

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Fleischwolf (D)
Instructions for use	Mincer (GB)
Mode d'emploi	Hachoir (F)
Gebruiksaanwijzing	Vleesmolen (NL)
Instrucciones de uso	Picadora de carne (E)
Manuale d'uso	Tritatutto (I)
Brugsanvisning	Kødhakkemaskine (DK)
Bruksanvisning	Köttkvarn (S)
Käyttöohje	Lihamyylly (FIN)
Instrukcja obsługi	Elektryczna maszynka do mielenia (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή τεμαχισμού (GR)
Руководство по эксплуатации	Мясорубка (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



Fleischwolf

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Grundgerät
2. Stopfer
3. Rücklauftaste
4. Ein/Aus-Schalter
5. Geschwindigkeitsumschalter
6. Typenschild (unter dem Gerät)
7. 4 Klingen-Messer
8. Schneckengehäuse
9. Schnecke
10. Adapter
11. Spritzgebäckaufsatz
12. Wurstfüllaufsatz
13. Verschlussring
14. Schieber mit 4 Motiven
15. feiner Locheinsatz
16. mittlerer Locheinsatz
17. grober Locheinsatz
18. Kabelaufbewahrungsfach
19. Anschlussleitung
20. Verriegelungstaste
21. Einfüllstutzen
22. Fülltablett

Die Teile 10 und 12 sind im Stopfer untergebracht.

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes

beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- **Achtung!** Das 4-Klingen-Messer sowie andere Zubehörteile sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr beim Reinigen und beim Wechseln dieser Teile.
- Stellen Sie das Grundgerät auf eine trockene, ebene Oberfläche.
- **Wichtig!** Das Gerät muss frei stehen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gerät noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu Nahe kommt.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt. Ziehen Sie auch beim kurzfristigen Unterbrechen der Arbeit den Netzstecker.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vermeiden Sie bei Verstopfung das Fleisch mit Gewalt durch die Öffnung zu drücken. Auf keinen Fall mit den Händen nachdrücken.
- Beim Nachschieben immer nur den Stopfer benutzen. Niemals mit der Hand oder anderen Gegenständen nachschieben.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Inhalt laufen.
- Berühren Sie keinesfalls sich in Bewegung befindliche Geräteteile, Verletzungsgefahr!

- Das Gerät darf nur mit dem beigegeführten Originalzubehör und für den beschriebenen Einsatzzweck betrieben werden.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - nach jedem Gebrauch,
 - vor jeder Reinigung,
 - beim Wechseln von Zubehör.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung vollständig vom Gerät.

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Zubehörteile, wie im Abschnitt Reinigung und Pflege beschrieben.

Schalter

Ein-/Aus-Schalter

Mit dem Ein-/Aus-Schalter wird das Gerät ein- bzw. ausgeschaltet.

Rücklauftaste

Die Rücklauftaste (**R**) lässt die Schnecke rückwärts laufen. Schalten Sie dazu das Gerät aus und halten Sie die Rücklauftaste gedrückt.

Wenn Sie die Taste während dem Betrieb gedrückt halten, bleibt die Schnecke stehen.

Geschwindigkeitsumschalter

Mit dem Geschwindigkeitsumschalter kann zwischen einer schnellen und langsamen Geschwindigkeitsstufe gewechselt werden. Betätigen Sie die Taste, bevor Sie das Gerät einschalten oder während dem Betrieb.

Bedienung

Allgemein

- Montieren Sie zuerst das für die gewünschte Anwendung erforderliche Zubehör.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus, warten Sie den Motorstillstand ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder entfernen.

Schneckengehäuse

Schneckengehäuse wie folgt montieren:

Schneckengehäuse der Aussparung entsprechend in das Grundgerät einsetzen. Der Einfüllstutzen muss dabei etwas nach rechts gedreht sein, bevor er durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn nach oben zeigt.

Wenn der Einfüllstutzen nach oben zeigt, und der Verriegelungsknopf hörbar einrastet, ist das Schneckengehäuse ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt.

Zum Demontieren die Verriegelungstaste gedrückt halten und das Schneckengehäuse im Uhrzeigersinn drehen.

A. Hackfleisch

- Schnecke mit dem Zahnrad voran in das Schneckengehäuse schieben.
- 4 Klingen-Messer so auf den Vierkant der Schnecke setzen, dass die Messerflächen noch zu sehen sind.
- Ausgewählten Locheinsatz so vor das Messer setzen, dass die Aussparung des Einsatzes in die Nase im

Schneckengehäuse passt.

- Wählen Sie den feinen Locheinsatz z.B. für Pasteten, Hackfleisch oder feine Würste.
- Der mittlere Locheinsatz ist beispielsweise für Tatar geeignet.
- Der grobe Locheinsatz eignet sich für die Herstellung z.B. von Thüringer Mett oder grobe Bratwurst.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn handfest aufschrauben.
- Schneckengehäuse am Grundgerät montieren.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Das rohe gut gekühlte Fleisch (**nicht gefroren**) in ca. 2 cm große Streifen schneiden, damit es leichter durch die Öffnung geführt werden kann.
- Entfernen Sie alle Knochen, sowie Knorpel und Sehnen soweit wie möglich.
- Fülltablett und Einfüllstutzen mit den Fleischstücken füllen.
- Eine Auffangschale unter den Verschlussring stellen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken und Gerät mit der schnellen Geschwindigkeitsstufe einschalten.
- Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben. Niemals mit den Händen nachschieben. Verletzungsgefahr!
- Das Fleisch nicht zu stark pressen, da es sich dann erwärmt und sich verstärkt Bakterien bilden können. Des weiteren kann der Motor beschädigt werden
- Gerät rechtzeitig vor dem Leerlauf ausschalten, damit das 4-Klingen-Messer nicht stumpf wird.
- Nach Gebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie **sofort** alle Zubehörteile gründlich wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

B. Wurst

Wursthülle

- Bei der Herstellung von Würstchen wird

ein Schweinedarm verwendet. Schweinedarm kann mitgegessen werden. Vor der Zubereitung muss er jedoch ca. drei Stunden in lauwarmes Wasser eingeweicht werden.

- Kunstdarm wird zur Herstellung von Aufschnitt-Wurstarten verwendet. Diese Hülle kann nicht mit gegessen werden. Kunstdärme müssen nur 30 Minuten eingeweicht werden. Für den Wurstfüllaufsatz wird ein Kunstdarm mit einem Durchmesser von ca. 35mm benötigt.
- Beachten Sie bei der Wursthülle auch die Angaben von ihrem Fleischer oder von ihrem Fachgeschäft für Fleischereibedarf.

Handhabung

- Schnecke mit dem Zahnrad voran in das Schneckengehäuse schieben.
- Adapter so auf die Schnecke setzen, dass die Aussparung des Einsatzes in die Nase im Schneckengehäuse passt.
- Wurstfüllaufsatz vor den Adapter setzen.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn handfest aufschrauben.
- Schneckengehäuse am Grundgerät montieren.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Beim Abfüllen von Würstchen ein ca. 1 Meter langes Stück des eingeweichten Darmes abschneiden.
- Wasser aus dem Darm streichen.
- Bei Würstchen den Schweinedarm bis auf 5 cm über den Würstchenfüllaufsatz ziehen.
Beim Abfüllen von Wurst das offene Ende des Kunstdarmes über den Wurstfüllaufsatz ziehen, sodass das gebundene Ende so dicht wie möglich vor dem Wurstfüllaufsatz sitzt.
- Vorbereitete gekühlte Wurstmasse in den Einfüllstutzen und in das Fülltablett füllen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken und Gerät mit der schnellen

- Geschwindigkeitsstufe einschalten.
- Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben.
- *Würstchen abfüllen:*
 - Stopfen Sie gleichmäßig nach und vermeiden Sie Luftblasen. Bei Bildung einer Luftblase mit einer Nadel den Darm einstechen.
 - Nach einer Würstchenlänge den Darm mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, damit ein Stück Darm leer bleibt.
 - Das erste Würstchen wird 2-3 mal im Uhrzeigersinn gedreht. Das nächste Würstchen 2-3 mal gegen den Uhrzeigersinn drehen, sodass eine Kette aus Würstchen entsteht.
- *Wurst abfüllen:*
 - Dem Druck der Wurstmasse langsam nachgeben, damit die Wurst fest gefüllt wird.
- Zum Abbinden mit Wurstgarn ca. 5cm Wursthülle übrig lassen.
- Nach Gebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie **sofort** alle Zubehörteile gründlich wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Tipp:

Um das komplette Fleisch oder die kompletten Wurstmasse aus dem Schneckengehäuse zu nutzen, drehen Sie zum Schluss noch ein Stück Brot durch die Schnecke.

C. Spritzgebäck

- Schnecke mit dem Zahnrad voran in das Schneckengehäuse schieben.
- Adapter so auf die Schnecke setzen, dass die Aussparung des Adapters in die Nase im Schneckengehäuse passt.
- Spritzgebäckaufsatz ebenfalls passgenau in die Aussparung im Adapter setzen.
- Verschlussring im Uhrzeigersinn handfest aufschrauben.

- Schneckengehäuse am Grundgerät montieren.
- Fülltablett auf den Einfüllstutzen stecken.
- Schieber mit den 4 Motiven durch die Schlitz des Spritzgebäckaufsatzes schieben. Stellen Sie das gewünschte Motiv ein.
- Den vorbereiteten gut gekühlten Plätzchenteig zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen und in den Einfüllstutzen geben.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken und Gerät mit der langsamen Geschwindigkeitsstufe einschalten.
- Verwenden Sie nur den Stopfer zum Nachschieben.
- Den Teigstreifen in Stücke schneiden und auf ein Backblech legen.
- Nach Gebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie **sofort** alle Zubehörteile gründlich wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Motorstillstand abwarten.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Grundgerät nur mit einem weichen feuchten Tuch reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch sofort mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel **gründlich** reinigen.
- **Nicht** in der Spülmaschine spülen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de>

unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.



Mincer

Dear Customer

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Main unit
2. Pestle
3. Reverse button
4. On/Off switch
5. Speed selector switch
6. Rating label (on underside of appliance)
7. 4-bladed knife
8. Worm-drive housing
9. Worm drive
10. Adapter
11. Pastry attachment
12. Sausage filling cone
13. Threaded locking ring
14. 4-shape slide, for pastries
15. Perforated disc insert (fine)
16. Perforated disc insert (medium)
17. Perforated disc insert (coarse)
18. Cable storage compartment
19. Power cord with plug
20. Locking button
21. Feeder chute
22. Feeder tray

Accessories 10 and 12 are stored inside the pestle.

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been

dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- **Caution:** the 4-bladed knife is extremely sharp. To prevent any possibility of severe injury, use extreme care when handling or cleaning this or any other attachment.
- During operation, the unit must be placed on a dry and level surface.
- **Important:** ensure that the unit is standing clear of any obstructions.
- Do not allow the appliance or its power cord to come into contact with open flames or any hot surfaces such as hot-plates.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Always remove the plug from the wall socket even when interrupting work for only a short while.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Should the feeder chute become blocked, do not use force to push the food down the chute. Do not, under any circumstances, use your hands.
- For safety reasons, use the pestle at all times when adding food into the feeder chute. Never use your hands (or other objects of any kind).
- Do not let the appliance run empty.
- Do not touch any moving parts during operation, as this can be extremely dangerous.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer and in accordance with the purposes described in this manual.

- **Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket**
 - **in case of any malfunction,**
 - **after use,**
 - **during cleaning,**
 - **when changing attachments.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Before using for the first time

Remove any packaging materials completely.

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessories should be cleaned as described in the section *General Cleaning and Care*.

Control switches

On/Off switch

This On/Off switch is used to turn the appliance on and off.

Reverse button

This reverse button (**R**) allows for temporary reverse action of the worm drive. Turn the appliance off and keep the reverse button pressed.

If the button is pressed during normal operation, the worm drive will stop.

Speed selector switch

The speed selector switch allows for high or

low speed selection.

This button may be pressed before the appliance is switched on, or during operation.

Operation

General information

- Always fit the required attachment before use.
- Always switch the appliance off after use, and wait until the motor has come to a complete standstill. Remove the plug from the wall socket before any attachments are added or removed.

Worm-drive housing

The worm-drive housing is fitted as follows: Insert the worm-drive housing into the main unit while ensuring that the recess is correctly aligned. Initially, the feeder chute should be turned slightly clockwise, before it is turned anti-clockwise into a vertical position.

The worm-drive housing is properly fitted and safely locked only if the feeder chute is facing upwards and the locking button is heard clicking into place.

To remove the worm-drive housing, turn it clockwise while keeping the button depressed.

A. Mincing meat

- Slide the worm drive into its housing drive-wheel first.
- When fitting the 4-bladed knife to the square end of the worm drive, ensure that the blade area is still visible.
- Fit the required perforated disc in front of the blade assembly, ensuring that the protruding lug in the drive housing is correctly aligned with the corresponding recess on the insert.
 - For pies, mince or smaller sausages such as frankfurters or chipolatas, the fine disc should be used.
 - The medium disc is suitable for such

foods as steak tartare.

- The coarse disc is suitable for coarse-mincing meat, e.g. for larger frying sausages or 'Thuringer' steak mince.
- Fit and hand-tighten the locking ring by turning it clockwise.
- Fit the worm-drive housing to the main unit.
- Attach the feeder tray to the feeder chute.
- Cut the raw meat, which should be well chilled (**but not frozen**), into 2 cm cubes; this facilitates feeding the meat into the feeder tray opening.
- Remove bones, cartilage and tendon from the meat so far as possible.
- Fill the feeder tray and feeder chute with the meat cubes.
- Place a suitable collection container underneath the outlet.
- Insert the plug into a nearby wall socket and switch the appliance on, choosing the higher speed setting.
- When feeding meat down the chute, use the pestle at all times. Never use your hands: **there is a danger of serious injury**.
- Do not exert too much pressure on the meat during mincing; this prevents the temperature of the meat from increasing and therefore helps to minimise the possible build-up of bacteria.
- To prevent the 4-bladed knife from becoming blunt, ensure that the machine is not allowed to run empty by switching it off in good time.
- Switch off the unit after use and remove the plug from the wall socket.
- **Immediately after use**, all attachments and accessories must be thoroughly cleaned as described in the section *General Care and Cleaning*.

B. Making sausages

Sausage casings

- When making smaller sausages, natural casings (i.e. from the pig's intestinal tract) should be used, since they are digestible.

Before use, however, they need to be soaked for approximately 3 hours in lukewarm water.

- Artificial, i.e. non-edible, fibrous casings are generally used for slicing-sausage types. For artificial casings, a soaking period of 30 minutes is usually sufficient. For the large sausage filling cone, an artificial casing with a diameter of roughly 35 mm is needed.
- When choosing the appropriate casing, please also refer to the information available from your butcher's or any store specialising in butcher's supplies.

Using the mincer

- Slide the worm drive into its housing drive-wheel first.
- Fit the adapter to the worm drive, ensuring that the protruding lug in the housing is correctly aligned with the corresponding recess on the adapter.
- Fit the filling cone in front of the adapter.
- Fit and hand-tighten the locking ring by turning it clockwise.
- Fit the worm-drive housing to the main unit.
- Attach the feeder tray to the feeder chute.
- For small sausages, cut off a length of approximately 1m from the well-soaked casing.
- Any remaining water in the casing should be removed by smoothing it out flat.
- For small sausages, push the whole casing on to the small cone leaving about 5 cm clear at the end.
When making large sausages, use an artificial casing and push it all the way on to the larger cone, so that the pre-tied end is positioned as close as possible to the cone outlet.
- Fill the feeder chute and tray with the prepared, well-chilled meat.
- Insert the plug into a nearby wall socket and switch the appliance on, choosing the higher speed setting.

- When feeding meat down the chute, use the pestle at all times.
- *Making small sausages:*
 - Push the meat gently and evenly down the feeder chute, avoiding the build-up of air pockets in the process. However, air pockets can easily be removed by perforating the casing with a fine needle.
 - Once the required sausage length is reached, pinch the casing at the mouth of the cone with thumb and forefinger; ensure that a sufficient length of casing is available for tying off.
 - Twist the first sausage 2 or 3 times in a clockwise direction. Once the next sausage is filled, repeat the procedure, but twist it this time anti-clockwise. As more sausages are filled, a whole chain of linked sausages will result.
- *Making large sausages:*
 - To ensure that the casing is stuffed sufficiently tight, control by hand the speed at which the casing is allowed to feed out as it fills.
 - Leave a minimum 5 cm of casing to tie off between sausages.
 - Switch off the unit after use and remove the plug from the wall socket.
 - **Immediately after use**, all attachments and accessories must be thoroughly cleaned as described in the section *General Care and Cleaning*.

