

Avaa käyttöohjeiden etu- ja takakannen sisääntaitettavat sivut, jotta voit tarkastella kuvia lukiessasi.

Sisältö

Turvallisuus	1
Käyttöönotto	4
Laitteen kuvaus	5
Valmistelu	5
Käyttö ja toiminta	7
Laitteen purku	8
Reseptiehdotuksia	9
Puhdistus ja hoito	10
Varastointi	11
Yleiset ohjeet	11
Virhetoimintojen korjaus	12
Varaosat ja muut lisätarvikkeet	12
Tekniset tiedot	12

Arvoisa asiakas,

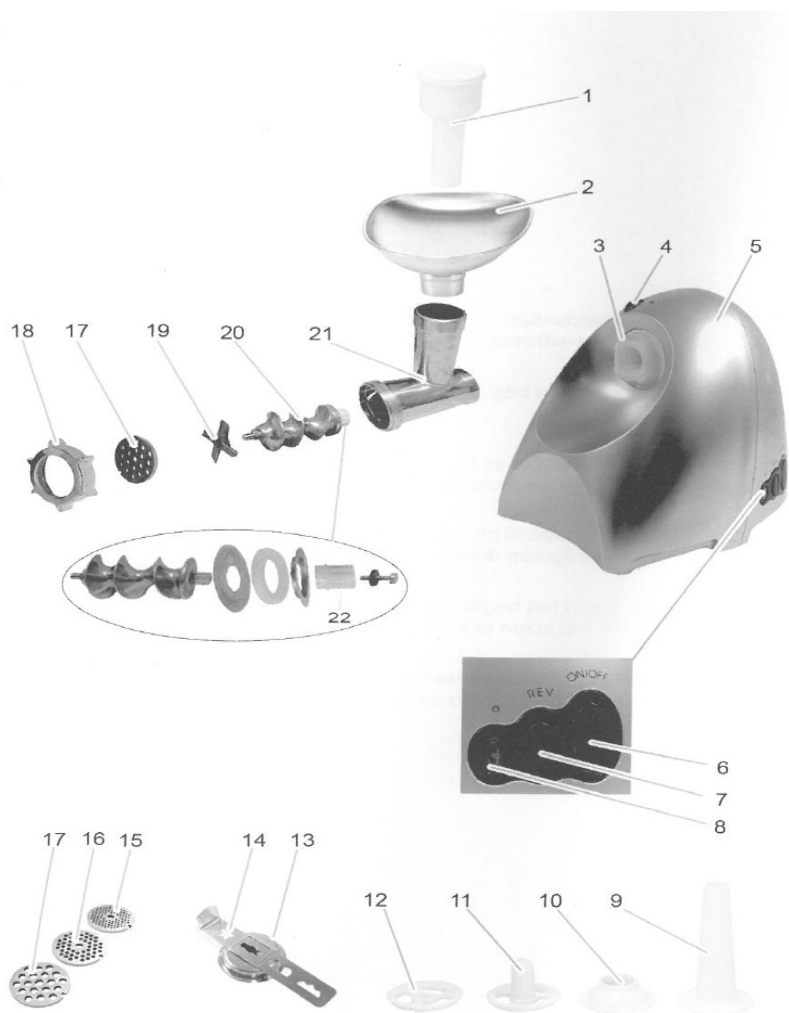
ennen koneen käyttöä lue näiden ohjeiden käyttöönottoa, turvallisuutta, sääntöjen mukaista käyttöä sekä puhdistusta ja hoitoa koskevat kohdat. Avaa käyttöohjeiden etu- ja takakannen sisääntaitettavat sivut, jotta voit tarkastella kuvia lukiessasi. Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten ja luovuta ne laitteen mukana seuraavalle omistajalle.

Turvallisuus

Turvallisuussäännökset

- ▶ Käytä konetta ainoastaan sille määritellyn tarkoituksen mukaisesti. Älä missään tapauksessa käytä sitä muihin mahdollisesti samantyyppisiin tarkoituksiin.

