



ELVITA

**124234**

**User manual**

Meat grinder for CKM5716S

**Gebrauchsanweisung**

Fleischwolf für CKM5716S

**Bruksanvisning**

Köttkvarn för CKM5716S

**Bruksanvisning**

Kjøttkvern for CKM5716S

**Brugermanual**

Kødhakker til CKM5716S

**Käyttöohje**

Lihamyylly CKM5716S:lle

**Notendahandbók**

Kjötkvörn fyrir CKM5716S

## Thank you

for your trust and the purchase of our product. Make sure you have received an undamaged product. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the product, or the regional warehouse from which it was supplied.

## Danke

für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Produktes. Vergewissern Sie sich, dass Sie ein unbeschädigtes Produkt erhalten haben. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das regionale Lager, aus dem es geliefert wurde.

## Tack

för ditt förtroende och för köpet av vår produkt. Kontrollera att produkten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker en transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte produkten av, eller den lokala butiken som levererade den.

## Takk

for at du valgte et av våre produkter. Forsikre deg om at produktet du har mottatt, er uskadet. Hvis du oppdager en transportskade, kontakter du selgeren du kjøpte produktet av eller lageret som produktet ble levert fra.

## Tak,

fordi du har valgt at købe dette produkt. Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra.

## Kiitos

luottamuksestasi ja tuotteemme ostamisesta. Tarkista, ettei tuotteessa ole vaurioita. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteyttä tuotteen myyjään tai paikalliseen myymälään, josta se toimitettiin.

## Þakka þér fyrir

fyrir traust þitt og kaup á vöru okkar. Gakktu úr skugga um að þú hafir fengið óskemmda vöru. Ef skemmdir vegna flutninga finnast skaltu hafa samband við söluaðilann sem þú keyptir vöruna af, eða vöruhúsið á svæðinu þaðan sem því var dreift.

Language: en-GB, de-DE, sv-SE, nb-NO, da-DK, fi-FI, is-IS  
Publication date: 2025-02-05

The information may be subject to changes. Inadvertent errors in information may occur.

This document and its content, including written material and images, are the property of Elon Group AB. You may not copy, reproduce, modify, republish or distribute this document or any of its content without express written permission from Elon Group AB. © 2025, Elon Group AB. All rights reserved.

## English

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| OVERVIEW.....                  | 5  |
| READ THIS! .....               | 5  |
| SAFETY .....                   | 6  |
| USING THE MEAT GRINDER .....   | 8  |
| CLEANING AND MAINTENANCE ..... | 11 |
| TROUBLESHOOTING.....           | 12 |

## Deutsch

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| ÜBERSICHT .....                   | 13 |
| BITTE LESEN! .....                | 13 |
| SICHERHEIT .....                  | 14 |
| VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS ..... | 16 |
| REINIGUNG UND WARTUNG .....       | 19 |
| FEHLERSUCHE .....                 | 20 |

## Svenska

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| ÖVERSIKT .....                | 22 |
| LÄS DETTA! .....              | 22 |
| SÄKERHET .....                | 23 |
| ANVÄNDA KÖTTKVARNEN .....     | 25 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL ..... | 28 |
| FELSÖKNING .....              | 29 |

## Norsk

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| OVERSIKT .....                  | 30 |
| LES DETTE! .....                | 30 |
| SIKKERHET .....                 | 31 |
| BRUKE KJØTTKVERNEN .....        | 33 |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD ..... | 36 |
| FEILSØKING .....                | 37 |

## Dansk

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| OVERSIGT .....                     | 38 |
| LÆS DETTE! .....                   | 38 |
| SIKKERHED .....                    | 39 |
| BRUG AF KØDHAKKEREN .....          | 41 |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE ..... | 44 |
| FEJLFINDING .....                  | 45 |

## Suomi

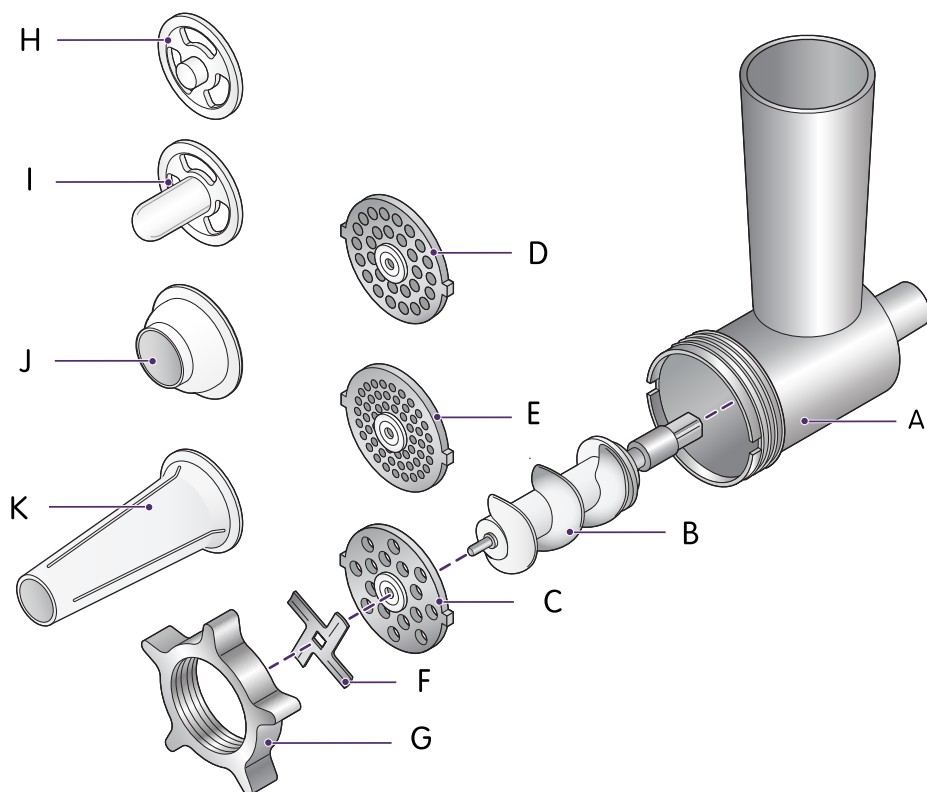
|                           |    |
|---------------------------|----|
| YLEISKUVAUS .....         | 46 |
| LUE TÄMÄ! .....           | 46 |
| TURVALLISUUS .....        | 47 |
| LIHAMYLLYN KÄYTTÖ .....   | 49 |
| PUHDISTUS JA HUOLTO ..... | 52 |
| VIANMÄÄRITYS .....        | 53 |

## Íslenska

|               |    |
|---------------|----|
| YFIRLIT ..... | 54 |
|---------------|----|

|                              |    |
|------------------------------|----|
| LESTU ÞETTA! .....           | 54 |
| ÖRYGGI.....                  | 55 |
| NOTKUN KJÖTKVARNARINNAR..... | 57 |
| HREINSUN OG VIÐHALD .....    | 60 |
| BILANAGREINING .....         | 61 |

## OVERVIEW



- A** Grinder body
- B** Grinder worm
- C** Coarse plate
- D** Middle size plate
- E** Fine plate
- F** Blade

- G** Tightening ring
- H** Sausage bracket
- I** Meat roll bracket
- J** Meat roll tool
- K** Sausage tool

## READ THIS!

**WARNING!**

Read the safety information and the instructions before installing or using this product. Only use this product as described in these instructions. The manufacturer is not liable for damages resulting from improper use.

## SAFETY

### Intended use

This product is intended exclusively for indoor use in a household or similar environments, such as:

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farmhouses;
- use by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast-type environments;

The meat grinder accessories are designed for use with meat grinder fittings, meat roll fittings, enema fittings, and other related tasks.

### General safety

**WARNING!**

Risk of physical injury!

- Do not move the product or touch any moving parts while it is in use.
- Do not allow the product to come into contact with metal objects, tableware, or other items while in use to avoid personal injury or damage to the product.
- Do not install or dismantle the product while in use.
- Do not let fingers, skin, clothing, hair, or jewellery come into contact with moving parts when the machine is in operation. This may result in personal injury or damage to the product.
- Be careful when handling the sharp meat grinder plate and blade, particularly during cleaning, disassembly, or accessory assembling.
- Do not use the product if it is damaged. Repairs must only be performed by authorised service technicians.
- Do not leave the product unattended while in use.

**CAUTION!**

- When feeding food into the grinder, use the correct push rod and do not use any items other than the push rod.
- Do not allow broken bones, meat skin, or hard shells enter the product during use, as this may result in personal injury or damage to the product.
- Do not place the product in a disinfection cabinet for sterilization or disinfection.
- Always turn off and disconnect the product from the power supply if it is stuck or experiences other abnormalities during use. Clean out the ingredients before using it again.
- It is recommended to operate the product for 4-5 minutes and then let it rest for 15 minutes to help prolong the product's lifespan and prevent safety hazards.
- It is not recommended to run the product empty on the mixer for more than 3 minutes.

**NOTE!**

- When positioning the product before use, ensure the table is clean.
- After using the product, clean all parts that came into contact with food to prevent odours, residue buildup, and corrosion.

## Safety for children and people with disabilities

**WARNING!**

Only let the following groups use the product if they are supervised or if instructions are provided to them about how to use the product in a safe way. They must understand the hazards involved.

- Children 8 years and older. (Children younger than 8 years must be continuously supervised, or be kept away from the product.)
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- People with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- People with a lack of experience and knowledge.

**WARNING!**

- Children must not play with the product. The meat grinder is not a toy.
- Keep the product out of reach of children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. Recycling packaging, while observing national and local regulations, can reduce the consumption of raw materials and the amount of waste in landfill sites.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

## Unpack the meat grinder

Check the packaging and product for any damage. If the packaging or product is damaged, contact the transport operator and the retailer where the product was purchased.

Keep the original packaging to store the meat grinder when not in use.

## USING THE MEAT GRINDER

### Before first use

Before first use, remove the product packaging, and thoroughly clean all surfaces of the product that come into contact with food.

## User instructions



#### **WARNING!**

- Always use a well-grounded power outlet when plugging in the stand mixer.
- Always turn off and disconnect the product from the power supply before installing the accessories.



#### **CAUTION!**

- If your product does not work properly under normal conditions, please contact your dealer with your proof of purchase.
- Remove the outer skin and bones from the meat.
- Remove hard shells from nuts.



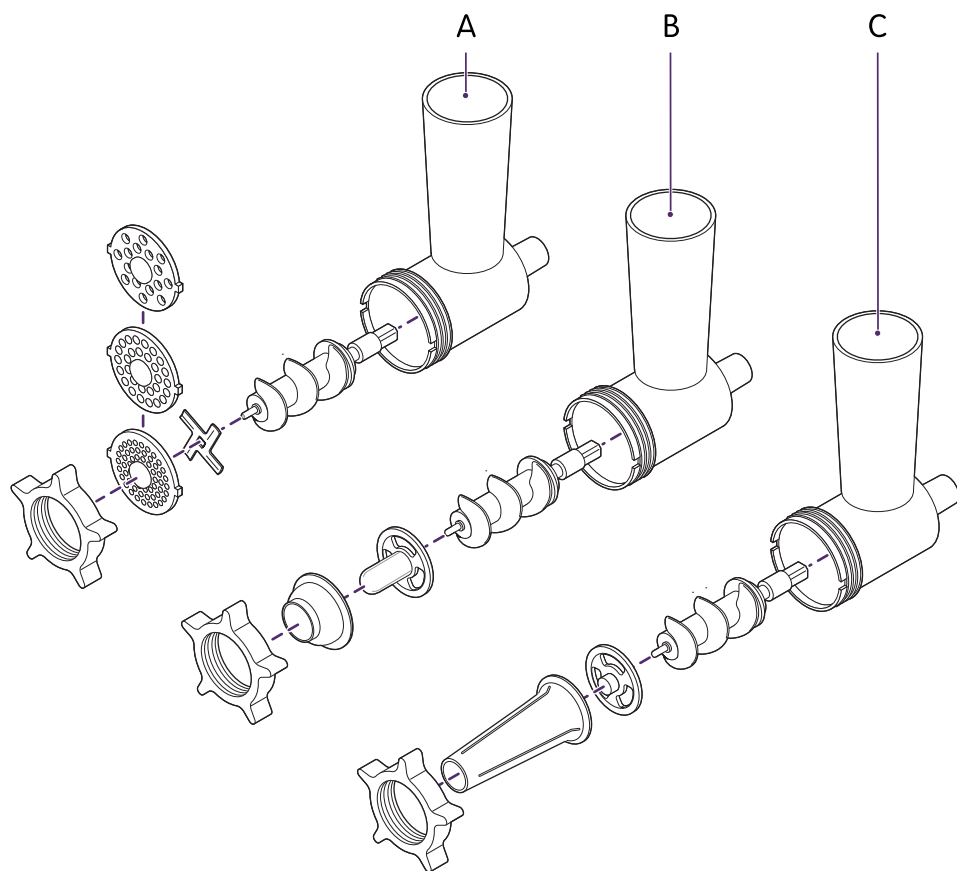
#### **NOTE!**

Place the stand mixer near the power outlet so you quickly can turn off the stand mixer, if needed.