Hint:

To use up all the remaining mince inside the worm-drive housing at the end of the process, a piece of bread can be fed through the system.

C. Fancy pastries (shortbread, biscuits, cookies etc.)

- Slide the worm drive into its housing drive-wheel first.
- When fitting the adapter to the worm drive, ensure that the protruding lug in

- the drive housing is correctly aligned with the corresponding recess on the adapter.
- Fit the pastry attachment to the adapter, again making sure that the protruding lug and recess are properly aligned.
- Fit and hand-tighten the locking ring by turning it in a clockwise direction.
- Fit the worm-drive housing to the main unit.
- Attach the feeder tray to the feeder chute.
- Insert the 4-shape slide into the slot in the pastry attachment and adjust it to the desired design.
- Shape the pre-prepared, well-chilled dough into a 2 cm diameter roll and feed it down the chute.
- Insert the plug into a nearby wall socket and switch the appliance on, choosing the lower speed setting.
- While feeding dough down the chute, use the pestle at all times.
- The emerging strip of dough is now cut into suitably sized portions, which are then placed on a baking tray.
- Switch off the appliance after use and remove the plug from the wall socket.
- **Immediately after use**, all attachments and accessories must be thoroughly cleaned as described in the section *General Care and Cleaning*.

Cleaning and Care

- Before cleaning, always switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the motor has come to a complete standstill.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The main unit may be cleaned with a soft, damp, lint-free cloth.
- The attachments or accessory parts should be cleaned with hot soapy water immediately after use.
- Do **not** put in a dishwasher.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Chère Cliente, Cher Client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Corps du hachoir
2. Poussoir à viande
3. Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)
4. Interrupteur
5. Sélecteur de vitesse
6. Plaque signalétique (dessous de l'appareil)
7. Couteau-hélice à 4 lames
8. Carter de vis sans-fin
9. Vis sans-fin
10. Porte-accessoire
11. Accessoire à pâtisseries
12. Garnisseur à saucisse
13. Bague de serrage
14. Lame à extrusion 4 formes pour pâtisseries
15. Disque à perforations fines
16. Disque à perforations moyennes
17. Disque à perforations larges
18. Rangement cordon
19. Cordon d'alimentation avec fiche
20. Touche verrouillage
21. Goulotte
22. Trémie

Les accessoires 10 et 12 sont rangés à l'intérieur du poussoir à viande.

Consignes de sécurité

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon

d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.

- **Attention:** Le couteau-hélice est extrêmement tranchant. Afin de prévenir contre tout risque de blessure grave, manipulez cet accessoire, ainsi que tout autre accessoire, avec un soin extrême lors du maniement ou du nettoyage.
- Pendant son utilisation, placez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- **Important:** prenez soin de positionner l'appareil à l'écart de tout obstacle.
- Ne permettez jamais que le bloc moteur ou le cordon d'alimentation entre en contact avec une flamme ou surface chaude telle qu'une plaque chauffante.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service. Débranchez toujours la fiche de la prise murale même lorsque l'interruption du travail n'est que de courte durée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'engorgement de la goulotte, n'essayez pas de forcer les aliments vers le bas. En aucun cas faire usage des mains.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours le poussoir à viande pour remplir d'aliments la goulotte. N'utilisez jamais les mains (ou d'autres objets).
- Ne faites jamais marcher l'appareil à

vide.

- Ne touchez jamais les parties en mouvement. Il y a risque d'accident!
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et selon l'usage décrit dans ce mode d'emploi.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale**
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - après l'emploi,
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - avant de changer d'accessoire.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Enlevez tout emballage extérieur et intérieur.

Avant la première utilisation, tous les accessoires doivent être nettoyés comme indiqué à la section *Nettoyage et entretien*.

Interrupteur de contrôle

Interrupteur marche/arrêt

Cet interrupteur marche/arrêt est utilisé pour mettre l'appareil en marche et pour l'éteindre.

Touche « Reverse »

Cette fonction « Reverse » (R) permet à la

vis sans-fin de faire momentanément marche arrière. Eteignez l'appareil et appuyez sur la touche « Reverse ».

Si vous appuyez sur la touche pendant le fonctionnement normal de l'appareil, la vis sans fin s'arrête.

Sélecteur de vitesse

Le sélecteur de vitesse permet de sélectionner une vitesse rapide ou lente.

Vous pouvez appuyer sur ce bouton avant de mettre l'appareil en marche ou pendant son fonctionnement.

Fonctionnement

Informations générales

- Attachez toujours l'accessoire requis avant la mise en service.
- Éteignez toujours l'appareil à la fin de chaque utilisation et attendez que le moteur cesse de tourner complètement. Débranchez la fiche de la prise murale avant de retirer ou d'ajouter les accessoires.

Carter de vis sans-fin

Le carter de vis sans-fin s'attache de la façon suivante :

Enclenchez le carter dans le corps de l'appareil en prenant soin d'aligner l'encoche. Inclinez d'abord la goulotte vers la droite avant de la faire pivoter en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position verticale finale.

Le carter de la vis sans-fin est correctement installé et verrouillé si la goulotte est en position verticale et un « clic » se fait entendre au moment du montage.

Pour retirer le carter de la vis sans-fin, faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre tout en appuyant sur le bouton.

A. Hâcher la viande

- Introduisez tout d'abord la vis sans-fin dans le carter, côté denté en avant.
- En attachant le couteau-hélice sur

l'extrémité carrée de la vis sans-fin, vérifiez que la partie lames reste visible.

- Placez le disque choisi devant le couteau-hélice en faisant correspondre l'ergot du carter avec l'encoche de l'accessoire.
 - Pour les tourtes, le steak haché ou les petites saucisses, telles que les saucisses de Francfort ou les chipolatas, utilisez le disque à perforations fines.
 - Le disque à perforations moyennes convient à la préparation des steaks tartares.
 - Le disque à perforations larges convient au hachage gros, par exemple pour les saucisses maison ou le steak haché style 'Thuringer'.
- Mettez en place la bague de serrage puis serrez-la à la main en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attachez le carter de vis sans-fin au corps de l'appareil.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Découpez la viande crue, bien fraîche (**mais non congelée**), en cubes de 2 cm ; ceci facilite l'introduction de la viande dans l'ouverture située sur le fond de la trémie.
- Éliminez les os, les cartilages et les nerfs de la viande.
- Introduisez la viande dans la trémie et la goulotte.
- Placez un récipient adapté sous la sortie du hachoir.
- Branchez l'appareil sur une prise murale et mettez-le en marche en sélectionnant la vitesse la plus élevée.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte. N'y mettez jamais vos mains : vous risqueriez de gravement vous blesser.
- N'appuyez pas trop fort sur la viande pendant le hachage afin d'éviter le réchauffement de la viande et de minimiser, par conséquent, la possibilité d'une formation de bactéries, et d'éviter l'endommagement du moteur.
- Éteignez l'appareil à temps, afin qu'il ne tourne pas à vide et que les lames du

couteau-hélice ne deviennent émoussées.

- Éteignez l'appareil après utilisation, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Après utilisation, tous les accessoires doivent être **immédiatement** nettoyés comme indiqué à la section *Nettoyage et entretien*.

B. Les saucisses

Boyaux

- Dans la confection de saucisses, les boyaux naturels (boyaux de porc) sont recommandés, car propres à la consommation. Cependant, on doit les laisser tremper environ 3 heures dans une eau tiède avant de les utiliser.
- Les boyaux à fibres artificiels (impropres à la consommation) sont généralement utilisés pour la confection de grosses saucisses à couper en tranches. Pour ces boyaux artificiels, 30 minutes de trempage suffisent. Le cône de remplissage large nécessite un boyau artificiel d'un diamètre de 35 mm environ.
- Votre boucher ou un revendeur de fournitures de boucherie pourra vous conseiller dans le choix de boyaux.

Utilisation du hachoir

- Introduisez tout d'abord la vis sans-fin dans le carter, côté denté en avant.
- Fixez le porte-accessoire sur la vis sans-fin en faisant correspondre l'ergot du carter avec l'encoche du porte-accessoire.
- Placez le garnisseur à saucisse sur le porte-accessoire.
- Mettez en place la bague de serrage puis serrez-la à la main en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attachez le carter de vis sans-fin au corps de l'appareil.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Pour les saucisses fines, découpez une section d'un mètre environ de boyau bien trempé.
- L'excès d'eau peut être enlevé en

- raplatissant le boyau.
- Pour les saucisses fines, engagez le boyau entier sur le garnisseur étroit, laissant dépasser environ 5 cm de boyau vide. Lorsque vous confectionnez des grosses saucisses, utilisez un boyau artificiel ; engagez-le complètement sur l'entonnoir large de façon à ce que l'extrémité ficelée soit positionnée contre la bouche de sortie de l'entonnoir.
- Remplissez la goulotte et la trémie de chair à saucisse bien fraîche.
- Branchez l'appareil sur une prise murale et mettez-le en marche en sélectionnant la vitesse la plus élevée.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte.
- *Confection de saucisses fines:*
 - Enfoncez, de façon régulière et sans forcer, la chair à saucisse dans la goulotte en évitant l'accumulation de poches d'air. Cependant, les poches d'air peuvent être éliminées en perforant le boyau à l'aide d'une aiguille fine.
 - Lorsque la longueur requise de saucisse est atteinte, pincez le boyau entre le pouce et l'index à hauteur de la sortie de l'entonnoir, en gardant une longueur de boyau suffisante pour la fermeture.
 - Tordez la première saucisse sur 2 ou 3 tours dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque la deuxième saucisse est remplie, répétez la manoeuvre, mais cette fois dans le sens inverse. A mesure que les saucisses se remplissent, le chapelet de saucisses s'agrandit.
- *Confection de grosses saucisses:*
 - Afin d'assurer le tassement de la chair à saucisse dans le boyau, contrôlez manuellement la vitesse à laquelle le boyau est entraîné par le remplissage.
- Laissez au moins 5 cm de boyau pour la fermeture et ficeliez-le.
- Eteignez l'appareil après utilisation, puis

débranchez la fiche de la prise murale.

- Après utilisation, tous les accessoires doivent être **immédiatement** nettoyés comme indiqué à la section *Nettoyage et entretien*.

Astuce:

En fin d'opération, vous pouvez passer quelques petits morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

C. Pâtisseries (sablés, biscuits etc.)

- Insérez tout d'abord la vis sans-fin dans le carter, côté denté en avant.
- Montez le porte-accessoire sur la vis sans-fin en vous assurant que l'ergot du carter correspond à l'encoche du porte-accessoire.
- Fixez l'accessoire à pâtisserie sur le porte-accessoire en vous assurant que l'ergot et l'encoche sont correctement alignés.
- Mettez en place la bague de serrage puis serrez-la à la main en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Attachez le carter de vis sans-fin au corps de l'appareil.
- Attachez la trémie à la goulotte.
- Insérez le curseur aux orifices de forme dans la fente prévue sur l'accessoire à pâtisseries, puis sélectionnez la forme requise.
- Formez la pâte, bien fraîche, en rouleau de 2 cm de diamètre, puis insérez-le dans la goulotte.
- Branchez l'appareil sur une prise murale et mettez-le en marche en sélectionnant la vitesse la plus faible.
- Utilisez toujours le poussoir pour alimenter la goulotte en pâte.
- Coupez le ruban de pâte sortant en longueurs requises, puis placez ces morceaux sur une plaque de cuisson.
- Éteignez l'appareil après utilisation, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Après utilisation, tous les accessoires doivent être **immédiatement** nettoyés comme indiqué à la section *Nettoyage et entretien*.

Nettoyage et entretien

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et attendez que le moteur cesse de tourner complètement.
 - Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
 - N'utilisez ni abrasif ni produit d'entretien caustique.
 - Le corps de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux humide.
 - Les accessoires doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse **immédiatement** après utilisation.
- **Ne les mettez pas au lave-vaisselle.**

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre

envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Hoofdeenheid
2. Stamper
3. Omkeer knop
4. Aan/Uit knop
5. Snelheid keuze schakelaar
6. Typeplaatje (aan onderzijde van het apparaat)
7. 4-bladig mes
8. Wormwielhuis
9. Wormwieldrijfwerk
10. Verloopstuk
11. Pasteitjeshulpstuk
12. Worstvultrechter
13. Opsluitring met schroefdraad
14. 4-vormen glijgoot voor pasteitjes
15. Geperforeerde schijf inzet (fijn)
16. Geperforeerde schijf inzet (medium)
17. Geperforeerde schijf inzet (grof)
18. Snoer opbergruimte
19. Snoer met stekker
20. Sluitingsknop
21. Toevoertrechter
22. Toevoerschaal

Accessories 10 en 12 zijn opgeborgen in de stamper.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten

worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- **Let wel:** het 4-bladige mes is erg scherp. Om een mogelijkheid van ernstig letsel te voorkomen moet uiterste zorg worden besteed bij het behandelen en reinigen van dit en/of gelijk welk ander hulpstuk.
- Wanneer in bedrijf moet de eenheid op een droog en vlak oppervlak worden aangebracht.
- **Belangrijk:** Zorg ervoor dat de eenheid in de buurt staat van enige obstructie.
- Zorg ervoor dat het huizing en de snoer niet in contact komen met open vuur of andere hete oppervlaktes zoals kookplaten.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Wanneer het in bedrijf is het apparaat niet onbeheerd laten. Altijd de stekker uit het stopcontact nemen, zelfs als het werk maar eventjes wordt onderbroken.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Als de toevoertrechter verstopt zou raken mag het voedsel niet in de trechter worden gedrukt. En dit onder geen beding met uw handen doen.
- Om veiligheidsredenen moet altijd de stamper worden gebruikt als voedsel in de toevoertrechter wordt gedaan. U mag hiervoor nooit uw handen (of enig ander voorwerp) gebruiken.
- Laat het apparaat nooit leeg draaien.

- Raak nooit bewegende delen aan tijdens gebruik, dit is zeer gevaarlijk.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken en in overeenkomst met de gebruiksaanwijzing.
- **Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact;**
 - **wanneer het apparaat niet werkt,**
 - **na gebruik,**
 - **wanneer men het apparaat schoonmaakt,**
 - **wanneer men de hulpstukken vervangt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Voordat de eenheid voor de eerste keer wordt gebruikt

Eventuele verpakkingsmaterialen geheel verwijderen.

Voordat de eenheid voor de eerste keer wordt gebruikt moeten alle hulpstukken en toebehoren worden gereinigd, als beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

Controle schakelaar

Aan/Uit schakelaar

Deze Aan/Uit schakelaar is gebruikt om het apparaat aan of uit te zetten.

Omkeer knop

Deze omkeer knop (**R**) geeft de mogelijkheid voor een tijdelijke omkeer actie van het wormwieldrijfwerk. Zet het apparaat uit en houd de omkeer knop ingedrukt.

Wanneer de knop onder normaal gebruik is ingedrukt zal het wormwieldrijfwerk stoppen.

Snelheid keuze knop

De snelheid keuze knop geeft de mogelijkheid om een hoge of lage snelheid te kiezen.

Deze knop mag ingedrukt worden voordat het apparaat is aangezet, of tijdens gebruik.

Bediening

Algemene informatie

- Altijd het benodigde hulpstuk voor gebruik aanbrenge.
- Na gebruik het apparaat altijd uitschakelen, en wachten tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen. Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat gelijk welk hulpstuk wordt verwijderd en/of aangebracht.

Wormwielhuis

Het wormwielhuis wordt als volgt aangebracht:

Breng het wormwielhuis in de hoofdeenheid aan en zorg ervoor dat de uitsparing correct is uitgelijnd. Initieel moet de toevoer iets naar rechts overhellen, voordat het tegen de klok in in een verticale positie wordt gebracht.

Het wormwielhuis is alleen juist en geplaatst en veilig vastgezet wanneer de vultrechter omhoog wijst en men de sluitingsknop op zijn plaats hoort klikken.

Om het wormwielhuis te verwijderen, moet men het rechtsom draaien terwijl men de knop ingedrukt houdt.