- ▶ Laitteen käyttö on kielletty lapsilta.
- ▶ Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Säilytä laite ja lisälaitteet alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- ▶ Tarkasta laite ennen käyttöä näkyvien vaurioiden varalta. Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- ▶ Pidä käytössä olevaa laitetta silmällä, älä jätä sitä vahtimatta.
- ▶ Käytä vain valmistajan lisävarusteita tai valmistajan erityisesti suosittelemia osia. Muutoin takuu raukeaa.
- ▶ Älä käytä tätä laitetta yhdessä ulkoisen ajastimen tai kaukokäyttöjärjestelmän kanssa.
- ▶ Antakaa korjaustyöt vain valmistajan hyväksymän asiakaspalveluyrityksen suoritettavaksi, koska muussa tapauksessa vikoja ja jälkivaurioita koskeva korvaus- ja takuuvaade raukeaa. Tämä koskee erityisesti myös vaurioituneen liitäntäjohtodon vaihtoa. Asiattomista korjauksista voi aiheutua käyttäjälle vakavia vaaratilanteita.
- ▶ Korvaa vialliset rakenneosat vain alkuperäisillä varaosilla. Vain nämä osat täyttävät vaadittavat turvallisuusvaatimukset.



- Korjaustyöt saa suorittaa vain valmistajan hyväksymä asiakaspalveluyritys, koska muussa tapauksessa vikoja ja jälkivaurioita koskeva korvaus- ja takuuvaade raukeaa.

Mahdolliset vaaratilanteet

Sähköstä aiheutuva vaara

- Älä käytä laitetta mikäli verkkojohto tai pistoke ovat vaurioituneet.
- Älä missään tapauksessa avaa laitteen koteloa. Kosketettaessa jännitteen alaisia liitoksia sekä muutettaessa sähköistä ja mekaanista rakennetta saadaan aikaan sähköiskuvaara.
- Älä milloinkaan upota moottoriosaa tai verkkovirtapistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Vedä verkkovirtapistoke pistorasiasta seuraavissa tilanteissa:
 - ennen lisäosien asennusta/purkamista
 - ennen laitteen puhdistamista
 - aina kun laite ei ole käytössä
 - häiriötilanteissa laitteen käytön aikana
- Vedä johto pistorasiasta aina pistokkeesta ei johdosta vetämällä.
- Älä koskaan kanna, nosta tai liikuta laitetta johdosta vetämällä.

Pakkausmateriaalista aiheutuva tukehtumisvaara

- Varmista etteivät lapset pääse leikkimään pakkausmateriaalilla.

Liikkuvista rakenneosista aiheutuva vaara!

- Irrota aina verkkovirtajohto pistokkeesta ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistamista tai varastointia.
- Käytä konetta vain silloin kun etukappale on asennettu paikalleen ja lukittu.

Terävien veitsien aiheuttama loukkaantumisvaara

- Älä kosketa ristiveitsen teriä.
- Älä työnnä sormia tai esineitä täyttöputkeen. Täytä elintarvikkeet laitteeseen aina työntösauvalla, älä koskaan sormilla tai muilla esineillä.
- Käytä konetta vain kun etukappale on asennettu paikalleen.

Yleiset vaarat

- Ylikuumenemisen välttämiseksi pitemmän käyttöjakson aikana anna laitteen välillä jäähtyä.
- Paina taaksepäin-nappia (7) enintään 10 sekunnin ajan (katso kappaletta ***pysäytystoimintojen lopetus (sivu 7)***), koska muutoin moottori voi vahingoittua.
- Paina taaksepäin-nappia vasta koneen kokonaan pysähdyttyä.

Ylikuormitussuoja

Moottori on suojattu termosuojakatkaisimella ylikuormituksen varalta. Sen ansiosta koneen ylikuormittuessa se pysähtyy automaattisesti. Tässä tapauksessa katkaise koneen virta pois päältä ja anna sen jäähtyä 60 minuuttia.

HUOMIO

- Ylikuumenemisen välttämiseksi pitemmän käyttöjakson aikana anna laitteen välillä jäähtyä.

