



LIHAMYLLY

W 100, W 200 & W 300



Sisällysluettelo

Sivu

Jauheliha on herkullista!	2
Uusi lihamylly	2
Tietoa tästä käyttöohjeesta	2
Turvallisuusohjeet ja varoitukset	3
Takuu	4
Vastuunrajoitus	5
Määräysten mukainen käyttö	5
Tärkeää purettaessa pakkauksesta	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	5
Sijoituspaikkaa koskevat vaatimukset	5
Tuotteen W 100 yleiskuvaus	6
Mitat ja laitteen kuvaus	6
Toimituksen sisältö	6
Käyttö lihankäsittelyyn	7
Käyttö makkarankäsittelyyn	7
Tuotteiden W 200 ja W 300 yleiskuvaus	8
Mitat ja laitteen kuvaus	8
Toimituksen sisältö	8
Käyttö lihankäsittelyyn	9
Käyttö makkarankäsittelyyn	9
Jauhatusosan asennus	10
Käyttö lihamyllynä	11
Ylikuormitussuoja	11
Käyttö makkarantäyttöön	12
Puhdistus, huolto ja varastointi	13
Hävittämisohjeet	13
Asiakaspalvelu	13
Tekniset tiedot	13

Jauheliha on herkullista!

Oikealla lihamyllyllä avaat uusia mahdollisuuksia riistan valmistukseen, sillä riistajauhelihaa voi käyttää monipuolisesti ja se on kulinaristien herkkua. Laite mahdollistaa riistan täydelliseen hyödyntämisen, sillä jauhelihaan sopivat myös vähemmän suositut luuttomat ja rustottomat ruhon osat, kuten esimerkiksi. lapa, niska ja takapotka. Hyvä tietää: riistaa voi yleisesti käsitellä kuin tavanomaista lihaa. Lihamassan alhaisen rasvapitoisuuden vuoksi on kuitenkin suositeltavaa lisätä joukkoon tietty määrä sian tai villisian rasvaa. Tämä takaa mehukkaan maun ja parantaa sitkoa. Vinkki: Mukana toimitetun makkarasuppilon avulla lihamyllyä voi käyttää myös makkaroiden täyttämiseen.

Uusi lihamylly

Kehitetty lihankäsittelystä saadun vuosikymmenien kokemuksen perusteella pitäen silmällä tärkeitä yksityiskohtia. Tarkkaan ja hygieeniseen työskentelyyn parhaalla tehokkuudella. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat on valmistettu korkealaatuisesta ja pitkäikäisestä ruostumattomasta teräksestä. Ne on helppo purkaa jauhamisen jälkeen, ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

Onnea ja menestystä jahtiin!
Aaron, Andreas, Christian ja Manfred Landig

Tietoa tästä käyttöohjeesta

Tämä käyttöohje sisältää tärkeitä ohjeita Landig-lihamyllysarjan käyttöönotosta, turvallisuudesta, määräysten mukaisesta käytöstä sekä hoidosta.

Varmista, että tämä ohje on aina saatavilla laitteen luona niin, että kaikki laitetta käyttävät voivat tutustua siihen. Tämä ohje on tarpeen erityisesti seuraavien toimenpiteiden yhteydessä:

- käyttöönotto
- käyttö
- laitteen puhdistus
- vikatilanteet

Säilytä tämä käyttöohje ja luovuta se laitteen myynnin tapauksessa ehdottomasti uudelle omistajalle. Tässä käyttöohjeessa ei voida ottaa huomioon kaikkia kuviteltavissa olevia tilanteita. Jos tarvitset lisätietoja tai sinulla on ongelmia, joita ei käsitellä tässä ohjeessa lainkaan tai kattavasti, ota yhteys Landigin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään.

Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Noudata sähkölaitteita käytettäessä aina seuraavia perusturvallisuusohjeita:

TÄRKEÄÄ
Tutustu tähän käyttöohjeeseen sekä kaikkiin laitteessa oleviin varoituksiin ja merkintöihin huolellisesti!

Tarkasta toimituksen sisältö vaurioiden varalta!

- Varmista, että liikkuvat osat on kohdistettu oikein ja etteivät ne ole juuttuneet ja että laite on asennettu määräysten mukaisesti sekä tarkasta kaikki muut tekijät, jotka voivat vaikuttaa käyttöön.
- Jos osat, verkkojohto, jauhatusosa tai moottori ovat vaurioituneet, ota yhteys asiakaspalveluumme (**katso Asiakaspalvelu, sivu 13**).
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta myös aina ennen kuin asennat tai irrotat osia tai tarvikkeita ja myös ennen kuin puhdistat laitteen. Huomio! Kohonnut loukkaantumisvaara!
- Kun olet irrottanut pistokkeen, kytke virtakytkin PÄÄLLE ja sitten POIS varmistaaksesi, että kaikki energia/virta on johdettu pois laitteesta.

VAROITUS
Älä jätä lihamyllyä koskaan ilman valvontaa, kun se on käynnissä!

VAROITUS
Älä koskaan laita elintarvikkeita käsin syöttöruuviin johtavaan syöttösuppilon.

VAROITUS
Pidä sormet poissa syöttöruuvista ja leikkuuteristä käytön aikana.

VAROITUS
Älä koskaan koske liikkuviin osiin – tämä voi johtaa vakaviin loukkaantumisiin!

TÄRKEÄÄ
Käytä ainoastaan mukana toimitetun syöttökapulan kanssa!



- Odota, että kaikki liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin kytket laitteen pois päältä tai vaihdat käyttöön taaksepäin (mallista W 300 alkaen). Irrota lihamyllyn osat vasta, kun laite on kytketty pois päältä.
- Sido pitkät hiukset, löysät vaatteet ja muut esineet sekä kääri pitkät hihat ylös ennen kuin käytät lihamyllyä.
- Poista kravatit, sormukset, kellot sekä ranne- ja muut korut, ennen kuin käytät laitetta.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos verkkojohto tai verkkopistoke ovat vaurioituneet tai virheellisen toiminnan jälkeen.

VAROITUS
Käytä ainoastaan alkuperäistä verkkokaapelia!