A. Vlees malen

- Schuif het wormwioldrijfwerk eerst in de huizings drijfwiël.
- Wanneer men het 4-baldige mes op het vierkante eind van het wormdrijfwerk vastmaakt, moet men ervoor zorgen dat de mesruimte nog zichtbaar is.
- Pas de benodigde geperforeerde schijf voor de mesopbouw, en zorg ervoor dat de uitstekende pin op het aandrijfhuis juist overeenkomt met de corresponderende inkeping van de inzet.
 - Voor pasteitjes, gehakt vlees of kleinere worstjes zoals frankfurters of chipolata's, moet de fijne schijf worden gebruikt.
 - De medium schijf is geschikt voor voedsel zoals gehakte biefstuk.
 - De grove schijf is geschikt voor grofgehakt vlees, e.g. voor grotere braadworsten of 'Thueringer' rundergehakt.
- Plaats en draai met de hand de sluitingsring vast door deze rechtsom aan te draaien.
- Bevestig het wormwielhuis aan de hoofdeenheid.
- Bevestig de toevoerschaal aan de toevoertrechter.
- Snij het rauwe vlees, dat goed gekoeld moet zijn (**maar niet gevoren**), in 2 cm blokjes; dit zal de toevoer van het vlees in de opening van de toevoerschaal vergemakkelijken.
- Verwijder zo veel als mogelijk botten, kraakbeen en spieren van het vlees.
- Vul de toevoerschaal en toevoertrechter met de blokjes vlees.
- Plaats een daarvoor geschikte opvangbak onder de uitvoer.
- Stop de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en kies de hogere snelheidsstand.
- Wanneer vlees in de trechter wordt toegevoerd hiervoor te aller tijde de stamper gebruiken. Gebruik nooit de handen: **er is gevaar voor ernstig letsel**.
- Breng niet te veel druk op het vlees aan

tijdens het fijnhakken, dit voorkomt de temperatuurtoename van het vlees en minimaliseert de mogelijke opbouw van bacillen.

- Om het bot worden van het 4-bladige mes te voorkomen moet er steeds voor worden gezorgd dat de eenheid op de juiste tijd wordt uitgeschakeld, zodat het niet zonder toevoer in bedrijf is.
- Schakel de eenheid na gebruik uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Direct na gebruik** alle hulpstukken en toebehoren grondig reinigen, als beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

B. Worstjes

Worstvellen

- Als worsten/worstjes worden gemaakt moeten steeds, wanneer mogelijk, natuurlijke vellen (i.e. van het darmkanaal van een varken) worden gebruikt, omdat deze verteerbaar zijn. Voordat ze worden gebruikt moeten ze echter circa 3 uur in hand-warm water worden geweekt.
- Namaak, i.e. niet-eetbare, vezelige vellen worden gewoonlijk gebruikt voor allerlei soorten snijworst. Voor de namaakvellen/kunstdarmen is een weekperiode van ongeveer 30 minuten voldoende. Voor de vultrechter van groter worsten is een kunstdarm met een diameter van 35 mm gewoonlijk voldoende.
- Wanneer een geschikte darm moet worden gekozen vraag uw slager om de nodige informatie of een bedrijf gespecialiseerd in slagersbehoeften.

Gebruiken van de vlees-fijnmaler

- Schuif de wormwioldrijfwerk eerst in het wormwielhuis.
- Pas de adapter op het wormwioldrijfwerk, en zorg ervoor dat de uitstekende pin op het aandrijfhuis juist overeenkomt met de corresponderende inkeping van de

adapter.

- Plaats de worstvultrechter aan de voorkant van de adapter.
- Plaats en draai met de hand de sluitingsring vast door deze rechtsom aan te draaien
- Bevestig het wormwielhuis aan de hoofdeenheid.
- Bevestig de toevoerschaal aan de toevoertrechter.
- Voor kleine worstjes een lengte van ongeveer 1 m van de goed geweekte darm afsnijden.
- Eventueel in de darm achtergebleven water moet worden verwijderd door de arm vlak uit te strijken.
- Voor kleine worstjes moet de hele darm op de kleine trechter worden geschoven, terwijl aan het eind ervan ongeveer 5 cm wordt vrijgelaten.
Wanneer grote worsten worden gemaakt kunstmatige vellen gebruiken en deze, in zijn geheel, zo op de grotere trechter duwen dat het vooraf afgebonden uiteinde ervan zo dicht mogelijk bij de uitvoer van de trechter is.
- Vul de toevoertrechter en toevoerschaal met gereed, gemaakt goed gekoeld vlees.
- Stop de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en kies de hogere snelheidsstand.
- Als vlees in de trechter moet worden toegevoerd hiervoor te aller tijde de stamper gebruiken.

- *Maken van kleine worstjes:*

- Duw het vlees voorzichtig en gelijkmatig in de toevoertrechter en vermijd hierbij het vormen van luchtzakken. Luchtzakken kunnen echter gemakkelijk worden verwijderd door een fijne naald in de darm te prikken.
- Op het moment moet, als de voor de worst gewenste lengte is bereikt, de darm bij de mond van de trechter met duim en wijsvinger worden afgeknepen, maar zorg er hierbij echter

voor dat een voldoende lengte darm wordt overgehouden om deze af te binden.

- Draai de eerste worst 2 of 3 keer met de klok mee. Op het moment dat de volgende worst is gevuld deze procedure herhalen, maar draai de worst deze keer tegen de klok in. Als meer worsten worden gevuld zijn zal op deze wijze hele ketting van aan elkaar verbonden worstjes ontstaan.
- *Maken van grote worsten:*
 - Om ervoor te zorgen dat het vel voldoende dicht wordt gevuld terwijl met de hand de snelheid moet worden gecontroleerd waarmee het vel wordt gevuld.
 - Laat een minimum van 5 cm vel over om dit tussen de worsten af te binden.
 - Schakel de eenheid na gebruik off/uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
 - **Direct na gebruik** alle hulpstukken en toebehoren grondig reinigen, als beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

Tip:

Om alle het gehakt in het wormwielhuis aan het eind van het proces te verwijderen kan men een stuk brood als laatste door het systeem voeren.

C. Kleine pasteitjes / gebakjes (splitsen, biscuits, koekjes, etc.)

- Schuif de wormwieldrijfwerk eerst in het wormwielhuis.
- Wanneer men de adapter op het wormwieldrijfwerk past, zorg er dan voor dat de uitstekende pin op het aandrijfhuis juist overeenkomt met de corresponderende inkeping van de adapter
- Pas het pasteitjes hulpstuk op het wormwieldrijfwerk, en zorg er weer voor dat de uitstekende pin juist overeenkomt met de corresponderende inkeping.
- Plaats en draai met de hand de

sluitingsring vast door deze rechtsom vast te draaien.

- Bevestig het wormwielhuis aan de hoofdeenheid.
- Bevestig de toevoerschaal aan de toevoertrechter.
- Breng de 4-vormen leibaan in de groef in het pasteitjeshulpstuk aan en stel het af op het gewenste design.
- Vorm de vooraf gereedgemaakte, goed gekoelde deeg in een 2 cm diameter rol en voer het in de trechter in.
- Stop de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en kies de lagere snelheidsstand.
- Wanneer deeg in de trechter wordt toegevoerd te aller tijd de stamper gebruiken.
- De tevoorschijn komende strip deeg wordt nu in goede afmeting porties gesneden, die daarna op een bakplaat geplaatst.
- Na gebruik de eenheid off/uit schakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- **Direct na gebruik** alle hulpstukken en toebehoren grondig reinigen, als beschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.


Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voorafgaand aan het reinigen ervan het apparaat altijd eerst off/uit schakelen, de stekker uit het stopcontact verwijderen en wachten tot de motor helemaal tot stilstand is gekomen.
- Vermijd het risico van een elektrische schok, maak het apparaat nooit schoon met water en dompel het niet in water onder.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe reinigingsmiddelen.
- De hoofdeenheid mag met een zachte vochtige, pluisvrije doek worden gereinigd.
- De hulpstukken of toebehorende delen moeten direct na gebruik met warm water en zeep worden schoongemaakt.

- **Geen** afwasmachine gebruiken.

Weggoien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de  daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

E

Picadora de carne

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción

1. Unidad principal
2. Maja
3. Botón reverse
4. Botón de conexión
5. Interruptor selector de velocidad
6. Etiqueta de voltaje (en la base del aparato)
7. Cuchilla de 4-filos
8. Carcasa de transmisión de tornillo sin fin
9. Transmisión de tornillo sin fin
10. Adaptador
11. Accesorio para pastas
12. Cono para embuchar salchichas
13. Anillo roscado de cierre
14. Guía de 4-formas, para pastas
15. Disco perforado (fino)
16. Disco perforado (medio)
17. Disco perforado (grueso)
18. Compartimento conserva-cable
19. Cable de alimentación con clavija
20. Botón de bloqueo
21. Canal de alimentación
22. Bandeja de alimentación

Los accesorios 10 y 12 se guardan dentro de la maja.

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal

como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- **Cuidado:** la cuchilla de 4-filos es extremadamente afilada. Para evitar la posibilidad de accidentes graves, tenga sumo cuidado al manipular y limpiar este o cualquier otro accesorio.
- Durante su funcionamiento, el aparato se debe colocar sobre una superficie seca y nivelada.
- **Importante:** asegúrese de que el aparato está colocado sin ninguna obstrucción alrededor.
- No deje que la superficie exterior ni el cable entren en contacto con llamas ni con ninguna superficie caliente tales como platos muy calientes.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- No deje el aparato sin supervisión durante su uso. Desenchúfelo siempre de la toma de la pared incluso si sólo desea interrumpir su utilización durante un corto periodo de tiempo.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Si el canal de alimentación quedara bloqueado, no fuerce ni empuje los ingredientes por el canal. Nunca, bajo ninguna circunstancia, debe utilizar las manos.
- Por motivos de seguridad, utilice la maja siempre que desee añadir algún

ingrediente en el canal de alimentación. No utilice nunca las manos (ni ningún tipo de objeto).

- No haga funcionar el aparato vacío.
- No toque las partes en movimiento, esto puede ser sumamente peligroso.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por el fabricante y de acuerdo a las indicaciones en este manual de instrucciones.
- **Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la pared:**
 - **si hay una avería y,**
 - **después del uso,**
 - **antes de limpiarlo,**
 - **al cambiar los accesorios.**
- Para desenchufar el aparato de la pared, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de alimentación.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Extraiga por completo cualquier material de embalaje.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, todas las piezas y accesorios se deberán limpiar según las indicaciones de la sección *Limpieza General y Cuidado*.

Interruptores de control

Interruptor Encender/Apagar

El interruptor Encender/Apagar se utiliza

para encender y apagar el aparato.

Invertir movimiento

El botón invertir (**R**) permite invertir provisionalmente el movimiento de la transmisión de anillo sin fin. Apague el aparato y mantenga pulsado el botón para invertir movimiento.

Si este botón se pulsa durante el funcionamiento normal del aparato, la transmisión de anillo sin fin se detendrá.

Interruptor selector de velocidad

El interruptor selector de velocidad permite seleccionar velocidad alta o baja.

Este botón se puede pulsar antes de encender el aparato, o mientras funciona.

Funcionamiento

Información general

- Instale siempre el accesorio necesario antes de su utilización.
- Apague siempre el aparato después de su utilización, y espere hasta que el motor se detenga por completo. Desenchufe la clavija de la toma de la pared antes de añadir o retirar cualquier accesorio.

Carcasa de transmisión de tornillo sin fin

La carcasa de transmisión de tornillo sin fin se instala del modo siguiente:

Introduzca la carcasa de transmisión de tornillo sin fin en la unidad principal asegurándose de que el hueco está correctamente alineado. Inicialmente, el canal de alimentación debería estar ligeramente inclinado hacia la derecha, antes de girar en sentido contrario a las agujas del reloj para colocarlo en posición vertical.

La carcasa de transmisión de tornillo sin fin estará correctamente instalada y ajustada solo cuando el canal de alimentación esté dirigido hacia arriba y se haya oído la señal sonora del botón de bloqueo ajustándose.

Si desea extraer la carcasa de transmisión de tornillo sin fin, gírelo en sentido de las agujas

del reloj mientras mantiene el botón pulsado.

A. Picar carne

- Introduzca primero el tornillo sin fin en la carcasa de transmisión.
- Al colocar la cuchilla de 4-filos en el extremo cuadrado de la transmisión del tornillo sin fin, asegúrese de que la parte del filo está visible todavía.
- Acople el disco perforado deseado delante de la cuchilla, comprobando que el saliente de la carcasa encaja en el hueco correspondiente del accesorio instalado.
 - Para pasteles de carne, salchichas de carne picada o más pequeñas como frankfurters o chipolatas, debería utilizar el disco fino.
 - El disco medio es adecuado para preparar platos como steak tartare.
 - El disco grueso es apropiado para carne gruesamente picada, por ejemplo salchichas de freír más grandes o un filete 'Thuringer' de carne picada.
- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre, girándolo en sentido de las agujas del reloj.
- Ajuste la carcasa de transmisión de tornillo sin fin a la unidad principal.
- Instale la bandeja de alimentación en el canal de alimentación.
- Corte la carne cruda, que debería estar suficientemente fría (**pero no congelada**), en dados de 2 cm; esto facilita la introducción de la carne por la apertura de la bandeja de alimentación.
- Retire los huesos, cartílagos y tendones de la carne tanto como sea posible.
- Llene la bandeja de alimentación y el canal de alimentación con los dados de carne.
- Sitúe un recipiente apropiado debajo de la salida.
- Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente cercana y encienda el aparato, seleccionando la velocidad más alta.

- Al introducir la carne por el canal de alimentación, utilice siempre la maja. No utilice nunca las manos: **podría sufrir un accidente grave.**
- Evite presionar excesivamente la carne durante el proceso de picado; esto evitará que la temperatura de la carne aumente y por ello ayudará a minimizar la posible concentración de bacterias.
- Para evitar desafilar la cuchilla de 4-filos asegúrese de apagar el aparato con suficiente antelación, de modo que no funcione estando vacío.
- Apague el aparato después de su utilización y desenchúfelo de la toma de la pared.
- **Inmediatamente** después de su utilización, todas las piezas y accesorios se deben limpiar minuciosamente según se describe en la sección *Limpieza General y Cuidado*.

B. Salchichas

Tripas para salchichas

- Al elaborar salchichas, recomendamos la utilización de tripas naturales (procedentes del aparato intestinal del cerdo), porque son digestivas. Sin embargo, antes de su utilización es necesario remojarlas en agua templada durante aproximadamente 3 horas.
- La tripa fibrosa artificial se utiliza generalmente para el tipo de salchichas que se cortan. En el caso de tripas artificiales, es suficiente remojarlas durante 30 minutos. Con el cono para embuchar salchichas grandes, es necesario utilizar una tripa artificial de aproximadamente 35 mm de diámetro.
- En el momento de seleccionar la tripa adecuada, consulte la información disponible en su carnicería o cualquier establecimiento especializado en suministros para carnicerías.

Utilización de la trituradora

- Introduzca primero el tornillo sin fin en

- la carcasa de transmisión.
- Acople el adaptador al tornillo sin fin, comprobando que el saliente de la carcasa encaja en el hueco correspondiente del adaptador.
- Ajuste el adaptador de cono para embuchar salchichas en la parte frontal del adaptador.
- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre girándolo en sentido de las agujas del reloj.
- Ajuste la carcasa de transmisión de tornillo sin fin a la unidad principal.
- Instale la bandeja de alimentación en el canal de alimentación.
- Para salchichas pequeñas, corte un trozo de aproximadamente 1m de longitud de la tripa suficientemente remojada.
- El agua sobrante en la tripa se puede eliminar alisando la tripa sobre una superficie.
- Para salchichas pequeñas, coloque toda la tripa sobre el cono pequeño dejando aproximadamente 5 cm al final.
Para elaborar salchichas grandes, utilice una tripa artificial y colóquela por completo sobre el cono más grande, de modo que el extremo previamente atado esté lo más cerca posible de la salida del cono.
- Llene el canal de alimentación y la bandeja con la carne preparada, suficientemente fría.
- Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente cercana y encienda el aparato, seleccionando la velocidad más alta.
- Al introducir la carne por el canal de alimentación, utilice siempre la maja.
- *Elaboración de salchichas pequeñas:*
 - Empuje la carne suave y homogéneamente por el canal de alimentación, evitando la acumulación de depósitos de aire. No obstante, los depósitos de aire se pueden eliminar fácilmente perforando la tripa con una aguja fina.

- Cuando consiga la longitud necesaria para la salchicha, pellizque la tripa en el orificio con los dedos pulgar e índice, asegúrese de que la longitud de la tripa es suficiente para atar la salchicha.
- Gire la primera salchicha 2 o 3 veces en el sentido de las agujas del reloj. Cuando la siguiente salchicha esté llena, repita el procedimiento, pero gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Al llenar más salchichas, obtendrá una tira completa de salchichas unidas.
- *Elaboración de salchichas grandes:*
 - garantizar que la tripa está suficientemente embuchada, controle manualmente la velocidad a la que sale la tripa según se embucha.
 - Deje una distancia mínima de 5 cm de tripa para atar entre las salchichas.
 - Apague el aparato después de su utilización y desenchufe la clavija de la toma de la pared.
 - **Inmediatamente** después de su utilización, todas las piezas y accesorios se deben limpiar minuciosamente según se describe en la sección *Limpieza General y Cuidado*.