1. Assemble the meat grinder
  - a. Turn off and unplug the mixer.
  - b. Lift or remove the mixer accessory cover.
  - c. Insert the grinder worm into the grinder body.
  - d. Select the required accessories according to section "Assemble the meat grinder", page 9, complete the assembling of the meat grinder, and tighten the tightening ring and grinder body.
  - e. Insert the host shaft into the mixer interface, ensuring it fits securely. Rotate the wire cutter as needed. When properly fitted, the pin on the accessory casing will align with the groove on the sleeve.
  - f. Tighten the mixer accessory knob until the accessory is securely attached to the mixer.
2. Use the meat grinder
  - a. Ensure the product is properly assembled before use.
  - b. Set the desired speed according to the section "Speed settings", page 11.
3. Disassemble the accessories, clean, and store the meat grinder according to section "Clean the meat grinder", page 11.

## Assemble the meat grinder

Prepare the meat grinder by assembling the accessories in the correct order based on the specific meat grinder you intend to use. Follow the instructions for the selected accessory to ensure proper assembly.



| Type of meat  | Assemble in this order                                                                              |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Mince meat | Grinder body + grinder worm + blade + plate (choose the one suited to your task) + tightening ring. |
| B. Meat roll  | Grinder body + grinder worm + meat roll bracket + meat roll tool + tightening ring.                 |
| C. Sausage    | Grinder body + grinder worm + sausage bracket + sausage tool + tightening ring.                     |

Speed settings

| Accessories | Speed                                             | Recommendations                                                                                                                                                                                          |
|-------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mince meat  | Range 4-6 (Recommended speed range 120 - 150 RPM) | <ul style="list-style-type: none"><li>Fine holes: Use for raw meat, fish, small nuts, or cooked meat for meat stuffing.</li><li>Medium holes / large holes: Used for raw meat, fish, and nuts.</li></ul> |
| Meat roll   | Range 1 - 2 (Recommended speed range 50 - 80 RPM) | Use for meat rolls.                                                                                                                                                                                      |
| Sausage     | Range 1 - 2 (Recommended speed range 50 - 80 RPM) | Use for sausages and other dishes.                                                                                                                                                                       |

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the meat grinder

Clean the product regularly.



CAUTION!

- Do not use metal items, such as knives or other sharp objects, to clean the meat grinder.
- Do not use towels or any other hard fabrics to clean the meat grinder.

Clean the meat grinder accessories:

- After using the stand mixer, remove the meat grinder accessories and use a clean brush to remove any remaining food from each accessory.
- Use detergent to clean stubborn stains on the surface, then rinse with water.  
**NOTE! After cleaning the meat knife and meat knife plate, it is recommended to apply edible oil to prevent fading and rust.**
- Wipe off the surface moisture from the accessories.
- After wiping off the surface moisture from the accessories, re-install them and place them at room temperature.

WARNING!

- Do not dry the product at high temperatures or expose it to direct sunlight.
- Do not disinfect the product in a disinfection cabinet.

- Store the cleaned product in its original packaging in a dry place at room temperature when not in use.

# TROUBLESHOOTING

## Troubleshooting

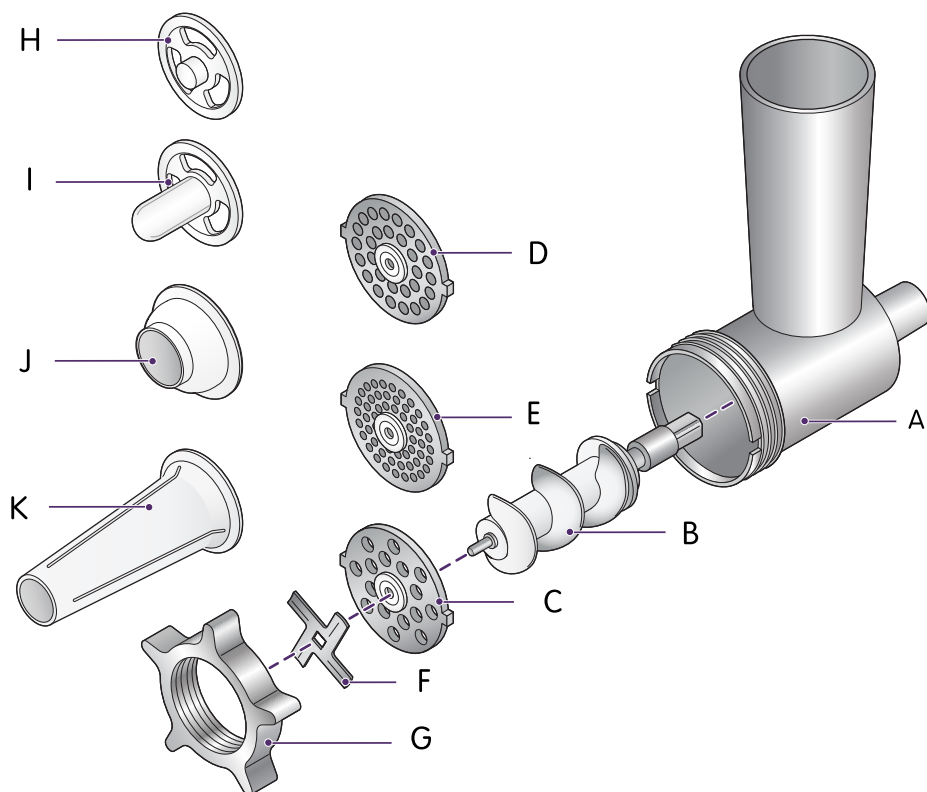


**WARNING!**

- Only authorised technicians may carry out repairs. Do not attempt repairs yourself, as this will void the warranty.
- If you experience problems with the product, refer to this user manual. If the product still does not work, contact the retailer where you purchased it.
- If the stand mixer is not functioning properly, refer to the stand mixer user manual or contact the retailer where you purchased it.

| Problem                                             | Cause                                       | Remedy                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The meat grinder is not working correctly.          | The meat grinder is not assembled correctly | Disassemble the product and reinstall it correctly according to the "Using the meat grinder" instructions. |
| The meat grinder shakes during use                  | The screws are not completely tightened     | Tighten the screws.                                                                                        |
| The meat grinder is running slowly                  | Wrong speed                                 | Adjust to the correct speed according to section "Speed settings", page 11.                                |
| The meat grinder produces food slowly or not at all | Food blockage                               | Disassemble the product to remove the blockage.                                                            |

# ÜBERSICHT



- A** Møhlengehäuse
- B** Møhlenschncke
- C** Grobblech
- D** Mittelgroße Platte
- E** Schmale Platte
- F** Klinge

- G** Dichtungsring
- H** Wursthälter
- I** Fleischrollenhalter
- J** Fleischrollenwerkzeug
- K** Wurstwerkzeug

**BITTE LESEN!**

**WARNUNG!**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen. Verwenden Sie dieses Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

## SICHERHEIT

### Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Innenräumen in einem Haushalt oder ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B.:

- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Verwendung von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;

Das Fleischwolf-Zubehör ist für die Verwendung mit Fleischwolf-, Fleischrollen- und Klistierbeschlägen sowie für andere damit zusammenhängende Aufgaben bestimmt.

### Allgemeine Sicherheit

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr!

- Bewegen Sie das Gerät nicht und berühren Sie keine beweglichen Teile, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs nicht mit Metallgegenständen, Geschirr oder anderen Gegenständen in Berührung kommt, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Montieren oder demontieren Sie das Gerät nicht, während es in Gebrauch ist.
- Achten Sie darauf, dass Finger, Haut, Kleidung, Haare oder Schmuck nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen, wenn die Maschine in Betrieb ist. Dies kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der scharfen Fleischwolfplatte und dem Messer, insbesondere bei der Reinigung, der Demontage oder der Montage von Zubehör.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Reparaturen dürfen nur von befugten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während Sie es benutzen.

**VORSICHT!**

- Wenn Sie Lebensmittel in den Fleischwolf geben, verwenden Sie die richtige Schubstange und verwenden Sie keine anderen Gegenstände als die Schubstange.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs keine gebrochenen Knochen, Fleischhäute oder harte Schalen in das Gerät gelangen, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht zur Sterilisation oder Desinfektion in einen Desinfektionsschrank.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es stecken bleibt oder andere Anomalien während des Gebrauchs auftreten. Reinigen Sie die Zutaten, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Es wird empfohlen, das Gerät 4-5 Minuten in Betrieb zu nehmen und es dann 15 Minuten ruhen zu lassen, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und Gefahren zu vermeiden.
- Ein Leerlaufen des Gerätes über einen Zeitraum von mehr als 3 Minuten wird nicht empfohlen.

**HINWEIS!**

- Achten Sie darauf, dass der Tisch vor dem Aufstellen des Geräts sauber ist.
- Reinigen Sie nach der Verwendung des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, um Geruchsbildung, Rückstände und Korrosion zu vermeiden.

## Sicherheit für Kinder und Menschen mit Behinderungen

**WARNUNG!**

Lassen Sie die folgenden Personengruppen das Produkt nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn ihnen Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben werden. Sie müssen die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder ab 8 Jahren und älter. (Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt werden oder vom Gerät ferngehalten werden).
- Kinder unter 3 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.
- Personen mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen.

**WARNUNG!**

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Fleischwolf ist kein Spielzeug.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise. Die Wiederverwertung von Verpackungen unter Beachtung der nationalen und lokalen Vorschriften kann den Verbrauch von Rohstoffen und die Abfallmenge auf den Deponien verringern.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallentsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten. Nähere Informationen über das Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde für Abfallwirtschaft, bei Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

## Auspacken des Fleischwolfs

Überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät auf eventuelle Schäden. Wenn die Verpackung oder das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich an das Transportunternehmen und an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Bewahren Sie die Originalverpackung auf, um den Fleischwolf lagern zu können, wenn er nicht benutzt wird.

## VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS

### Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch die Produktverpackung entfernen und alle Produktoberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich reinigen.

### Benutzerhinweise

**WARNUNG!**

- Schließen Sie das Küchengerät immer an eine gut geerdete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör anbringen.

**VORSICHT!**

- Wenn Ihr Gerät unter normalen Bedingungen nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte mit Ihrem Kaufbeleg an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die äußere Haut und die Knochen vom Fleisch.
- Harte Schalen von Nüssen entfernen.

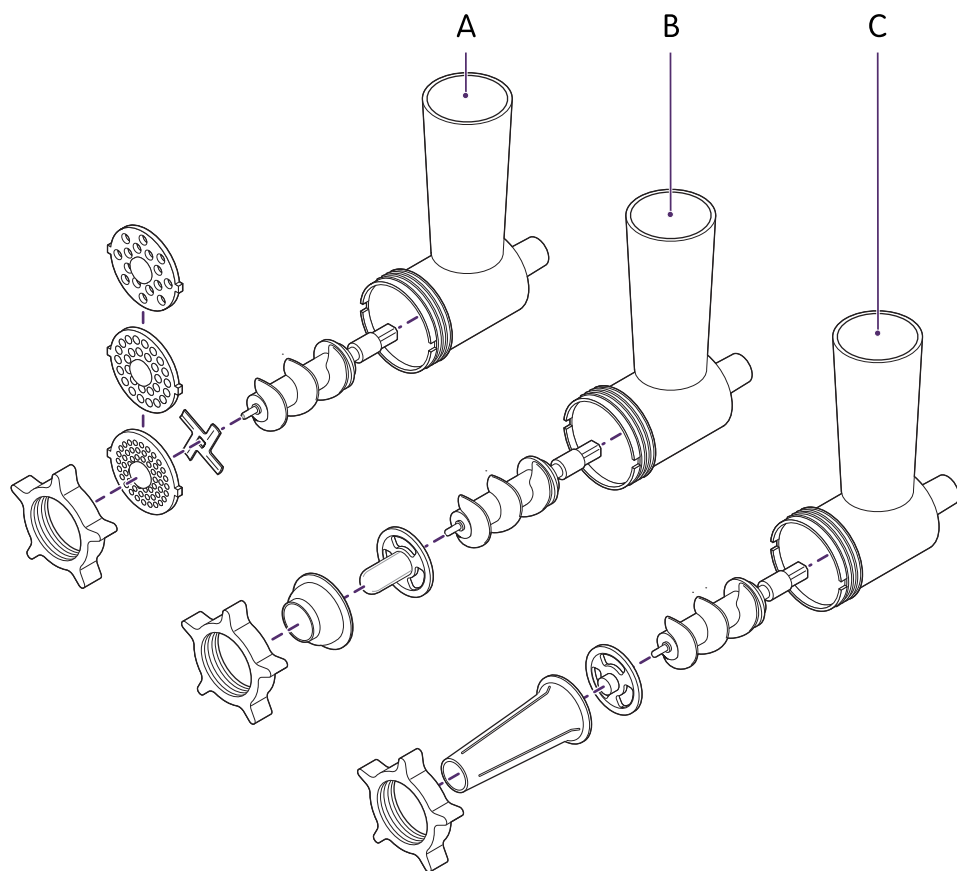
**HINWEIS!**

Stellen Sie das Küchengerät in der Nähe der Steckdose auf, damit Sie es bei Bedarf schnell ausschalten können.