Turvallinen sijoituspaikka

Jotta laite toimii turvallisesti ja virheettömästi on sen sijoituspaikan täytettävä seuraavat edellytykset:

- Alustan on oltava tukeva, kuiva, tasainen, vedenpitävä ja kuumuudenkestävä.
- Koneen ympäristö ei saa olla kuuma, märkä tai erittäin kostea.
- Pistokkeeseen on päästävä helposti käsiksi, jotta verkkovirta voidaan katkaista nopeasti.
- Huonekalujen pinta saattaa sisältää ainesosia, jotka voivat haperruttaa tai pehmentää laitteen tukijalkoja. Aseta siinä tapauksessa laitteen jalkojen alle alusta.

Sääntöjen mukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden pilkkomiseen sekä

makkaran, kebben ja pursotettujen leivonnaisten valmistamiseen kotitalous- tai samantapaisessa käytössä, ei yrityskäyttöön, kuten esimerkiksi

- Liikkeiden henkilökuntakeittiöihin, kahviloihin, toimistoihin tai muuhun työpaikkaympäristöön
- Maatiloille
- Asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa tai muissa asuinpaikoissa
- Bed and breakfast -majoituspaikoissa

Muun tai muunlainen käyttö katsotaan ylittävän sääntöjenmukaisen käytön rajat.

Kaikki korvausvaatimukset johtuen ei-sääntöjen mukaisesta käytöstä ovat poissuljettu. Riskin ottaa yksinomaan käyttäjä.

Käytetyt symbolit

VAARA

Käytetään välittömän mahdollisesti vakavia vammoja tai kuoleman aiheuttavan vaaratilanteen yhteydessä.

- Vaaran välttämiseksi noudata tässä lueteltuja ohjeita.

VAROITUS

Käytetään mahdollisesti vakavia vammoja tai kuoleman aiheuttavan vaaratilanteen yhteydessä.

► Vaaran välttämiseksi noudata
tässä lueteltuja ohjeita.

VAROITUS

Käytetään mahdollisesti vähäisiä vammoja aiheuttavan vaaratilanteen yhteydessä.

- ▶ Vaaran välttämiseksi noudata tässä lueteltuja ohjeita.

HUOMIO

Käytetään tilanteessa, josta voi aiheutua materiaaalivaurioita.

- ▶ Vaaran välttämiseksi noudata tässä lueteltuja ohjeita.

Käyttöönotto**Pakkauksesta ulos ottaminen****Toimi näin:**

1. Ota laite, kaikki lisävarusteet ja käyttöohjeet ulos laatikosta.
2. Irrota ennen ensimmäistä käyttöä laitteesta ja lisävarusteista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakelmut. Älä koskaan irrota tyyppikilpeä ja mahdollisia varoitusneuvoja.
3. Säilytä alkuperäinen pakkaus korvaus- tai takuuajan, jotta voit mahdollisen takuuvaatimuksen yhteydessä lähettää laitteen asianmukaisesti pakattuna. Kuljetusvauriot johtavat korvaus- tai takuuoikeuden raukeamiseen.
4. Tarkasta sisältö, myös työntöosan sisältä ja mahdollisten näkyvien vaurioiden varalta. Älä ota vaurioitunutta laitetta käyttöön.

Liitântä

Laitteen turvallisen ja virheettömän toiminnan varmistamiseksi on noudatettava seuraavia sähköliitântää koskevia ohjeita:

1. Varmista, että laite voidaan liittää asianmukaisesti asennettuun suojajohdinjärjestelmään. Käyttö liitettynä pistorasiaan, ilman suojajohdinta on kielletty. Epävarmassa tilanteessa anna sähköalan ammattilaisen tarkastaa talon sähköasennukset. Valmistaja ei kannu vastuuta puuttuvasta tai toimimattomasta suojajohtimesta aiheutuneista vaurioista.
2. Ennen laitteen liitântää vertaa tyyppikilven liitântätietoja (jännite ja taajuus) sähköverkon tietoihin. Näiden tietojen on täsmättävä, ettei laite vaurioidu. Epävarmassa tilanteessa kysy sähköalan liikkeestä neuvoa.
3. Varmista, että pistorasia on suojattu vähintään 16A-sulakkeella.
4. Varmista, että liitântäjohto on ehjä. Yhdistä liitântäjohto niin, ettei siihen kompastuta. Liitântäjohtoa ei saa vetää yli terävien kulmien, se ei saa olla kireä, taitettu, puserruksessa tai solmussa. Liitântäjohto ei saa koskettaa kuumia pintoja.