Consejo:

Para utilizar toda la carne picada acumulada dentro de la carcasa del tornillo sin fin, al final del proceso, introduzca un trozo de pan por el canal de alimentación del sistema.

C. Pastas fantasía (mantecadas, galletas, cookies etc.)

- Introduzca primero el tornillo sin fin en la carcasa de transmisión.
- En el momento de acoplar el adaptador al tornillo sin fin compruebe que el saliente de la carcasa encaja en el hueco correspondiente del adaptador.
- Coloque el accesorio para pastas en el adaptador, comprobando que el saliente y el hueco están correctamente alineados.

- Coloque y ajuste a mano el anillo de cierre girándolo en sentido de las agujas del reloj.
- Ajuste la carcasa de transmisión de tornillo sin fin a la unidad principal.
- Instale la bandeja de alimentación en el canal de alimentación.
- Introduzca la guía de 4-formas en la ranura del accesorio para pastas y ajústelo para conseguir el diseño deseado.
- Con la masa previamente preparada y suficientemente fría prepare un rollo de 2 cm de diámetro e introdúzcalo por el canal de alimentación.
- Conecte el cable eléctrico en una toma de corriente cercana y encienda el aparato, seleccionando la velocidad más baja.
- Al introducir la masa por el canal de alimentación, utilice siempre la maja.
- La tira de masa que sale quedará cortada en porciones de correcto tamaño, que se colocarán en una bandeja del horno.
- Apague el aparato después de su utilización y desenchufe la clavija de la toma de la pared.
- **Inmediatamente** después de su utilización, todas las piezas y accesorios se deben limpiar minuciosamente según se describe en la sección *Limpieza General y Cuidado*.

Limpieza General y Cuidado

- Antes de proceder a su limpieza, apague siempre el aparato, desenchufe la clavija de la toma de la pared y espere hasta que el motor se haya detenido por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con agua y no lo sumerja en agua.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos.
- La unidad principal se puede limpiar con un paño sin pelusa, suave y humedecido.
- Las piezas y accesorios se deben limpiar con agua caliente y jabón inmediatamente después de su

utilización.

- **No** utilice el lavavajillas.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.



Tritatutto

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

1. Unità centrale
2. Pestello
3. Tasto di inversione del movimento
4. Interruttore di accensione/spegnimento
5. Selettore di velocità
6. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
7. Coltello a 4 lame
8. Alloggiamento dell'elica trainante
9. Elica trainante
10. Adattatore
11. Corona per pasticcini
12. Imbuto per insaccati
13. Ghiera filettata di bloccaggio
14. Stampo a scorrimento per 4 forme di pasticcini
15. Piastra (a fori stretti)
16. Piastra (a fori medi)
17. Piastra (a fori larghi)
18. Vano avvolgicavo
19. Cavo d'alimentazione con spina
20. Tasto di bloccaggio
21. Collo di alimentazione
22. Tramoggia di carico

Gli accessori 10 e 12 si conservano all'interno del pestello.

Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non

presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- **Avvertenza:** il coltello a 4 lame è estremamente affilato. Per evitare ferite gravi, prestate estrema attenzione nel maneggiare e pulire questo o altri accessori.
- Durante l'uso, l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e asciutta.
- **Importante:** assicuratevi che l'apparecchio sia libero da ogni ostruzione.
- Non ponete mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione sopra fiamme libere o superfici riscaldanti (es. fornelli o piastre riscaldanti).
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro anche se solo per brevi interruzioni.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se gli alimenti dovessero bloccarsi nel collo di alimentazione, non esercitate forza per spingere gli alimenti giù per il collo. Non usate mai le mani, in nessuna circostanza.
- Per ragioni di sicurezza, usate sempre il pestello per aggiungere alimenti nel collo di alimentazione. Non usate mai le mani (né nessun altro tipo di oggetti).
- Non lasciate funzionare l'apparecchio a

vuoto.

- Non toccate nessun elemento in movimento durante l'uso: si potrebbe rivelare pericolosissimo.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante e per l'uso descritto nel presente manuale.
- **sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **dopo l'uso,**
 - **prima di pulire l'apparecchio,**
 - **per cambiare gli accessori.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente a muro, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale d'imballaggio.

Per utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate bene tutti i pezzi e gli accessori secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

Tasti di comando

Interruttore di accensione/spengimento (On/Off)

Questo interruttore di accensione/spengimento si usa sia per

accendere sia per spegnere l'apparecchio.

Inversione del movimento

Il tasto di inversione del movimento (**R**) consente di far muovere l'elica trainante temporaneamente in direzione inversa. Spegnete l'apparecchio e tenete premuto il tasto di inversione del movimento.

Se premete questo tasto durante il normale funzionamento dell'apparecchio, l'elica trainante si ferma.

Selettore di velocità

Il selettore di velocità consente di impostare una velocità di movimento maggiore o minore.

Questo tasto può essere premuto prima di accendere l'apparecchio o anche mentre è in funzione.

Funzionamento

Informazioni generali

- Inserite l'accessorio adatto al lavoro da svolgere prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Spegnete sempre l'apparecchio dopo ogni uso, e aspettate che il motorino si sia fermato completamente. Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro prima di inserire o rimuovere gli accessori.

Alloggiamento dell'elica trainante

Per fissare l'alloggiamento dell'elica trainante procedete nel seguente modo: inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale e assicuratevi di allineare correttamente l'incavo. Inizialmente, il collo di alimentazione deve essere leggermente inclinato verso destra, dopo ruotatelo in senso antiorario per riportarlo in posizione verticale.

L'alloggiamento dell'elica trainante è fissato correttamente solo se il collo di alimentazione è rivolto verso l'alto e se sentite il clic di fissaggio in sede del tasto di bloccaggio.

Per rimuovere l'alloggiamento dell'elica trainante, ruotatelo in senso orario mentre mantenete premuto il tasto.

A. Funzione tritacarne

- Prima fate scivolare l'elica trainante nel suo alloggiamento con guida rotante.
- Quando inserite il coltello a 4 lame sull'estremità quadrata dell'elica trainante, assicuratevi che la superficie tagliente resti visibile.
- Inserite la piastra perforata che desiderate nella parte frontale del gruppo lama, accertandovi che l'aletta sporgente dell'alloggiamento sia correttamente allineata con il corrispondente incavo dell'accessorio.
 - Per ottenere un pasticcio di carne, carne tritata o piccole salsicce tipo wurstel o chipolata, usate la piastra a fori stretti.
 - La piastra a fori medi è adatta per alimenti tipo bistecca alla Tartara.
 - La piastra a fori larghi è meglio indicata per tritare in modo più grossolano la carne, per ottenere, per esempio, delle grosse salsicce da friggere del tipo 'Bratwurst' o delle salsicce della 'Turingia'.
- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio girandola in senso orario.
- Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale.
- Attaccate la tramoggia di carico al collo di alimentazione.
- Tagliate la carne cruda, che deve essere ben fredda (**ma non surgelata**), a dadini di circa 2 cm. perché sia più agevole l'inserimento dei pezzi di carne nell'apertura della tramoggia di carico.
- Eliminate quanto più possibile ossi, cartilagini e tendini dalla carne.
- Riempite la tramoggia di carico e il collo di alimentazione con la carne tagliata a dadini.
- Mettete un contenitore adatto sotto la bocca di fuoriuscita del tritato.
- Collegate la spina alla presa di corrente a

muro più vicina e accendete l'apparecchio selezionando l'impostazione di velocità maggiore.

- Usate sempre l'apposito pestello per spingere la carne giù per il collo di alimentazione. Non usate mai le mani: **c'è pericolo di ferirsi gravemente.**
- Cercate di non esercitare troppa pressione sulla carne durante la fase di macinatura; eviterete così che la temperatura della carne aumenti e ridurrete quindi al minimo l'eventualità di formazioni batteriche.
- Per evitare che il coltello a 4 lame perda l'affilatura, fate attenzione a spegnere sempre in tempo l'apparecchio, evitandone il funzionamento a vuoto.
- Spegnete sempre l'apparecchio dopo ogni uso e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- **Immediatamente** dopo l'uso, lavate accuratamente tutti i pezzi e gli accessori seguendo quanto indicato nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

B. Funzione insacatrice

Pelle degli insaccati

- Per realizzare salsicce, vi consigliamo di usare budello naturale (per esempio quello del tratto intestinale del maiale) in virtù della sua digeribilità. Prima di utilizzarlo, comunque, bisogna lasciarlo a bagno in acqua tiepida per 3 ore circa.
- Le budella di fibra sintetica, e cioè quelle non commestibili, generalmente sono usate per salumi da affettare. Se utilizzate delle budella sintetiche è sufficiente un periodo di ammollo di 30 minuti. Per l'imbuto da insaccati a bocca larga vi consigliamo di utilizzare un budello sintetico di mm. 35 di diametro circa.
- Per la scelta del budello adatto, ascoltate il consiglio del vostro macellaio di fiducia o del negoziante specializzato in prodotti per macellerie.

Modalità d'uso

- Prima fate scivolare l'elica trainante nel suo alloggiamento con guida rotante.
- Inserite l'adattatore sull'elica trainante, accertandovi che l'aletta sporgente dell'alloggiamento sia correttamente allineata con il corrispondente incavo dell'adattatore.
- Inserite l'imbuto per insaccati nella parte anteriore dell'adattatore.
- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio girandola in senso orario.
- Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale.
- Attaccate la tramoggia di carico al collo di alimentazione.
- Per realizzare salsicce di piccolo diametro, tagliate circa 1 metro del budello lasciato in ammollo.
- Eliminate ogni residuo di acqua dal budello, appiattendolo e spingendo fuori l'acqua.
- Per realizzare salsicce di piccolo diametro, infilate l'intero budello sull'imbuto a bocca stretta ma lasciatene all'estremità circa cm. 5 liberi.
Per realizzare delle salsicce di grosso diametro, utilizzate un budello sintetico e infilatelo tutto sull'imbuto a bocca larga, in modo che la legatura già esistente all'estremità si trovi il più vicino possibile alla bocca dell'imbuto.
- Riempite il collo di alimentazione e la tramoggia di carico con la carne da insaccare ben fredda.
- Collegate la spina alla presa di corrente a muro più vicina e accendete l'apparecchio selezionando l'impostazione di velocità maggiore.
- Usate sempre l'apposito pestello per spingere la carne giù per il collo di alimentazione.

Come realizzare salsicce di piccolo diametro:

- Spingete delicatamente e uniformemente la carne giù per il collo di alimentazione, cercando di evitare la

formazione di sacche d'aria. Se comunque si dovessero formare delle sacche d'aria potrete eliminarle facilmente bucherellando la pelle con un ago sottile.

- Alla lunghezza di salsiccia desiderata, chiudete il budello stringendolo tra il dito pollice e l'indice, assicuratevi di lasciare una lunghezza di budello sufficiente per la legatura.
- Attorcigliate il primo rocchio di salsiccia per 2 o 3 volte in senso orario. Dopo aver riempito il rocchio successivo, ripetete lo stesso procedimento, girando però in senso antiorario. Riempendo più rocchi di seguito, otterrete un rocchetto di salsicce legate tra di loro.
- *Come realizzare salsicce di grosso diametro:*
 - Per verificare che la pelle sia ben riempita, controllate con la mano la velocità con cui è rilasciato il budello man mano che viene insaccato.
 - Lasciate almeno cm. 5 di budello vuoto per le legature tra un rocchio di salsiccia e l'altro.
 - Dopo l'uso spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
 - **Immediatamente** dopo l'uso, lavate accuratamente tutti i pezzi e gli accessori seguendo quanto indicato nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

Consiglio pratico:

Per eliminare ogni residuo di tritato dall'elica trainante alla fine del processo, inserite un pezzo di pane nel collo di alimentazione.

C. Pasticcini Fantasia (frollini, biscotti, dolcetti ecc.)

- Prima fate scivolare l'elica trainante nel suo alloggiamento con guida rotante.
- Nell'inserire l'adattatore sull'elica trainante, accertatevi che l'aletta

sporgente dell'alloggiamento sia correttamente allineata con il corrispondente incavo dell'adattatore.

- Inserite la corona per pasticcini sull'adattatore, assicurandovi di nuovo che l'aletta sporgende e l'incavo corrispondente siano allineati correttamente.
- Inserite e avvitate a mano la ghiera di bloccaggio girandola in senso orario.
- Inserite l'alloggiamento dell'elica trainante nell'unità centrale.
- Attaccate la tramoggia di carico al collo di alimentazione.
- Inserite lo stampo a scorrimento sull'apertura della corona per pasticcini e regolatelo sulla forma desiderata scegliendola tra le 4 dello stampo.
- Modellate l'impasto preparato in precedenza e ben freddo in rotoli da 2 centimetri di diametro e inseritelo giù per il collo di alimentazione.
- Collegate la spina alla presa di corrente a muro più vicina e accendete l'apparecchio selezionando l'impostazione di velocità minore.
- Usate sempre l'apposito pestello per spingere l'impasto giù per il collo di alimentazione.
- Potete ora tagliare l'impasto che fuoriesce in porzioni della misura desiderata che poggerete su una teglia da forno.
- Dopo l'uso spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.
- **Immediatamente** dopo l'uso, lavate accuratamente tutti i pezzi e gli accessori seguendo quanto indicato nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di procedere alla pulizia, spegnete sempre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il motorino sia completamente fermo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica,

non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo mai in acqua.

- Non utilizzate prodotti detergenti abrasivi o concentrati.
- L'unità centrale può essere pulita con un panno umido morbido non lanuginoso.
- I vari pezzi dell'apparecchio e gli accessori vanno lavati immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- **Non** mettete in lavastoviglie.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



Kødhakkemaskine

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Kabinet
2. Støder
3. Kontra-knap
4. Tænd/sluk-knap
5. Hastighedsvælger
6. Typeskilt (på undersiden af apparatet)
7. 4-sidet knivblad
8. Kværnrør
9. Snegl
10. Adapter
11. Dejtilbehør
12. Pølsehorn
13. Låsering
14. Dejskabelon, 4 former
15. Perforeret hulindsats (fin)
16. Perforeret hulindsats (mellem)
17. Perforeret hulindsats (grov)
18. Ledningsoprul
19. Ledning med stik
20. Låseknap
21. Tilførselsrør
22. Tilførselsbakke

Tilbehørsdelene 10 og 12 opbevares i støderen

Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig

indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- **Advarsel:** Det 4-sidede knivblad er ekstremt skarpt. For at undgå risiko for alvorlig tilskadekomst, må man udvise den størst mulige forsigtighed ved håndtering og rengøring af dette og de andre tilbehørsdele.
- Under brug må apparatet placeres på en jævn og tør overflade.
- **Vigtigt:** Sørg for at der ikke er noget der blokerer frirummet omkring apparatet.
- Lad ikke kabinettet eller ledningen komme i kontakt med åben ild eller med varme overflader såsom kogeplader.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er i brug. Sørg for altid at tage stikket ud af stikkontakten selv om arbejdet kun afbrydes kortvarigt.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Hvis tilførselsrøret bliver blokeret må man ikke presse maden ned i røret med magt. Benyt aldrig under nogen omstændigheder fingrene.
- Af sikkerhedsmæssige årsager skal man altid benytte støderen når man skubber mad ned i tilførselsrøret. Brug aldrig fingrene (eller andre genstande).
- Kør ikke apparatet når det er tomt.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele under brug - dette kan være yderst farligt.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver og i overensstemmelse med de formål der beskrives i brugsanvisningen.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten,**

- i tilfælde af fejlfunktion,
 - efter brug,
 - inden rengøring af apparatet,
 - når tilbehøret skiftes ud.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
 - Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
 - Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
 - For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt.

Inden kødhakkemaskinen første gang tages i brug må alle tilbehørsdelene rengøres som beskrevet i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold*.

Kontrolknapper

Tænd/sluk-knappen

Denne tænd/sluk-knap benyttes til at tænde og slukke for kødhakkemaskinen.

Kontra-knap

Denne kontra-knap (**R**) gør det muligt at få sneglen til midlertidigt at rotere i modsat retning. Sluk for kødhakkeren og hold kontra-knappen nede.