1. Montage des Fleischwolfs
  - a. Schalten Sie den Blender aus und ziehen Sie den Stromstecker.
  - b. Heben Sie die Zubehörabdeckung des Blenders an oder nehmen Sie sie ab.
  - c. Setzen Sie die Mühlenschnecke in das Mühlgeläuse ein.
  - d. Wählen Sie das benötigte Zubehör gemäß Abschnitt "Montage des Fleischwolfs", Seite 17 aus, bauen Sie den Fleischwolf zusammen und ziehen Sie den Dichtungsring und das Mühlgeläuse fest.
  - e. Führen Sie den Aufnahmeschaft in den Blenderanschluss ein und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt. Drehen Sie den Drahtschneider nach Bedarf. Bei korrekter Montage ist der Stift des Zubehörgeläuses in einer Linie mit der Nut in der Hülse.
  - f. Ziehen Sie den Zubehöorknopf des Blenders fest, bis das Zubehör sicher am Blender befestigt ist.
2. Verwendung des Fleischwolfs
  - a. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
  - b. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit gemäß Abschnitt "Geschwindigkeitseinstellungen", Seite 19 ein.
3. Demontieren Sie das Zubehör, reinigen und lagern Sie den Fleischwolf gemäß Abschnitt "Reinigen des Fleischwolfs", Seite 19.

## Montage des Fleischwolfs

Bereiten Sie den Fleischwolf vor, indem Sie das Zubehör in der richtigen Reihenfolge zusammenbauen, je nachdem, welchen Fleischwolf Sie verwenden möchten. Befolgen Sie die Anweisungen für das ausgewählte Zubehör, um eine ordnungsgemäße Montage zu gewährleisten.



| Fleischart      | Montieren Sie in dieser Reihenfolge                                                                           |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Hackfleisch  | Mühlengehäuse + Mühlenschnecke + Klinge + Platte (wählen Sie die für Ihre Aufgabe geeignete) + Dichtungsring. |
| B. Fleischrolle | Mühlengehäuse + Mühlenschnecke + Fleischrollenhalter + Fleischrollenwerkzeug + Dichtungsring.                 |
| C. Wurst        | Mühlengehäuse + Mühlenschnecke + Wursthalterung + Wurstwerkzeug + Dichtungsring.                              |

## Geschwindigkeitseinstellungen

| Zubehör      | Geschwindigkeit                                           | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hackfleisch  | Bereich 4-6 (empfohlener Drehzahlbereich 120 - 150 U/min) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Schmale Löcher: Geeignet für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch für Fleischfüllungen.</li> <li>Mittlere Löcher / große Löcher: Wird für rohes Fleisch, Fisch und Nüsse verwendet.</li> </ul> |
| Fleischrolle | Bereich 1-2 (empfohlener Drehzahlbereich 50 - 80 U/min)   | Verwendung für Fleischrollen.                                                                                                                                                                                                                              |
| Wurst        | Bereich 1-2 (empfohlener Drehzahlbereich 50 - 80 U/min)   | Verwendung für Wurst und andere Gerichte.                                                                                                                                                                                                                  |

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Reinigen des Fleischwolfs

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.



#### VORSICHT!

- Benutzen Sie keine Metallgegenstände wie Messer oder andere scharfe Gegenstände, um den Fleischwolf zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Fleischwolfs keine Handtücher oder andere harte Stoffe.

Reinigen des Fleischwolfzubehörs:

- Nach Gebrauch des Küchengeräts die Zubehöerteile des Fleischwolfs abnehmen und mit einer sauberen Bürste alle Lebensmittelreste von den Zubehörteilen entfernen.
- Hartnäckige Flecken auf der Oberfläche mit Spülmittel reinigen, dann mit Wasser abspülen.  
**HINWEIS! Nach der Reinigung des Fleischmessers und der Fleischmesserplatte empfiehlt es sich, Speiseöl aufzutragen, um Ausbleichen und Rost zu verhindern.**
- Wischen Sie die Feuchtigkeit von der Oberfläche des Zubehörs ab.

4. Nachdem Sie die Oberflächenfeuchtigkeit von den Zubehörteilen abgewischt haben, bauen Sie sie wieder ein und lagern Sie sie bei Raumtemperatur.

**WARNUNG!**

- **Trocknen Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen und setzen Sie es nicht dem direkten Sonnenlicht aus.**
  - **Desinfizieren Sie das Gerät nicht in einem Desinfektionsschrank.**
- Lagern Sie das gereinigte Gerät in der Originalverpackung an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur, wenn Sie es nicht benutzen.

**FEHLERSUCHE**

**Fehlersuche**



**WARNUNG!**

- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- Wenn Sie Probleme mit dem Gerät haben, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung. Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.
- Wenn das Küchengerät nicht richtig funktioniert, sehen Sie in der Gebrauchsanweisung nach oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

| Problem                                     | Ursache                                        | Abhilfe                                                                                                                 |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Fleischwolf funktioniert nicht richtig. | Der Fleischwolf wurde nicht richtig montiert   | Nehmen Sie das Gerät auseinander und bauen Sie es gemäß der Anleitung „Verwendung des Fleischwolfs“ wieder richtig ein. |
| Der Fleischwolf wackelt bei der Benutzung   | Die Schrauben sind nicht vollständig angezogen | Ziehen Sie die Schrauben fest.                                                                                          |

| Problem                                                         | Ursache                 | Abhilfe                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Fleischwolf läuft langsam                                   | Falsche Geschwindigkeit | Stellen Sie die richtige Geschwindigkeit gemäß Abschnitt "Geschwindigkeitseinstellungen", Seite 19 ein. |
| Der Fleischwolf verarbeitet Lebensmittel langsam oder gar nicht | Lebensmittelverstopfung | Nehmen Sie das Gerät auseinander, um die Verstopfung zu beseitigen.                                     |



**VARNING!**

Läs säkerhetsinformationen och instruktionerna innan du installerar eller använder denna produkt. Använd endast den här produkten enligt beskrivningen i de här instruktionerna. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning.

## SÄKERHET

### Avsedd användning

Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk i ett hushåll eller liknande miljöer, t.ex:

- i personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsplatser,
- på lantbruk,
- användas av gäster på hotell, motell och i andra boendemiljöer,
- på bed and breakfast, vandrarhem och liknande.

Köttkvarnens delar är utformade för att användas tillsammans med tillsatser för att mala kött, för att göra köttfärsrullar, för korvstoppling och andra relaterade uppgifter.

### Allmän säkerhet

**VARNING!**

Risk för fysiska skador!

- Flytta inte på produkten och vidrör inga rörliga delar när den är igång.
- Låt inte produkten komma i kontakt med metallföremål, porslin eller andra föremål när den är igång för att undvika personskador eller skador på produkten.
- Delar får inte sättas dit eller tas bort när produkten är igång.
- Låt inte fingrar, hud, kläder, hår eller smycken komma i kontakt med rörliga delar när maskinen är igång. Detta kan leda till personskador eller skador på produkten.
- Var försiktig när du hanterar köttkvarnens vassa hålskiva och kniv, särskilt vid rengöring, demontering eller montering av tillbehören.
- Använd inte produkten om den är skadad. Reparationer får endast utföras av auktoriserade servicetekniker.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den är igång.

**FÖRSIKTIGHET!**

- När du matar in livsmedel i kvarnen ska du använda den tillhörande påmataren och inte använda något annat än påmataren.
- Låt inte bendelar, skinn eller hårda skal komma in i produkten under användning, eftersom detta kan orsaka personskador eller skador på produkten.
- Placera inte produkten i ett desinfektionsskåp för sterilisering eller desinfektion.
- Stäng alltid av och koppla bort produkten från strömförsörjningen om den fastnar eller uppvisar andra avvikelser under användning. Ta bort ingredienserna innan du använder den igen.
- Vi rekommenderar att du använder produkten i 4-5 minuter och sedan låter den vila i 15 minuter för att hjälpa till att förlänga produktens livslängd och förhindra säkerhetsrisker.
- Vi rekommenderar inte att produkten körs tom på köksmaskinen i mer än 3 minuter.

**OBS!**

- Se till att bordet är rent när du placerar ut produkten före användning.
- Efter att produkten använts ska alla delar som kommit i kontakt med livsmedel rengöras för att förhindra dålig lukt, ansamling av matrester och korrosion.

## Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar

**VARNING!**

Låt endast följande grupper använda produkten om de övervakas eller har instruerats om hur man använder produkten på ett säkert sätt. De måste förstå riskerna det innebär.

- Barn från 8 år och äldre. (Barn som är yngre än 8 år måste övervakas hela tiden, eller hållas borta från produkten.)
- Barn under 3 år får endast vistas i närheten av enheten om de hålls under ständig uppsikt.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.
- Personer som saknar erfarenhet och kunskap.

**VARNING!**

- Barn får inte leka med produkten. Köttkvarnen är inte en leksak.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

## Bortskaffning



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Återvinn förpackningen i enlighet med lokala lagar och föreskrifter för att minska förbrukningen av råmaterial och mark som används för deponering av avfall.

Genom att avfallshantera denna produkt på korrekt sätt förhindrar du att den inverkar negativt på miljö och människors hälsa, vilket hade varit fallet om den inte avfallshanterades. För mer information om återvinning av produkten, kontakta lokala myndigheter som ansvarar för avfallshantering eller butiken där du köpte produkten.

## Packa upp köttkvarnen

Kontrollera förpackningen och produkten avseende skador. Om förpackningen eller produkten har skadats, kontakta transportoperatören och återförsäljaren där produkten har köpts.

Behåll originalförpackningen för att förvara köttkvarnen i när den inte används.

## ANVÄNDA KÖTTKVARNEN

### Innan första användning

Innan första användningen ska du ta bort produktens förpackning och noggrant rengöra alla ytor på produkten som kommer i kontakt med livsmedel.

## Användarinstruktioner



#### **VARNING!**

- Använd alltid ett korrekt jordat eluttag när du ansluter köksmaskinen till elnätet.
- Stäng alltid av produkten och koppla bort den från strömförsörjningen innan du installerar tillbehören.



#### **FÖRSIKTIGHET!**

- Om din produkt inte fungerar som den ska under normala förhållanden ska du kontakta din återförsäljare med ditt inköpsbevis.
- Ta bort det yttre skinet och benen från köttet.
- Ta bort hårda skal från nötter.



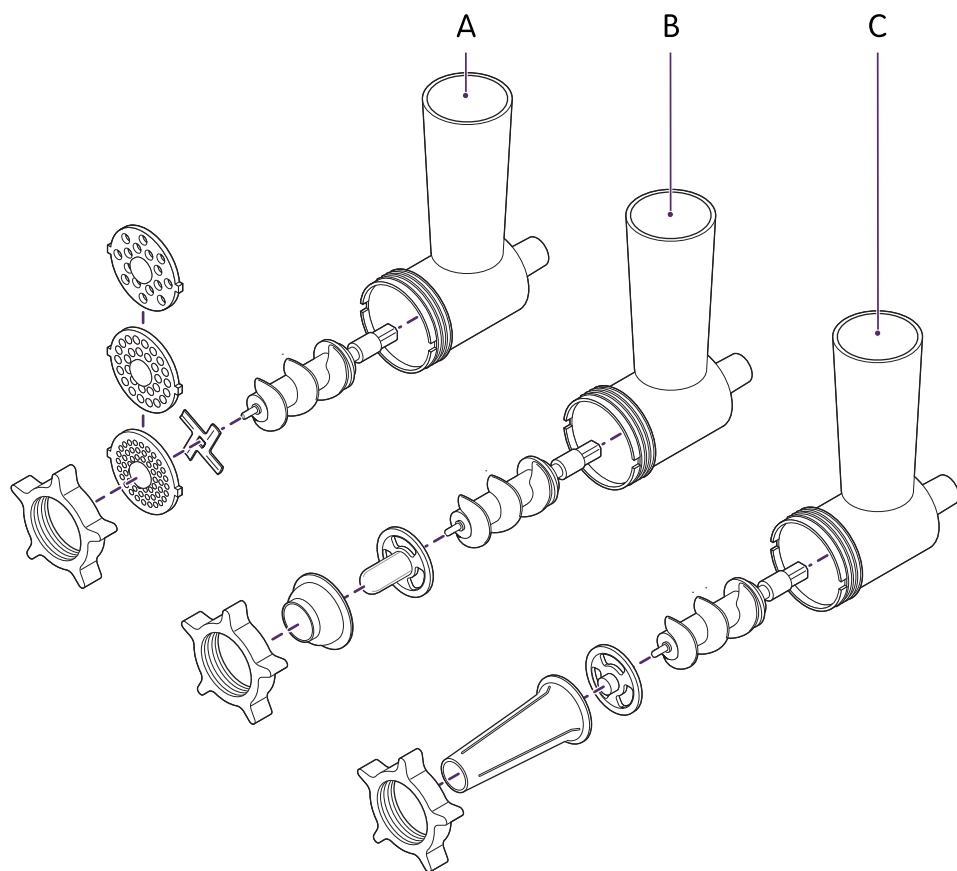
#### **OBS!**

Placera köksmaskinen nära eluttaget så att du snabbt kan stänga av den om det behövs.