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Puhdista kone ja lisävarusteet, myöskin työntöosan osat, kuten kappaleessa **Puhdistus ja hoito (sivulla 10)** kuvataan.

Huomautus: Ensimmäisen käytön aikana voi muodostua esimerkiksi rasvoja, hajuja tai kevyttä savua, mikä liittyy tuotantoon ja on täysin normaalia!

Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

Laitteen kuvaus

(Katso vasemman kannen kuvia)

- 1 Työntöosa ja sen kansi
- 2 Täyttösuppilo
- 3 Etukappaleen kiinnitys
- 4 Etukappaleen irrotuspainin
- 5 Moottori
- 6 Päälle / pois päältä -katkaisin
- 7 Taaksepäin -painike
- 8 Toimintakontrollivalo
- 9 Makkarantäyttöputki
- 10 Nokka
- 11 Muoto-osa
- 12 Makkarantäyttölevy

- 13 Osa pursotinleivonnaisten tekoon
- 14 Työnnin
- 15 Pieni reikälevy (reiän läpimitta 3 mm)
- 16 Keskikokoinen reikälevy (reiän läpimitta 4,5 mm)
- 17 Suuri reikälevy (reiän läpimitta 8 mm)
- 18 Kiristysrengas
- 19 Ristiveitsi
- 20 Kierukka
- 21 Etukappale
- 22 Käyttöratas
- 23 Käyttöohje (ilman kuvaa)

Käyttöelementti

Irrotuspainin (4)

Päälle / pois päältä –katkaisin (6)

Taaksepäin –painike (7)

Toimintakontrollivalo (8)

Toiminta

Irrottaa etukappaleen purkua varten.

Kytkee laitteen päälle ja pois päältä.

Laittaa moottorin toimimaan toiseen suuntaan

Mikäli etukappale ei enää irtoa rungosta käytön jälkeen, paina taaksepäin -painiketta 2-3 sekuntia, jotta tarttuneet elintarvikkeet irtoavat.

Palaa kun laite on toiminnassa

Valmistelu

Laitteeseen asetetaan erilaiset lisäkappaleet käyttötarkoituksesta riippuen.

1. Aseta aluksi käyttöratas 22 kierukan (20) päälle, kuten vasemmanpuoleisesta kannen kuvasivusta näkyy.

HUOMIO

Laite voi kuumentua, jos kiristysrengas on kiristetty liian kireälle.

- Kierrä kiristysrengas aina loppuun asti ja sitten noin neljänneskierros takaisinpäin.

Käyttö lihamyllynä (kuva A)**Toimi näin:**

1. Vedä verkkovirtapistoke irti pistorasiasta.
2. Aseta kierukka (20) etukappaleeseen (21).
3. Aseta ristiveitsi (19) terät ulospäin kierukan nelikulmaiseen osaan.
4. Aseta tarkoituksenmukainen reikälevy (15, 16 tai 17) kierukan päälle. Reikälevyn loven tulee asettua etukappaleen ohjausnokan ylle.

5. Ruuvaa kiristysrengas (18) etukappaleeseen.
6. Aseta esiruvattu etukappale sen kiinnitykseen (3).
7. Kierrä etukappaletta vastapäivään kunnes se lokahtaa kuuluvasti paikoilleen (kuva E1).
8. Aseta täyttösuppilo (2) etukappaleeseen.