Hvis knappen trykkes ind under normal brug, vil sneglen holde op med at dreje rundt.

Hastighedsvælger

Hastighedsvælgeren gør det muligt at vælge mellem høj eller lav omdrejningshastighed.

Denne knap kan aktiveres både før kødhakkeren tændes, eller under brug.

Betjening

Generel information

- Sæt altid det valgte tilbehør på før brug.
- Sluk altid for køkkenmaskinen efter brug, og vent indtil motoren er stoppet fuldstændigt. Tag stikket ud af stikkontakten inden der tilføres eller udskiftes tilbehørsdele.

Kværnrøret

Kværnrøret påsættes således:

Sæt kværnrøret ind i kabinetet således at rillen er korrekt rettet ind. Tilføringsrøret bør først holdes lidt skråt til højre inden det drejes mod uret og op i lodret position.

Kværnrøret er kun korrekt påsat og låst fast hvis tilførselsrøret vender opad og man hører at låseknappen har klikket på plads.

Kværnrøret tages af ved at dreje det med uret mens låseknappen holdes nede.

A. Hakkekød

- Skub sneglen ind i kværnrøret med drivhjulet først.
- Når det 4-sidede knivblad skal sættes på den firkantede ende af sneglen, skal man sørge for at det stadig er muligt at se knivbladet.
- Sæt den ønskede perforerede hulindsats foran knivbladet, og sørg for at tappen inde i kværnrøret passer ind i den tilsvarende rille i hulindsatsen.
 - Til postejer, hakkekød eller mindre pølser såsom frankfurtere eller chipolatas, bør man vælge den fine hulindsats.
 - Den mellemste hulindsats er egnet til fødevarer som f.eks. tatar.
 - Den grove hulindsats er velegnet til grovhakning af kød, f.eks. til større grillpølser eller hakkebøffer.
- Påsæt og stram låseringen med hånden ved at dreje den mod uret.
- Sæt kværnrøret på motordelen.
- Sæt tilførselsbakken fast på tilførselsrøret.

- Skær kødet, som bør være vel afkølet (**men ikke frossent**), ud i 2 cm store stykker; dette letter indføringen af kødet i tilførselsrørets åbning.
- Fjern så vidt muligt alle ben, brusk og sener fra kødet.
- Fyld tilførselsbakken og tilførselsrøret med kødstykkerne.
- Placer en passende opsamlingsbeholder under kværnrøret.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for apparatet, vælg højeste hastighedsindstilling.
- Benyt altid støderen til at skubbe kødet ind i tilførselsrøret. Benyt aldrig fingrene: **Der er fare for alvorlig tilskadekomst.**
- Undgå at presse for meget på kødet når det hakkes; dette forebygger at temperaturen i kødet stiger og medvirker således til at minimere bakteriedannelse.
- For at undgå at det 4-sidede knivblad skal blive sløvt, skal man sørge for at slukke for kødhakkemaskinen i tide, så den ikke kører tom.
- Sluk for apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten.
- **Umiddelbart efter brug** skal alle apparatets dele og tilbehøret rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold.*

B. Pølser

Pølsekind

- Når man fabrikere sine egne pølser bør man benytte naturligt pølsekind (af f.eks. grisearme), da disse kan spises. Før brug, bør de lægges i blød i ca. 3 timer i lunkent vand.
- Kunstige pølsekind, dvs. uspiselige pølsekind af kunststof, anvendes som regel kun til pølser der skal bruges som afskåret pålæg. Til kunstige pølsekind er 30 minutters iblødsætning som regel tilstrækkeligt. Til det store pølsehorn bør man benytte kunstigt pølsekind med en diameter på ca. 35 mm.
- Når man skal vælge hvilken slags

pølsekind der skal benyttes, anbefaler vi at man indhenter yderligere information fra den lokale slagter eller fra butikker der specialiserer sig i slagteriartikler.

Brug af kødhakkeren

- Skub sneglen ind i kværnrøret med drivhjulet først.
- Sæt adapteren på kværnrøret, og sørg for at tappen inde i kværnrøret passer ind i den tilsvarende rille i adapteren.
- Monter pøsehornet foran adapteren.
- Påsæt og stram låseringen med hånden ved at dreje den mod uret.
- Sæt kværnrøret på motordelen.
- Sæt tilførselsbakken på tilførselsrøret.
- Til små pølser skærer man et stykke udblødt pølsekind på ca. 1 m af.
- Overskydende vand i pølsekindet kan fjernes ved at glatte det ud.
- Til små pølser skubbes hele det afmålte pølsekind bortset fra de yderste 5 cm op på pøsehornet. Når man skal fabrikere større pølser benyttes kunstigt pølsekind og dette skubbes så langt op på pøsehornet som muligt, således at knuden for enden af pølsekindet er placeret så tæt på munden af pøsehornet som muligt.
- Fyld tilførselsrøret og –bakken med den tilberedte velafkølede kødfars.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for apparatet, vælg højeste hastighedsindstilling.
- Benyt altid støderen når kødet skubbes ned i tilførselsrøret.
- *Små pølser:*
 - Kødet skubbes ned i tilførselsrøret med en langsom jævn bevægelse så man undgår at få luft ind i farsen. Lufthuller kan dog let fjernes ved at prikke pølsekindet med en fin nål.
 - Når pølsen har den ønskede længde, klemmer man pølsekindet foran pøsehornet sammen med tommel- og pegefinger; sørg for tilstrækkeligt mellemrum til at afslutte pølsen.

- Drej den første pølse 2 eller 3 gange rundt om sig selv i urets retning. Så snart den næste pølse er fyldt gentages snoningen men i modsat retning. Efterhånden som pølsekindet fyldes op, vil dette resultere i en række af pølser med snoede afslutninger.
- *Store pølser:*
 - For at sikre at pølsekindet er fyldt godt nok op bør man med hånden kontrollere hvor hurtigt pølsekindet slipper pølsehornet i takt med at det fyldes op.
- Beregn minimum 5 cm pølsekind til at lukke af mellem pølserne.
- Sluk for apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten.
- **Umiddelbart efter brug** skal alle apparatets dele og tilbehøret rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold*.

Tips:

For til slut at få brugt den sidste rest af kød inde i kværnrøret, kan man køre et stykke tørt brød gennem systemet.

C. Kagedej (tærtedej, kiks, småkager etc.)

- Skub sneglen ind i kværnrøret med drivhjulet først.
- Når adapteren sættes på kværnrøret, skal man sørge for at tappen inde i kværnrøret passer ind i den tilsvarende rille i adapteren.
- Sæt dejskabelonen på adapteren, og sørg igen for at tappen og riller passer sammen.
- Påsæt og stram låseringen med hånden ved at dreje den mod uret.
- Sæt kværnrøret på motordelen.
- Monter tilførbakken på tilførrøret.
- Sæt dejskabelonen med de 4 forskellige former ind i rillen på dejtilbehøret og juster den til den valgte form.
- Form den tilberedte og velafkølede dej til en 2 cm lang rulle og skub den ene ende

- ned i tilførrøret.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for apparatet, vælg laveste hastighedsindstilling.
- Når dejen skubbes ned i tilførrøret skal man altid benytte støderen.
- Den formede dej der kommer ud, kan nu skæres ud i passende stykker som umiddelbart sættes hen på bagepladen.
- Sluk for apparatet efter brug og tag stikket ud af stikkontakten.
- **Umiddelbart efter brug** skal alle apparatets dele og tilbehøret rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold*.

Generel rengøring og vedligehold

- Sluk altid for kødhakkemaskinen, tag stikket ud af stikkontakten og vent til motoren er stoppet fuldstændigt inden apparatet rengøres.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug aldrig skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan aftørres med en blød, let fugtig, fnugfri klud.
- De løse dele og tilbehøret skal rengøres i varmt sæbevand umiddelbart efter brug.
- Benyt **aldrig** opvaskemaskine.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er

autoriseret af os.



Köttkvarn

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Huvudenhet
2. Påmatare
3. Backningsknapp
4. På/av-knapp
5. Knapp för val av hastighet
6. Märkskylt (på apparatens undersida)
7. 4-bladig kniv
8. Kvarnhus
9. Kvarnvals
10. Adapter
11. Kakspritstillsats
12. Korvhorn
13. Gängad låsring
14. Kakspritskiva med 4 former
15. Hålskivinsats (fin)
16. Hålskivinsats (medelgrov)
17. Hålskivinsats (grov)
18. Fack för förvaring av sladden
19. Elsladd med stickpropp
20. Låsknapp
21. Matningstubb
22. Matarbord

Tillbehör 10 och 12 förvaras inuti påmataren.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om huvudenheten och dess tillbehör har några synliga skador innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens

driftsäkerhet.

- **Varning:** Den 4-bladiga kniven är mycket vass. För att förhindra allvarliga skador bör stor försiktighet iakttas vid användning och rengöring av såväl kniven som de övriga tillbehören.
- Under användningen bör apparaten placeras på ett torrt och jämnt underlag.
- **Viktigt:** Försäkra dig om att det finns tillräckligt med fri arbetsyta runt apparaten.
- Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med öppen eld eller heta ytor såsom spisplattor.
- Låt inte elsladden hänga fritt.
- Lämna inte apparaten obevakad då den är i användning. Dra alltid stickproppen ur vägguttaget då arbetet avslutas, även om arbetet endast avbryts för en kort stund.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Om matningstuben blir blockerad bör råvarorna aldrig pressas ner med våld. Under inga omständigheter får händerna användas för att pressa ner råvarorna i tuben.
- Av säkerhetsskäl bör påmataren alltid användas för att lägga i råvarorna i matningstuben. Använd aldrig dina händer (eller några andra föremål)!
- Starta inte apparaten när den är tom.
- Rör inte de rörliga delarna av matberedaren när den är i användning - detta kan vara ytterst farligt.
- Apparaten bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten och i enlighet med de ändamål som beskrivits i

denna bruksanvisning.

- **Stäng alltid av kvarnen och dra stickproppen ur vägguttaget,**
 - **ifall apparaten skulle krångla,**
 - **efter användning,**
 - **innan apparaten rengörs,**
 - **vid byte av tillbehör.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska fel utföras enbart av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs övrig reparation av apparaten bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Innan kvarnen används första gången

Avlägsna allt förpackningsmaterial.

Innan du använder kvarnen första gången måste alla tillbehör och delar rengöras enligt instruktionerna i stycket *Allmän rengöring och skötsel*.

Kontrollknapparna

På/av-knapp

På/av-knappen används för att sätta i gång eller stänga av apparaten.

Backningsfunktion

Backningsknappen (**R**) möjliggör en tillfällig backning av malningsfunktionen i kvarnhuset. Stäng av apparaten och tryck sedan in backningsknappen så att det kött som fastnat lossnar.

Om backningsknappen trycks ned under vanlig användning stannar kvarnen.

Knapp för val av hastighet

Med denna knapp kan du välja mellan hög eller låg hastighet.

Hastighetsknappen kan tryckas in innan apparaten sätts i gång eller under användning.

Användning

Allmän information

- Montera alltid ihop de delar som behövs före användning.
- Stäng alltid av apparaten efter användning och vänta tills motorn helt har stannat. Dra stickproppen ur vägguttaget innan du lägger till eller tar bort några tillbehör.

Kvarnhus

Kvarnhuset monteras enligt följande:

Då du för in kvarnhuset i huvudenheten bör du se till att fördjupningen inpassas korrekt. Matningstuben skall först luta en aning åt höger och sedan vridas moturs till lodrätt läge.

Kvarnhuset är korrekt monterat och säkert fastlåst endast om matningstuben är i lodrätt läge och du hört att låsknappen har klickat i rätt läge.

För att avlägsna kvarnhuset vrider du det medurs samtidigt som du håller låsknappen nedtryckt.

A. Mala kött

- Skjut först in kvarnhuset i huvudenheten.
- Placera den 4-bladiga kniven på den fyrkantiga änden av kvarnvalsaxeln så att knivbladen ännu är synliga.
- Sätt den önskade hålskivinsatsen utanpå knivbladet och se till att den utstående tappen passas in mot den motsvarande fördjupningen då den sätts in.
 - Den fina hålskivinsatsen används för köttfärs och mindre korvar s.s. ”wienerkorv” och ”prinskorv”.
 - Den medelgrova hålskivinsatsen lämpar sig för t.ex. tartarbiff.

- Den grova hålskivinsatsen används för grovmalet kött t.ex. för större stekkorvar och grovmalet biffkött.
- Sätt låsringen på plats och fäst den genom att vrida den medsols.
- Montera fast kvarnhuset i huvudenheten.
- Fäst matarbordet vid matningstuben.
- Skär det råa och väl kylda (**men inte frysta**) köttet i 2 centimeters kuber; detta möjliggör inmatandet av köttet i matningstuben.
- Avlägsna så mycket som möjligt av ben, brosk och senor från köttet.
- Fyll matarbordet och matningstuben med köttbitarna.
- Placera ett lämpligt uppsamlingskärl under kvarnens mynning.
- Sätt stickproppen i vägguttaget och koppla på apparaten. Välj den högre hastigheten.
- Använd alltid påmataren för att pressa ner köttet i matningstuben. Använd aldrig fingrarna: **riskan för allvarliga skador är stor.**
- Undvik att pressa ner köttet för hårt under malningen; detta hindrar köttets temperatur från att stiga och därmed hindras också en eventuell bakterieutveckling i köttet.
- För att undvika att den 4-bladiga knivens skäreppor blir slöa bör apparaten alltid stängas av i god tid så att den inte kör tom.
- Stäng av apparaten efter användning och dra stickproppen ur vägguttaget.
- Du bör noggrant rengöra alla delar och tillbehör **genast efter användningen** enligt instruktionerna i stycket *Allmän rengöring och skötsel*.

B. Korvar

Korvskinn

- Vid tillredning av korv bör svinfjälster (d.v.s. korvskinn tillverkat av svintarmar) användas p.g.a. att dessa är ätbara. Innan de används bör fjälstren ligga i blöt ca. 3 timmar i ljummet vatten.

- Konstgjorda och därmed icke ätbara korvskinn av fiber används vanligtvis till uppskärningskorvar. Om sådana används är en blötläggning på ca. 30 minuter tillräcklig. De konstgjorda korvskinnen som används för det stora korvhornet bör ha en diameter på minst 35 mm.
- Vid val av lämpligt korvskinn kan ytterligare information och råd fås av kötthandlare eller andra livsmedelsaffärer som specialiserar sig på köttprodukter.

Användning av kvarnen

- För först in kvarnhuset i huvudenheten.
- Sätt adaptern i kvarnhuset och försäkra dig om att den utstående tappen i höljet passas in mot den motsvarande fördjupningen i adaptern.
- Placera korvhornet mot adaptern.
- Sätt låsringen på plats och fäst den genom att vrida den medsols.
- Montera kvarnhuset till huvudenheten.
- Fäst matarbordet vid matningstuben.
- Klipp av en 1 meter lång remsa av väl blötlagt fjälster för stoppning av mindre korvar.
- Om det finns vatten kvar inuti fjälstret avlägsnar du detta genom att släta ut fjälstret och pressa ut vattnet.
- Vid stoppning av mindre korvar bör hela fjälstret dras upp över det lilla korvhornet. Endast ca. 5 cm av fjälstret lämnas kvar vid ändan.
Vid stoppning av större korvar används korvskinn av konstmaterial. Dra upp korvskinet över det stora korvhornet så att den ihopknutna ändan kommer så nära hornets mynning som möjligt.
- Fyll matarbordet och matningstuben med det förberedda och väl kylda köttet.
- Sätt stickproppen i vägguttaget och koppla på apparaten. Välj den högre hastigheten.
- Använd alltid påmataren när du matar in kött i tuben.

- *Tillredning av mindre korvar:*
 - Pressa ner köttet i matningstuben försiktigt och jämnt för att undvika uppkomsten av luftblåsor. Om luftblåsor ändå bildas kan dessa avlägsnas genom att du sticker hål på fjälstret med en fin nål.
 - Kläm åt med tummen och pekfingret vid mynningen när den önskade längden uppnåtts och försäkra dig om att det finns tillräckligt med fjälster kvar för att knyta ihop ändan.
 - Vrid den första korven 2 eller 3 gånger medurs. När följande korv är stoppad upprepas denna procedur men denna gång moturs. Då flera korvar har stoppats bildas en kedja av sammanfogade korvar.
- *Tillredning av större korvar:*
 - Kontrollera att korvskinn blir jämnt ifyllt tätt genom att med handen reglera hastigheten med vilken det fylls.
 - Lämna minst 5 cm korvskinn mellan korvarna för att knyta ihop dem.
 - Stäng av apparaten efter användningen och dra stickproppen ur vägguttaget.
 - Du bör noggrant rengöra alla delar och tillbehör **genast efter användningen** enligt instruktionerna i stycket *Allmän rengöring och skötsel*.

