



Käyttöohjeet **FI**

LIHAMYLLY W 50



  #fürechtejäger

Jauheliha on herkullista!	2
Uudet lihamyllyt	2
Tietoa näistä käyttöohjeista	2
Turvaohjeet ja varoitukset	3
Virhevastuu	4
Vastuunrajaus	5
Tarkoituksenmukainen käyttö	5
Pakkausta avattaessa	5
Ennen käyttöönottoa	5
Käyttöalustan vaatimukset	5
Tuotekuvaus	6
Mitat ja osat	6
Toimituskokoonpano	6
Kokoonpano lihan jauhamiseen	7
Kokoonpano makkaroiden valmistamiseen	7
Kokoonpano kibbeh-pyöryköiden valmistamiseen	7
Kiertokytkimen asennot	8
Jauhimen kiinnittäminen	8
Lihan jauhaminen	9
Makkaroiden täyttäminen	10
Kibbeh-pyöryköiden valmistaminen	11
Puhdistaminen, huolto ja säilyttäminen	11
Hävittäminen	11
Asiakaspalvelu	11

Jauheliha on herkullista!

Oikeanlainen lihamylly avaa uusia mahdollisuuksia riistan valmistamiseen, sillä jauhelihaa voi käyttää monipuolisesti ja se sopii oikeille herkkusuille. Lihamyllyn käytössä on kyse saaliin mahdollisimman monipuolisesta hyödyntämisestä. Sillä nimittäin saadaan käyttöön epäsuosittujakin osia, kuten niska, lavat, kylkiluut ja tietysti kokonaisia osuuksia lonkasta. On hyvä tietää, että riistanlihaa voi yleensä käsitellä samalla tavoin kuin kasvatettua lihaa. Jauhettavan riistanlihan rasvapitoisuus on tosin pieni, joten siihen on suositeltavaa lisätä rasvaa siasta tai villisiasta. Näin saadaan aikaan mehevämpi maku ja jauheliha sidostuu paremmin. Mikä parasta, mukana tulevalla makkarasupplilolla tämä lihamylly muuttuu helposti makkarantäyttölaitteeksi.

Uudet lihamyllyt

Uudet lihamyllymme on kehitetty vuosikymmenten kokemuksella lihanjalostuksesta ja tärkeisiin yksityiskohtiin keskittyen. Niillä työskentely on tarkkaa, hygieenistä ja mitä tehokkainta.

Jahtionnea toivottavat
Aaron, Andreas, Christian ja Manfred Landig

Tietoa näistä käyttöohjeista

Näissä käyttöohjeissa on tärkeää tietoa Landigin lihamyllysarjan tuotteiden käyttöönotosta, turvallisuudesta, tarkoituksenmukaisesta käytöstä ja huoltamisesta.

Pidäthän huolta siitä, että kaikilla tätä laitetta käyttävillä henkilöillä on aina mahdollisuus lukea siihen kuuluvia käyttöohjeita. Ne ovat välttämättömät etenkin näissä työvaiheissa:

- käyttöönotto
- käyttö
- laitteen puhdistaminen
- vianetsintä.

Säilytä nämä käyttöohjeet. Mikäli myyt laitteen eteenpäin, on myös käyttöohjeet ehdottomasti annettava uudelle omistajalle. Näissä käyttöohjeissa ei voida ottaa huomioon kaikkia mahdollisia näkökohtia. Jos tarvitset lisätietoa tai nämä ohjeet eivät kata kohtaamaasi ongelmaa ollenkaan tai riittävän tarkasti, käänny Landigin asiakaspalvelun tai jälleenmyyjän puoleen.

Turvaohjeet ja varoitukset

Noudata tässä annettuja perustavanlaatuisia turvatoimenpiteitä aina, kun käytät sähkölaitteita.

TÄRKEÄÄ

Lue nämä käyttöohjeet sekä laitetta koskevat varoitukset ja tunnusmerkit huolellisesti ja kokonaisuudessaan!

Tarkista toimituskokoonpano vaurioiden varalta!

- Varmista, että laite on koottu ohjeiden mukaisesti ja että kaikki liikkuvat osat ovat oikeassa asennossa eivätkä ole jumissa. Käy läpi kaikki muutkin edellytykset laitteen moitteettomalle toiminnalle.
- Ota yhteyttä asiakaspalveluumme (**ks. asiakaspalvelu, s. 11**), jos jokin osa, virtajohto, jauhinrunko tai moottori on vaurioitunut.
- Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
- Irrota pistoke pistorasiasta myös aina ennen osien tai lisävarusteiden kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen laitteen puhdistamista. Ole erityisen varovainen! Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen johtaa suureen loukkaantumisvaaraan.
- Kun olet irrottanut pistokkeen, käynnistä laite virtakytkimestä ja sammuta se sitten. Näin varmistat, että laitteen jäännösvirta purkautuu pois.

VAROITUS

Älä koskaan jätä käynnissä olevaa lihamyllyä ilman valvontaa!

VAROITUS

Kun laite on käynnissä ja syötät siihen elintarvikkeita, älä missään tapauksessa laita kättä ruuville vievään putkeen.

VAROITUS

Kun laite on käynnissä, pidä sormet loitolla ruuvista ja teristä.

VAROITUS

Älä koskaan kosketa liikkuvia osia; se voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen.

TÄRKEÄÄ

Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettua syöttökapulaa!