1. Montera köttkvarnen
  - a. Stäng av och dra ur sladden till köksmaskinen.
  - b. Lyft eller ta bort täcklocket till köksmaskinens tillbehörsuttag.
  - c. För in kvarnskruben i kvarnhuset.
  - d. Välj de önskade tillbehören enligt avsnitt "Montera köttkvarnen", sida 26, slutför monteringen av köttkvarnen och dra åt låsringen på kvarnhuset.
  - e. Sätt in axeln i köksmaskinens uttag och se till att den sitter fast korrekt. Roter trådkaparen efter behov. När tillbehöret är korrekt monterat kommer stiftet på tillbehörshöljet att passa in med spåret på hylsan.
  - f. Dra åt tillbehörsfästets vred på köksmaskinen tills tillbehöret sitter ordentligt fast på köksmaskinen.
2. Använda köttkvarnen
  - a. Se till att produkten är korrekt monterad före användning.
  - b. Ställ in önskad hastighet enligt avsnitt "Hastighetsinställningar", sida 28.
3. Ta bort tillbehören, rengör och förvara köttkvarnen enligt avsnitt "Rengöra köttkvarnen", sida 28.

## Montera köttkvarnen

Förbered köttkvarnen genom att montera tillbehören i rätt ordning utifrån den specifika funktionen du vill använda. Följ instruktionerna för det valda tillbehöret för att säkerställa att du monterar det korrekt.



| Typ av kött      | Montera i denna ordning                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Köttfärs      | Kvarnhus + kvarnskruv + kniv + hålskiva (välj den som är lämplig för uppgiften) + låsring. |
| B. Köttfärsrulle | Kvarnhus + kvarnskruv + köttfärsrulle-ring + köttfärsrulle-horn + låsring.                 |
| C. Korv          | Kvarnhus + kvarnskruv + korvring + korvhorn + låsring.                                     |

## Hastighetsinställningar

| Tillbehör      | Varvtal                                                         | Rekommendationer                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köttfärs       | Hastighet 4-6 (rekommenderat varvtalsområde 120 - 150 varv/min) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fin hålskiva: Används till rått kött, fisk, små nötter eller tillagat kött för köttfyllning.</li> <li>Medelgrov / grov hålskiva: Används för rått kött, fisk och nötter.</li> </ul> |
| Köttfärsrullar | Hastighet 1-2 (rekommenderat varvtalsområde 50 - 80 varv/min)   | Använd till köttfärsrullar.                                                                                                                                                                                                |
| Korv           | Hastighet 1-2 (rekommenderat varvtalsområde 50 - 80 varv/min)   | Använd till korv och andra maträtter.                                                                                                                                                                                      |

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### Rengöra köttkvarnen

Rengör produkten regelbundet.



#### FÖRSIKTIGHET!

- Använd inte metallföremål, t.ex. knivar eller andra vassa föremål, när du rengör köttkvarnen.
- Använd inte handdukar eller andra hårda tyger när du rengör köttkvarnen.

Rengöra köttkvarnens tillbehör:

- Efter att du har använt köksmaskinen tar du bort köttkvarnstillbehören och använder en ren borste för att ta bort eventuella matrester från varje tillbehör.
- Använd diskmedel för att tvätta bort envisa fläckar på ytan och skölj sedan med vatten.  
**OBS! Efter att du har rengjort kniven och hålskivorna rekommenderar vi att du applicerar matolja på dem för att förhindra blekning och rost.**
- Torka bort fukt från tillbehörens ytor.
- När du har torkat bort fukt från tillbehörens ytor ska du sätta tillbaka dem och placera dem i rumstemperatur.

#### **WARNING!**

- Produkten får inte torkas i höga temperaturer eller utsättas för direkt solljus.**
- Desinficera inte produkten i ett desinfektionsskåp.**

- Förvara den rengjorda produkten i sin originalförpackning på en torr plats i rumstemperatur när den inte används.

## FELSÖKNING

### Felsökning



- VARNING!**
- Endast auktoriserade servicetekniker får utföra reparationer. Försök inte att reparera något själv, eftersom detta upphäver garantin.
  - Om du får problem med produkten, se den här bruksanvisningen. Om produkten fortfarande inte fungerar ska du kontakta återförsäljaren där du köpte den.
  - Om köksmaskinen inte fungerar korrekt ska du läsa köksmaskinens bruksanvisning eller kontakta återförsäljaren där du köpte den.

| Problem                                             | Orsak                                | Åtgärd                                                                                               |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köttkvarnen fungerar inte som den ska.              | Köttkvarnen är inte korrekt ihopsatt | Ta isär produkten och sätt tillbaka den på rätt sätt enligt instruktionerna i "Använda köttkvarnen". |
| Köttkvarnen skakar under användning                 | Skruvarna är inte helt åtdragna      | Dra åt skruvarna.                                                                                    |
| Köttkvarnen går långsamt                            | Fel hastighet                        | Ställ in rätt hastighet enligt avsnitt "Hastighetsinställningar", sida 28.                           |
| Köttkvarnen producerar mat långsamt eller inte alls | Igensatt av ingredienser             | Demontera produkten för att ta bort blockeringen.                                                    |



**ADVARSEL!**

Les sikkerhetsinformasjonen og anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet. Bruk produktet kun slik det beskrives i disse anvisningene. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes ikke-forskriftsmessig bruk.

## SIKKERHET

### Bruksområde

Dette produktet er kun ment å skulle brukes innendørs i husholdningsmiljøer eller tilsvarende, f.eks:

- kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- gårder;
- av gjester på hoteller, moteller og tilsvarende overnattingssteder;
- pensjonater;

Tilbehøret til kjøttkvernen er laget for å brukes med beslag for kjøttkvern, kjøtttrull og tarm, samt til andre lignende formål.

### Generell sikkerhet

**ADVARSEL!**

Fare for fysisk skade!

- Unngå å flytte produktet eller komme borti bevegelige deler mens produktet er i bruk.
- For å forebygge person- og produktskader er det viktig å holde metallgjenstander, service og andre gjenstander unna produktet mens det er i bruk.
- Produktet får ikke monteres eller demonteres mens det er i bruk.
- Pass på at fingre, hud, klær, hår eller smykker ikke kommer i berøring med bevegelige deler når maskinen er i bruk. Dette pga. faren for person- og produktskade.
- Vær forsiktig så du ikke skjærer deg på kjøttkvernplaten og bladet. Dette gjelder særlig ved rengjøring samt montering/demontering av tilbehør.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet. Kun autoriserte serviceteknikere får utføre reparasjonsarbeider.
- Ikke la produktet stå uten tilsyn mens det er i bruk.

**OBS!**

- Ikke bruk annet enn presstangen til å skyve inn mat i kvernen.
- Pass på at det ikke kommer beinsplinter, kjøttskinn eller hardt skall i produktet under bruk, da dette kan medføre person- eller produktskade.
- Produktet får ikke steriliseres eller desinfiseres i et kabinett for desinfeksjon.
- Hvis det oppstår blokkering eller andre problemer under bruk, må du slå av produktet og trekke ut støpselet. Tøm produktet for innhold før du tar det i bruk igjen.
- For å forlenge produktlevetiden og forebygge sikkerhetsrisiko anbefaler vi at du lar produktet kjøre i 4–5 minutter, og deretter lar det få avkjøle seg i 15 minutter.
- Unngå å la produktet kjøre i tom stand på kjøkkenmaskinen i over 3 minutter.

**NB:**

- Plasser produktet på en ren arbeidsflate når det skal brukes.
- For å unngå luktdannelse, rester og rust er det viktig at du etter hver bruk rengjør alle deler av produktet som har vært i kontakt med næringsmidler.

## Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne

**ADVARSEL!**

Følgende grupper skal kun bruke produktet hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger i hvordan produktet brukes på en trygg måte. De må forstå farene som er involvert.

- Barn fra 8 år og oppover. (Barn under 8 år må hele tiden være under tilsyn eller holdes unna produktet.)
- Barn under 3 år bør holdes unna eller være under konstant tilsyn.
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv funksjonsevne.
- Personer med manglende erfaring og kunnskap.

**ADVARSEL!**

- Barn må ikke leke med produktet. Kjøttkvernen er ikke en leke.
- Ikke la barn få tilgang til produktet.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet får ikke utføres av barn uten tilsyn.

## Kassering



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte. Gjenvinning av emballasje i henhold til nasjonale og lokale bestemmelser kan redusere forbruket av råmaterialer og avfallsmengden.

Ved å sørge for at produktet kasseres som det skal, bidrar du til hindre eventuell skade på miljø og mennesker, noe som kan skje hvis du kasserer det på annen måte. Kontakt lokale myndigheter med ansvar for avfallshåndtering, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte produktet hvis du ønsker mer informasjon om resirkulering av dette produktet.

## Pakke ut kjøttkvernen

Undersøk emballasjen og produktet med tanke på skade. Hvis emballasjen eller produktet er skadet, kontakter du transportøren og forhandleren du kjøpte produktet fra.

Oppbevar kjøttkvernen i originalemballasjen når den ikke er i bruk.

## BRUKE KJØTTKVERNEN

### Før første gangs bruk

Før du tar i bruk produktet for første gang, må du fjerne produktemballasjen og rengjøre grundig samtlige overflater som vil komme i kontakt med næringsmidler.

## Anvisninger til brukeren



#### ADVARSEL!

- Kjøkkenmaskinen må alltid kobles til en forskriftsmessig jordnet stikkontakt.
- Produktet må være slått av og koblet fra strømtilførselen når det skal monteres tilbehør.



#### OBS!

- Hvis produktet ikke virker slik det skal under normale driftsforhold, tar du kontakt med forhandleren og legger frem kvitteringen.
- Fjern skinn og bein fra kjøtt.
- Fjern skallet på nøtter.



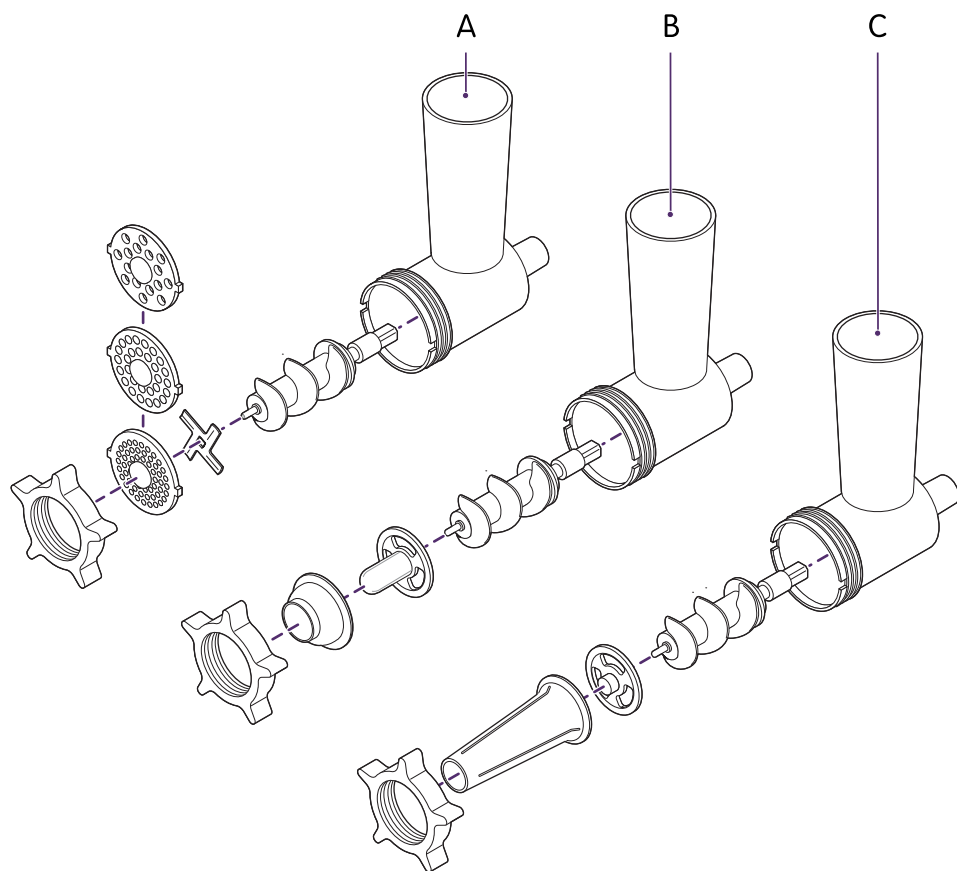
#### NB:

Plasser kjøkkenmaskinen nær stikkontakten, slik at du raskt kan trekke ut støpselet hvis det skulle bli nødvendig.

1. Montere kjøttkvernen
  - a. Slå av kjøkkenmaskinen og trekk ut støpselet.
  - b. Løft eller ta av tilbehørsdekselet på kjøkkenmaskinen.
  - c. Sett inn kvernskruen inn i kvernhuset.
  - d. Velg nødvendig tilbehør ut fra del "Montere kjøttkvernen", side 34, monter kjøttkvernen og trekk til strammeringen og kvernhuset.
  - e. Sett inn akselen inn i kjøkkenmaskinens grensesnitt, og pass på at den blir riktig festet. Eventuelt roter trådkutteren. Ved korrekt montering vil tappen på tilbehørshylsen flukte med sporet på hylsen.
  - f. Stram tilbehørsknappen inntil tilbehøret er godt festet på kjøkkenmaskinen.
2. Bruke kjøttkvernen
  - a. Kontroller før bruk at produktet er korrekt montert.
  - b. Still inn ønsket hastighet ut fra del "Hastighetsinnstillinger", side 36.
3. Demonter tilbehøret og rengjør og oppbevar kjøttkvernen slik det beskrives i del "Rengjøre kjøttkvernen", side 36.