Tips:

Då du är färdig kan du mata en brödbit genom systemet för att ta all kvarvarande köttfärs i kvarnhuset till användning.

C. Småbröd och kakor

- Skjut först in kvarnhuset i huvudenheten.
- Sätt adaptern i kvarnhuset och försäkra dig om att den utstående tappen i höljet passas in mot den motsvarande fördjupningen i adaptern.
- Montera fast kakspritstillsatsen i adaptern och se igen till att den utstående tappen och den motsvarande fördjupningen passar ihop.
- Sätt låsringen på plats och fäst den

- genom att vrida den medsols.
- Montera kvarnhuset till huvudenheten.
- Fäst matarbordet vid matningstuben.
- Skjut in kakspritsskivan (som har 4 former) i kakspritstillsatsens springa till den önskade kakformen.
- Forma den på förhand tillredda och avkylda degen till en 2 cm tjock rulle och mata in den i tuben.
- Sätt stickproppen i vägguttaget och koppla på apparaten. Välj den lägre hastigheten.
- Använd alltid påmataren för att pressa ner degen i matningstuben.
- Degen pressas ut genom kakspritsen i den valda formen, skärs i lämpliga bitar och placeras sedan på en bakplåt.
- Stäng av apparaten efter användningen och dra stickproppen ur vägguttaget.
- Du bör noggrant rengöra alla delar och tillbehör **genast efter användning** enligt instruktionerna i stycket *Allmän rengöring och skötsel*.

Allmän rengöring och skötsel

- Stäng alltid av apparaten, dra stickproppen ur vägguttaget och vänta tills motorn helt har stannat innan du rengör apparaten.
- För att undvika risken för elektriska stötar bör apparaten aldrig tvättas med vatten eller sänkas ner i vatten.
- Använd inte slipande eller omilda rengöringsmedel.
- Huvudenheten kan rengöras med en mjuk fuktig duk som inte luddar.
- Tillbehören och de övriga delarna bör rengöras med hett vatten och diskmedel genast efter användning.
- Diska dem **inte** i diskmaskin.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Lihamyly

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Laite
2. Syöttöpainin
3. Peruutuspainike
4. Käynnistys- ja sammutuskytkin (On/Off)
5. Nopeudenvaihtokytkin
6. Arvokilpi (laitteen pohjassa)
7. 4-siipinen terä
8. Syöttöruuvien runko
9. Syöttöruuvi
10. Sovitin
11. Leivonnaiskanta
12. Makkarantäyttösuppilo
13. Kierteellinen kiinnitysrengas
14. 4-kuvioinen liukumuotti leivonnaisille
15. Reikälevy (hieno)
16. Reikälevy (keskitaso)
17. Reikälevy (karkea)
18. Johdon säilytyskotelo
19. Virtajohto ja pistoke
20. Lukituspainike
21. Syöttösuppilo
22. Syöttölaudan

Lisäosia 10 ja 12 säilytetään syöttöpainimen sisällä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin

vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.

- **Varoitus:** 4-siipinen terä on erittäin terävä. Vakavien vahinkojen välttämiseksi käsittele terää ja muitakin osia varoen käytön ja puhdistamisen aikana.
- Käytä laitetta kuivalla ja tasaisella alustalla.
- **Tärkeää:** Varmista, että laitteen lähellä ei ole minkäänlaisia esteitä.
- Varo, ettei laite tai sen liitäntäjohto kosketa avoliekkiä tai kuumia pintoja (esim. lieden keittolevyjä).
- Älä anna liitäntäjohtoa roikkua laitteesta.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa. Irrota aina pistoke pistorasiasta, vaikka keskeyttäisit työn vain hetkeksi.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä työnnä ruokaa väkisin syöttösuppiloon, jos se tukkeutuu. Älä missään tapauksessa laita käsiäsi syöttösuppiloon.
- Käytä turvallisuusohjeita aina syöttöpaininta lisätessäsi ruokaa syöttösuppiloon. Älä koskaan lisää ruokaa käsin tai millään esineillä.
- Älä anna laitteen käydä tyhjänä.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin käytön aikana, sillä se voi olla erittäin vaarallista.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien tarvikkeiden kanssa ja käyttöohjeiden kuvaamaan tarkoitukseen.
- **Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina,**
- jos laitteessa on käyttöhäiriö
- käytön jälkeen

- **ennen laitteen puhdistamista**
- **lisäosien vaihdon ajaksi.**

- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistokkeeseen.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräysten noudattaminen edellyttää, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaali.

Puhdista laite ja lisäosat ennen ensimmäistä käyttöä kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Säätökytkimet

Käynnistys- ja sammutuskytkin (On/Off)

Tällä On/Off-kytkimellä laitteeseen kytketään virta päälle ja pois.

Peruutustoiminto

Tämän peruutuspainikkeen (**R**) avulla syöttöruuvia voidaan kääntää väliaikaisesti takaisin. Kytke laitteesta virta ja pidä peruutuspainiketta painettuna.

Jos painiketta painetaan normaalin käytön aikana, syöttöruuvi pysähtyy.

Nopeuden valintakytkin

Nopeuden valintakytkimen avulla voidaan valita joko suuri tai alhainen nopeus.

Tätä painiketta voidaan painaa ennen laitteen kytkemistä päälle tai käytön aikana.

Käyttö

Yleistä

- Kiinnitä ensin haluamasi lisäosa.
- Katkaise virta käytön jälkeen ja odota, että laitteen moottori on kokonaan pysähtynyt. Irrota pistoke pistorasiasta ennen lisäosien kiinnittämistä ja poistamista.

Syöttöruuvin runko

Syöttöruuvin runko kiinnitetään seuraavasti: Liitä syöttöruuvin runko laitteeseen ja varmista, että se kohdistusura kiinnittyy oikein. Aseta syöttösuppilo paikalleen ja käännä sitä ensin hieman myötäpäivään ja vasta sen jälkeen vastapäivään siten, että se tulee kohtisuoraan asentoon.

Syöttöruuvin runko on oikein asennettuna ja turvalukittuna vain, jos syöttösuppilo näyttää ylöspäin ja lukituspainikkeen kuullaan napsahdavan paikalleen.

Syöttöruuvin runko irrotetaan pitämällä painike painettuna ja kääntämällä runkoa myötäpäivään.

A. Lihan jauhaminen

- Työnnä ensin syöttöruuvi sen runkoon.
- Kiinnittäessäsi 4-siipistä terää syöttöruuvin neliskulmaiseen päähän varmista, että teräosa jää näkyviin.
- Kiinnitä sopiva reikälevy teräkokoonpanon eteen ja varmista, että rungon uloke ja lisäosan ura kohdistetaan toisiinsa oikein.
 - Käytä hienoksi jauhavaa levyä piiraisiin, jauhelihaan ja pikkumakkaroihin, kuten nakkeihin ja chipolata-makkaroihin.
 - Keskitason levy puolestaan sopii esim. tartarpihvien jauhamiseen.
 - Karkeaksi jauhava levy sopii lihan jauhamiseen esim. isoihin paistomakkaroihin.
- Aseta kiinnitysrenkas ja kiristä se kääntämällä myötäpäivään.
- Aseta syöttöruuvin runko laitteeseen.

- Kiinnitä syöttölautanen syöttösuppiloon.
- Leikkaa raaka, hyvin jäähdytetty (**mutta ei pakastettu**) liha 2 cm:n paloiksi, jotka on helppo syöttää syöttölautasen aukkoon.
- Poista lihasta luut, rustot ja jänteet mahdollisimman hyvin.
- Täytä syöttölautanen ja syöttösuppilo lihanpaloilla.
- Aseta ulostuloaukon alle sopiva astia.
- Kiinnitä pistoke lähimpään seinäpistorasiaan ja kytke laite päälle. Valitse nopeusasetukseksi suuri nopeus.
- Lisää liha syöttökouruun aina syöttöpainimella. Älä koskaan tee sitä käsin: **vakavien vammojen vaara**.
- Älä käytä liikaa voimaa syöttäessäsi lihaa laitteeseen. Näin lihan lämpötila ei nouse ja bakteerikasvun vaara pienenee.
- Älä käytä laitetta tyhjänä, vaan sammuta se hyvissä ajoin, jotta terä ei tylsy.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti **heti** käytön jälkeen kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

B. Makkarat

Makkaran kuoret

- Pienten makkaroiden valmistuksessa on syytä käyttää luonnonsuolta (siansuolta), jonka voi syödä. Liota suolia ennen käyttöä haaleassa vedessä noin 3 tuntia.
- Keinotekoisia, syötäväksi kelpaamattomia kuitukuoria käytetään yleensä leikkelemakkaroiden. Keinotekoisille kuorille riittää tavallisesti 30 minuutin liotusaika. Isolle makkarantäyttösuppilolle tarvitaan halkaisijaltaan noin 35 mm:n suuruinen keinokuori.
- Sopivan kuoren valinnassa saat neuvoja lihakauppiaaltasi tai lihankäsittelylaitteita myyvistä liikkeistä.

Myllyn käyttö

- Työnnä ensin syöttöruuvi sen runkoon.

- Kiinnitä sopiva reikälevy teräkokoonpanon eteen ja varmista, että rungon uloke ja sovittimen ura kohdistetaan toisiinsa oikein.
- Kiinnitä täyttösuppilo sovittimen eteen.
- Aseta kiinnitysrengas ja kiristä se kääntämällä myötäpäivään.
- Aseta syöttöruuvien runko laitteeseen.
- Kiinnitä syöttölautanen syöttösuppiloon.
- Valmistaessasi pieniä makkaroita leikkaa hyvin liotetusta kuoresta noin metrin mittainen pala.
- Suoleen mahdollisesti jäänyt vesi voidaan poistaa tasoittamalla suolen tasaiseksi.
- Valmistaessasi pieniä makkaroita työnnä koko suolenpala pienen suppilon päälle niin, että vapaaksi jää noin 5 cm:n mittainen pätkä. Käytä keinokuorta valmistaessasi suuria makkaroita. Työnnä kuori kokonaan suuren suppilon päälle niin, että sen umpeen sidottu pää tulee mahdollisimman lähelle suppilon ulostuloaukkoa.
- Täytä syöttölautaselle ja syöttösuppiloon hyvin jäähdytettyjä lihanpaloja.
- Kiinnitä pistoke lähimpään seinäpistorasiaan ja kytke laite päälle. Valitse nopeusasetukseksi suuri nopeus.
- Lisää liha syöttökouruun aina syöttöpainimella.

Pienten makkaroiden valmistus:

- Työnnä liha varovasti ja tasaisesti syöttösuppiloon ja vältä ilmataskujen muodostumista. Mikäli ilmataskuja jää, ne voi helposti poistaa pistämällä suoleen reiän ohuella neulalla.
- Kun makkara on halutun mittainen, ota suoli peukalon ja etusormen väliin suppilon suulla. Varmista, että suolta on riittävästi sitomiseen.
- Käännä ensimmäistä makkaraa 2–3 kertaa myötäpäivään. Täytettyäsi seuraavan makkarat tee samoin, mutta kierrä tällä kertaa vastapäivään. Näin saat aikaan jatkuvan makkaraketjun.

- *Suurten makkaroiden valmistus:*
 - Jotta kuoresta tulee riittävän tiukka, säännöstele kädellä nopeutta, jolla sitä syötetään suppilon päältä täyttämisen aikana.
- Jätä makkaroiden väliin vähintään 5 cm kuorta.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti **heti** käytön jälkeen kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Vihje:

Jotta kaikki syöttöruuvin runkoon jäljelle jäänyt jauheliha saadaan käytetyksi toimenpiteen päätyttyä, järjestelmän läpi voidaan syöttää leipäpala.

C. Leivonnaiset (murokakut, keksit, pikkuleivät jne.)

- Työnnä ensin syöttöruuvi sen runkoon.
- Kiinnitä sopiva reikälevy teräkokoopan eteen ja varmista, että rungon uloke ja sovittimen ura kohdistetaan toisiinsa oikein.
- Kiinnitä leivonnaiskanta sovittimeen ja varmista jälleen, että rungon uloke ja sovittimen ura kohdistetaan toisiinsa oikein.
- Aseta kiinnitysrengas ja kiristä se kääntämällä myötäpäivään.
- Aseta syöttöruuvin runko laitteeseen.
- Kiinnitä syöttölautanen syöttösuppilon.
- Aseta 4-kuvioinen liukumuotti leivonnaiskantaan ja valitse haluamasi kuvio.
- Muotoile valmis, hyvin jäähdytetty taikina halkaisijaltaan 2 cm:n paksuiseksi rullaksi ja syötä se suppilon.
- Kiinnitä pistoke lähimpään seinäpistorasiaan ja kytke laite päälle. Valitse nopeusasetukseksi alhainen nopeus.
- Lisää taikina syöttökouruun aina syöttöpainimella.
- Taikina tulee ulos sopivan kokoisiksi annoksiksi leikattuna, jotka asetetaan

uunilevylle.

- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Puhdista laite ja lisäosat huolellisesti **heti** käytön jälkeen kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Ennen laitteen puhdistusta katkaise aina virta, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että moottori on kokonaan pysähtynyt.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Älä käytä hioma-aineita tai karheita puhdistusaineita.
- Voit puhdistaa runko-osan pehmeällä, kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Puhdista kaikki muut osat kuumalla saippuavedellä heti käytön jälkeen.
- **Älä** käytä astianpesukonetta.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Ⓟ Elektryczna maszynka do mielenia

Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Korpus urządzenia
2. Popychacz
3. Przycisk zmiany kierunku
4. Włącznik
5. Włącznik wysokich obrotów
6. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
7. Nożyk o czterech ostrzach
8. Komora ślimaka
9. Ślimak
10. Przejściówka
11. Nakładka do ciasta
12. Nasadka masarska
13. Pierścień zamykający
14. Pasek do ciasta z czterema otworami o różnych kształtach
15. Sitko z małymi otworami
16. Sitko ze średnimi otworami
17. Sitko z dużymi otworami
18. Komora na przewód zasilający
19. Przewód zasilający z wtyczką
20. Przycisk blokady
21. Lejek
22. Miska

Aksesoria nr 10 i 12 schowane są w popychaczu.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy

dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- **Uwaga:** nożyk jest bardzo ostry. Aby zapobiec ewentualnym skaleczeniom, należy zachować szczególną ostrożność posługując się nożykiem lub innymi elementami czynnościowymi, również w trakcie ich czyszczenia.
- Podczas pracy maszynka musi być ustawiona na suchej i równej powierzchni.
- **Uwaga:** sprawdzić, czy maszynka nie styka się z żadnymi innymi przedmiotami.
- Należy uważać, aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie były narażone na działanie otwartego ognia lub gorących elementów, np. płyty kuchennej lub grzejnej.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka nawet przerywając pracę jedynie na chwilę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- W przypadku zablokowania się lejka, nie przepychać go mielonym produktem. W

żadnym wypadku nie wolno wkładać palców!

- Ze względów bezpieczeństwa, wkładając żywności do lejka zawsze używać popychacza. W żadnym wypadku nie wkładać palców, ani przedmiotów innych niż popychacz.
- Nie pozostawiać maszyny pracującej na pusto.
- Nie dotykać ruchomych części maszyny w trakcie pracy, ponieważ grozi to poważnym obrażeniem ciała.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z elementami czynnościowymi producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem, o którym mowa poniżej.
- **Urządzenie należy wyłączyć i wyjąć jego wtyczkę z gniazdka w następujących sytuacjach:**
 - w przypadku awarii urządzenia;
 - po zakończeniu pracy;
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia;
 - i przed zmianą akcesoriów.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Rozpakować całkowicie urządzenie.

Przed pierwszym użyciem maszyny należy

wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Przyciski sterujące

Włącznik główny

Służy do włączania i wyłączania urządzenia.

Przycisk zmiany kierunku

Przycisk ten (**R**) pozwala na chwilę zmienić kierunek obracania się ślimaka. Wyłączyć urządzenie i nacisnąć przycisk zmiany kierunku.

Jeżeli przycisk zostanie naciśnięty podczas normalnej pracy urządzenia, spowoduje to zatrzymanie się ślimaka.

Włącznik wysokich obrotów

Włącznik pozwala ustawić obroty na wysokim lub niskim poziomie.