- Älä käytä laitetta ulkona, se on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Älä vie johtoa pöydän tai työtason reunan yli tai päästä sitä kosketukseen terävien reunojen tai kuumien pintojen kanssa.
- Varmista, ettei johto ole taipunut, ettei se juutu laitteen alle ja ettei se ole kietoutunut lihamyllyn ympärille.
- Älä koskaan vedä verkkojohdosta, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä koskaan käytä jatkojohtoa. Liitä pistoke aina suoraan maadoitettuun pistorasiaan.
- Tässä lihamyllyssä on maadoitettu, kolminapainen pistoke, joka on liitettävä suoraan maadoitettuun pistorasiaan (220 voltia, 50 Hz).
- Metallikotelolla varustetuissa sähkölaitteissa käytetään maadoitettua pistorasiaa käyttäjän suojaamiseksi sähköiskulta.

VAROITUS
Älä muuta verkkopistoketta millään tapaa äläkä koskaan poista maadoitustappia kolminapaisesta pistokkeesta. Tämä johtaa takuun raukeamiseen ja voi aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun.

- Aseta lihamylly aina lujalle ja vakaalle alustalle. Varmista, ettei laite ole liian lähellä työtason reunaa, josta se voi siirtyä ja pudota.

- Vaihteistokotelo ja moottorin suojus voivat kuumentua käytön aikana, mikä on täysin normaalia. Älä koske näihin osiin käytön aikana.

- Älä ota laitetta käyttöön, jos moottori ja vaihteisto ovat erittäin kylmiä. Jauhatusosan, moottorin ja vaihteiston lämpötilan tulisi olla ennen käynnistystä vähintään +7 °C.

- Tahattoman käynnistyksen vaaran pienentämiseksi varmista, että virtakytkin on kytketty pois päältä, ennen kuin kytket verkkopistokkeen pistorasiaan.

- Irrota verkkopistoke aina, kun laite varastoidaan. Muussa tapauksessa on tulipalovaara erityisesti, jos laite koskee kaapin seinää tai ovea.

- Älä koskaan liitä lihamyllyä paikassa, jossa sijoituspakkaan voi päästä vettä.

- Sähköiskun aiheuttaman hengenvaaran välttämiseksi älä koskaan upota lihamyllyä veteen tai muihin nesteisiin.

- Varmista, että jauhatusosa on irrotettu moottorilohkosta ennen puhdistusta.

- Älä koskaan huuhtelee moottorilohkoa juoksevan veden alla. Puhdista se vain kostealla liinalla. Moottorilohkossa on sormenjälkiä estävä pinnoite. Älä vaurioita sitä missään tapauksessa naarmuttamalla tai liian intensiivisellä puhdistuksella harjoilla tai sienillä.

- Älä koskaan käytä lihamyllyä märillä käsillä tai kun seisot märällä lattialla.

- Sellaisten lisäosien tai muiden osien käyttö, joita Landig ei ole nimenomaisesti hyväksynyt tai joita Landig ei myy laitteelle, johtaa takuun raukeamiseen ja voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisia.

VAROITUS

Puhdista vain ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat astianpesukoneessa! Älä käytä voimakasta puhdistusainetta!

- Älä koskaan sijoita laitetta lähelle kuumaa poltinta tai uunia tai astianpesukoneeseen.

- Älä koskaan käytä jauhatusosan tai moottorilohkon puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai hankausliinoja.

- Älä koskaan käytä lihamyllyä muuhun kuin määrättyyn käyttötarkoitukseen. **Katso tiedot tästä sivulta 5 kohdasta ”Määräysten mukainen käyttö”.**

VAROITUS

Älä koskaan käytä kuivana! Kuivakäytön aiheuttamat vauriot johtavat takuun raukeamiseen.

- Käytä lihamyllyä kuivana enintään 10 sekuntia ilman, että laitteessa on lihaa. Syöttöruuvien ja lihamyllyn pään hankaus johtaa suureen lämpöön niin, että liha voi juuttua lihamyllyn sisään.

- Älä koskaan jauha lihamyllyllä luita, pähkinöitä tai muita kovia tuotteita.

- Käytä työskennellessäsi silmäsuojusta tai suojalaseja. Päivittäisessä käytössä olevat lasit eivät ole suojalasit. Suojalasit vastaavat standardissa ANSI Z87.1 annettuja määräyksiä. Ohje: Sallituissa suojalaseissa on painettuna tai leimattuna Z87.

- Valmistaja ei ota mitään vastuuta laitteen epäasianmukaisen käytön tapauksessa. Epäasianmukainen käyttö johtaa automaattisesti takuun raukeamiseen.

- Älä koskaan käytä laitetta huumeiden tai alkoholin vaikutuksen alaisena.

Takuu

Lihamylyn moottorilla on koko käyttöiän kestävä takuu (25 vuotta ostopäivästä) asianmukaisen käytön ja hoidon tapauksessa.

Kaikilla muilla lihamyllyn osilla on kahden vuoden valmistajantakuu. Tämä koskee puutteita, jotka johtuvat valmistus- ja materiaalivirheestä. Tämä ei vaikuta Saksan siviililain E § 439 ff. mukaiseen lakisääteiseen takuuseen.

Takuu ei kata vahinkoja, jotka syntyvät epäasianmukaisen käsittelyn tai käytön vuoksi, eikä puutteita, joilla on vähäinen vaikutus laitteen toimintaan tai arvoon. Lisäksi Landig ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat siitä, että laitetta ei ole puhdistettu tai hoidettu asianmukaisesti. Myös tässä tapauksessa takuu raukeaa. Lisäksi kuljetusvauriot suljetaan takuun ulkopuolelle, mikäli Landig ei ole vastuussa niistä. Takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat korjauksesta, jota ei ole tehnyt Landig tai sen virallinen edustaja.

Oikeutettujen reklamaatioiden tapauksessa Landig korjaa puutteellisen tuotteen oman päätöksensä mukaan tai vaihtaa sen ehjään tuotteeseen. Lisätietoja tästä: <https://www.landig.com/garantie>

Vastuunrajoitus

Kaikki tässä käyttöohjeessa olevat tekniset tiedot sekä asennusta, käyttöä ja puhdistusta/hoitoa koskevat tiedot ja ohjeet vastaavat viimeisintä tilannetta painohetkellä ja perustuvat parhaan tietomme mukaiseen aiempaan kokemukseemme

ja tietämykseemme.

Huomaa: Tämän ohjeen tiedoista, kuvista ja kuvauksista ei voida johtaa vaateita.

Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat seuraavista:

- käyttöohjeen noudattamatta jättäminen
- määräysten vastainen käyttö
- tekniset muutokset
- epäasianmukaiset korjaukset
- sellaisten tarvike- ja varaosien käyttö, joita ei ole hyväksytty

Valmistaja ei vastaa käänös- virheistä. Ainoastaan alkuperäinen saksankielinen teksti on sitova, ja siinä voi olla taitto- ja merkkivirheitä.