## Montere kjøttkvernen

Gjør klar kjøttkvernen ved å montere tilbehøret i riktig rekkefølge ut fra hvordan du tenker å bruke kvernen. Følg instruksjonene for det valgte tilbehøret for å sikre riktig montering.



| Type kjøtt   | Monter i denne rekkefølgen                                                               |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Kjøttdeig | Kvernhus + kvernskrue + blad + plate (velg den som passer til oppgaven din) + stramming. |
| B. Kjøttrull | Kvernhus + kvernskrue + kjøttrullbrakett + kjøttrullverktøy + stramming.                 |
| C. Pølse     | Kvernhus + kvernskrue + pølsebrakett + pølseverktøy + stramming.                         |

## Hastighetsinnstillinger

| Tilbehør   | Turtall                                          | Anbefalinger                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøttdeig  | Trinn 4–6 (anbefalt hastighet er 120–150 o/min.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fine hull: Brukes til rått kjøtt, fisk, små nøtter eller tilberedt kjøtt som skal brukes som farse.</li> <li>Mellomstore/store hull: Brukes til rått kjøtt, fisk og nøtter.</li> </ul> |
| Kjøtttrull | Trinn 1–2 (anbefalt hastighet er 50–80 o/min.)   | Brukes til kjøtttruller.                                                                                                                                                                                                      |
| Pølse      | Trinn 1–2 (anbefalt hastighet er 50–80 o/min.)   | Brukes til pølser og andre retter.                                                                                                                                                                                            |

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### Rengjøre kjøttkvernen

Rengjør produktet med jevne mellomrom.



#### OBS!

- Ikke bruk skarpe gjenstander eller gjenstander i metall (f.eks. kniv) for å gjøre ren kjøttkvernen.
- Ikke gjør ren kjøttkvernen ved bruk av tørklær eller andre harde materialer.

Slik rengjør du tilbehøret til kjøttkvernen:

- Når du er ferdig med å bruke kjøkkenmaskinen, demonterer du tilbehøret til kjøttkvernen og rengjør hver del med en ren børste for å få bort matrester.
- Bruk oppvaskmiddel for å få bort hardnakkete smuss, og skyll deretter med vann.  
**NB: Når du har gjort ren kjøttkniven og kjøttknivplaten, er det anbefalt å smøre dem med matolje for å forebygge falming og rustdannelse.**
- Tørk bort fukt på overflaten av tilbehøret.
- Når du har fått tørket bort fuktigheten på tilbehøret, monterer du delene igjen og lar produktet stå i romtemperatur.

#### ADVARSEL!

- Ikke la produktet tørke i solen eller ved høy temperatur.
- Ikke desinfiser produktet i et kabinett for desinfeksjon.

- Når produktet ikke skal brukes, oppbevarer du det i ren stand i originalemballasjen på et tørt sted med romtemperatur.

## FEILSØKING

### Feilsøking

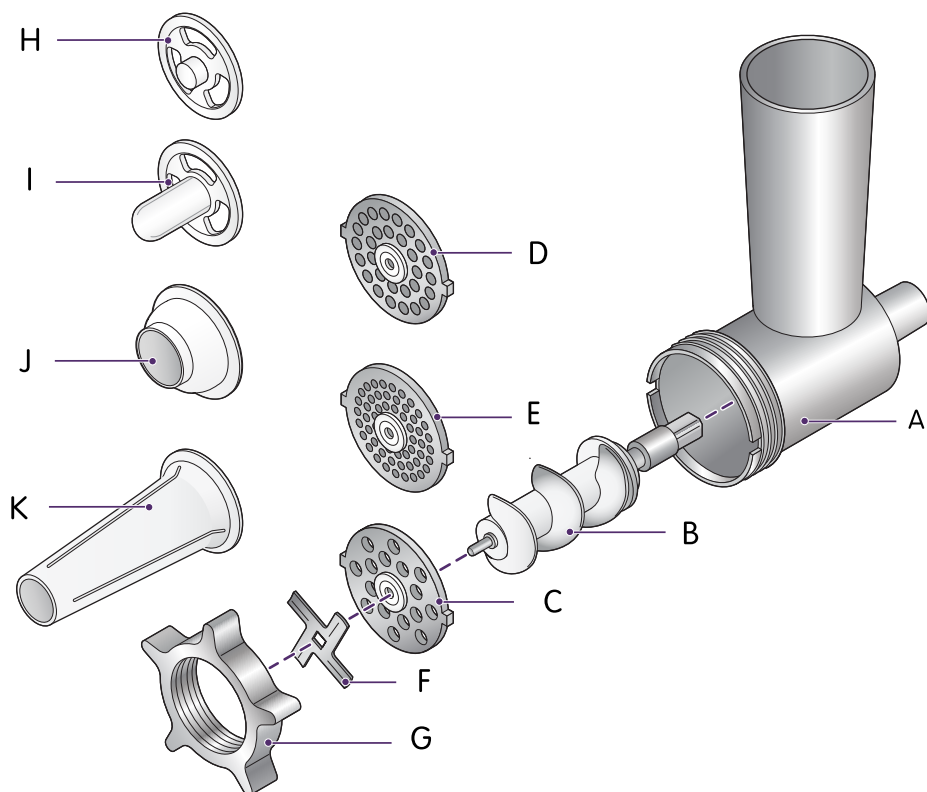


#### ADVARSEL!

- Reparasjoner skal kun utføres av autoriserte teknikere. Ikke forsøk å reparere produktet på egen hånd, da dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Se denne bruksanvisningen hvis du opplever problemer med produktet. Hvis problemene vedvarer, tar du kontakt med forhandleren som solgte deg produktet.
- Hvis kjøkkenmaskinen ikke fungerer slik den skal, sjekker du den medfølgende bruksanvisningen eller kontakter forhandleren som solgte deg produktet.

| Problem                                   | Årsak                                   | Utbedring                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøttkvernen fungerer ikke slik den skal. | Kjøttkvernen er ikke satt sammen riktig | Demonter produktet og monter det slik det beskrives under «Bruke kjøttkvernen». |
| Kjøttkvernen rister under bruk            | Skrueene er ikke tilstrekkelig strammet | Stram skruene.                                                                  |
| Kjøttkvernen går sakte                    | Feil hastighet                          | Still inn riktig hastighet i tråd med del "Hastighetsinnstillinger", side 36.   |
| Kjøttkvernen jobber ikke eller kun sakte  | Tilstopping av mat                      | Demonter produktet for å løse tilstoppingen.                                    |

## OVERSIGHT



- A** Kødhakkerhus
- B** Kødhakkersnegl
- C** Grov plade
- D** Mellemstor plade
- E** Fin plade
- F** Klinge

- G** Spændering
- H** Pølseholder
- I** Rullepølseholder
- J** Rullepølseværktøj
- K** Pølseværktøj

## LÆS DETTE!

**ADVARSEL!**

Læs sikkerhedsoplysningerne og vejledningen, inden du installerer eller bruger dette produkt. Brug kun dette produkt, som det er beskrevet i denne vejledning. Producenten er ikke ansvarlig for beskadigelse på grund af forkert anvendelse.

## SIKKERHED

### Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til indendørs brug i en husholdning eller lignende miljøer, som f.eks:

- medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
- staldbygninger,
- anvendelse for gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer,
- bed and breakfast-miljøer,

Kødhakkerens tilbehør er designet til brug med kødhakkerudstyr, rullepølseudstyr, tarmudstyr og andre relaterede opgaver.

### Generel sikkerhed

**ADVARSEL!**

Risiko for personskader!

- Flyt ikke produktet, og rør ikke ved bevægelige dele, mens det er i brug.
- Lad ikke produktet komme i kontakt med metalgenstande, service eller andre ting, mens det er i brug, for at undgå personskader eller beskadigelse af produktet.
- Produktet må ikke monteres eller afmonteres, mens det er i brug.
- Fingre, hud, tøj, hår eller smykker må ikke komme i kontakt med bevægelige dele, når maskinen er i brug. Dette kan resultere i personskader eller beskadigelse af produktet.
- Vær forsigtig, når du håndterer kødhakkerens skarpe plade og klinge, især under rengøring, adskillelse eller montering af tilbehør.
- Brug ikke produktet, hvis den er beskadiget. Reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, mens det er i brug.

**FORSIGTIG!**

- Brug den rigtige skubbestang, når du fører mad ind i kødhakkeren, og brug ikke andre ting end skubbestangen.
- Lad ikke brækkede knogler, kødskind eller hårde skaller komme ind i produktet under brug, da det kan resultere i personskader eller beskadigelse af produktet.
- Anbring ikke produktet i et kabinet til sterilisering eller desinfektion.
- Sluk altid for produktet, og afbryd det fra strømforsyningen, hvis det sidder fast eller der opstår andre abnormiteter under brug. Fjern ingredienserne, før du bruger det igen.
- Det anbefales at betjene produktet i 4-5 minutter og derefter lade det stå i 15 minutter for at forlænge produktets levetid og forhindre sikkerhedsfarer.
- Det anbefales ikke at køre produktet tomt på køkkenmaskinen i mere end 3 minutter.

**BEMÆRK!**

- Når du placerer produktet før brug, skal du sørge for, at bordet er rent.
- Efter brug af produktet skal du rengøre alle dele, der har været i kontakt med fødevarer, for at forhindre lugt, ophobning af rester og korrosion.

## Sikkerhed for børn og handicappede

**ADVARSEL!**

Lad kun følgende grupper benytte apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået anvisning i brug af produktet på sikker vis. De bør forstå de involverede risici.

- Børn, der er 8 år eller ældre. (Børn under 8 år skal overvåges konstant eller holdes på afstand af produktet.)
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant overvågning.
- Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
- Personer med manglende erfaring og kendskab.

**ADVARSEL!**

- Børn må ikke lege med produktet. Kødhakkeren er ikke legetøj.
- Hold produktet uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

## Bortskaffelse



Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis. Genanvendelse af emballage under overholdelse af nationale og lokale bestemmelser kan formindske forbruget af råmaterialer og mængden af affald på deponeringssteder.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed, som forkert affaldshåndtering af produktet ellers kunne forårsage. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune eller genbrugsstation, eller den forretning, hvor du købte produktet.

## Pak kødhakkeren ud

Kontrollér, om emballagen og apparatet er beskadiget. Hvis emballagen og apparatet er beskadiget, skal du kontakte transportfirmaet og forhandleren, hvor apparatet blev købt.

Gem den originale emballage til at opbevare kødhakkeren, når den ikke er i brug.

## BRUG AF KØDHAKKEREN

### Inden første anvendelse

Inden første anvendelse skal du fjerne produktets emballage og grundigt rengøre alle overflader på produktet, der kommer i kontakt med fødevarer.

## Brugervejledning



#### ADVARSEL!

- Brug altid en stikkontakt med god jordforbindelse, når du tilslutter køkkenmaskinen.
- Sluk og afbryd altid produktet fra strømforsyningen, før du installerer tilbehøret.



#### FORSIGTIG!

- Hvis produktet ikke fungerer korrekt under normale forhold, skal du kontakte forhandleren med dit købsbevis.
- Fjern det yderste lag skind og knoglerne fra kødet.
- Fjern hårde skaller fra nødderne.



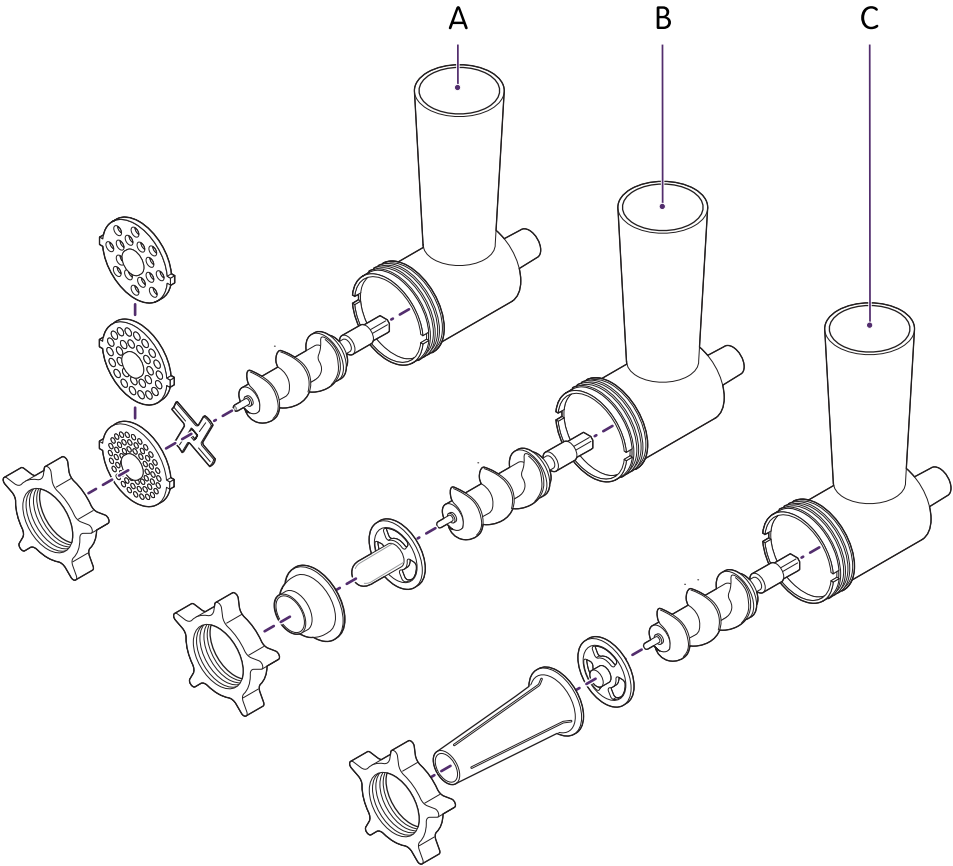
#### BEMÆRK!