- 
- Laitteen saa sammuttaa ja moottorin kiertosuunnan vaihtaa vasta sitten, kun kaikki liikkuvat osat ovat pysähtyneet. Lihamyllystä saa irrottaa osia vasta sitten, kun siitä on kytketty virta pois.
 - Kiinnitä hiukset, vaatteet ja mahdollisesti muut vapaana roikkuvat esineet pois tieltä ja kääri pitkät hihat ylös ennen lihamyllyn käyttöä.
 - Poista solmiot, sormukset, rannekellot, rannekorut ja muut mahdolliset korut ja asusteet ennen laitteen käyttöä.
 - Älä koskaan käytä laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai kun laite on toiminut viallisesti.

VAROITUS

Käytä vain alkuperäistä virtajohtoa!

- Älä käytä laitetta ulkotiloissa. Se on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
- Älä anna virtajohdon mennä pöydän- tai tiskinlaidan yli tai koskettaa mitään terävää esinettä tai kuumaa pintaa.
- Varmista, ettei virtajohto ole taittunut, jumissa laitteen alla tai kiertynyt lihamyllyn ympärille.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Älä koskaan käytä jatkojohtoa. Liitä pistoke aina suoraan maadoitettuun pistorasiaan.
- Tässä lihamyllyssä on maadoitettu kolmivaiheinen pistoke, joka on liitettävä suoraan maadoitettuun pistorasiaan (230 V, 50 Hz).
- Maadoitettuja pistokkeita käytetään metallikuorisissa laitteissa, jotta käyttäjä ei saisi sähköiskua.

VAROITUS

**Älä muokkaa pistoketta millään tavalla
äläkä koskaan irrota kolminapaisen pistokkeen
maadoitustappia. Se johtaa takuun
mitätöitymiseen ja mahdollisesti kuolettavaan
sähköiskuun.**

- Aseta lihamylly aina kestäväälle ja liikkumattomalle alustalle. Varmista, ettei laite ole liian lähellä työtason reunaa, jossa sitä on helppo tönäistä vahingossa tai josta se voi tippua helposti alas.

- On täysin tavallista, että vaihteistokotelo ja moottorin kotelointi kuumenevat käytössä. Älä koske niihin osiin, kun laite on käytössä.

- Pienennä tahattoman käynnistymisen riskiä varmistamalla, että laitteen virtakytkin on 0-asennossa, ennen kuin laitat pistokkeen pistorasiaan.

- Irrota virtajohto pistorasiasta aina säilytystä varten. Verkkovirtaan kytketty laite muodostaa palovaaran, etenkin jos laite koskettaa kaapiston seinää tai ovea.

- Älä koskaan kytke lihamyllyä verkkovirtaan paikassa, johon voi päästä vettä.

- Älä koskaan upota lihamyllyä veteen tai muihin nesteisiin, koska siitä syntyy kuolettavan sähköiskun vaara.

- Kun puhdistat jauhinta, varmista, että olet erottanut sen moottoriosasta.

- Älä koskaan huuhtelee moottoriosaa juoksevan veden alla. Älä käytä sen puhdistamiseen muuta kuin kosteaa pyyhettä. Moottoriosassa on sormenjälkiä estävä pinnoite. Älä vaurioita sitä naarmuttamalla tai puhdistamalla osaa liian voimakkaasti harjalla tai pesusienellä.

- Älä käytä lihamyllyä, kun kätesi ovat märät tai seisot märällä alustalla.

- Takuu mitätöityy, jos laitteessa käytetään lisäosia tai osia, joita Landig ei nimenomaisesti ole hyväksynyt tai myynyt kyseiseen käyttöön. Sellaisten osien käyttö voi myös johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai loukkaantumiseen.

VAROITUS

**Älä käytä vahvoja
puhdistusaineita!**

- Älä koskaan aseta laitetta kuuman polttimen lähelle, uniini tai tiskikoneeseen.

- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai -liinoja jauhimen tai moottoriosan puhdistamiseen.

- Älä koskaan käytä lihamyllyä muulla kuin tarkoituksenmukaisella tavalla. **Tarkempaa tietoa on sivulla 5 kohdassa "tarkoituksenmukainen käyttö".**

VAROITUS

**Älä käytä laitetta tyhjänä!
Tyhjäkäytöstä syntyvät vauriot
mitätöivät takuun.**

- Älä koskaan käytä lihamyllyä yli 10 sekuntia, ilman että laitteen sisällä on prosessoitavaa lihaa. Ruuvien ja jauhimen rungon välinen hankaus tuottaa niin paljon lämpöä, että liha voi takertua myllyn sisäpintaan.

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

- Pidä laitetta käyttäessäsi silmiensuojaimia tai suojalaseja. Silmälasit eivät ole suojalasit. Suojalasien on vastattava standardia ANSI Z87.1. Vinkki: soveliaisiin suojalaseihin on painettu teksti Z87.

- Valmistaja ei kannu mitään vastuuta laitteen epätarkoituksenmukaisesta käytöstä. Epätarkoituksenmukainen käyttö mitätöi takuun automaattisesti.

- Älä koskaan käytä laitetta huumeiden tai alkoholin vaikutuksen alaisena.

Virhevastuu

Valmistajan antama kaksivuotinen takuu kattaa kaikki lihamyllyn osat. Se koskee puutteita, jotka johtuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Se ei vaikuta lakisääteiseen virhevastuuseen (suom. huom.: tämä koskee Saksaa. Ks. paikallinen lainsäädäntö).

Takuu tai virhevastuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat laitteen epätarkoituksenmukaisesta käsittelystä tai käytöstä, eikä puutteita, jotka vaikuttavat laitteen toimintaan tai arvoon vain vähimmissä määrin. Lisäksi Landig ei kannu vastuuta vahingoista, jotka johtuvat laitteen huoltamatta jättämisestä tai puutteellisesta huollosta. Myös tällaisissa tapauksissa takuu mitätöityy. Kuljetusvauriot jäävät takuun ulkopuolelle, ellei Landig ole vastuussa kuljetuksesta. Takuun ulkopuolelle jäävät myös sellaiset vauriot, jotka ovat seurausta muun kuin Landigin tai sen virallisen edustajan tekemistä korjauksista.