Można go nacisnąć przed rozpoczęciem pracy lub w jej trakcie.

Obsługa

Informacje ogólne

- Żądany element czynnościowy należy założyć przed włączeniem urządzenia.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie z sieci i odczekać, aż silnik się zatrzyma. Przed nakładaniem lub zdejmowaniem elementów czynnościowych, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Komora ślimaka

Komorę ślimaka zakłada się w sposób następujący:

Wsunąć komorę ślimaka do otworu w korpusie urządzenia, zwracając uwagę na odpowiednie wpasowanie rowka. Lejek, który będzie początkowo przechylony w prawo, przekręcić do pozycji pionowej w lewo.

Komora ślimaka jest prawidłowo nałożona, jeśli lejek ustawiony jest pionowo w górę a

blokada zatrzaśnięta.

Aby zdjąć komorę ślimaka, przekręcić ją w prawo, trzymając jednocześnie wciśnięty przycisk blokady.

A. Mielenie mięsa

- Wsunąć ślimak do przeznaczonej dla niego komory.
- Zakładając nóż na kwadratową końcówkę ślimaka, sprawdzić czy nie jest on zbyt głęboko wciśnięty.
- Założyć odpowiednie sitko na przedniej części elementu z nożykiem, tak aby wystające ucho w komorze wpasowało się w odpowiednie nacięcie na sitku.
 - Do mielenia mięsa na drobne kawałki, przygotowywania pasztecików, małych kiełbasek, cienkich parówek lub kiełbasek typu chipolata, należy użyć sitka z małymi otworami.
 - Sitko ze średnimi otworami jest odpowiednie do przyrządzania dań typu tatar.
 - Sitka z dużymi otworami używa się do mielenia mięsa na grubsze kawałki, np. do robienia większych kiełbasek lub kotleta mielonego.
- Nałożyć i zakręcić pierścień zamykający przekręcając w lewo.
- Zainstalować komorę ślimaka na korpusie urządzenia.
- Założyć miskę na lejek.
- Pokroić dobrze schłodzone (**ale nie zamrożone**) surowe mięso na trzycentymetrowe kostki, aby bez trudu wchodziły do lejka.
- Na tyle, na ile to możliwe usunąć z mięsa kości, chrząstki i ścięgna.
- Włożyć kawałek mięsa do lejka.
- Ustawić pod sitkiem odpowiednie naczynie na mielone mięso.
- Włożyć wtyczkę do najbliższego kontaktu i włączyć urządzenie, wybierając wyższe obroty.
- W celu dociśnięcia kawałków mięsa w lejku używać popychacza. W żadnym wypadku nie robić tego rękoma: **grozi to**

poważnym obrażeniem ciała.

- Podczas mielenia nie przyciskać zbyt mocno mięsa w lejku; zapobiega to podwyższaniu temperatury mięsa, co z kolei zmniejsza ryzyko gromadzenia się bakterii.
- Aby unikać niepotrzebnego stępienia się noża, należy wyłączać maszynkę wystarczająco wcześniej, by nie pracowała na pusto.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Bezpośrednio po zakończeniu pracy**, należy wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

B. Kielbaski

Formowanie kiełbasek

- Do przyrządzania kiełbasek należy stosować naturalne materiały (np. jelito świńskie), które są jadalne. Przed przygotowaniem kiełbasy należy moczyć jelito przez 3 godziny w ciepłej wodzie.
- Sztuczne tzn. niejadalne osłonki, stosowane w wędlinach, wystarczy moczyć przez 30 minut. Do dużej nasadki masarskiej potrzebne są sztuczne osłonki o średnicy ok. 35 mm.
- Przy wyborze odpowiedniej osłonki zaleca się zasięgnąć informacji w sklepie rzeźniczym lub innym specjalizującym się w wyrobach masarskich.

Mielenie

- Wsunąć ślimak do przeznaczonej dla niego komory.
- Nałożyć przejściówkę na ślimak, tak aby wystające ucho w komorze wpasowało się w odpowiednie nacięcie na przejściówce.
- Nałożyć nasadkę masarską z przodu przejściówki.
- Nałożyć i zakręcić pierścień zamykający przekręcając w lewo.
- Zainstalować komorę ślimaka na

korpusie urządzenia.

- Założyć miskę na lejek.
- Do przygotowania małych kiełbasek potrzebne jest ok. 1 metra dobrze namoczonego jelita naturalnego.
- Wodę pozostałą w jelicie można wycisnąć rozwałkowując jelito na twardej powierzchni.
- Do przygotowania małych kiełbasek nałożyć małe jelito na małą nasadkę masarską zostawiając około 5 cm pustego jelita na końcu.

Do grubych kiełbasek potrzebne jest sztuczne jelito, nałożone w całości na dużą nasadkę masarską, tak aby zawiązany koniec znajdował się jak najbliżej końcówki nasadki, z której wychodzi mięso.

- Włożyć dobrze schłodzone mięso do lejka.
- Włożyć wtyczkę do najbliższego kontaktu i włączyć urządzenie, wybierając wyższe obroty.
- W celu docięnięcia kawałków mięsa w lejku używać popychacza.

- *Przygotowanie małych kiełbasek:*

- Wkładać delikatnie mięso do gardzieli starając się, aby nie tworzyły się pęcherzyki powietrza. Powstałe pęcherzyki powietrza można łatwo usunąć przebijając jelito cienką igłą.

- Po uzyskaniu żądanej długości kiełbasy, przytrzymać jelito kciukiem i palcem wskazującym przy otworze nasadki masarskiej. Sprawdzić, czy pozostała długość jelita jest wystarczająca na zawiązanie końca kiełbasy.

- Przekręć pierwszą kiełbaskę 2 lub 3 razy w prawo. Po napełnieniu następnej kiełbaski powtórzyć czynność, tym razem przekręcając kiełbaskę w lewo. Po napełnieniu większej ilości kiełbasek utworzą się pęta.

- *Przygotowanie grubych kiełbas:*

- Aby upewnić się, czy osłonka jest w pełni wypełniona, sprawdzić jej

wypełnienie ręką.

- Zostawić przynajmniej 5 cm osłonki, aby zrobić supeł.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- **Bezpośrednio po zakończeniu pracy,** należy wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Wskazówka:

Aby wydostać całość mielonego mięsa z komory ślimaka, można na sam koniec zmielić kawałek chleba.

C. Wypieki (kruche ciasteczka, herbatniki itp.)

- Wsunąć ślimak do przeznaczonej dla niego komory.
- Nałożyć przejściówkę na ślimak, tak aby wystające ucho w komorze wpasowało się w odpowiednie nacięcie na przejściówce.
- Nasunąć nakładkę do ciasta na przejściówkę, ponownie tak aby wystające ucho i nacięcie były zgodne.
- Nałożyć i zakręcić pierścień zamykający przekręcając w lewo.
- Zainstalować komorę ślimaka na korpusie urządzenia.
- Założyć miskę na lejek.
- Wsunąć pasek do ciasta z czterema otworami o różnych kształtach do nakładki do ciasta i nastawić na odpowiedni kształt.
- Podzielić wcześniej przygotowane, dobrze schłodzone ciasto na waleczki o średnicy 2 cm i włożyć do lejka.
- Włożyć wtyczkę do najbliższego kontaktu i włączyć urządzenie, wybierając wyższe obroty.
- Dociskając ciasto w lejku, używać wyłącznie popychacza.
- Wychodzący z maszynki waleczki ciasta należy pokroić na odpowiednie plasterki i umieścić je na blasze do pieczenia.

- Po zakończeniu pracy wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Bezpośrednio po zakończeniu pracy**, należy wyczyścić wszystkie elementy czynnościowe i akcesoria zgodnie z opisem w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć maszynkę, wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż silnik zupełnie się zatrzyma.
- Maszynki nie wolno myć ani zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Korpus urządzenia można czyścić delikatną, wilgotną, nie pozostawiającą strzępków ściereczką.
- Elementy czynnościowe i akcesoria należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, natychmiast po użyciu.
- **Nie myć w zmywarce.**

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.



Συσκευή τεμαχισμού

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Κύρια μονάδα
2. Γουδοχέρι
3. Κουμπί αναστροφής
4. Διακόπτης λειτουργίας
5. Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
6. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
7. Μαχαίρι 4 λεπίδων
8. Περίβλημα του ατέρμονα άξονα
9. Ατέρμονας άξονας
10. Προσαρμογέας
11. Εξάρτημα ζύμης
12. Κώνος γεμίσματος λουκάνικου
13. Σπειροειδής δακτύλιος κλειδώματος
14. Ολισθητήρας 4 σχημάτων, για ζύμη
15. Εξάρτημα διάτρητου δίσκου (ψιλό)
16. Εξάρτημα διάτρητου δίσκου (μεσαίο)
17. Εξάρτημα διάτρητου δίσκου (χονδρό)
18. Χώρος φύλαξης καλωδίου
19. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
20. Κουμπί κλειδώματος
21. Σωλήνας τροφοδοσίας
22. Δίσκος τροφοδοσίας

Τα εξαρτήματα 10 και 12 φυλάσσονται μέσα στο γουδοχέρι.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα

πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- **Προσοχή:** Το μαχαίρι 4 λεπίδων είναι εξαιρετικά αιχμηρό. Για να αποφύγετε κάθε πιθανότητα πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού, προσέξτε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε το μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- **Προσοχή:** Βεβαιωθείτε ότι κανένα αντικείμενο δεν εμποδίζει τη συσκευή.
- Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με γυμνές φλόγες ή τυχόν θερμές επιφάνειες, όπως οι εστίες.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, ενώ τη χρησιμοποιείτε. Να αφαιρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, ακόμη κι όταν η διακοπή της λειτουργίας είναι σύντομη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν φραχτεί ο σωλήνας τροφοδοσίας, μη βάλετε δύναμη για να σπρώξετε την τροφή μέσα σε αυτόν. Σε καμία

περίπτωση, μη χρησιμοποιήσετε τα χέρια σας.

- Για λόγους ασφάλειας, χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι όταν προσθέτετε τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα χέρια σας (ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο).
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί άδεια.
- Μην αγγίζετε ποτέ ένα από τα εξαρτήματα τη στιγμή που η συσκευή λειτουργεί. Κάτι τέτοιο είναι πολύ επικίνδυνο.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή και με τον τρόπο που περιγράφεται στον παρόν φυλλάδιο.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα**
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - μετά τη χρήση,
 - κατά τον καθαρισμό,
 - όταν αλλάζετε εξαρτήματα.
- Όταν βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

Διακόπτες ελέγχου

Διακόπτης λειτουργίας

Ο διακόπτης λειτουργίας χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.

Κουμπί αναστροφής

Αυτό το κουμπί αναστροφής (**R**) επιτρέπει την προσωρινή αναστροφή του ατέρμονα άξονα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και κρατήστε πιεσμένο το κουμπί αναστροφής. Αν πιέσετε το κουμπί κατά τη διάρκεια της κανονικής λειτουργίας, ο ατέρμονας άξονας θα σταματήσει.

Διακόπτης επιλογής ταχύτητας

Ο διακόπτης επιλογής ταχύτητας επιτρέπει την επιλογή υψηλής και χαμηλής ταχύτητας.

Μπορείτε να πιέσετε αυτό το κουμπί πριν την ενεργοποίηση της συσκευής ή κατά τη λειτουργία της.

Λειτουργία

Γενικές πληροφορίες

- Να προσαρμόζετε πάντα το απαιτούμενο εξάρτημα πριν τη χρήση.
- Να σβήνετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ είναι εντελώς ακίνητο. Βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.

Περίβλημα του ατέρμονα άξονα

Προσαρμόστε το περίβλημα του ατέρμονα άξονα όπως περιγράφεται στη συνέχεια:

Τοποθετήστε το περίβλημα του ατέρμονα

άξονα στην κύρια μονάδα ενώ έχετε βεβαιωθεί ότι η εγκοπή είναι σωστά ευθυγραμμισμένη. Αρχικά, ο σωλήνας τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει μια μικρή κλίση προς τα δεξιά, πριν τον στρέψετε αριστερόστροφα σε κάθετη θέση.

Το περίβλημα του ατέρμονα άξονα έχει τοποθετηθεί σωστά και με ασφάλεια μόνο αν ο σωλήνας τροφοδοσίας δείχνει προς τα πάνω και ακούσετε το κουμπί κλειδώματος να ασφαλίζει στη θέση του.

Για να αφαιρέσετε το περίβλημα του ατέρμονα άξονα, περιστρέψτε το δεξιόστροφα ενώ κρατάτε πιεσμένο το κουμπί.

A. Κοπή κρέατος σε κιμά

- Ολισθήστε πρώτα τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περίβλημα του τροχού κίνησής του.
- Όταν προσαρμόζετε το μαχαίρι 4 λεπίδων στο τετράγωνο άκρο του ατέρμονα άξονα, βεβαιωθείτε ότι είναι ακόμη ορατή η περιοχή λεπίδων.
- Προσαρμόστε το απαιτούμενο διάτρητο δίσκο μπροστά από τη διάταξη λεπίδων, φροντίζοντας ώστε η προεξοχή στο περίβλημα κίνησης να είναι σωστά ευθυγραμμισμένη με την αντίστοιχη εγκοπή στο ένθετο.
 - Για πίτες, κιμά ή μικρά λουκάνικα, όπως λουκάνικα Φρανκφούρτης ή τύπου τσιπολάτας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον ψιλό δίσκο.
 - Ο μεσαίος δίσκος είναι κατάλληλος για τρόφιμα, όπως μπριζόλα ταρτάρ.
 - Ο χονδρός δίσκος είναι κατάλληλος για χοντροκομμένο κρέας, π.χ. μεγαλύτερα λουκάνικα για τηγάνισμα ή καπνιστό λουκάνικο Θουριγγίας.
- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- Προσαρμόστε το περίβλημα του ατέρμονα άξονα στην κύρια μονάδα.
- Προσδέστε το δίσκο τροφοδοσίας στο σωλήνα τροφοδοσίας.

- Κόψτε το ωμό κρέας, το οποίο πρέπει να είναι πολύ παγωμένο (**αλλά όχι καταψυγμένο**), σε κύβους των 2 εκατοστών. Με τον τρόπο αυτό θα διευκολυνθεί η τροφοδοσία του κρέατος στο άνοιγμα του δίσκου τροφοδοσίας.
- Αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τους τένοντες από το κρέας όσο καλύτερα είναι δυνατό.
- Γεμίστε το δίσκο τροφοδοσίας και το σωλήνα τροφοδοσίας με τους κύβους κρέατος.
- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο συλλογής στην έξοδο.
- Βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κοντινή πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή, επιλέγοντας την υψηλότερη ρύθμιση ταχύτητας.
- Όταν τροφοδοτείτε κρέας στο σωλήνα, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα χέρια σας: **Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού.**
- Μην ασκείτε πολύ πίεση στο κρέας κατά την κοπή του. Έτσι δεν θα αυξηθεί η θερμοκρασία του κρέατος και θα ελαχιστοποιηθεί η πιθανή συσσώρευση βακτηριδίων.
- Για να αποφευχθεί η άμβλυση του μαχαιριού 4 λεπίδων, βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει έγκαιρα τη συσκευή, έτσι ώστε να μη λειτουργεί όταν είναι άδεια.
- Σβήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- **Αμέσως μετά τη χρήση**, πρέπει να καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

B. Παρασκευή λουκάνικων

Θήκη λουκάνικων

- Όταν φτιάχνετε μικρά λουκάνικα, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε φυσικές θήκες (δηλ. από έντερα χοίρου) επειδή είναι

εύπεπτες. Πριν από τη χρήση, ωστόσο, πρέπει να διαποτιστούν για 3 περίπου ώρες σε χλιαρό νερό.

- Οι τεχνητές ινώδεις θήκες, δηλ. οι μη εδώδιμες, θα πρέπει γενικά να χρησιμοποιούνται για λουκάνικα προς τεμαχισμό. Για τεχνητές θήκες, 30 λεπτά είναι συνήθως αρκετά για διαπότιση. Για το μεγάλο κώνο γεμίσματος λουκάνικων, απαιτείται τεχνητή θήκη με διάμετρο περίπου 35 χιλιοστών.
- Για να επιλέξετε τη σωστή θήκη, παρακαλείστε να αναζητήσετε πληροφορίες στο κρεοπωλείο σας ή σε οποιοδήποτε κατάστημα ειδικεύεται σε προμήθειες για κρεοπωλεία.