Placer køkkenmaskinen i nærheden af stikkontakten, så du hurtigt kan slukke for køkkenmaskinen, hvis det er nødvendigt.

1. Saml kødhakkeren
  - a. Sluk for køkkenmaskinen, og tag stikket ud.
  - b. Løft eller fjern dækslet til køkkenmaskinens tilbehør.
  - c. Placer maskinens snegl i kødhakkerhuset.
  - d. Vælg det nødvendige tilbehør i henhold til afsnit "Saml kødhakkeren", side 42, færdiggør samlingen af kødhakkeren, og spænd spænderingen og kødhakkerhuset.
  - e. Sæt værtsakslen ind i køkkenmaskinens kontaktflade, og sørg for, at den sidder godt fast. Drej trådklipperen efter behov. Når den er monteret korrekt, flugter stiften på tilbehøret med rillen på bøsningen.
  - f. Stram køkkenmaskinens tilbehørsknap, indtil tilbehøret sidder godt fast på køkkenmaskinen.
2. Brug kødhakkeren
  - a. Sørg for, at produktet er korrekt samlet før brug.
  - b. Indstil den ønskede hastighed i henhold til afsnit "Hastighedsindstillinger", side 44.
3. Adskil tilbehøret, rengør og opbevar kødhakkeren i henhold til afsnit "Rengør kødhakkeren", side 44.

## Saml kødhakkeren

Forbered kødhakkeren ved at samle tilbehøret i den rigtige rækkefølge baseret på den specifikke kødhakker, du vil bruge. Følg vejledningen til det valgte tilbehør for at sikre korrekt montering.



| Kødtype       | Saml i denne rækkefølge                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Hakket kød | Kødhakkerhus + kødhakkersnegl + klinge + plade (vælg det, der passer til opgaven) + spændering. |
| B. Rullepølse | Kødhakkerhus + kødhakkersnegl + rullepølseholder + rullepølseværktøj + spændering.              |
| C. Pølse      | Kødhakkerhus + kødhakkersnegl + pølseholder + pølseværktøj + spændering.                        |

## Hastighedsindstillinger

| Tilbehør   | Hastighed                                                  | Anbefalinger                                                                                                                                                                                                   |
|------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hakket kød | Interval 4-6 (anbefalet hastighedsinterval 120-150 o/min.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Små huller: Bruges til rådt kød, fisk, små nødder eller kogt kød til kødfyld.</li> <li>Mellemstore huller/store huller: Bruges til rådt kød, fisk og nødder.</li> </ul> |
| Rullepølse | Interval 1-2 (anbefalet hastighedsinterval 50-80 o/min.)   | Bruges til rullepølse.                                                                                                                                                                                         |
| Pølse      | Interval 1-2 (anbefalet hastighedsinterval 50-80 o/min.)   | Bruges til pølser og andre retter.                                                                                                                                                                             |

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Rengør kødhakkeren

Rengør produktet regelmæssigt.



#### FORSIGTIG!

- Brug ikke metalgenstande som f.eks. knive eller andre skarpe genstande til rengøring af kødhakkeren.
- Brug ikke håndklæder eller andre hårde tekstiler til rengøring af kødhakkeren.

Rengør kødhakkertilbehøret:

1. Når du har brugt køkkenmaskinen, skal du fjerne kødhakkertilbehøret og bruge en ren børste til at fjerne eventuelle madrester fra alt tilbehøret.
2. Brug vaskemidler til rengøring af genstridige pletter på overfladen, og skyl derefter med vand.

**BEMÆRK!** Efter rengøring af kødkniven og kødknivspladen anbefales det at anvende spiseolie for at forhindre afblegning og rust.

3. Tør overfladefugten af tilbehøret.
4. Når du har tørret overfladefugten af tilbehøret, skal du montere det igen og placere det ved stuetemperatur.

#### ADVARSEL!

- Produktet må ikke tørres ved høje temperaturer eller udsættes for direkte sollys.
- Desinficer ikke produktet i et desinfektionsskab.

- Opbevar det rengjorte produkt i den originale emballage på et tørt sted ved stuetemperatur, når det ikke er i brug.

## FEJLFINDING

### Fejlfinding

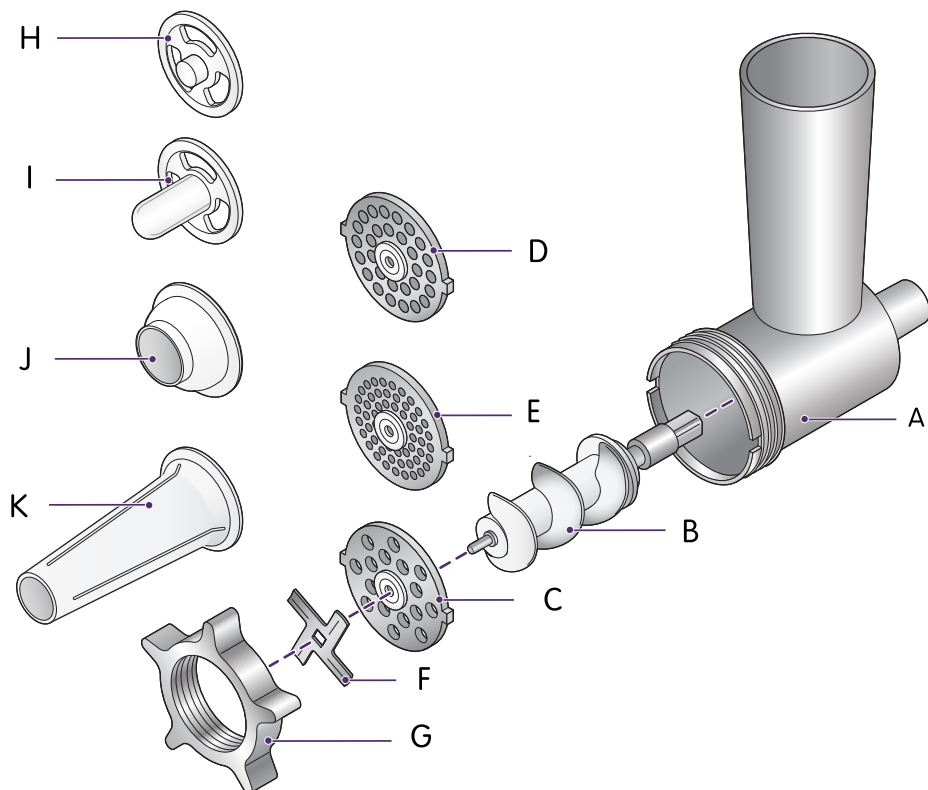


**ADVARSEL!**

- Reparationer må kun udføres af autoriserede reparatører. Forsøg ikke selv at reparere produktet, da dette vil ugyldiggøre garantien.
- Hvis du får problemer med produktet, skal du læse denne brugsanvisning. Hvis produktet stadig ikke virker, skal du kontakte forhandleren, hvor du købte det.
- Hvis køkkenmaskinen ikke fungerer korrekt, skal du se brugsanvisningen til køkkenmaskinen eller kontakte forhandleren, hvor du købte den.

| Problem                                                  | Årsag                              | Udbedring                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kødhakkeren fungerer ikke korrekt.                       | Kødhakkeren er ikke samlet korrekt | Adskil produktet, og monter det korrekt igen i henhold til vejledningen "Brug af kødhakkeren". |
| Kødhakkeren ryster under brug                            | Skruerne er ikke spændt helt fast  | Spænd skruerne.                                                                                |
| Kødhakkeren kører langsomt                               | Forkert hastighed                  | Juster til den korrekte hastighed i henhold til afsnit "Hastighedsindstillinger", side 44.     |
| Kødhakkeren producerer madvarer langsomt eller slet ikke | Prop af madvarer                   | Adskil produktet, og fjern blokeringen.                                                        |

## YLEISKUVAUS



- A** Lihamyllyn runko
- B** Lihamyllyn ruuvi
- C** Karkea levy
- D** Kesikokoinen levy
- E** Hieno levy
- F** Terä

- G** Kiristysrengas
- H** Makkarakannatin
- I** Lihamurekekannatin
- J** Lihamureketyökalu
- K** Makkaratyökalu

**LUE TÄMÄ!**

**VAROITUS!**

Lue turvallisuustiedot ja ohjeet ennen tämän tuotteen asentamista tai käyttämistä. Käytä tätä laitetta vain näissä ohjeissa kuvatulla tavalla. Valmistaja ei vastaa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista.

## TURVALLISUUS

### Aiottu käyttötarkoitus

Tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan sisäkäyttöön kotitaloudessa tai vastaavissa ympäristöissä, kuten:

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilöstön keittiötilat;
- maatilat;
- asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
- aamiaismajoituspaikat;

Lihamylyn lisävarusteet on suunniteltu käytettäväksi lihamylyn liitososien, lihamurekeliitososien ja makkaraliitososien kanssa ja muihin vastaaviin tarkoituksiin.

### Yleinen turvallisuus

**VAROITUS!**

Loukkaantumisen vaara!

- Älä liikuta tuotetta tai kosketa liikkuvia osia sen käytön aikana.
- Älä anna tuotteen joutua kosketuksiin metalliesineiden, astioiden tai muiden esineiden kanssa käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot tai tuotteen vahingoittumisen.
- Älä asenna tai pura tuotetta käytön aikana.
- Älä päästä sormia, ihoa, vaatteita, hiuksia tai koruja kosketuksiin liikkuvien osien kanssa koneen ollessa toiminnassa. Tämä voi johtaa henkilövahinkoihin tai tuotteen vaurioitumiseen.
- Ole varovainen käsitellessäsi terävää lihamylyn levyä ja terää, erityisesti puhdistuksen, purkamisen tai lisävarusteiden kokoamisen aikana.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Korjauksia saavat tehdä vain valtuutetut huoltoasentajat.
- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.

**OLE VAROVAINEN!**

- Kun syötät ruokaa myllyyn, käytä oikeaa työntötankoa, äläkä käytä muita esineitä kuin työntötankoa.
- Älä anna murtuneiden luiden, lihan nahan tai kovien kuorten päästä tuotteen sisään käytön aikana, sillä tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahingoittaa tuotetta.
- Älä laita tuotetta desinfiointikaappiin sterilointia tai desinfiointia varten.
- Sammuta tuote aina ja irrota se virtalähteestä, jos se juuttuu tai siinä ilmenee muita poikkeavuuksia käytön aikana. Puhdista ruoanjäämät pois ennen uutta käyttöä.
- On suositeltavaa käyttää tuotetta 4-5 minuuttia ja antaa sen sitten levätä 15 minuuttia tuotteen käyttöiän pidentämiseksi ja turvallisuusriskien välttämiseksi.
- Tuotetta ei ole suositeltavaa käyttää tyhjänä yleiskoneessa yli 3 minuutin ajan.

**HUOMAA!**

- Varmista, että pöytä on puhdas, kun asetat tuotteen paikoilleen ennen käyttöä.
- Puhdista hajujen, jäämien kertymisen ja korroosion estämiseksi tuotteen käytön jälkeen kaikki osat, jotka ovat joutuneet kosketuksiin ruoan kanssa.

## Lasten ja vajaakykyisten henkilöiden turvallisuus

**VAROITUS!**

Anna seuraaviin ryhmiin kuuluvien henkilöiden käyttää tuotetta vain, jos he ovat valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisista käyttötavoista. Heidän on ymmärrettävä käyttöön liittyvät vaarat.

- Yli 8-vuotiaat lapset. (Alle 8-vuotiaiden lasten tulee olla jatkuvassa valvonnassa tai heidät tulee pitää poissa laitteen luota.)
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilöt, joilla on rajallinen fyysinen, aisti- tai henkinen kapasiteetti.
- Henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja osaamista.

**VAROITUS!**

- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lihamyllä ei ole lelu.
- Pidä tuote poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa tehdä puhdistus- ja huoltotöitä ilman valvontaa.

## Hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen pakkausten kierrättäminen voi vähentää raaka-aineiden kulutusta ja kaatopaikoille päätyvän jätteen määrää.

Varmistamalla tuotteen asianmukaisen hävittämisen autat estämään ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia haitallisia vaikutuksia, joita voi aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Lisätietoja tämän laitteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuollosta vastaavaan viranomaiseen, jätehuoltopalveluusi tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

## Pura lihamylly pakkauksesta

Tarkasta pakkaus ja laite vaurioiden varalta. Jos pakkaus tai tuote on vaurioitunut, ota yhteyttä kuljetusliikkeeseen ja kauppaan, josta laite on ostettu.

Säilytä alkuperäispakkaus lihamyllyn säilyttämistä varten, kun sitä ei käytetä.

## LIHAMYLLYN KÄYTTÖ

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pura tuote pakkauksesta ennen ensimmäistä käyttökertaa ja puhdista huolellisesti kaikki tuotteen pinnat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.