Perusteltujen reklamaatioiden kohdalla Landig valitsee oman harkintansa mukaisesti, korjataanko viallinen laite vai vaihdetaanko se ehjään tuotteeseen. Lisätietoa on osoitteessa <https://www.landig.com/garantie>

Vastuunrajaus

Kaikki näissä käyttöohjeissa annetut tekniset tiedot, muut tiedot sekä asentamisesta, käytöstä, puhdistamisesta ja huoltamisesta annetut ohjeet olivat painohetkellä ajantasaiset ja perustuivat siihenastisiin kokemuksiimme ja parhaaseen tietämykseemme.

Huomaathan, että näiden ohjeiden sisällöstä, kuvituksesta tai kuvauksista ei voi esittää minkäänlaisia vaateita.

Valmistaja ei kannu vastuuta vahingoista, joiden syynä on

- käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen
- epätarkoituksenmukainen käyttö
- laitteeseen tehdyt tekniset muutokset
- epäasianmukaiset korjaukset
- muiden kuin sallittujen lisä- ja varaosien käyttö.

Valmistaja ei kannu vastuuta käänkösvirheistä. Ainoastaan alkuperäinen saksankielinen teksti on sitova, josta siitäkään ei voida sulkea pois lauserakenne- ja merkkivirheitä.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Olet hankkinut arvokkaan Landig-lihamyllyn. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu päivittäiseen ja intensiiviseen käyttöön kaupallisessa tai teollisessa tuotannossa. Huomaa myös laitteen suurin käsittelynopeus, joka on 90 kg tunnissa.

Käytä laitetta vain sisällä (suljetussa tilassa). Tällä laitteella voi prosessoida lihaa, makkaroitu, linnunlihaa, kalaa, kinkkua/pekonioita sekä taikinaa. Älä missään tapauksessa hienonna sillä kovia esineitä, kuten luita tai jäätyneitä elintarvikkeita.

Tämä laite on tarkoitettu kotitalous- ja harrastekäyttöön (metsästys, kalastus, vähittäiskauppa maaseudulla), lihanjalostukseen pienyrityksessä ja muuhun vastaavaan käyttöön.

Muu tai laajempi käyttö katsotaan epätarkoituksenmukaiseksi.

Tämän laitteen epätarkoituksenmukainen käyttö voi johtaa merkittäviin vaaroihin!

- Käytä laitetta ainoastaan määrättyyn tarkoitukseensa.

- Noudata ehdottomasti näissä ohjeissa kuvattuja toimintatapoja.

Epätarkoituksenmukaisesta käytöstä johtuvista vahingoista ei voi esittää minkäänlaisia vaateita. Niissä tapauksissa riski ja vastuu jäävät yksinomaan käyttäjälle.

Pakkausta avattaessa

Avaa pakkaus näin:

Poista laite laatikosta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat. Älä kuitenkaan irrota tyyppikilpeä!

Ennen käyttöönottoa

Puhdista kaikki yksittäiset osat perusteellisesti tiskiaineella ja lämpimällä vedellä, jottei niihin jää mahdollisia tehdasjäämiä. Ks. kohta "puhdistaminen".

Käyttöalustan vaatimukset

Laitteen käyttöönotossa on huomioitava nämä seikat, jotta se toimisi turvallisesti ja moitteettomasti:

Käyttöalustan l. sen pinnan, jolla laite käytettäessä seisoo, on oltava vaakasuora, vakaa, luistamaton ja kuumuudenkestävä. Lisäksi sen kantokyvyyn on riitettävä laitteen painolle. Älä aseta laitetta kuumaan, märkään tai kosteaan ympäristöön.

Valitse sellainen paikka, jossa lapset eivät ulotu liikkuviin osiin. Pidä myös irt-osat, kuten lihamyllyn terä, poissa lasten ulottuvilta. Laitetta ei ole tarkoitettu sisäänasennettavaksi seinään tai kiinteään kaappiin.

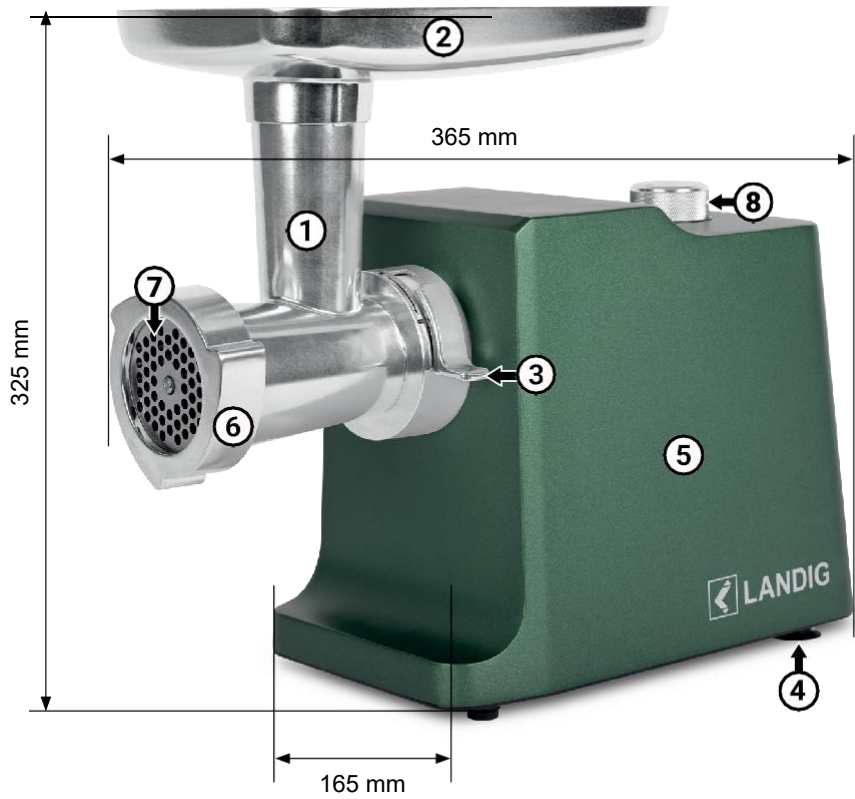
Pistorasian on oltava lähellä siten, että hätätapauksessa laitteen pistokkeen voi vetää siitä välittömästi irti.

Tuotekuvaus

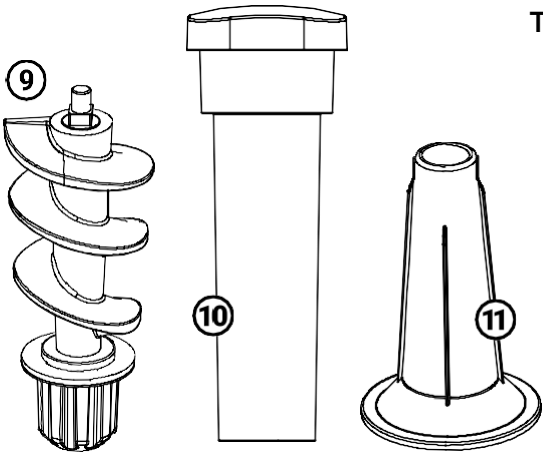
Mitat ja osat

- ① Jauhinrunko
- ② Syöttöastia
- ③ Pikalukitsin
- ④ Liukumattomat jalat
- ⑤ Moottoriosa
- ⑥ Lukkorengas
- ⑦ Reikälevy
- ⑧ Kiertokytkin

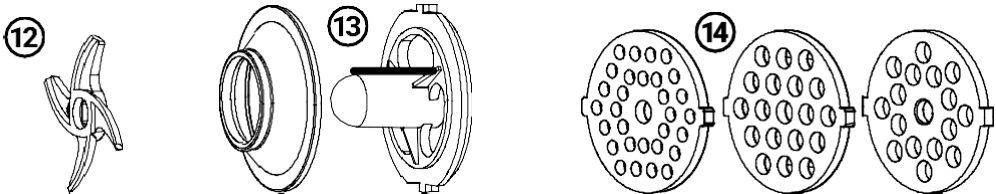
Tuotenrot: ● FL0050 ● FL0051 ● FL0052



Toimituskokoonpano

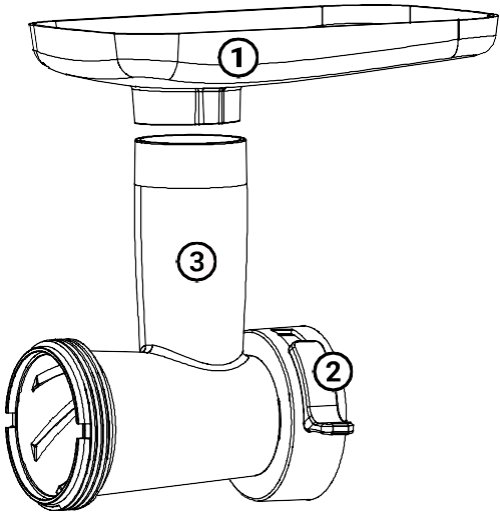
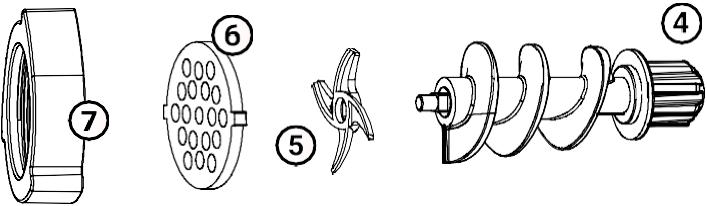


- ① 1 x jauhinrunko
- ② 1 x syöttöastia
- ⑤ 1 x moottoriosa
- ⑥ 1 x lukkorengas
- ⑨ 1 x ruuvi
- ⑩ 1 x syöttökapula
- ⑪ 1 x makkarasuppilo
- ⑫ 1 x ristiterä
- ⑬ 1 x kibbeh-lisäosa
- ⑭ 3 x reikälevy (3 + 5 + 8 mm)



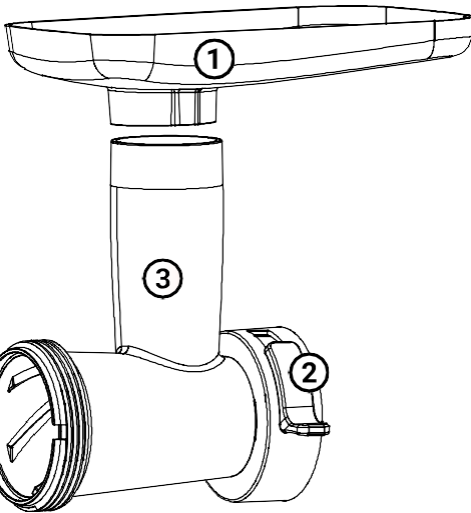
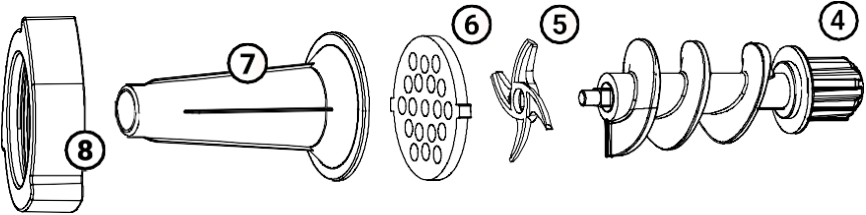
Kokoonpano lihan jauhamiseen

- ① Syöttöastia
- ② Pikalukitsin
- ③ Jauhinrunko
- ④ Ruuvi
- ⑤ Ristiterä
- ⑥ Reikälevy
- ⑦ Lukkorengas



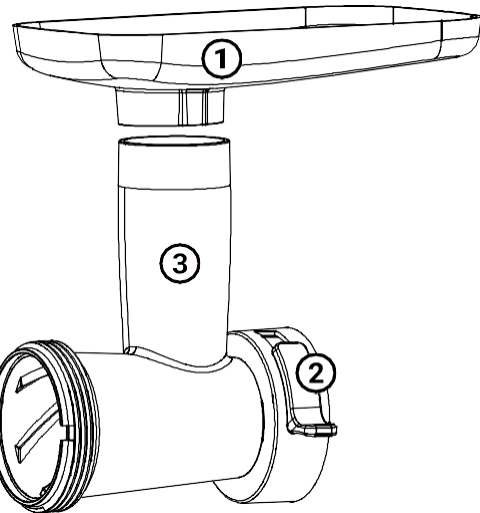
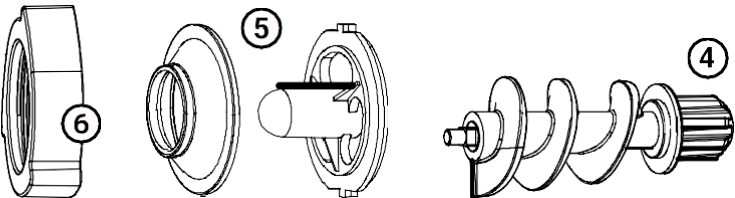
Kokoonpano makkaroiden valmistamiseen

- ① Syöttöastia
- ② Pikalukitsin
- ③ Jauhinrunko
- ④ Ruuvi
- ⑤ Ristiterä
- ⑥ Reikälevy
- ⑦ Makkarasuppilo
- ⑧ Lukkorengas



Kokoonpano kibbeh-pyöryköiden valmistamiseen

- ① Syöttöastia
- ② Pikalukitsin
- ③ Jauhinrunko
- ④ Ruuvi
- ⑤ Kibbeh-lisäosa
- ⑥ Lukkorengas



Kiertokytkimen toiminnot

Kiertokytkimestä **A** valitaan laitteen toimintatapa.

Asento 0

Lihamyöly on valmiustilassa.

Kierrä kytkin asennosta 0 asentoon 1 valitaksesi ensimmäisen käyttövaihteen.

Asento 1

Suosittellemme käyttämään ensimmäistä vaihdetta

- pienten lihamäärien jauhamiseen
- makkaroiden täyttämiseen
- kibbeh-pyöryköiden valmistamiseen.

Kierrä kytkin asennosta 1 asentoon 2 valitaksesi toisen käyttövaihteen.

Asento 2

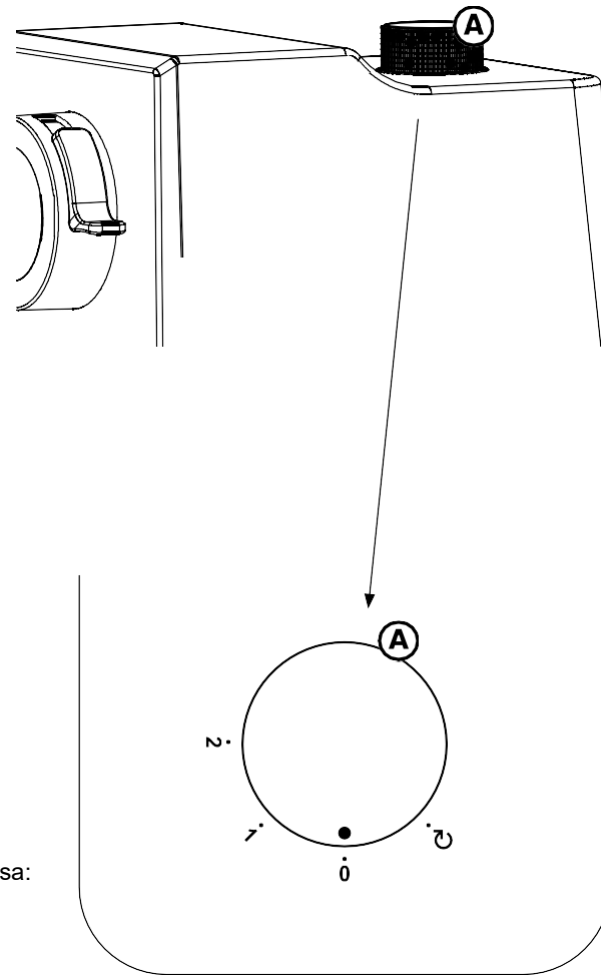
Suosittelimme käyttämään toista vaihdetta silloin, kun laitetta käytetään lihamyllynä.

Kierrä kytkin asentoon  käyttääksesi moottoria vastakkaiseen kiertosuuntaan.

Asento ↻:

Suosittellemme käyttämään tätä "peruutusvaihdetta" näissä tapauksissa:

- Avaa lukkorengas ja irrota sitten reikälevy ja ristiterä. Käytä kytkintä -asennossa sekunnin ajan, niin ruuvi tulee ulos automaattisesti.
- Vaihdetta voi käyttää tukoksen tai jumiutumineen laitteen avaamiseen. Aseta kiertokytkin 0-asetoon, odota hetki ja kierrä se sitten -asetoon. Lihamyllä vapauttaa tukoksen ruuvilta.

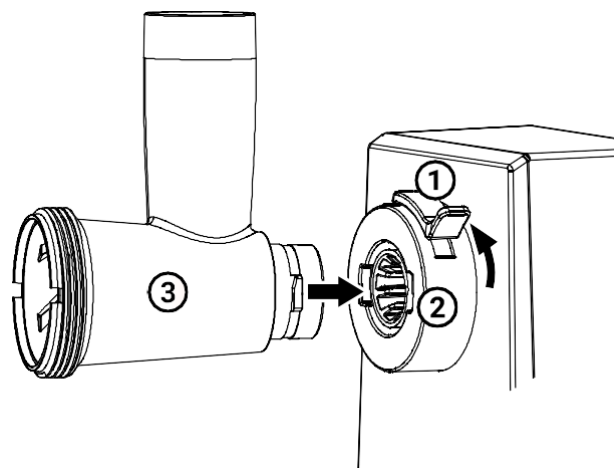


Jauhinrunгон kiinnittäminen



Katso, ettei laite ole kytketty verkkovirtaan, ennen kuin kiinnität osia.

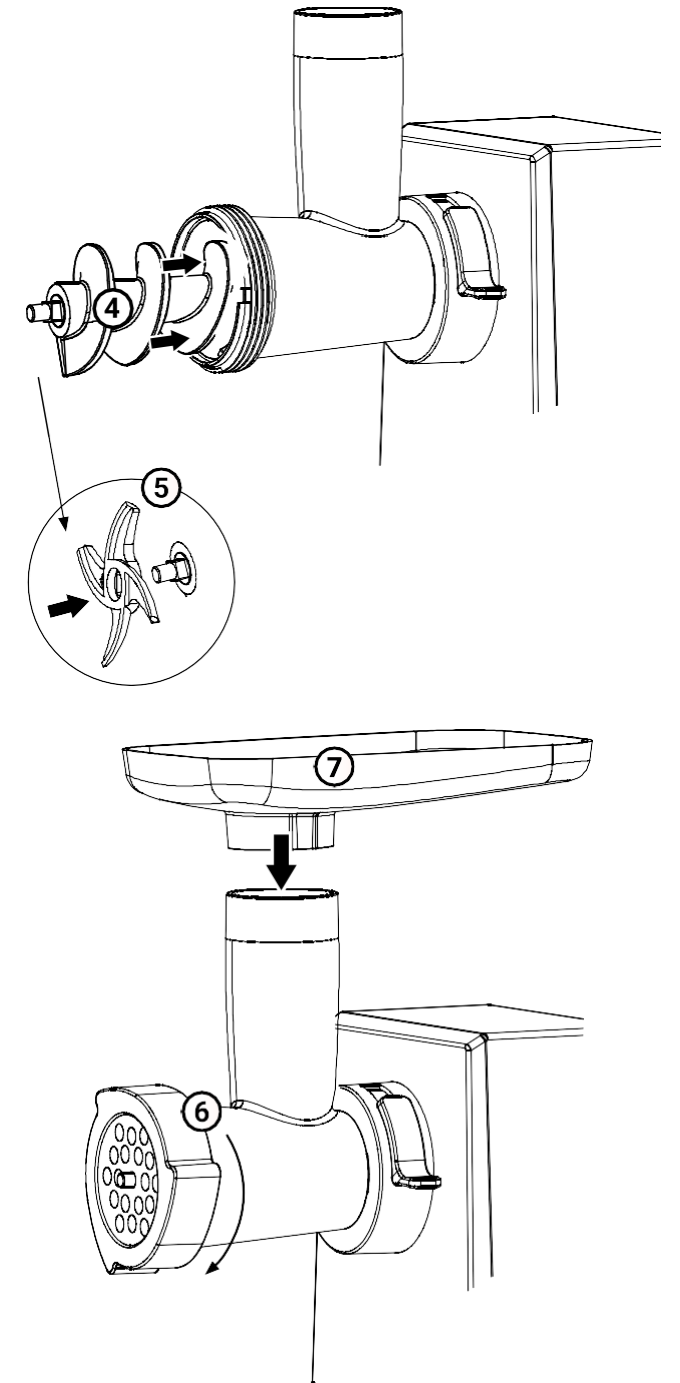
- Nosta ylös salpa ① avataksesi pikaliittimen ②.
Vie jauhinerunko ③ liitimeen suorassa ja perille saakka.
Sen on oltava kokonaan paikallaan pikaliittimessä ②, jotta salvan voisi painaa kiinni.
- Paina salpaa ① myötäpäivään lukitaksesi pikaliittimen ②.
- Aseta ruuvi ④ rungon sisään siten, että sen kierre on yhdensuuntainen moottoriosan vetoakselin kanssa.
Kierrä ruuvia kevyesti myötäpäivään, kunnes se liukuu koloonsa.



- Aseta ristiä terä ruuvin neliskanttiseen kantaan ⑤. Terän tasainen puoli tulee jauhinhrunгон suuta kohti. Vinkki: Terä käy ruuvin kantaan vain yhdellä tavalla.
- Valitse sopivankokosilla rei'illä varustettu reikälevy ja aseta se jauhinhrunkoon. Reikälevyn sakaroiden on asetettava oikein jauhinhrunгон suulla oleviin loviin.