Määräysten mukainen käyttö

Olet valinnut Landigin korkealaatuisen lihamyllyn. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu päivittäiseen ja intensiiviseen käyttöön yritys- sissä ja teollisuuden alalla. Huomaa tähän liittyen enimmäisläpäs- ymäärää koskevat tiedot (**katso Tekniset tiedot, sivu 13**).

Käytä laitetta ainoastaan sisäalueella (suljetut tilat). Tällä laitteella voit käsitellä lihaa, makkaroituja, siipikarjaa, kalaa, kinkkua/ pekonia ja taikinaa. Älä missään tapauksessa hienonna kovia esineitä, kuten luita tai jäisiä elintarvikkeita.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja harrastustoiminnassa (jahti, kalastus, maatalouden suoramyynti) sekä lihaa käsittelevissä pienissä yrityksissä ja vastaavilla alueilla.

Muu tai tämän ylittävä käyttö on määräysten vastaista.

Tämä laite voi aiheuttaa huomattavia vaaroja, jos sitä ei käytetä määräysten mukaisesti!

- Käytä laitetta ainoastaan käyttötarkoituksen mukaisesti.

- Noudata ehdottomasti tässä käyttöohjeessa kuvattuja menettelytapoja.

Mitään määräysten vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista johtuvia vaateita ei huomioida. Laitteen käyttäjä kantaa yksin riskin.

Tärkeää purettaessa pakkauksesta

Toimi seuraavasti, kun purat laitteen pakkauksesta: Ota laite pahvilaatikosta. Poista kaikki pakkauksen osat ja laitteessa mahdollisesti olevat tarrat. Älä poista tyyppikilpeä!

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista kaikki yksittäiset osat perusteellisesti pesuaineella ja lämpimällä vedellä mahdollisten tuotantojäämien poistamiseksi. Katso tähän liittyen myös ”Puhdistus”.

Sijoituspaikkaa koskevat vaatimukset

Laitteen turvallisen ja virheettömän käytön takaamiseksi laitetta sijoitettaessa on otettava huomioon seuraavat asiat:

Laitteen sijoituspaikan tai alustan, jolla laite on, on oltava tasainen (vaakasuora), vakaa, liukumaton ja kuumuutta kestävä, ja sen kantokyvyn on oltava riittävä laitteelle. Älä sijoita laitetta kuumaan, märkään tai kosteaan ympäristöön.

Valitse sijoituspaikka niin, että lapset eivät pääse käsiksi liikkuviin osiin. Myös irtonaiset osat, kuten lihamyllyn terä, on pidettävä poissa lasten ulottuvilta. Laitetta ei lisäksi ole tarkoitettu asennettavaksi seinälle tai kaappiin.

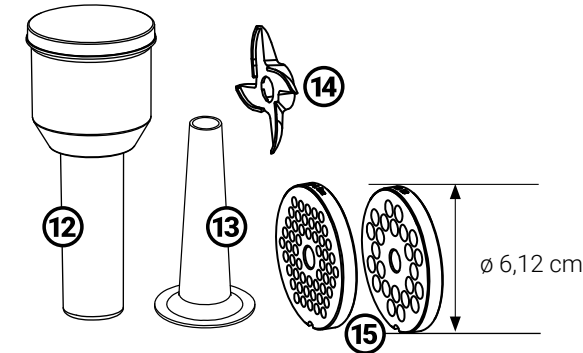
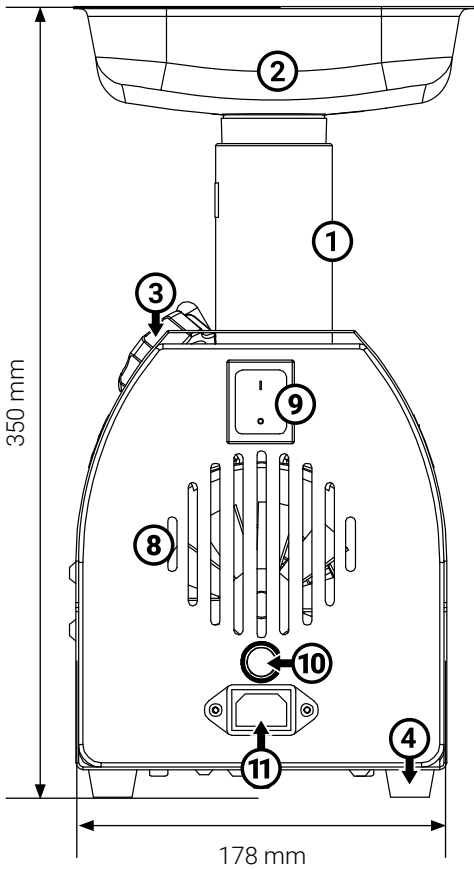
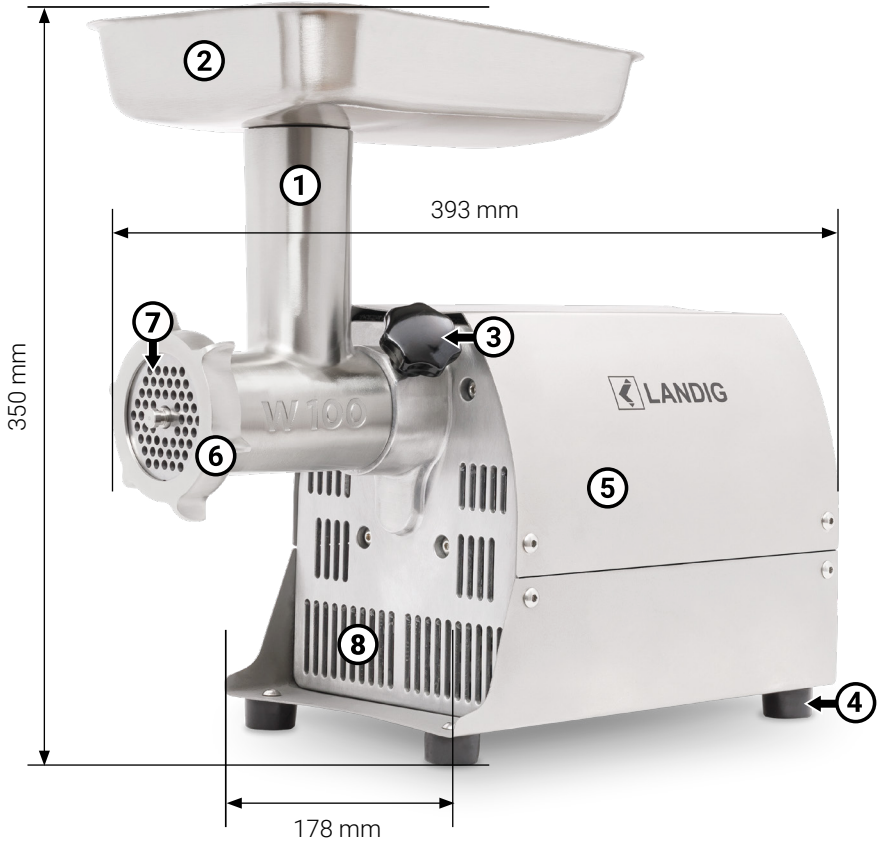
Pistorasian on oltava helposti saatavilla niin, että liitäntäjohto voidaan hätätilanteessa irrottaa nopeasti.