Makkaran valmistus (kuva B)

Toimi näin:

1. Vedä pistoke pistorasiasta.
2. Aseta kierukka (20) etukappaleeseen (21).
3. Aseta makkaran täyttölevy (12) kierukan päälle. Reikälevyn loven tulee asettua etukappaleen ohjausnokaan ylle.
4. Paina makkaran täyttöputki (9) kiristysrenkaan (18) läpi.
5. Ruuvaa kiristysrengas (18) etukappaleeseen.
6. Aseta esiruvattu etukappale sen kiinnitykseen (3).
7. Kierrä etukappaletta vastapäivään kunnes se lokahtaa kuuluvasti paikoilleen (kuva E1).
8. Aseta täyttösuppilo (2) etukappaleeseen.

Kebben valmistus (kuva C)

Toimi näin:

1. Vedä pistoke pistorasiasta.
2. Aseta kierukka (20) etukappaleeseen (21).
3. Aseta muoto-osa (11) etukappaleeseen. Muoto-osan loven tulee asettua etukappaleen ohjausnokaan ylle.

4. Laita nokka (10) muoto-osan päälle.
5. Ruuvaa kiristysrengas (18) etukappaleeseen.
6. Aseta esiruvattu etukappale sen kiinnitykseen (3).
7. Kierrä etukappaletta vastapäivään kunnes se lokahtaa kuuluvasti paikoilleen (kuva E1).
8. Aseta täyttösuppilo (2) etukappaleeseen.

Pursotettujen leivonnaisten valmistus (kuva D)

Toimi näin:

1. Vedä pistoke pistorasiasta.
2. Aseta kierukka (20) etukappaleeseen (21).
3. Aseta suuri reikälevy (17) kierukkaan. Reikälevyn loven tulee asettua etukappaleen ohjausnokaan ylle.
4. Laita pursotettujen leivonnaisten valmistusosa (13) ilman työntäjä (14) reikälevyn päälle.
5. Ruuvaa kiristysrengas (18) etukappaleeseen.
6. Laita työnin pursotettujen leivonnaisten valmistamiseen tarkoitettuun osaan.
7. Aseta esiruvattu etukappale sen kiinnitykseen (3).
8. Kierrä etukappaletta vastapäivään kunnes se lokahtaa kuuluvasti paikoilleen (kuva E1).
9. Aseta täyttösuppilo (2) etukappaleeseen.

Huomautus:

Reikälevy tulee asentaa paikoilleen, jotta kierukka pysyy paikoillaan. Käytä

reikälevyä, jossa on suurimmat reiät. Valittaessa reikälevy, jossa on pienet reiät laite kuumenee liikaa käytön aikana, taikinan rasva sulaa ja tippuu pursotettujen leivonnaisten valmistusosasta ulos.

Käyttö ja toiminta

HUOMIO

- ▶ Ylikuumenemisen välttämiseksi pitemmän käyttöjakson aikana anna laitteen välillä jäähtyä.

Toiminta lihamyllynä

Toimi näin:

1. Kokoa laite kuten kappaleessa **Käyttö lihamyllynä (sivu 5)** kuvataan.
2. Aseta sopiva astia ulostulon alle.
3. Työnnä pistoke pistorasiaan.
4. Leikkaa liha paloiksi niin että se mahtuu etukappaleen täyttöputkeen.
5. Poista pilkkoessa syötäväksi kelpaamattomat osat, kuten luut, rustot ja jänteet.
6. Käynnistä kone.
7. Laita lihankappaleet täyttösuppilon.
8. Paina lihapalat työntimellä alas kunnes täyttöputki on tyhjä.
9. Sammuta kone käytön jälkeen.

Huomautuksia:

- Mikäli haluat valmistaa hienoksi jauhettua jauhelihaa, voit jauhaa lihan koneen läpi useamman

kerran. Valitse ensin reikälevy, jossa on suuret reiät ja sitten reikälevy, jonka reiät ovat pienemmät.

- Voit pilkkoa muita ruoka-aineita (esim. sipuleita) yhdessä jauhelihan kanssa.

Lukituksen poisto

Toimi näin:

1. Sammuta laite.
2. Paina taaksepäin-painiketta n. 2-3 sekuntia. Kierukka vapautuu ja voit irrottaa etukappaleen helposti.