Vinkki: Käytä kunkin reikälevyn kanssa omaa ristiterää, niin jauhatuksen tekstuuri säilyy täydellisenä kauan.

- Aseta lukkorengas ⁽⁶⁾ jauhimen suulle ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se lukitsee jauhimen osat kevyesti paikoilleen.
- Aseta syöttöastia ⁽⁷⁾ syöttöputken päälle ja paina sitä alaspäin, kunnes se on varmasti paikoillaan.



Lihan jauhaminen

- Laita kiertokytkin 0-asentoon ja pistoke pistorasiaan. Laitte on nyt valmiustilassa.
- Laita jauhimen suun alle Landigin kätevä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vati, jonne kerääät valmiin jauhelihan.

Vinkki: Prosessoitavien elintarvikkeiden on oltava jäähdtyettyjä tai kevyesti pakastettuja. Parhaan tuloksen saat leikkaamalla prosessoitavan lihan n. 3-4 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.

Vinkki: Hienoa jauhelihaa tehdään parhaiten jauhamalla liha kahdesti; ensin suurireikäisellä levyllä (esim. 8 mm) ja sitten pienireikäisellä levyllä (esim. 3 mm).

- Käynnistä laite kiertokytimestä. Kierrä kytkin ensin asennosta 0 asentoon 1 valitaksesi ensimmäisen vaihteen. Anna laitteen käydä parin sekunnin ajan, ennen kuin kierrät kytkimen asentoon 2.
- Syötä lihaa/elintarvikkeita syöttöputkeen ainoastaan syöttökapulaa käyttäen. Älä paina liian voimakkaasti, koska laite vetää lihan ruuvien ja reikälevyn läpi lähes itsestään.



**Syötä massaa syöttöputkeen vain
syöttökapulalla. Älä käytä sormia tai mitään
muuta esinettä!**



**Älä anna laitteen käydä ilman prosessoitavaa
lihaa.**

Tyhjänä käyminen voi vahingoittaa laitetta. Liha toimii laitteen läpi kulkiessaan voiteluaineen tavoin. Sammuta laite välittömästi, kun prosessoitava liha loppuu.

- Kun jauhaminen on päättynyt, sammuta laite kiertämällä kiertokytkin portaittain asennosta 2 asentoon 0.

Irrota ehdottomasti pistoke pistorasiasta, ennen kuin aloitat laitteen puhdistamisen. Jauhimen purkaminen tapahtuu käänteisessä järjestyksessä kuin jo aiemmin ohjeistettu asentaminen.

Makkaroiden täyttäminen

- Jauhimen asentaminen tapahtuu muuten samalla tavalla kuin lihan jauhamista varten (ks. sivu 8), mutta ennen lukkorengasta jauhimeen asennetaan vielä makkarasuppilo ①.

Vinkki: Yksikin henkilö riittää täyttämään makkaroita lihamyllyllä, mutta suosittelemme silti tekemään niitä parityöskentelynä. Vaihtoehto: käytä Landigin kytkinpoljinta.

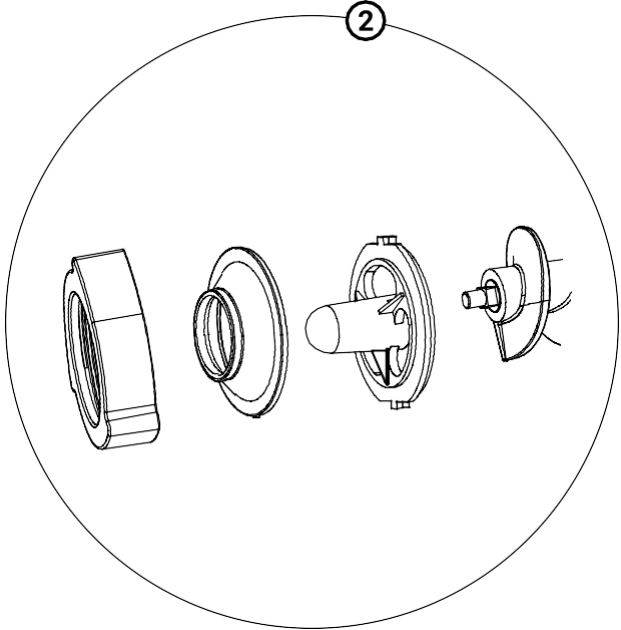
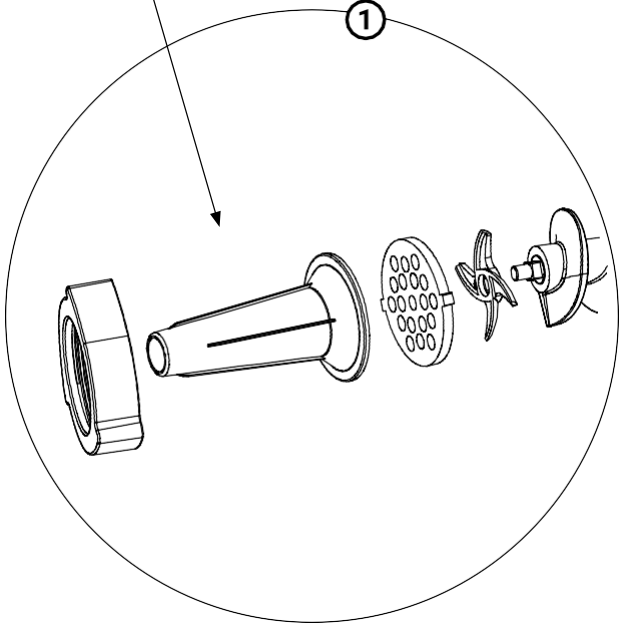
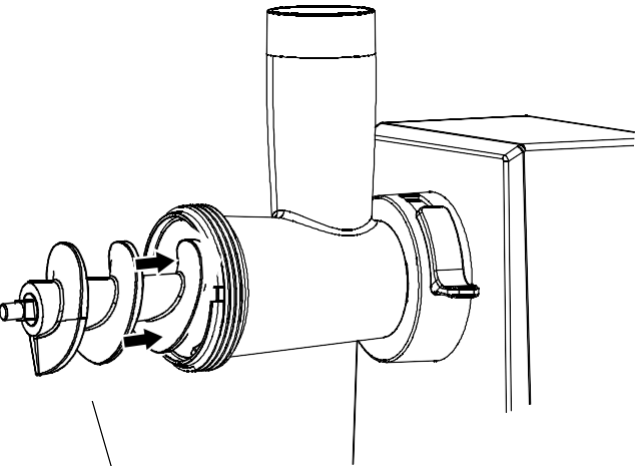
- Prosessoitavan makkaramassan on oltava jäähdytettyä. Älä ylitäytä syöttöastiaa massalla. Ruuville vievän syöttöputken on pysyttävä avoimena, jotta täyttö olisi hallittua.
- Laita makkarankuori täyttösuppilon päälle. Vedä 10–15 cm kuorta suppilon päältä ja solmi sen päähän solmu.

