste. Leave the tomato sauce to simmer for approx. 20 minutes.
10. Add the garlic. If the tomato sauce is too thick, you can always add a little water to make it more liquid.
11. Leave the tomato sauce to simmer for 1 - 2 hours.
12. Season the tomato sauce to taste. Add the basil leaves and serve the tomato sauce.

10.6 Spritz cookies

Ingredients for approx. 2 baking trays

Ingredients

500 g flour
250 g sugar
250 g butter
2 sachets of vanilla sugar, 8 g each
1 pinch salt
2 eggs (medium)

Preparation

1. Cut the butter into pieces. Place the butter in a bowl with the sugar, vanilla sugar and a pinch of salt.
2. Stir the mixture until frothy.
3. Add the eggs while stirring.
4. Add the flour while stirring. Now knead all the ingredients into a firm dough.
5. Cover the dough or wrap it in cling film and leave it to rest in the refrigerator for at least 1 hour before further processing.
6. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat).
7. Line a baking tray with baking paper.
8. Fit the attachment for the spritz cookies **25**. Centre the cookie shaper **26** with the desired shape in the attachment.
9. Switch on the device. Press the dough through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
10. When the pastry has reached the desired length, switch off the device. Cut the strips of dough with a kitchen knife, for example.
11. Lay the strips of dough in the desired shape on the baking tray. Continue until the baking tray is filled.
12. Bake the spritz cookies in the preheated oven for approx. 10 - 15 minutes.

10.7 Falafel balls

Ingredients for approx. 6 - 8 portions
(approx. 70 balls)

Ingredients

500 g chickpeas, dried
2 teaspoons parsley (dried)
1 teaspoon cumin (ground)
1 teaspoon coriander (ground)
1 teaspoon paprika, hot
3 teaspoons sea salt (coarse)
1 large onion
2 cloves of garlic
Cooking/frying fat

Preparation

1. Soak the chickpeas in plenty of water and leave them to stand for at least 12 hours. Change the water once during this time.

NOTE: you **cannot** skip this step by using canned chickpeas, as they are pre-cooked. Chickpeas must not be cooked before use; otherwise, the balls will fall apart and the mixture will end up mushy. The chickpeas are cooked by frying them.

2. Mix the spices and set aside.
3. Peel the onion and garlic. Chop the onion into large pieces and crush the garlic cloves.
4. Drain the soaked chickpeas through a sieve.
5. Place the chickpeas, onions and crushed garlic in a bowl. Add the spices and mix everything together until smooth.
6. Place a bowl under the mincer. Process the mixture in the mincer using the finer (3 mm) mincer plate **15**.
7. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
8. You can use the mixture straight away or cover it and leave it to stand at room

temperature for several hours, as required.

9. Form walnut-sized balls from the mixture and press them down slightly on two sides.
10. Fry the balls for approx. 10 minutes in a non-stick pan, turning them once during cooking.
11. Then leave the balls to drain on kitchen paper.

11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / action
No function	Has the device been connected to the power supply? Check the connection.
The device vibrates strongly or moves during operation.	The suction feet 9 must be clean and dry, and the device must stand on a firm, level surface.
The auger in the attachment does not turn or only turns with great difficulty.	- The device is overfilled. Switch off the device. When the motor stops, briefly press the REV 8 button for reverse mode. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again. or - The device cannot process some of the added food. Switch off the device. Pull the mains plug 6 out of the wall socket. Remove all accessories from the motor block 4. Disassemble all parts and rectify the malfunction.

12. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

13. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

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

14. Technical specifications

Model:	SFWT 400 B1
Mains voltage:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	400 W
Power consumption when switched off:	≤ 0.3 W
Max. continuous operation (short cycle): (indicates how long the device is permitted to run continuously)	15 minutes

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 487857_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **487857_2510** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 487857_2510



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY