BOMANN®

FLEISCHWOLF FW 6067 CB

Meat Grinder • Vleesmolen • Hache-viande
Máquina de picar carne • Tritacarne • Maszynka do mielenia mięsa
Húsdaráló • Мясорубка • مفرمة اللحم



Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

Bedienungsanleitung.....Seite 5 DEUTSCH

Instruction Manual..... Page 10 ENGLISH

Gebruiksaanwijzing..... Pagina 14 NEDERLANDS

Mode d'emploi..... Page 19 FRANÇAIS

Manual de instrucciones ..... Página 24 ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso..... Pagina 29 ITALIANO

Instrukcja obsługi.....Strona 34 JĘZYK POLSKI

Használati utasítás ..... Oldal 39 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации ..... стр. 44 РУССКИЙ

دليل التعليمات ..... صفحة 52 العربية

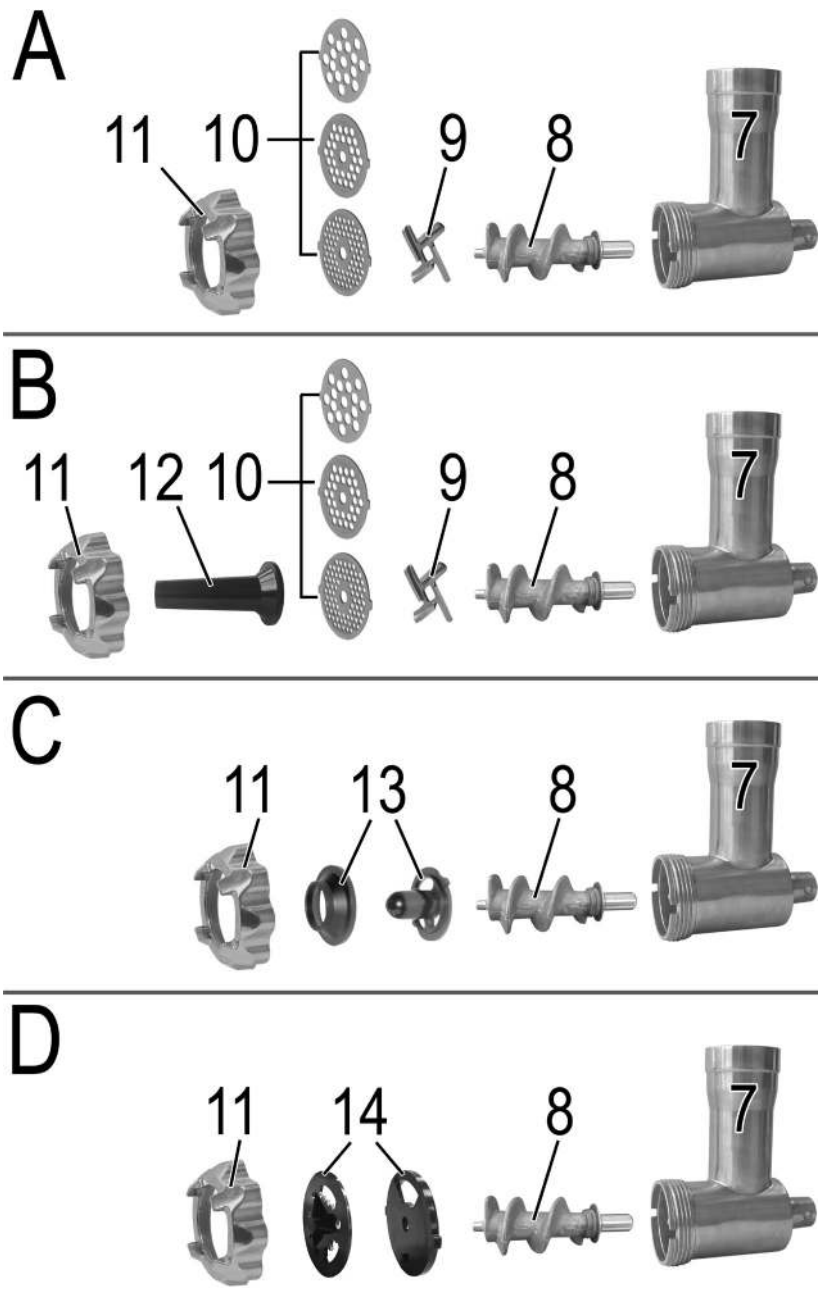
Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Abbildungen A–D

Illustrations A–D • Afbeeldingen A–D • Illustrations A–D
Ilustraciones A–D • Illustrazioni A–D • Rysunki A–D
Ábrák A–D • Рисунки A–D • الصور A إلى D



WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Abbildungen A–D 4
Auspacken des Gerätes 5
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes 6
Anwendungshinweise 6
Vorbereitung 6
Elektrischer Anschluss 7
Schalterfunktionen 7
Bedienung 7
Reinigung 8
Aufbewahrung 8
Störungsbehebung 8
Technische Daten 9
Entsorgung 9

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Stopfer
2 Fülltablett
3 Schalter **ON / OFF / R** (Vorlauf / Aus / Rücklauf)
4 Funktionswahlschalter **ON / R** (Ein / Rücklauf)
5 Entriegelungstaste für das Wendelgehäuse
6 Motorgerät
7 Wendelgehäuse

Abbildungen A–D

8 Wendel
9 Messer
10 Lochscheiben (fein, mittel, grob)
11 Verschluss
12 Wurstaufsatz
13 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
14 2-teiliger Plätzchenaufsatz

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum:

- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln.
- Formen von Pasten oder Teigen mit verschiedenen Aufsätzen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

- Die Klingen des Messers sind scharf! **Es besteht Verletzungsgefahr!** Gehen Sie vorsichtig vor beim Zusammensetzen, Auseinandernehmen und Reinigen der Einzelteile.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Warten Sie vor dem Auswechseln von Zubehörteilen den Stillstand des Messers ab.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

Anwendungshinweise

⚠ ACHTUNG:
Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie die Scheibe mit den größten Löchern.
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie die Lochscheibe mit den feineren oder mittleren Löchern. Je nachdem wie fein Sie wolfen wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch wolfen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
- Mit dem „Kebbe“ Aufsatz (13) lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

Wurst herstellen

Sie können sowohl Naturdarm als auch Kunstdarm verwenden.

1. Wenn Sie sich für einen Naturdarm entschieden haben, weichen Sie ihn vorher einige Zeit in Wasser ein.
2. Verknoten Sie ein Ende des Darms.
3. Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz. Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
   - Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
4. Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
5. Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
6. Sie können das Gerät nach jeder Wurstlänge ausschalten, bis Sie eine gewisse Routine entwickelt haben.

Plätzchen formen

1. Schrauben Sie den Plätzchenaufsatz auf und stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
2. Geben Sie den Teig auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
3. Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand fest und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 4.

1. Stecken Sie das Wendelgehäuse in 2-Uhrstellung in den Wendelantrieb. Der Pfeil auf dem Wendelgehäuse zeigt auf das Symbol 🔓.
2. Drehen Sie das Wendelgehäuse entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Wendelgehäuse rastet hörbar ein. Der Pfeil auf dem Wendelgehäuse zeigt auf das Symbol 🔒.
3. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Motorblock befindet.
4. Schieben Sie die Wendel (8) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

Die Montage des Zubehörs ist in den folgenden Abschnitten beschrieben. Bereiten Sie den Fleischwolf entsprechend Ihrem gewünschten Einsatz vor.

Montage des Fleischwolfes

- Beachten Sie hierzu auch die Abbildungen unter „A“ (Seite 4).
- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1–4 „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie das Messer mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
6. Wählen Sie eine Lochscheibe (10) aus. Beachten Sie die Aussparungen.
7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.

Lesen Sie weiter unter „Elektrischer Anschluss“ & „Bedienung“.

Montage des Wurstaufsatzes

- Beachten Sie hierzu auch die Abbildungen unter „B“ (Seite 4).
- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1–4 „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie das Messer mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
6. Wählen Sie eine Lochscheibe (10) aus. Beachten Sie die Aussparungen.
7. Setzen Sie den Wurstaufsatz auf das Wendelgehäuse.

8. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.

Lesen Sie weiter unter „Elektrischer Anschluss“ & „Bedienung“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes

- Beachten Sie hierzu auch die Abbildungen unter„C“ (Seite 4).
- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1–4 „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
6. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.

Lesen Sie weiter unter „Elektrischer Anschluss“ & „Bedienung“.

Montage des Plätzchenaufsatzes

Haben Sie einen Plätzchenteig vorbereitet, können Sie mit diesem Aufsatz dem Teig verschiedene Formen geben. Dies eignet sich vor allem für Spritzgebäck.

- Beachten Sie hierzu auch die Abbildungen unter „D“ (Seite 4).
- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1–4 „Vorbereitung“ beschrieben.

5. Setzen Sie erst die Scheibe mit der Durchführung auf die Achse der Wendel.
6. Setzen Sie dann die Formscheibe auf.
7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.

Lesen Sie weiter unter „Elektrischer Anschluss“ & „Bedienung“.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stellen Sie sicher, dass der Schalter (3) auf Position „**OFF**“ steht. Der Funktionswahlschalter (4) muss ausgerastet sein.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose an.

Schalterfunktionen

Funktionswahlschalter ON / R (Ein / Rücklauf)

Mit dem Funktionswahlschalter (4) wählen Sie die gewünschte Betriebsart für den Schalter (3) aus.

Schalter ON / OFF / R (Vorlauf / Aus / Rücklauf)

Das Gerät ist mit einer Vor- und Rücklauffunktion ausgestattet. Sollte die Wendel einmal blockiert sein, kann die Rücklauffunktion zum Lösen der Blockade verwendet werden.