Vinkki: Saat paremman tuloksen, kun pidät keinokuorta tai luonnonkuorta ensin haaleassa vedessä n. 10 minuutin ajan.

- Käynnistä laite kiertokytkimestä. Kierrä kytkin ensin asennosta 0 asentoon 1 valitaksesi ensimmäisen vaihteen.
- Syötä putkeen varovasti massaa.
- Yksi henkilö käyttää lihamyllyä ja syöttää kapulalla massaa putkeen, kun toinen ohjaa massaa kuoreen.
- Ohjaa täyttyvä makkarankuori varovasti puhtaalle ja kuivalle alustalle. Älä täytä kuoren viimeisiä 10–15 senttimetriä.

Vinkki: Täytä kuorta hitaasti, jotta sen sisälle ei pääse muodostumaan ilmataskuja. Jos makkaraan jää kaikesta huolimatta näkyviä ilmataskuja, voit päästää niistä ilmat pois kätevästi Landigin makkaraneulalla.

- Kun koko kuori on täytetty, kierrä avoin pää umpeen ja sido se kiinni.
- Kierrä makkaraan halutessasi yksittäisiä pätkiä.
- Kun täyttö on päättynyt, sammuta laite kiertämällä kiertokytkin asennosta 1 asentoon 0.



Kibbeh-pyöryköiden tekeminen

Jauhimen asentaminen tapahtuu muuten samalla tavalla kuin lihan jauhamista varten (ks. sivu 8), paitsi reikälevy korvataan kibbeh-lisäosalla^②.

Tietoa: Kibbeh on perinteinen ruoka Lähi-idässä. Kibbeh tarkoittaa itämaisia mykyjä. Ne ovat pyöryköitä, jotka tehdään bulgur-vehnästä, jauhelihasta ja sipulista lihamyllyllä. Kibbeh-lisäosa antaa pyöryköille perinteisen munanmuodon. Tällaiset pyörykät on tarkoitus uppoaistaa.

Puhdistaminen, huolto ja säilyttäminen

VAROITUS

Varmista ennen puhdistamista, että laite on sammutettu ja että sen pistoke on irrotettu pistorasiasta.

- Paina pikaliittimen salpa ylös ja irrota jauhin pikaliittimestä.
- Pura jauhin ja pese sen osat perusteellisesti käsin kuumalla saippuavedellä.
- Pidä huolta siitä, että millekään pinnalle ei jää rasvaa tai öljyä. Huuhtelee kaikki osat perusteellisesti ja kuivaa ne.

TÄRKEÄÄ

Puhdista laite välittömästi käytön jälkeen.

VAROITUS

Älä upota moottoriosaa veteen tai muuhun nesteeseen.

- Puhdista moottoriosaa ainoastaan kostealla pyyhkeellä.

Huoltovinkki: Voitele reikälevyt ja terä elintarvikesopivalla silikonisuihkeella ennen jokaista käyttöä ja jokaisen käytön jälkeen.

Hävittäminen



Tätä tuotetta ei saa hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen joukossa. Se on vietävä kotitalouselektroniikan kierrätyspisteeseen. Se on ilmoitettu sekä käyttöohjeisiin että itse tuotteeseen painetulla erilliskeräysmerkinnällä. Laitteen materiaalit ovat merkintöjensä mukaan kierrätettävissä. Viemällä vanhan laitteen kierrätettäväksi joko raaka-aineena tai muulla tavalla teet tärkeän teon ympäristön suojelemiseksi. Kysy tarvittaessa kunnaltasi, missä on sopiva kierrätyspaikka.

SER-rekisterinro DE 86929896

Asiakaspalvelu

Mikäli Landig-lihamyllyssäsi on valmistusvika, käänny jälleenmyyjän puoleen tai ota yhteyttä Landigin asiakaspalveluun soittamalla numeroon +49 758 190 430 tai lähettämällä sähköpostia osoitteeseen info@landig.com (suom. huom.: palvelukieli on oletettavasti saksa/englanti).

TÄRKEÄÄ

Älä laita alumiinisia osia (ruuvi ja jauhinrunko) tiskikoneeseen vaan pese ne käsin!