Tuotteen yleiskuvaus

W 100

Mitat ja laitteen kuvaus

- ① Jauhatusosa
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Liukumista estävät jalat
- ⑤ Moottorilohko
- ⑥ Lukitusrengas
- ⑦ Reikälevy
- ⑧ Tuuletusaukko
- ⑨ Virtakytkin
- ⑩ Ylikuormitussuoja
- ⑪ Verkkojohdon liitäntä

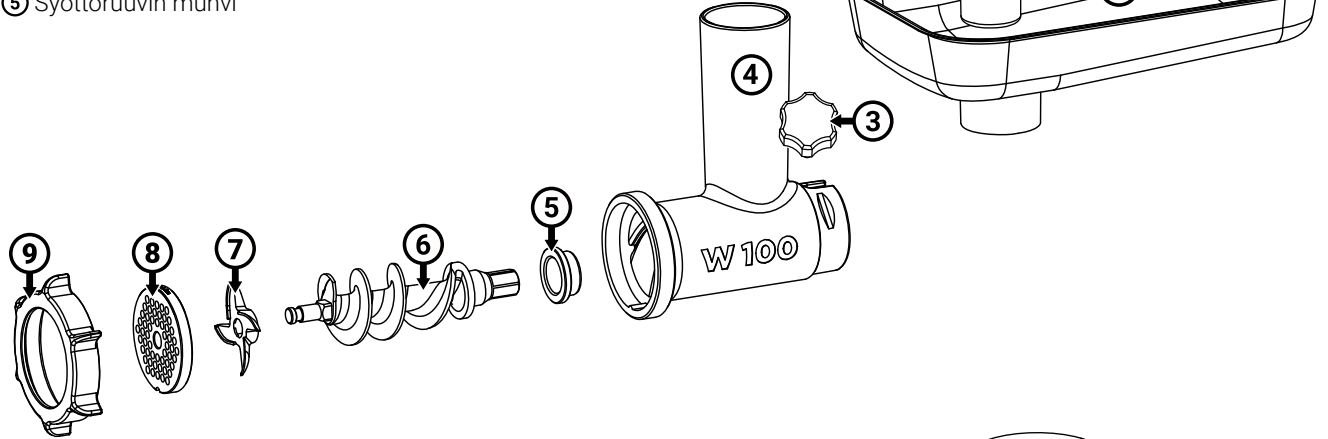


Toimituksen sisältö

- ⑫ 1 x Syöttökapula
- ⑬ 1 x makkarasuppilo
- ⑭ 1 x siipiterä
- ⑮ 2 x reikälevy (4,5 + 8 mm)
- 1 x syöttökaukalo, 1 x lukitusnuppi, 1 x jauhatusosa,
- 1 x syöttöruuvien muhvi, 1 x syöttöruuvi, 1 x lukitusrengas,
- 1 x välilevy makkarantäyttöä varten, 1 x moottorilohko ja
- 1 x verkkojohto

Käyttö lihankäsittelyyn

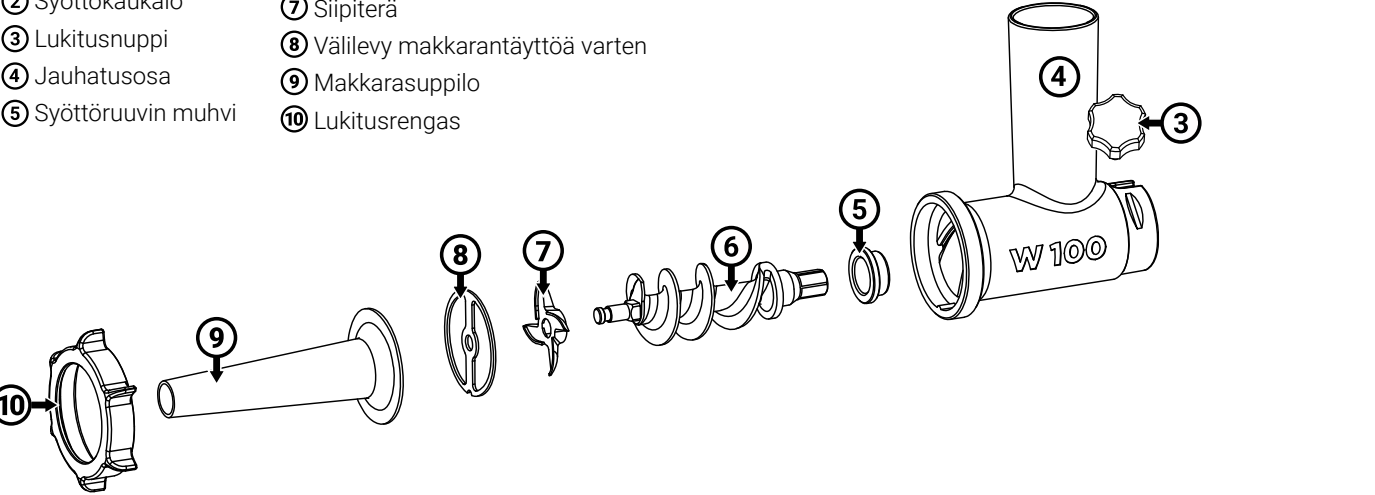
- ① Syöttökapula
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Jauhatusosa
- ⑤ Syöttöruuvien muhvi
- ⑥ Syöttöruuvi
- ⑦ Siipiterä
- ⑧ Reikälevy
- ⑨ Lukitusrengas