Makkaran valmistus

Toimi näin:

1. Kokoa laite kuten kappaleessa **Makkaran valmistus (sivu 6)** kuvataan.
2. Aseta sopiva astia ulostulon alle.
3. Liota makkarankuorta 10 minuuttia haaleassa vedessä.
4. Vedä kostea makkarankuori makkarantäyttöputken päälle.
5. Työnnä pistoke pistorasiaan.
6. Käynnistä kone.
7. Täytä maustettu jauheliha täyttösuppilon.
8. Paina jauheliha työntimellä alas kunnes täyttöputki on tyhjä.
9. Mikäli makkarankuori liimautuu, kostuta sitä hiukan uudelleen haalealla vedellä.
10. Yksittäiset makkarat valmistetaan kiertämällä täytettyä makkarankuorta.

11.Sammuta kone käytön jälkeen.

Huomautus:

- Makkarankuoria voi ostaa lihatukusta.

Kebben valmistus**Tietoja tuotteesta:**

Kebbe (Kibbeh Mischwiye) on täytetty liharulla. Kebbe-osalla (muoto-osa ja nokka) muotoillaan jauhelihasta ontto rulla. Tämä voidaan leikata halutun mittaiseksi ja täyttää eri täytteillä (esim. lihalla tai kasviksilla). Lopuksi liharullat friteerataan.

Toimi näin:

1. Kokoa laite kuten kappaleessa ***Kebben valmistus (sivu 6)*** kuvataan.
2. Aseta sopiva astia ulostulon alle.
3. Työnnä pistoke pistorasiaan.
4. Käynnistä kone.
5. Täytä maustettu jauheliha täyttösuppiloon.
6. Paina jauheliha työntimellä alas kunnes täyttöputki on tyhjä.
7. Leikkaa ontto liharulla haluttuun mittaan.
8. Sammuta kone käytön jälkeen.

Pursotettujen leivonnaisten valmistus**Toimi näin:**

1. Kokoa laite kuten kappaleessa Pursotettujen leivonnaisten valmistus (sivu 6) kuvataan.
2. Siirrä pursotettujen leivonnaisten

valmistusosaa keksimuodon löytämiseksi.

3. Aseta sopiva astia ulostulon alle.
4. Työnnä pistoke pistorasiaan.
5. Käynnistä kone.
6. Laita taikina täyttösuppiloon.
7. Paina taikina työntimellä alas kunnes täyttöputki on tyhjä.
8. Leikkaa pursotettu taikina haluttuun mittaan.
9. Sammuta kone käytön jälkeen.

Käytön jälkeen**Toimi näin:**

1. Sammuta kone
2. Vedä pistoke pistorasiasta.
3. Irrota etukappale, kuten kappaleessa ***laitteen purku (sivu 8)*** kuvataan.
Huomautus:
Mikäli etukappale ei irtoa rungosta, poista lukitus kuten kappaleessa ***lukituksen poisto (sivu 7)*** kuvataan.
4. Puhdista laite ja käytetyt lisävarusteet kuten kappaleessa ***Puhdistus ja hoito (sivu 10)*** kuvataan.

Laitteen purku**Toimi näin:**

1. Sammuta kone
2. Vedä pistoke pistorasiasta.
3. Vedä täyttösuppilo (2) ulos etukappaleesta (21).

4. Pidä irrotuspaininta (4) painettuna.
5. Kierrä etukappaletta myötöpäivään ja vedä se irti kiinnityksestä (3) (kuva E2).
6. Ruuvaa kiristysrengas (18) irti.
7. Poista kaikki osat etukappaleesta.

Reseptiehdotuksia

Rostbratwurst-makkara

N. 20 kpl valmistamiseen tarvittavat ainekset:

- 1,5 kg sianlihaa
- 500 g raakaa pekonia/silavaa
- 2 munaa jääkaapista
- 100 ml kylmää maitoa
- 1 iso sipuli
- 1 valkosipuli
- Suolaa, pippuria, meiramia

Tee näin:

1. Jauha sianliha ja pekoni lihamyllyssä.
2. Lisää maito, munat, pilkotut sipulit, murskattu valkosipuli ja mausteet ja sekoita.
3. Vedä makkarankuori makkarantäyttöputken (9) päälle ja tee päähän solmu.
4. Täytä täyttösuppilo hitaasti makkaramassalla. Noin 20 cm:n jälkeen kierrä makkaraa ja jatka täyttämistä samalla tavoin.