### Käyttäjän ohjeet



#### **VAROITUS!**

- Käytä aina hyvin maadoitettua pistorasiaa, kun kytket yleiskoneen pistorasiaan.
- Sammuta tuote aina ja irrota se virtalähteestä ennen lisävarusteiden asentamista.



#### **OLE VAROVAINEN!**

- Jos tuote ei toimi kunnolla normaaliolosuhteissa, ota yhteys jälleenmyyjään ja esitä ostotodistus.
- Poista uloin kuori ja luut lihasta.
- Poistaovat kuoret pähkinöistä.



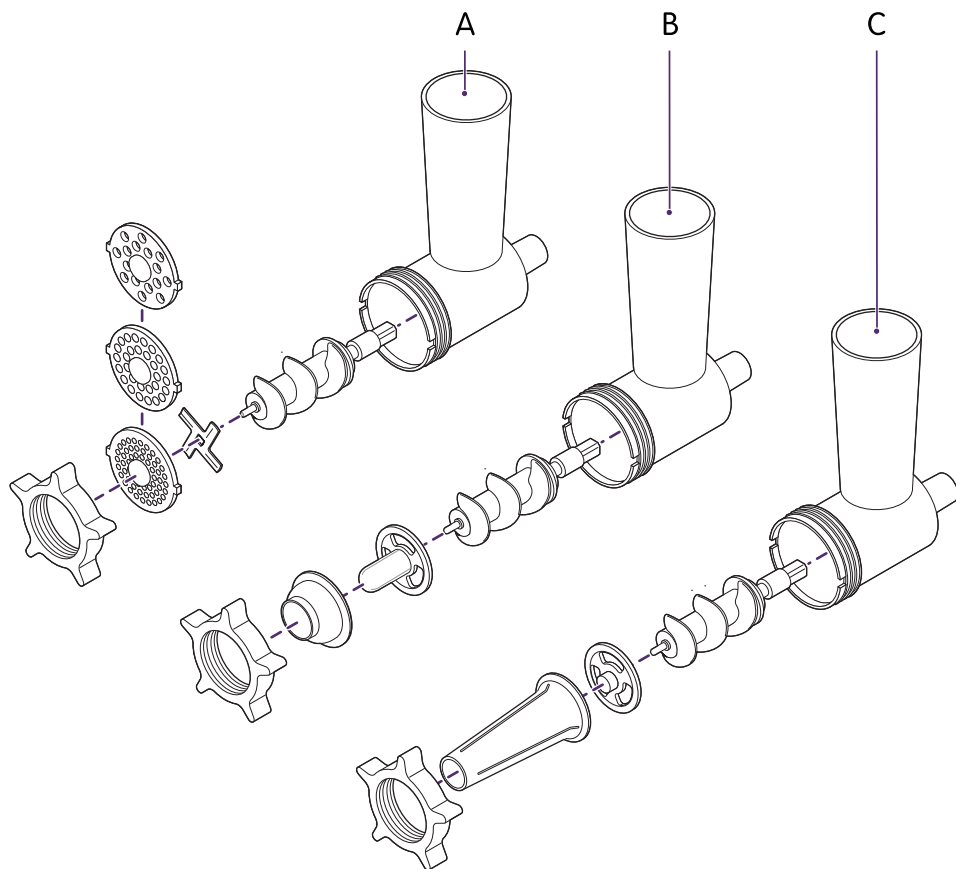
#### **HUOMAA!**

Aseta yleiskone pistorasian lähelle, jotta voit tarvittaessa sammuttaa yleiskoneen nopeasti.

1. Kokoa lihamylly
  - a. Sammuta yleiskone ja irrota se pistorasiasta.
  - b. Nosta tai irrota yleiskoneen lisävarustekansi.
  - c. Laita lihamyllyn ruuvi lihamyllyn runkoon.
  - d. Valitse tarvittavat lisävarusteet, ks. kappale "Kokoa lihamylly", sivu 50, kokoa lihamylly valmiiksi ja kiristä kiristysrengas ja lihamyllyn runko.
  - e. Aseta pääakseli yleiskoneen liitäntään ja varmista, että se on tukevasti paikallaan. Pyöritä lankaleikkuria tarpeen mukaan. Kun lisävarustekotelon tappi on oikein asennettu, se kohdistuu holkin uraan.
  - f. Kiristä yleiskoneen lisävarustenuppia, kunnes lisävaruste on tukevasti kiinni yleiskoneessa.
2. Käytä lihamyllyä
  - a. Varmista, että tuote on koottu oikein ennen käyttöä.
  - b. Aseta haluttu nopeus, ks. kappale "Nopeusasetukset", sivu 52.
3. Pura lisävarusteet, puhdista lihamylly ja laita se säilytykseen, katso kappale "Puhdista lihamylly", sivu 52.

## Kokoa lihamylly

Valmistele lihamylly kokoamalla lisävarusteet oikeassa järjestyksessä käytettävän lihamyllyn mukaan. Noudata valitun lisävarusteen ohjeita varmistaaksesi oikean kokoonpanon.



| Lihalaji      | Kokoa tässä järjestyksessä                                                                      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Jauheliha  | Lihamyllin runko + lihamyllin ruuvi + terä + levy (valitse tehtävään sopiva) + kiristysrenkas.  |
| B. Lihamureke | Lihamyllin runko + lihamyllin ruuvi + lihamureke kannatin + lihamureketyökalu + kiristysrenkas. |
| C. Makkara    | Lihamyllin runko + lihamyllin ruuvi + makkarakäynnäke + makkaratyökalu + kiristysrenkas.        |

Nopeusasetukset

| Varusteet  | Nopeus                                       | Suositukset                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jauheliha  | Alue 4-6 (suositeltu nopeusalue 120-150 RPM) | <ul style="list-style-type: none"><li>Hienot reiät: Käytä raa'alle lihalle, kalalle, pienille pähkinöille tai täytteeksi tarkoitetulle kypsennetylle lihalle.</li><li>Keskikokoiset reiät / suuret reiät: Käytä raa'alle lihalle, kalalle ja pähkinöille.</li></ul> |
| Lihamureke | Alue 1-2 (suositeltu nopeusalue 50-80 RPM)   | Käytetään lihamurekkeelle.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Makkara    | Alue 1-2 (suositeltu nopeusalue 50-80 RPM)   | Käytä makkaroille ja muille ruoille.                                                                                                                                                                                                                                |

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista lihamylly

Puhdista tuote säännöllisesti.



OLE VAROVAINEN!

- Älä käytä lihamyllyn puhdistamiseen metalliesineitä, kuten veitsiä tai muita teräviä esineitä.
- Älä käytä pyyhkeitä tai muita kovia kankaita lihamyllyn puhdistamiseen.

Puhdista lihamyllyn lisävarusteet:

- Poista lihamyllyn lisävarusteet yleiskoneen käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät jokaisesta lisävarusteesta puhtaalla harjalla.
- Puhdista pinnalla olevat pinnittyneet tahrat pesuaineella ja huuhtelee sitten vedellä.  
**HUOMAA! Lihaveitsen ja lihaveitsen levyn puhdistamisen jälkeen on suositeltavaa levittää ruokaöljyä haalistumisen ja ruostumisen estämiseksi.**
- Pyyhi pintakosteus lisävarusteista.
- Kun olet pyyhkinyt lisävarusteiden pintakosteuden pois, asenna ne takaisin paikalleen ja säilytä ne huoneenlämpötilassa.  
**VAROITUS!**
  - Älä kuivaa tuotetta korkeissa lämpötiloissa tai altista sitä suoralle auringonvalolle.
  - Älä desinfioi tuotetta desinfiointikaapissa.

- Säilytä puhdistettua tuotetta alkuperäispakkauksessa kuivassa paikassa huoneenlämpötilassa, kun sitä ei käytetä.

# VIANMÄÄRITYS

## Vianmääritys

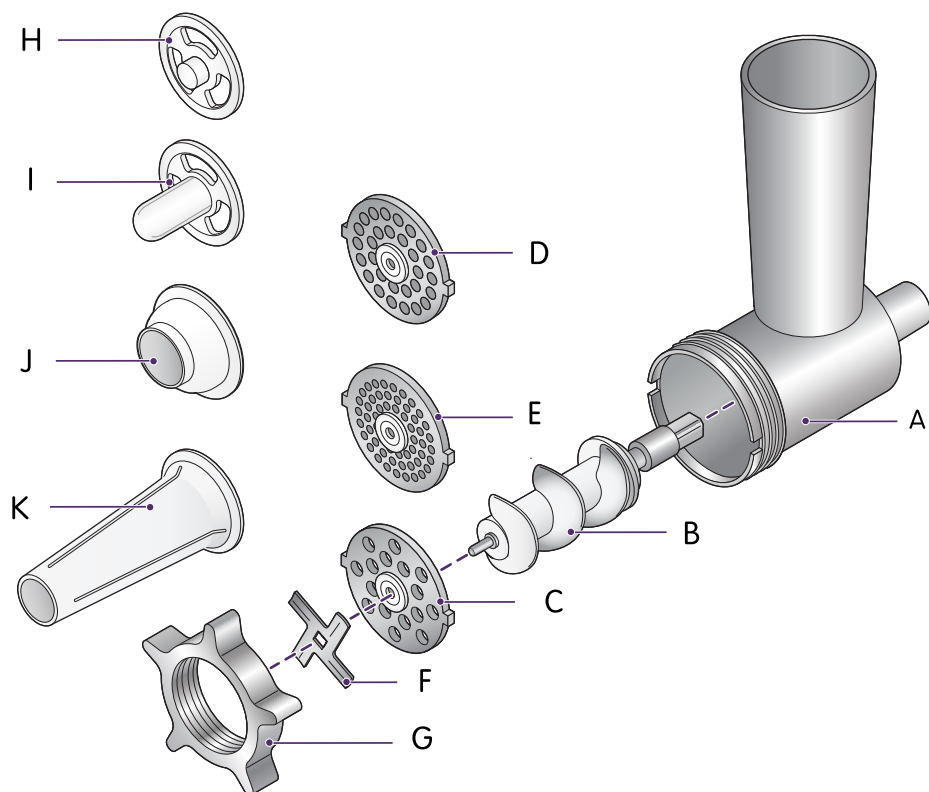


### VAROITUS!

- Vain valtuutetut asentajat saavat tehdä korjauksia. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä tämä mitätöi takuun.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, katso tätä käyttöohjetta. Jos tuote ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit sen.
- Jos yleiskone ei toimi kunnolla, katso yleiskoneen käyttöohjekirjaa tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit sen.

| Ongelma                                              | Syy                                | Korjaus                                                                            |
|------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Lihamyllly ei toimi oikein.                          | Lihamylllyä ei ole koottu oikein   | Pura tuote ja asenna se oikein takaisin "Lihamylllyn käyttö" -ohjeiden mukaisesti. |
| Lihamyllly tärisee käytön aikana                     | Ruuveja ei ole kiristetty kokonaan | Kiristä ruuvit.                                                                    |
| Lihamyllly käy hitaasti                              | Väärä nopeus                       | Säädä oikea nopeus, ks. kappale "Nopeusasetukset", sivu 52.                        |
| Lihamyllly valmistaa ruokaa hitaasti tai ei lainkaan | Ruokatukos                         | Pura tuote tukoksen poistamiseksi.                                                 |

## YFIRLIT



**A** Meginhluti kvarnar

**B** Snigill

**C** Gröfur diskur

**D** Miðlungsgröfur diskur

**E** Smágerður diskur

**F** Blað

**G** Hersluhringur

**H** Pylsukrappi

**I** Kjötrúllukrappi

**J** Kjötrúlluáhold

**K** Pylsuáhold

## LESTU ÞETTA!

**VIÐVÖRUN!**

Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar áður en þú setur þetta tæki upp eða notar það. Notaðu þessa vöru aðeins eins og lýst í þessum leiðbeiningum. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir skemmdum sem verða vegna rangrar notkunar.

## ÖRYGGI

### Ætluð notkun

Þessi vara er eingöngu ætluð til notkunar innandyra á heimilum eða svipuðu umhverfi, svo sem:

- í eldhúsum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum og öðrum starfsumhverfum;
- á bóndabýlum;
- af viðskiptavinum á hótélum, mótélum og öðrum íbúðaumhverfum;
- í gistiheimilisumhverfum;

Aukahlutir kjötkvarnarinnar eru hannaðir til notkunar með festingum kjötkvarnar, kjötrúllu, fyllirörs og fyrir önnur skyld verkefni.

### Almennt öryggi

**VIÐVÖRUN!**

Hætta á líkamstjóni!

- Ekki hreyfa vöruna eða snerta hreyfanlega hluta meðan hún er í notkun.
- Ekki leyfa vörunni að komast í snertingu við málmluti, borðbúnað eða aðra hluti meðan hún er í notkun til að forðast meiðsli eða skemmdir á vörunni.
- Ekki setja upp eða taka í sundur vöruna meðan hún er í notkun.
- Ekki láta fingur, húð, fatnað, hár eða skartgrip komast í snertingu við hreyfanlega hluta þegar vélin er í gangi. Það gæti valdið meiðslum eða skemmdum á vörunni.
- Vertu varkár þegar þú meðhöndlar beitta kjötkvarnardiskinn og blaðið, sérstaklega við hreinsun, sundurtekningu eða samsetningu aukahluta.
- Ekki nota tækið ef það er skemmt. Viðgerðir mega aðeins fara fram af viðurkenndum þjónustutæknimönnum.
- Ekki skilja tækið eftir án eftirlits meðan það er í notkun.

**VARÚÐ!**

- Þegar matvæli eru færð í kvörnina skal nota rétta þrýstistöng og ekki nota aðra hluti en þrýstistöngina.
- Ekki leyfa beinbrotum, kjöthúð eða hörðum skeljum að komast inn í vöruna meðan á notkun stendur, þar sem það getur valdið meiðslum eða skemmdum á vörunni.
- Ekki setja vöruna í sótthreinsunarskáp til dauðhreinsunar eða sótthreinsunar.
- Slökktu alltaf á og aftengdu vöruna frá raftengingu ef hún er föst eða eitthvað annað óeðlilegt kemur upp við notkun. Hreinsaðu burt innihaldsefnin fyrir næstu notkun.
- Mælt er með því að nota vöruna í 4-5 mínútur og láta hana síðan hvíla í 15 mínútur til að lengja endingartíma vörunnar og koma í veg fyrir öryggisáhrættu.
- Ekki er mælt með því að láta kvörnina ganga tóma á hrærivélinni í meira en 3 mínútur.

**ATHUGAÐU!**

- Þegar varan er staðsett fyrir notkun skal ganga úr skugga um að borðið sé hreint.
- Eftir notkun vörunnar skal hreinsa alla hluta sem komust í snertingu við matvæli til að koma í veg fyrir lykt, uppsöfnun leifa og tæringu.

## Öryggi fyrir börn og fólk með fötlun

**VIÐVÖRUN!**

Látið eftirfarandi hópa aðeins nota vöruna undir eftirliti eða ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar um örugga notkun þess. Þau verða að skilja hætturarnar sem eru til staðar.

- Börn 8 ára og eldri. (Börn undir 8 ára verða að vera undir stöðugu eftirliti, eða haldið fjarri vörunni.)
- Halda skal börnum yngri en 3 ára frá nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Fólk með minnkaða líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu.
- Fólk sem skortir reynslu og þekkingu.

**VIÐVÖRUN!**

- Börn mega ekki leika sér að tækinu. Kjötkvörnin er ekki leikfang.
- Geymið vöruna þar sem börn ná ekki til.
- Hreinsun og notendaviðhald á ekki vera framkvæmt af börnum án eftirlits.

## Förgun



Fargið umbúðum á umhverfisvænan hátt. Með því setja umbúðir í endurvinnslu, samkvæmt reglum lands og staðar, er hægt að draga úr notkun hráefna og magni úrgangs í landfyllingum.

Með því að tryggja rétta förgun tækisins hjálpar þú við að koma í veg fyrir mögulega neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem að öðrum kosti gætu orðið vegna óviðeigandi meðhöndlunar úrgangs vegna þessa tækis. Til að fá nánari upplýsingar um endurvinnslu þessa tækis skaltu hafa samband við viðkomandi bæjaryfirvöld sem sjá um stjórnun úrgangs, förgun heimilissorps eða verslunina þar sem þú keyptir tækið.

## Kjötkvörnin tekin úr umbúðunum

Athugið hvort einhverjar skemmdir eru á umbúðunum og tækinu. Ef umbúðirnar eða tækið er skemmt skal hafa samband við flutningsaðilann og smásöluaðilann þar sem tækið var keypt.

Geymið upprunalegu umbúðirnar til að geyma kjötkvörnina þegar hún er ekki í notkun.

## NOTKUN KJÖTKVARNARINNAR

### Fyrir fyrstu notkun

Fyrir fyrstu notkun skal fjarlægja umbúðir vörunnar og hreinsa vandlega alla fleti vörunnar sem komast í snertingu við matvæli.

### Notandaleiðbeiningar



#### VIÐVÖRUN!

- Notaðu alltaf vel jarðtengda rafmagnsinnstungu þegar þú tengir hrærivélina.
- Slökktu alltaf á og aftengdu vöruna frá raftengingu áður en aukahlutirnir eru settir upp.



#### VARÚÐ!

- Ef varan virkar ekki rétt við venjulegar aðstæður hafðu þá samband við söluaðilann og vertu með sönnunina fyrir kaupunum.
- Fjarlægðu ytri húðina og beinin af kjötinu.
- Fjarlægðu harðar skeljar af hnetum.



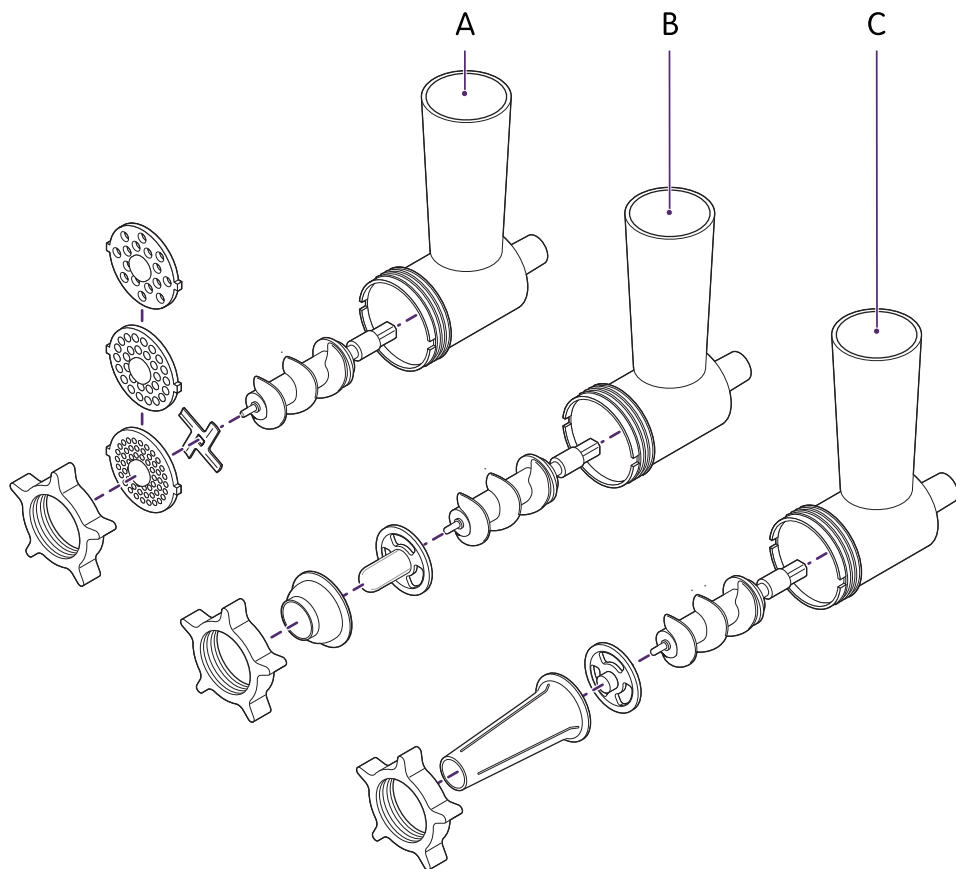
#### ATHUGAÐU!

Hafðu hrærivélina nálægt rafmagnsinnstungunni svo þú getir slökkt fljótt á henni, ef þörf krefur.

1. Kjötkvörnin sett saman
  - a. Slökktu á og taktu hrærivélina úr sambandi.
  - b. Lyftu eða fjarlægðu aukahlutahlíf hrærivélarinnar.
  - c. Settu snigilinn í kvarnarhúsið.
  - d. Veldu nauðsynlega aukahluti í samræmi við hluti "Kjötkvörnin sett saman", síða 58, ljúktu við samsetningu kjötkvarnarinnar og hertu hersluhringinn og kvörnina.
  - e. Settu hýsilskafðið í tengi hrærivélarinnar og tryggðu að það passi örugglega. Snúðu vírskeranum eftir þörfum. Þegar rétt sett á mun pinninn á aukahlutahylkinu samstillast við raufina á erminni.
  - f. Herðið aukahlutahnúð hrærivélarinnar þar til aukahluturinn er tryggilega festur við hrærivélina.
2. Notkun kjötkvarnarinnar
  - a. Gakktu úr skugga um að varan sé rétt sett saman fyrir notkun.
  - b. Stilltu æskilegan hraða í samræmi við hluti "Hraðastillingar", síða 60.
3. Taktu aukahlutina í sundur, hreinsaðu og geymdu kjötkvörnina í samræmi við hluti "Kjötkvörnin hreinsuð", síða 60.

## Kjötkvörnin sett saman

Undirbúðu kjötkvörnina með því að setja aukahlutina saman í réttri röð miðað við tiltekna kjötkvörn sem þú ætlar að nota. Fylgdu leiðbeiningunum fyrir valdan aukahlut til að tryggja rétta samsetningu.



| Tegund kjöts  | Settu saman í þessari röð                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Hakka kjöt | Kvörn + snigill + blað + diskur (veldu þann sem hentar verkefninu þínu) + hersluhringur. |
| B. Kjötrúlla  | Meginhluti kvarnar + snigill + kjötrúllukrappi + kjötrúlluáhold + hersluhringur.         |
| C. Pylsa      | Kvörn + snigill + pylsukrappi + pylsuáhold + hersluhringur.                              |

## Hraðastillingar

| Aukahlutir | Hraði                                                   | Tillögur                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hakka kjöt | Svið 4-6 (ráðlagt hraðasvið 120–150 snúningar á mínútu) | <ul style="list-style-type: none"><li>Smá göt: Notið fyrir hrátt kjöt, fisk, litlar hnetur eða soðið kjöt fyrir kjötfyllingu.</li><li>Miðlungs göt / stór göt: Notið fyrir hrátt kjöt, fisk og hnetur.</li></ul> |
| Kjötrúlla  | Svið 1-2 (ráðlagt hraðasvið 50–80 snúningar á mínútu)   | Notist fyrir kjötrúllur.                                                                                                                                                                                         |
| Pylsa      | Svið 1-2 (ráðlagt hraðasvið 50–80 snúningar á mínútu)   | Notið fyrir pylsur og aðra rétti.                                                                                                                                                                                |

## HREINSUN OG VIÐHALD

### Kjötkvörnin hreinsuð

Hreinsaðu vöruna reglulega.



**VARÚÐ!**

- Ekki nota málmhluti, svo sem hnífa eða aðra beitta hluti, til að þrífa kjötkvörnina.
- Ekki nota handklæði eða önnur hörð efni til að þrífa kjötkvörnina.

Aukahlutir kjötkvarnar hreinsaðir:

- Eftir að hrærivélin hefur verið notuð skaltu fjarlægja aukahluti kjötkvarnarinnar og nota hreinan bursta til að fjarlægja matarleifar af hverjum aukahlut.
- Notaðu þvottaefni til að þrífa erfiða bletti á yfirborðinu og skolaðu síðan með vatni.  
**ATHUGAÐU! Eftir að kjöthnífurinn og diskhnífurinn hafa verið hreinsuð er mælt með því að bera matarolíu á til að koma í veg fyrir upplitun og ryð.**
- Þurrkaðu yfirborðsraka af aukahlutunum.
- Eftir að hafa þurrkað yfirborðsraka af aukahlutunum skaltu setja þá aftur upp og setja þá við stofuhita.  
**VIÐVÖRUN!**
  - Ekki þurrka vöruna við háan hita eða láta hana verða fyrir beinu sólarljósi.
  - Ekki sótthreinsa vöruna í sótthreinsunarskáp.

- Geymið hreinsaða vöru í upprunalegum umbúðum á þurrum stað við stofuhita þegar hún er ekki í notkun.

## BILANAGREINING

### Bilanagreining



**VIÐVÖRUN!**

- Aðeins viðurkenndir tæknimenn mega framkvæma viðgerðir. Ekki reyna sjálf viðgerðir, þar sem það ógildir ábyrgðina.
- Ef þú lendir í vandræðum með vöruna skaltu skoða þessa notendahandbók. Ef varan virkar ekki ennþá skaltu hafa samband við söluaðilann þar sem þú keyptir hana.
- Ef hrærivélin virkar ekki rétt skaltu skoða notendahandbók hrærivélarinnar eða hafa samband við söluaðilann þar sem þú keyptir hana.

| Vandamál                                      | Ástæða                              | Lagfæring                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjötkvörnin virkar ekki rétt.                 | Kjötkvörnin er ekki rétt sett saman | Taktu vöruna í sundur og settu hana upp aftur á réttan hátt samkvæmt leiðbeiningunum „Notkun kjötkvarnarinnar“. |
| Kjötkvörnin hristist meðan á notkun stendur   | Skrúfurnar eru ekki alveg hertar    | Hertu skrúfurnar                                                                                                |
| Kjötkvörnin gengur hægt                       | Rangur hraði                        | Stilltu á réttan hraða í samræmi við hluti "Hraðastillingar", síða 60.                                          |
| Kjötkvörnin framleiðir mat hægt eða alls ekki | Síffla af völdum matar              | Taktu vöruna í sundur til að fjarlægja stífluna.                                                                |



# ELVITA



## **e**LONGROUP

Elvita products are distributed and marketed by  
Elon Group AB.

Elon Group AB Bäcklundavägen 1 | 702 03

Örebro Sweden

ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 |

ELONGROUP.SE

Support and service: ELVITA.SE