! Siipiterän asianmukainen asennus ⑦
<https://link.landig.com/wmodel>

Käyttö makkarankäsittelyyn

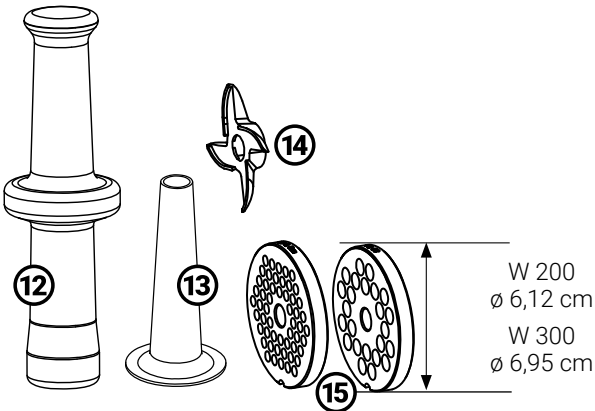
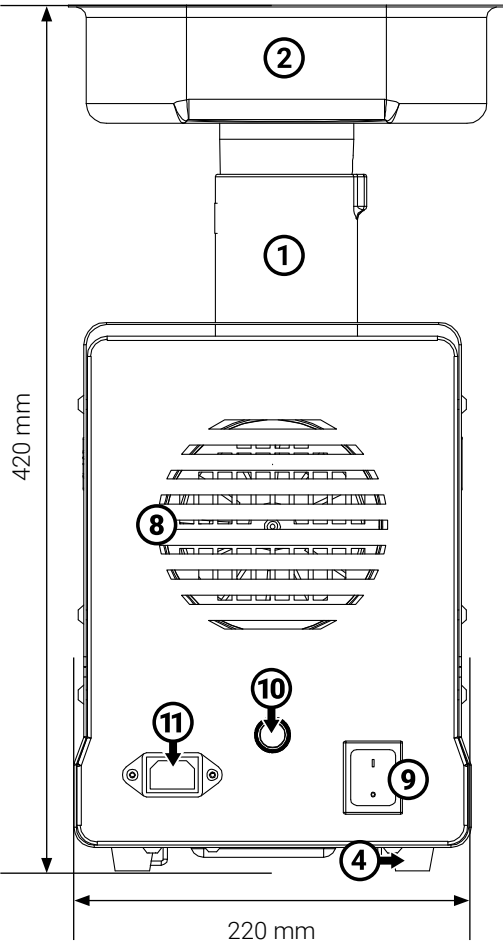
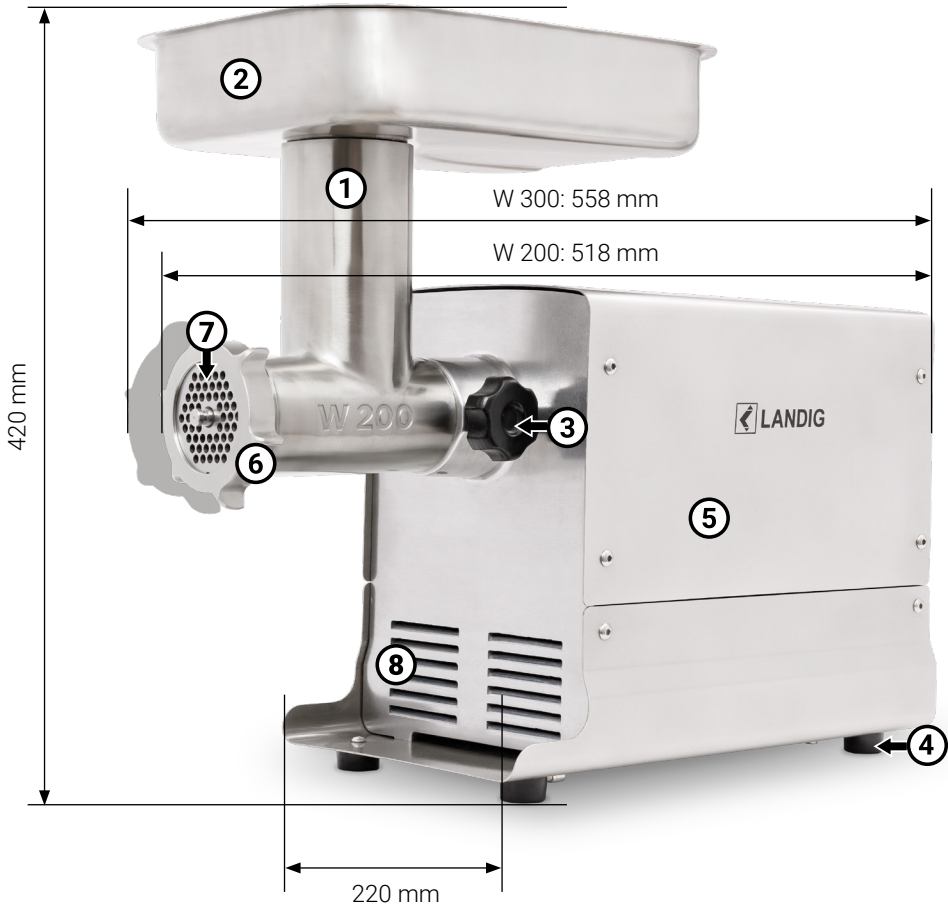
- ① Syöttökapula
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Jauhatusosa
- ⑤ Syöttöruuvien muhvi
- ⑥ Syöttöruuvi
- ⑦ Siipiterä
- ⑧ Välilevy makkarantäyttöä varten
- ⑨ Makkarasuppilo
- ⑩ Lukitusrengas



Tuotteen yleiskuvaus
W 200 & W 300

Mitat ja laitteen kuvaus

- ① Jauhatusosa
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Liukumista estävät jalat
- ⑤ Moottorilohko
- ⑥ Lukitusrengas
- ⑦ Reikälevy
- ⑧ Tuuletusaukko
- ⑨ Virtakytkin
- ⑩ Ylikuormitussuoja
- ⑪ Verkkojohdon liitäntä