Χρήση συσκευής τεμαχισμού

- Ολισθήστε πρώτα τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περίβλημα του τροχού κίνησής του.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα στον ατέρμονα άξονα, φροντίζοντας ώστε η προεξοχή στο περίβλημα να είναι σωστά ευθυγραμμισμένη με την αντίστοιχη εγκοπή στον προσαρμογέα.
- Προσαρμόστε τον κώνο γεμίσματος μπροστά από τον προσαρμογέα.
- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- Προσαρμόστε το περίβλημα του ατέρμονα άξονα στην κύρια μονάδα.
- Προσδέστε το δίσκο τροφοδοσίας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Για μικρά λουκάνικα, κόψτε μήκος περίπου 1 μέτρο από την καλά διαποτισμένη θήκη.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπόλειμμα νερού στη θήκη, πιέζοντας τη θήκη ώστε να γίνει επίπεδη.
- Για μικρά λουκάνικα, ωθήστε ολόκληρη τη θήκη στο μικρό κώνο αφήνοντας περίπου 5 εκατοστά στο άκρο. Για να φτιάξετε μεγάλα λουκάνικα, χρησιμοποιήστε μια τεχνητή θήκη και ωθήστε τη μέχρι τέρας μέσα στο μεγαλύτερο κώνο, έτσι ώστε το ήδη

δεμένο άκρο να βρίσκεται όσο το δυνατόν πιο κοντά στην έξοδο του κώνου.

- Γεμίστε το σωλήνα και το δίσκο τροφοδοσίας με το έτοιμο, πολύ παγωμένο κρέας.
- Βάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κοντινή πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή, επιλέγοντας την υψηλότερη ρύθμιση ταχύτητας.
- Όταν τροφοδοτείτε κρέας στο σωλήνα, να χρησιμοποιείτε πάντα το γουδοχέρι.

Παρασκευή μικρών λουκάνικων:

- Ωθήστε το κρέας αργά και ομοιόμορφα στο σωλήνα τροφοδοσίας, αποφεύγοντας τη συσσώρευση αέρα κατά τη διαδικασία αυτή. Ωστόσο, μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε τον αέρα εάν τρυπήσετε τη θήκη με μια λεπτή βελόνα.
- Μόλις συμπληρωθεί το απαιτούμενο μήκος λουκάνικου, πιάστε τη θήκη στο στόμα του κώνου με τον αντίχειρα και το δείκτη σας. Φροντίστε να αφήσετε αρκετό μήκος στη θήκη για να τη δέσετε.
- Στρίψτε το πρώτο λουκάνικο 2 ή 3 φορές δεξιόστροφα. Μόλις συμπληρώσετε το επόμενο λουκάνικο, επαναλάβετε τη διαδικασία. Όμως, αυτή τη φορά στρέψτε το αριστερόστροφα. Καθώς συμπληρώνονται και άλλα λουκάνικα, θα δημιουργηθεί μια ολόκληρη αλυσίδα συνδεδεμένων λουκάνικων.

Παρασκευή μεγάλων λουκάνικων:

- Για να εξασφαλίσετε ότι η θήκη είναι αρκετά γεμάτη, ρυθμίστε με το χέρι την ταχύτητα με την οποία η θήκη τροφοδοτείται καθώς γεμίζει.
- Αφήστε τουλάχιστον 5 εκατοστά θήκη για το δέσιμο των λουκάνικων.
- Σβήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- **Αμέσως μετά τη χρήση**, πρέπει να

καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα και αξεσουάρ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

Συμβουλή:

Για να χρησιμοποιήσετε όλον τον υπολειπόμενο κιμά μέσα στο περίβλημα του ατέρμονα άξονα στο τέλος της διαδικασίας, μπορείτε να τροφοδοτήσετε ένα κομμάτι ψωμί μέσα στο σύστημα.

Γ. Γλυκά ειδικού σχήματος (μπισκότα, παξιμάδια, κουλουράκια, κτλ.)

- Ολισθήστε πρώτα τον ατέρμονα άξονα μέσα στο περίβλημα του τροχού κίνησής του.
- Όταν τοποθετήσετε τον προσαρμογέα στον ατέρμονα άξονα, φροντίστε ώστε η προεξοχή στο περίβλημα κίνησης να είναι σωστά ευθυγραμμισμένη με την αντίστοιχη εγκοπή στον προσαρμογέα.
- Προσαρμόστε το εξάρτημα ζύμης στον προσαρμογέα, φροντίζοντας ξανά ώστε η προεξοχή και η εγκοπή να είναι σωστά ευθυγραμμισμένες.
- Προσαρμόστε και σφίξτε με το χέρι το δακτύλιο κλειδώματος, περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- Προσαρμόστε το περίβλημα του ατέρμονα άξονα στην κύρια μονάδα.
- Προσδέστε το δίσκο τροφοδοσίας στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Τοποθετήστε τον ολισθητήρα 4 σχημάτων στην υποδοχή στο προσάρτημα ζύμης και ρυθμίστε τον στο επιθυμητό σχήμα.
- Διαμορφώστε την προπαρασκευασμένη, καλά παγωμένη ζύμη σε κύλινδρο διαμέτρου 2 εκατοστών και τροφοδοτήστε τη στο σωλήνα.
- Βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κοντινή πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή, επιλέγοντας τη χαμηλότερη ρύθμιση ταχύτητας.
- Όταν τροφοδοτείτε τη ζύμη στο σωλήνα, να χρησιμοποιείτε πάντα το

γυδοχέρι.

- Η λωρίδα ζύμης τώρα κόβεται σε μερίδες κατάλληλου σχήματος, οι οποίες στη συνέχεια τοποθετούνται σε ένα ταψί ψησίματος.
- Σβήστε τη συσκευή μετά τη χρήση και βγάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- **Αμέσως μετά τη χρήση**, πρέπει να καθαρίσετε καλά όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν τον καθαρισμό, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή, να βγάζετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να περιμένετε έως ότου το μοτέρ σταματήσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε την κύρια μονάδα με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ με ζεστό σαπουνόνερο αμέσως μετά τη χρήση.
- **Μη** χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή τις ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή

επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Принадлежности 10 и 12 хранятся внутри толкателя.

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство мясорубки

1. Корпус мясорубки
2. Толкатель
3. Кнопка реверса
4. Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.
5. Переключатель скорости прибора
6. Заводская табличка (на нижней части электроприбора)
7. Нож с 4 лезвиями
8. Корпус шнекового привода
9. Шнековый привод
10. Адаптер
11. Насадка для печенья
12. Насадка для набивки колбас
13. Фиксирующая гайка
14. Четырехпрофильный нож для формовки печенья
15. Решетка для мелкого измельчения
16. Решетка для среднего измельчения
17. Решетка для крупного измельчения
18. Отделение для хранения шнура питания
19. Шнур питания с вилкой
20. Кнопка фиксации горловины
21. Горловина
22. Лоток для подачи продуктов

Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **Соблюдайте осторожность!** Нож с четырьмя лезвиями очень острый. Будьте очень осторожны, чтобы не получить серьезную травму при установке или чистке той или другой насадки.
- Во время работы устройство должно находиться на сухой и ровной поверхности.
- **Это важно!** Убедитесь, что к устройству обеспечен свободный доступ.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора или его шнур питания не соприкасались с открытым пламенем или с какими-либо горячими предметами, например, с нагревательными элементами кухонной плиты.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Обязательно вынимайте вилку из розетки, даже при кратковременном перерыве в работе.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими,

сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- При забивании горловины лотка подачи продукта не пытайтесь протолкнуть продукты силой. Ни при каких обстоятельствах не делайте этого руками.
- Чтобы не допустить травмирования, обязательно пользуйтесь толкателем при добавлении продуктов в горловину лотка подачи. Никогда не делайте этого руками (или какими-либо предметами).
- Не включайте прибор вхолостую.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы - это может быть очень опасно.
- Это устройство должно использоваться только с поставленными вместе с ним принадлежностями и в соответствии с его назначением, описанным в данной инструкции.
- **Обязательно выключайте электроприбор и вынимайте вилку из розетки в следующих случаях:**
 - при любой неполадке;
 - после использования прибора;
 - перед чисткой прибора;
 - перед сменой насадок.
- Если вам нужно вынуть вилку из настенной розетки, никогда не тяните за шнур, всегда за саму вилку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.

- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Перед первым применением прибора

Полностью удалите упаковочные материалы.

Перед первым применением прибора все насадки и принадлежности должны быть вычищены, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Органы управления

Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ.

Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ. служит для включения и выключения прибора.

Функция реверса

Кнопка реверса (**R**) служит для временного реверсирования шнекового привода. Выключите прибор и держите кнопку реверса нажатой.

Если нажать кнопку реверса во время нормальной работы мясорубки, шнековый привод остановится.

Переключатель скорости прибора

Переключатель скорости прибора позволяет выбрать работу на высокой

или на малой скорости.

Эту кнопку можно нажать перед включением или во время работы прибора.

Эксплуатация

Общие указания

- Обязательно установите нужную насадку перед применением прибора.
- Обязательно выключайте прибор после использования и дождитесь полной остановки двигателя. Вынимайте вилку из розетки перед установкой или снятием насадок.

Корпус шнекового привода

Установка корпуса шнекового привода производится следующим образом.

Вставьте корпус шнекового привода в корпус прибора и убедитесь, что он правильно вошел в соответствующий вырез. Сначала горловину лотка нужно наклонить немного вправо, затем повернуть ее против часовой стрелки в вертикальном положении.

Корпус шнекового привода будет правильно установлен и надежно зафиксирован только в том случае, если горловина обращена вверх, а кнопка фиксации защелкнулась на месте.

Чтобы снять корпус шнекового привода, поверните его по часовой стрелке, удерживая при этом кнопку фиксации в нажатом состоянии.

А. Измельчение мяса

- Установите шнековый привод в корпус, вставив сначала торцевую сторону с приводным шкивом.
- При установке ножа с 4-мя лезвиями на квадратный торец шнекового привода убедитесь, что лезвия остаются на виду.

– Установите перед ножом нужную решетку, убедившись, что выступ на корпусе привода правильно совмещен с соответствующей выемкой на решетке.

- Для приготовления начинки для пирожков, фарша или маленьких колбасок, таких как сосиски, нужно использовать решетку для мелкого измельчения.

- Решетку для среднего измельчения следует использовать для таких блюд, как бифштекс по-татарски.

- Решетка для крупного измельчения предназначена для приготовления начинки для более крупных колбасок для жарки или для приготовления фарша для рубленого бифштекса «Тюрингер».

– Установите и затяните ручную фиксирующую гайку, повернув ее по часовой стрелке.

– Вставьте корпус шнекового привода в корпус прибора.

– Установите на горловину лоток для подачи продукта.

– Нарежьте сырое мясо, которое должно быть хорошо охлаждено (**но не заморожено**), на кубики со стороной 2 см. Это облегчит подачу мяса в горловину лотка.

– Удалите из мяса, насколько это возможно, кости, хрящи и сухожилия.

– Наполните лоток и горловину кусочками мяса.

– Поставьте под выпуском соответствующую емкость для фарша.

– Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите прибор на высокой скорости.

– При наполнении горловины мясом обязательно пользуйтесь толкателем. Никогда не делайте этого руками: **можно получить**

серьезную травму.

- Не нажимайте слишком сильно на мясо во время измельчения: это позволит избежать повышения температуры мяса и поможет, таким образом, свести до минимума возможное появление бактерий.
- Чтобы нож с четырьмя лезвиями не затупился, своевременно выключайте мясорубку, не допуская ее работы вхолостую.
- Выключайте прибор после применения и вынимайте вилку из розетки.
- **Сразу** же после применения необходимо тщательно вымыть все насадки и принадлежности, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Б. Приготовление колбасы

Колбасная оболочка

- Для приготовления колбасы следует использовать натуральную оболочку (например, из свиной кишки), так как она легко усваивается. Однако перед применением оболочку нужно замочить примерно на 3 часа в теплой воде.
- Искусственная, то есть несъедобная, волокнистая оболочка обычно применяется для изготовления колбасного фарша. Для замачивания искусственной оболочки обычно достаточно 30 минут. При применении большой насадки для набивки колбасы необходима искусственная оболочка диаметром примерно 35 мм.
- При выборе нужной оболочки обратитесь за советом к вашему мяснику или в любой специализированный мясной магазин.

Применение мясорубки

- Сначала вставьте шнековый привод в корпус приводного шкива.
- Установите адаптер на шнековый привод, убедившись, что выступ на корпусе правильно вошел в соответствующий вырез на адаптере.
- Установите перед адаптером насадку для набивки колбас.
- Установите и затяните ручную фиксирующую гайку, повернув ее по часовой стрелке.
- Вставьте корпус шнекового привода в корпус прибора.
- Присоедините лоток подачи продукта к горловине.
- Для приготовления маленьких колбасок отрежьте примерно 1 м хорошо вымоченной оболочки.
- Если в оболочке осталась вода, удалите ее, разгладив оболочку.
- Для приготовления маленьких колбасок натяните оболочку целиком на маленькую насадку, оставив примерно 5 см на открытом конце оболочки.
Для приготовления больших колбасок используйте искусственную оболочку и натяните ее всю на большую насадку так, чтобы предварительно перевязанный конец оболочки располагался как можно ближе к выпускному отверстию насадки.
- Наполните горловину и лоток подачи заранее приготовленным, хорошо охлажденным мясом.
- Вставьте штепсельную вилку в ближайшую розетку и включите прибор на высокой скорости.
- При проталкивании мяса в горловину обязательно пользуйтесь толкателем.

– **Приготовление маленьких колбасок**

- Подавайте мясо в горловину равномерно и без излишних усилий, не допуская образования воздушных карманов во время работы. Однако воздушные карманы можно легко удалить, проколов оболочку тонкой иглой.
- Набив колбаску нужной длины, зажмите оболочку на выходном отверстии насадки большим и указательным пальцами; убедитесь, что имеется достаточная длина, чтобы оболочку можно было перевязать.
- Скрутите первую колбаску 2 или 3 раза по часовой стрелке. Набив следующую колбаску, повторите процедуру, но на этот раз скрутите колбаску против часовой стрелки. Когда будет набито много колбасок, получится целая цепочка из соединенных колбасок.

– **Приготовление больших колбасок**

- Чтобы убедиться, что оболочка набита достаточно плотно, проверьте рукой скорость, с которой начинка проходит по оболочке при заполнении.
- Оставьте не менее 5 см незаполненной оболочки, чтобы ее можно было перевязать между колбасками.
- Выключите прибор после применения и выньте вилку из розетки.
- **Сразу** же после применения необходимо тщательно вымыть все насадки и принадлежности, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Полезный совет

Чтобы извлечь мясо, оставшееся в корпусе привода после измельчения, пропустите через мясорубку кусок хлеба.

В. Приготовление печенья (песочного, сухого, домашнего и т.д.)

- Сначала вставьте шнековый привод в корпус приводного шкива.
- Установите адаптер на шнековый привод и убедитесь, что выступ на корпусе правильно вошел в соответствующий вырез на адаптере.
- Присоедините к адаптеру насадку для печенья и снова убедитесь, что выступ правильно вошел в соответствующий вырез.
- Установите фиксирующую гайку и затяните ее ключом.
- Вставьте корпус шнекового привода в корпус прибора.
- Присоедините лоток подачи продукта к горловине.
- Вставьте четырехпрофильный нож в вырез в насадке для печенья и выберите нужный профиль.
- Раскатайте заранее подготовленное и хорошо охлажденное тесто в валик диаметром 2 см и подайте его в горловину.
- Вставьте штепсельную вилку в ближайшую розетку и включите прибор на малой скорости.
- При подаче теста для печенья в горловину обязательно пользуйтесь толкателем.
- Нарезьте выходящее тесто на отрезки нужной длины, которые затем уложите на противень для выпечки.
- Выключите прибор после применения и выньте вилку из розетки.
- **Сразу же** после применения

необходимо тщательно вымыть все насадки и принадлежности, как указано в разделе **Общий уход и чистка**.

Общий уход и чистка

- Перед тем как приступить к чистке, обязательно выключите прибор, выньте вилку из розетки и дождитесь полной остановки двигателя прибора.
 - Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
 - Не пользуйтесь абразивными материалами и сильнодействующими моющими средствами.
 - Корпус прибора можно протереть мягкой увлажненной безворсовой тканью.
 - Насадки и принадлежности следует вымыть в горячей мыльной воде сразу же после применения.
- **Не мойте** их в посудомоечной машине.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на

бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

Czech Republic / Slovak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administración@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska
Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Москва
ул. Свободы 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovenská Republika
Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 12.2007

SEVERIN

I/M No.: 8057.0000