Vinkkejä:

- Makkarat maistuvat parhaimmalta kun ne grillataan saman tien.

- Makkarat säilyvät myös pakastimessa n. 3 viikkoa.

Lihakuoret kebbelle

Ainesosat n. 20 kappaleelle:

- 250 g bulgurvehnää
- 500 g vähärasvaista naudan-, lampaan- tai vasikanlihaa
- 2 munaa jääkaapista
- 1 hienonnettu sipuli
- Suolaa
- Pippuria

Tee näin:

1. Ainesosista tehdään pehmeä taikina.
2. Liota bulgur vedessä ja kaada n. 20 minuutin kuluttua ylimääräinen vesi pois.
3. Jauha liha monta kertaa peräkkäin lihamyllyssä.
4. Tee lihasta, bulgurista ja hienoksi pilkotusta sipulista pehmeä taikina ja mausta se suolalla ja pippurilla.

Vinkkejä:

- Bulgurvehnän sijaan voit käyttää myös jauhoja n. (200-250 g).
- Pakasta valmiit kuoret hetki niin täyttö on helpompaa.

Perinteinen kebbe-täyte

Ainesosat n. 20 kappaleelle:

- 500 g lampaanlihaa (tai naudanlihaa)
- 2 rl pinjansiemeniä
- 1 pilkottu sipuli
- Oliiviöljyä
- Suolaa
- Pippuria

- Friteerausöljyä

Tee näin:

1. Jauha liha kolme kertaa peräkkäin lihamyllyssä.
2. Hauduta sipulit oliiviöljyssä, lisää pinjansiemenet ja paista kullanuskeiksi.
3. Lisää liha, mausta suolalla ja pippurilla ja paista niin kauan kunnes liha ruskistuu.
4. Täytä jauheliha lihamuottiin ja painele päät kostein käsin yhteen niin että ne sulkeutuvat. Perinteisessä munamaisessa muodossa päät muotoillaan teräviksi.
5. Friteeraa kebbet kullanuskeiksi n. 160-170 °C asteisessa friteerausrasvassa.
6. Ota valmiit kebbet ulos rasvasta, valuta talouspaperin päällä ja tarjoa kuumana.

Vinkkejä:

- Sopii tarjoiltavaksi esim. salaatin, dippien ja pitaleivän kanssa.

Pursotetut leivonnaiset**Tarvitaan seuraavat aineet:**

- 200 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pussi vaniljasokeria
- 200 g jauhettuja manteleita
- 2 munaa
- 400 g jauhoja
- 100 g perunajauhoja

Tee näin:

1. Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi ja lisää munat.
2. Lisää voimassaan mantelit, jauhot ja perunajauho ja sekoita hyvin.
3. Kääri taikina tuorekelmuun ja anna tasoittua 30 minuutin ajan ennen kuin jatkat käsittelyä.
4. Asenna pursotettujen leivonnaisten tekoon tarkoitettu osa. Täytä taikina täyttösuppiloon, niin se tulee muotin kautta ulos.
5. Leikkaa pursotettu leivonnainen halutun mittaiseksi ja laita palat pellille leivinpaperin päälle.
6. Paista keksejä keskilämmössä (n. 175 °C) n. 10 min.

Puhdistus ja hoito**⚠ VAARA****Sähkövirrasta johtuva vaara!**

- ▶ Älä koskaan upota laitetta tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- ▶ Älä koskaan pidä laitetta juoksevan veden alla.

HUOMIO***Pintojen vaurioituminen.***

- ▶ Älä käytä pintojen puhdistukseen teräviä esineitä tai hankaavia puhdistusaineita.