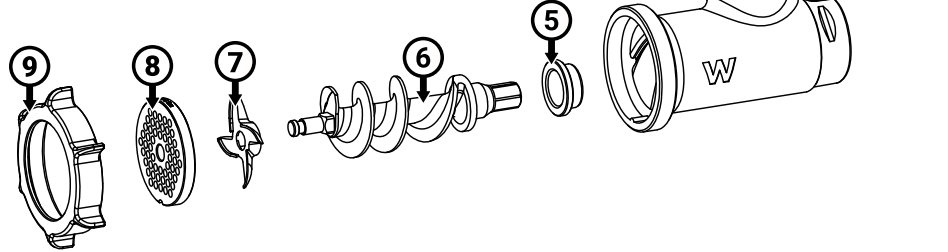


Toimituksen sisältö

- ⑫ 1 x Syöttökapula
- ⑬ 1 x makkarasuppilo
- ⑭ 1 x siipiterä
- ⑮ 2 x reikälevy (4,5 + 8 mm)
- 1 x syöttökaukalo, 1 x lukitusnuppi, 1 x jauhatusosa,
- 1 x syöttöruuvimuhvi, 1 x syöttöruuvi, 1 x lukitusrengas,
- 1 x välilevy makkarantäyttöä varten, 1 x moottorilohko ja
- 1 x verkkajohto

Käyttö lihankäsittelyyn

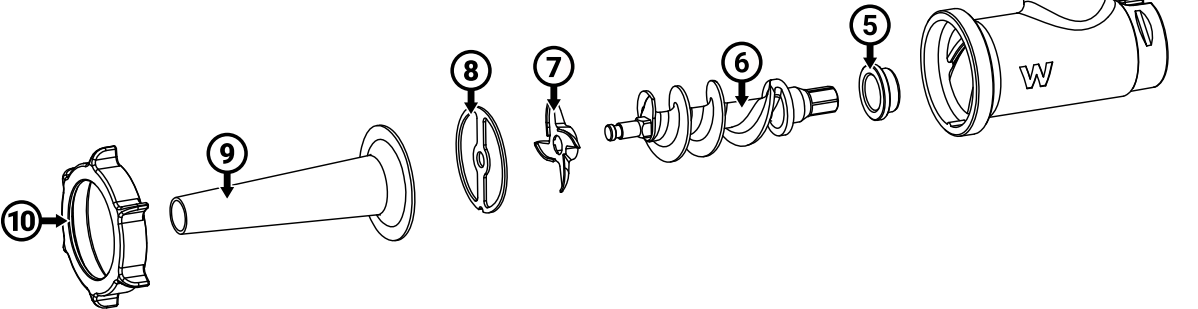
- ① Syöttökapula
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Jauhatusosa
- ⑤ Syöttöruuvimuhvi
- ⑥ Syöttöruuvi
- ⑦ Siipiterä
- ⑧ Reikälevy
- ⑨ Lukitusrengas



! Siipiterän asianmukainen asennus ⑦
<https://link.landig.com/wmodel>

Käyttö makkarakäsittelyyn

- ① Syöttökapula
- ② Syöttökaukalo
- ③ Lukitusnuppi
- ④ Jauhatusosa
- ⑤ Syöttöruuvimuhvi
- ⑥ Syöttöruuvi
- ⑦ Siipiterä
- ⑧ Välilevy makkarantäyttöä varten
- ⑨ Makkarasuppilo
- ⑩ Lukitusrengas



Jauhatusosan asennus

VAROITUS

Varmista ennen kokoamista, että verkkopistoketta ei ole kytketty pistorasiaan!

- Kierrä moottorilohkon mustaa lukitusnuppia ① ulos, kunnes kierre ei enää näy moottorikotelon sisällä.
- Aseta jauhatusosa moottorilohkon aukkoon ② ja varmista, että syöttösuppilo on pystysuorassa ylös.
- Kierrä myötäpäivään, kunnes jauhatusosan yläpuolella oleva rako on kohdakkain moottorikotelon tapin kanssa.
- Jauhatusosan on oltava kokonaan moottorikotelon sisällä. Kiristä jauhatusosan lukitusnuppi.
- Aseta syöttöruuvi ③ paikalleen. Kohdista syöttöruuvin akseli moottorilohkon käyttöakselin kanssa. Kierrä tätä varten syöttöruuvia hieman myötäpäivään, kunnes se liukuu syvennykseen.
- Aseta siipiterä syöttöruuvin nelikulmaisen kärjen ④ päälle. Tasainen puoli tulee jauhatusosan ulostulon suuntaan. Ohje: Terä sopii vain yhdessä suunnassa syöttöruuvin kärkeen.

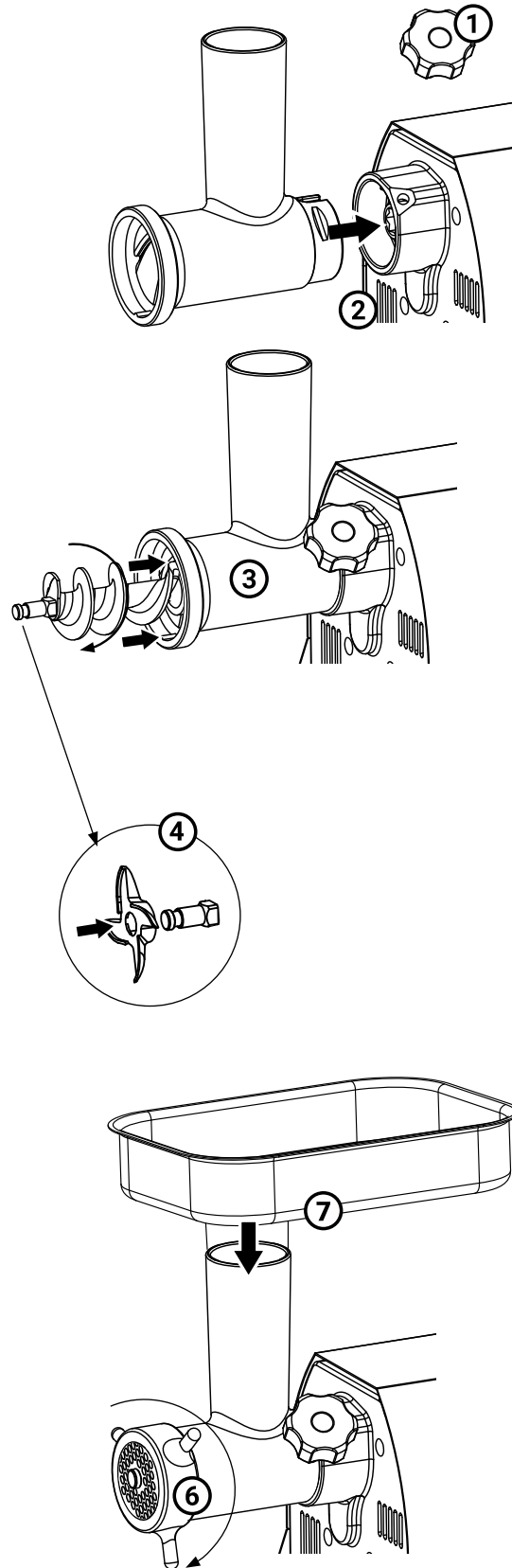
Seuraavasta linkistä löydät vaihe vaiheelta etenevän ohjevideon lihanjauhatusosan asianmukaisesta asennuksesta:

<https://link.landig.com/wmodel>

- Käytä haluamaasi reikälevyn kokoa. Reikälevyn loven on lukituttava lihamyllyn koteloon oikeaan kohtaan.

Vinkki: Jotta saisit jatkuvasti täydellisiä jauhatustuloksia, käytä jokaiselle reikälevykoolle omaa siipiterää.

- Sulje jauhatusosan lukitusrengas myötäpäivään ⑥ niin, että se kiinnittää sisällä olevat osat lujasti.
- Aseta syöttökaukalo ylös jauhatusosan syöttösuppiloon ⑦ ja paina alas niin, että se on tiukasti paikallaan.



Käyttö lihamyllynä

- Aseta kylmälaitepistoke moottorilohkossa olevaan liitäntään ① ja laita sitten pistoke pistorasiaan. Laite on nyt valmiutilassa.
- Aseta lautanen tai kulho jauhatusosan ulostulon alle.

Vinkki: Käsiteltävien elintarvikkeiden on oltava hyvin jäähdettyjä tai hieman jäätyneitä. Saadaksesi optimaalisia tuloksia leikkaa liha n. 3–4 cm:n paloiksi.

Vinkki: Parhaan tuloksen erittäin hienoa massaa varten saat, kun käytät ensin karkeaa reikälevyä (esim. 8 mm) ja sitten hienoa reikälevyä (esim. 3 mm).

- Käynnistä laite painamalla virtakytkintä ②.
- Käytä ainoastaan syöttökapulaa lihan/elintarvikkeiden syöttämiseen syöttösuppiloon. Älä paina kovaa, sillä laite vetää lihan vaivatta lähes itsestään läpi.

VAROITUS

Käytä ainoastaan syöttökapulaa massan painamiseen suppiloon, älä käytä sormea tai muuta esinettä.

VAROITUS

Älä koskaan anna lihamyllyn käydä ilman lihaa! Tämä voi johtaa laitteen vaurioitumiseen. Lihasta tulee voiteluaine sen kulkiessa lihamyllyn läpi. Jos lihaa ei enää ole, kytke lihamylly välittömästi pois päältä.

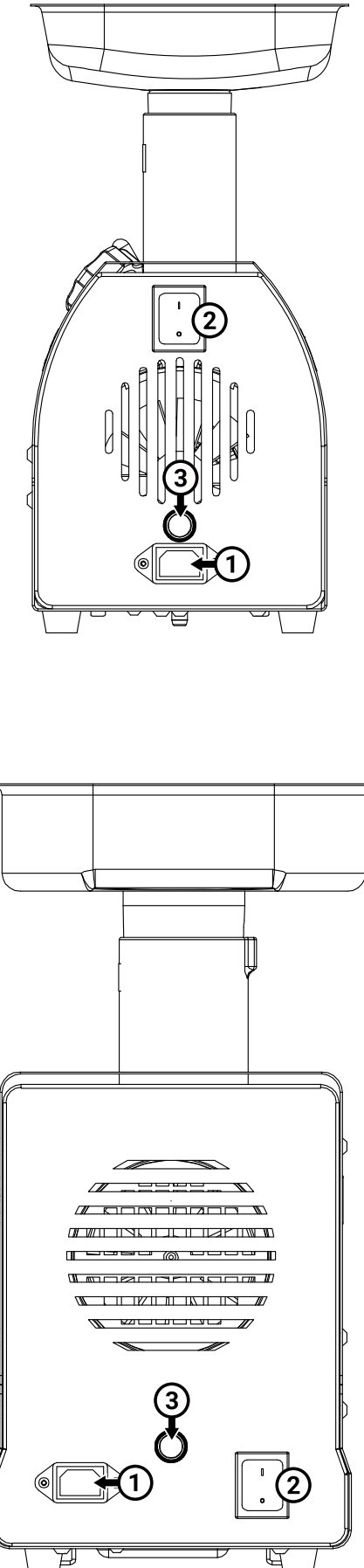
- Kytke laite jauhatuksen päättymisen jälkeen pois päältä virtakytkimellä ②.
- Irrota ehdottomasti verkkopistoke ennen kuin laite puhdistetaan. Pukaminen tehdään päivystäisessä järjestyksessä edellä kuvattuun lihamyllyn kokoamiseen verrattuna.

Ylikuormitussuoja

- Ylikuormitussuoja kytkee lihamyllyn automaattisesti pois päältä ylikuumentumisen tapauksessa. Lihamylly vapautuu, kun nuppia ③ painetaan uudelleen.

TÄRKEÄÄ

Anna lihamyllyn aina jäähtyä ennen kuin painat ylikuormitussuojaa



Käyttö makkarantäyttöön

- Mylly kasataan samoin kuin ”jauhatusosan asennus” -kohdassa on ohjeistettu (**katso sivu 10**), ainoastaan viimeinen reikälevy ennen lukitusrengasta korvataan makkarantäytön välilevyllä sekä makkarasuppilolla ①.

Vinkki: Vaikka yksi henkilö voisiikin täyttää makkaroita lihamyllyllä, on suositeltavaa, että tämän tekee kaksi henkilöä.

- Käsiteltävä makkaramassa on oltava jäähdytettyä. Älä laita syöttökaukaloon liikaa massaa. Syöttöruuville menevän suppilon on pysyttävä aina vapaana, jotta prosessia voidaan hallita hyvin.
- Työnnä makkarakuori täyttösuppilon päälle, vedä 10–15 cm makkarakuorta syöttösuppilon päästä ulos ja tee päähän solmu.

Vinkki: Vaikka makkaroiden täyttämisen lihamyllyllä voi tehdä yksinkin, on suositeltavaa, että tämän tekee kaksi henkilöä.

- Käynnistä laite painamalla virtakytkintä.
- Syötä massa varovasti syöttösuppiloon.

VAROITUS

Käytä ainoastaan syöttökapulaa massan painamiseen suppiloon, älä käytä sormeja tai muuta esinettä!