Toimi näin:

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Pyyhi moottori (5) hiukan kostutetulla liinalla.
3. Puhdista osat ja varusteet lämpimällä astianpesuaineliuoksella.

Älä käytä puhdistukseen metalli- /
tai hankaussientä.

4. Kuivaa kaikki laitteen osat ennen kuin asetat ne paikoilleen laitteeseen.

Huomautus:

Kaikki muoviosat kestävät pesun astianpesukoneessa. Metalliosat **eivät** kestä konepesua.

Varastointi

Mikäli laite ei ole pidemmän aikaa käytössä, puhdista se kuten kappaleessa **Puhdistus ja hoito (sivu 10)** kuvataan.

Säilytä laitetta ja kaikkia varusteita kuivassa, puhtaassa ja jäätymättömässä paikassa, jossa se on suojassa suoralta auringonvalolta.

Yleiset huomautukset:

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu. Kaikenlainen kopiointi, myöskin osittainen, sekä kuvien luovuttaminen eteenpäin, myös muutetussa muodossa, on sallittu vain valmistajan kirjallisella luvalla.

Ympäristönsuojelua koskevat huomautukset



Käytetyt pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit, joita ei enää

tarvita, paikallisten säännösten mukaisesti.



Tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana Euroopan unionin sisällä. Vie laite kunnalliseen jätteidenkeräyspaikkaan.

Korvaus/takuu

Tiettyjen tuotteiden kohdalla Landigin tarjoaa lisäksi valmistajantakuun, joka on laajempi kuin lainmukainen takuuvellisuus.

Ammattilais- tai vastaavassa käytössä esim. hotelleissa, pensionaateissa tai yhteislaitoksissa tai mikäli asiakkaan ei katsota siviilioikeudellisesti olevan kuluttaja, on takuu aika 6 kuukautta. Takuuta koskeva vastuuvapaus säilyy ennallaan.

Takuuehtoja, lisätarviketilauksia tai Saksan ulkopuolella tapahtuvaa palvelua koskevat kysymykset voit osoittaa kauppiallesi.

Vastuurajoitukset

Emme kannu vastuuta vaurioista tai jälkivioista seuraavissa tapauksissa:

- Käyttöohjeita ei ole noudatettu
- Sääntöjenvastainen käyttö
- Asiaton tai sopimaton käsittely
- Korjauksia ei ole suoritettu asianmukaisesti
- Luvattomat laitemuutokset
- Vieraiden osien tai varaosien käyttö

- Sopimattomien lisäosien tai -varusteiden käyttö

Vikojen korjaus:

Seuraava taulukko auttaa pienempien vikojen paikallistamisessa ja korjaamisessa:

Vika	Mahdollinen syy	Korjaaminen
Laite ei toimi käynnistettäessä	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Työnnä pistoke pistorasiaan
	Sähkönjakelun sulakeautomaatti on pois päältä	Kytke sulakeautomaatti päälle.
	Laitteen sisäinen turvallisuuskytkin on pois päältä ylikuumenemisen vuoksi	Anna laitteen jäähtyä.
Etukappale (21) ei irtoa.	Kierukkaan (20) on tarttunut lihaa.	Poista lukitus kuten kappaleessa Lukituksen poisto (sivu 7) kuvataan.
Sähkönjakelun sulakeautomaatti lokahtaa pois päältä.	Sähköpiiriin on liitetty liian monta laitetta.	Vähennä sähköpiiriin liitettyjä laitteita.
	Vikaa ei löydy.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Mikäli vika ei korjaannu yllä mainittujen ohjeiden myötä, niin ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Varaosat ja muut varusteet

Varaosia ja varusteita voi tilata verkkosivumme tai asiakaspalvelumme kautta.

Tekniset tiedot

Malli	Lihamyllä Pro-Star
Tyyppinumero	Z 66130
Mitat (p x l x k)	275 x 200 x 380 mm
Paino n.	4,2 kg
Käyttöjännite	230 V ~
Verkkotaajuus	50 Hz
Teho	600 W (850 W maks.)
Suojausluokka	II
IP-luokitus	IP X0