- Toinen henkilö käyttää lihamyllyä ja työntää lihaa syöttökapulalla suppiloon samalla, kun toinen henkilö ohjaa syöttöä makkarakuoreen.
- Aseta täytetty suoli/makkarakuori täytön aikana varovasti puhtaalle, kuivalle pinnalle. Älä täytä suolen viimeistä 10–15 cm.

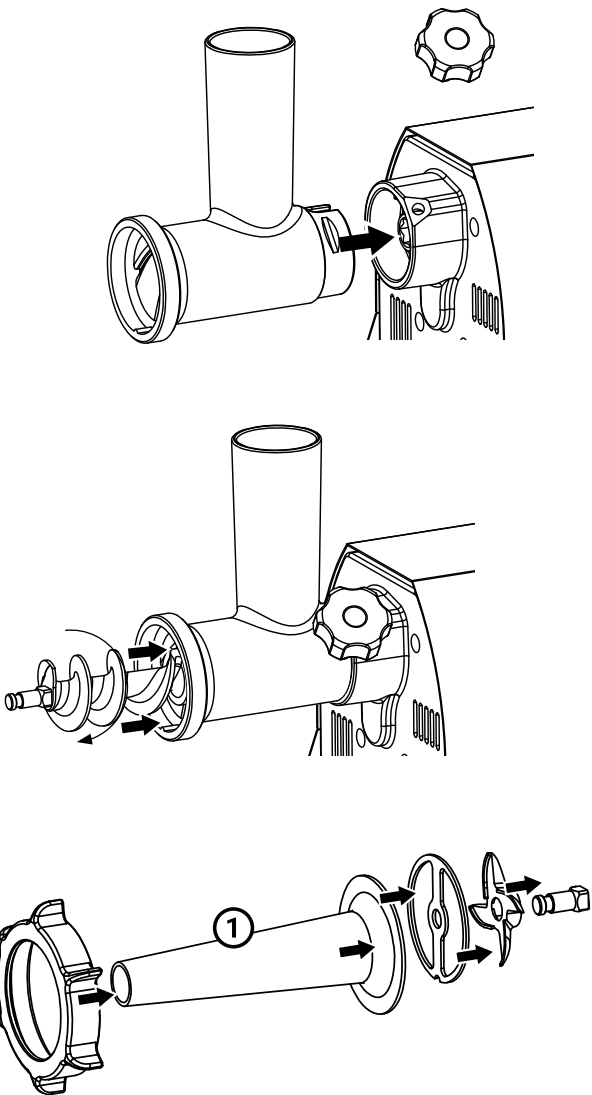
Vinkki: Täytä suoli hitaasti ilmataskujen välttämiseksi. Jos makkarassa näkyy ilmakuplia, pistä suolta Landigin makkarapiikillä.

- Kun koko suolen pituus on täytetty, avoin pää on kierrettävä kiinni ja solmittava.
- Halutessasi voit kiertää makkaran erillisiksi pätkiksi.
- Kytke laite prosessin päättymisen jälkeen pois päältä virtakytkimellä.

VAROITUS

Älä koskaan anna lihamyllyn käydä ilman lihaa/ massaa! Tämä voi johtaa laitteen vaurioitumiseen. Lihasta tulee voiteluaine sen kulkiessa lihamyllyn läpi. Jos lihaa ei enää ole, kytke lihamylly välittömästi pois päältä.

- Irrota ehdottomasti verkkopistoke ennen kuin laite puhdistetaan. Purkaminen tehdään päinvastaisessa järjestyksessä edellä kuvattuun lihamyllyn kokoamiseen verrattuna.



Puhdistus, huolto ja varastointi

VAROITUS

Ennen puhdistamista on varmistettava, että laite on kytketty pois päältä ja verkkopistoke on irrotettu.

- Pura jauhatusosa ja pese ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat, jotka joutuvat kosketuksiin lihan kanssa, perusteellisesti kuumalla saippuavedellä tai laita ne astianpesukoneeseen.
- Varmista, että rasva ja öljy poistetaan kaikilta pinnoilta. Huuhtelee ja kuivaa kaikki osat perusteellisesti ennen kokoaamista.

TÄRKEÄÄ

Puhdista laite heti käytön jälkeen.

VAROITUS

Älä upota moottoria veteen tai muihin nesteisiin!

- Puhdista moottorilohko ainoastaan kostealla liinalla. Moottorilohkossa on sormenjälkiä estävä pinnoite. Älä vaurioita sitä missään tapauksessa naarmuttamalla tai liian intensiivisellä puhdistuksella harjoilla tai sienillä.

Hoito-ohje: Voitele jauhatusosa, syöttöruuvi, reikälevyt ja terä aina ennen käyttöä ja käytön jälkeen elintarvikkeille soveltuvalla silikonisuihkeella.

Tekniset tiedot

	W 100	W 200	W 300
Tekninen läpäisymäärä	100 kg/h	150 kg/h	200 kg/h
Reikälevyjen halkaisija	6,12 cm	6,12 cm	6,95 cm
Teho Pmax	790 W	1955 W	2645 W
Vääntömomentti	2,05 Nm	2,5 Nm	4,8 Nm
Mitat (mm, P x L x K)	393 x 178 x 350	518 x 220 x 420	558 x 220 x 420
Paino koottuna	8 kg	16,7 kg	19,4 kg
Jännite 230 V / 50 Hz	✓	✓	✓

Versio / Toukokuu 2022

Hävittämisohjeet



Tätä tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sähkölaitteiden kierrätyksen

keräyspisteeseen. Tuotteessa ja käyttöohjeessa oleva symboli kertoo tämän. Materiaalit voidaan kierrättää niiden merkinnän mukaan. Kierrättämällä vanhat laitteet tai hyödyntämällä materiaalit muuten teet tärkeän työn ympäristömme suojelemiseksi. Kysy paikallisilta viranomaisilta, mikä on vastaava keräyspaikka.

WEEE-rek.-nro DE 86929896

Asiakaspalvelu

Jos Landig -lihamyllyssäsi on vika, ota yhteys asiakaspalveluumme **+35 8445 608245** tai lähetä sähköpostia osoitteella **info@vakuumi.fi**



Landig + Lava GmbH & Co. KG

Mackstrasse 90 – 88348 Bad Saulgau – Saksa

Puh.: +49 7581 90430 – Sähköposti: info@landig.com

Internet: www.landig.com

Tuote- nro WZ0017



4 251309 913546

Versio / Toukokuu 2022