- **Vorlauf**
  - Der Funktionswahlschalter (4) muss ausgerastet sein.
  - Stellen Sie den Schalter (3) auf „**ON**“. Das Gerät befindet sich im „Vorlauf“.
- **Rücklauf**
  - Stellen Sie den Schalter (3) auf „**OFF**“ und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand kommt.
  - Drücken Sie den Funktionswahlschalter (4), dass dieser eingerastet ist.
  - Drücken Sie am Schalter (3) auf „**R**“. Das Gerät befindet sich im „Rücklauf“, solange Sie die Taste gedrückt halten.
- **Ausschalten**
  - Stellen Sie den Schalter (3) auf „**OFF**“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Bedienung

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

⚠ ACHTUNG:
Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

1. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste / Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
2. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer nach.

Betrieb beenden

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
3. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Demontage

1. Nehmen Sie das Fülltablett ab.
2. Drehen Sie den Verschluss entgegen dem Uhrzeigersinn ab.
3. Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Wendelgehäuse. Bei Bedarf nehmen Sie einen Schraubendreher zur Hilfe.
4. Lösen Sie das Wendelgehäuse, indem Sie die Entriegelungstaste drücken und gleichzeitig das Wendelgehäuse im Uhrzeigersinn drehen.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Motorgerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

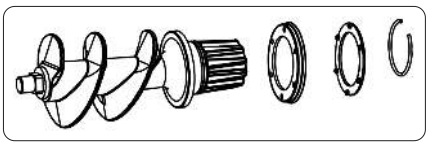
Motorgerät

Wischen Sie das Motorgerät nur mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Fülltablett, Wendel, Wendelgehäuse und sämtliches Zubehör

⚠ ACHTUNG:
Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.

- Reinigen Sie diese Teile im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Sollten Sie die Dichtringe und den Sprengring von der Wendel entfernt haben, montieren Sie die Teile wie abgebildet.



Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.
- Fetten Sie die Lochscheiben regelmäßig mit Pflanzenfett ein.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
	Der Funktionswahlschalter (4) befindet sich nicht in der erforderlichen Position.	Prüfen Sie die Schalterstellung. Siehe Kapitel „Schalterfunktionen“.
Das Gerät ist blockiert.	Es haben sich Lebensmittelreste an der Wendel festgesetzt.	1. Stellen Sie den Schalter (3) auf „**OFF**“ und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand kommt. 2. Rasten Sie den Funktionswahlschalter (4) ein. 3. Drücken Sie am Schalter (3) auf „**R**“, um die blockierenden Lebensmittelreste zu lösen. 4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. 5. Entfernen Sie nun ggf. festsitzende Reste.

Technische Daten

Modell: ..... FW 6067 CB
Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Nennleistung: ..... 250 W
Maximale Leistung des blockierten Motors: ..... ca. 1000 W
Schutzklasse: II
Nettogewicht: ..... ca. 1,97 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

ENGLISH

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components 3
Illustrations A–D 4
Unpacking the Appliance 10
Overview of the Components / Scope of Delivery 10
Intended Use 10
Warnings for the Use of the Appliance 11
Notes for Use 11
Preparation 11
Electrical Connection 12
Switch Functions 12
Operation 12
Cleaning 12
Storage 13
Troubleshooting 13
Technical Data 13
Disposal 13

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under “Cleaning”.

Overview of the Components / Scope of Delivery

1 Tamper
2 Filling tray
3 Switch **ON / OFF / R** (forward / off / reverse)
4 Function switch **ON / R** (on / reverse)
5 Unlocking button for the spiral housing
6 Motor
7 Spiral housing

Illustrations A–D

8 Spiral
9 Knife
10 Perforated discs (fine, medium, coarse)
11 Closure
12 Sausage attachment
13 2-part “Kebbe” attachment
14 2-part cookie attachment

Intended Use

This appliance is used for:

- Grinding (mincing) food.
- Shaping paste or dough with different attachments.

It is intended for the use in private households and similar applications.

It may only be used in the manner described in these operating instructions.

Use for any other purpose is considered improper and not for the intended purpose and can result in damage to property and personal injury.

The manufacturer shall not be liable for damages caused by not intended use.

Warnings for the Use of the Appliance

- The blades of the knife are sharp! **There is a risk of injury!** Be careful when assembling, disassembling and cleaning the individual parts.
- Do not touch any moving parts.
- Before changing accessories, wait until the knife stops.
- Before switching on, make sure that the accessory attachment is correctly fitted and firmly attached.
- Always use the supplied tamper. Never insert your fingers or tools into the filling neck!

Notes for Use

⚠ CAUTION:
Do not mince any hard objects, such as bones or shells.

- Cut the meat into 2.5 cm pieces. Ensure that there are no bones or tendons in the meat.
- To shred the meat coarsely, use the disc with the largest holes.
- In a second step, select the disc with the finer or centre holes. Depending on how finely you want to shred the meat.
- Before you start, lightly coat the sieves with vegetable fat.
- If you mince meat, place a container under the outlet.
- With the help of the "Kebbe" attachment (13) tubes of meat or dough can be formed.

Making Sausage

You can use both natural and synthetic casings.

1. If you have opted for a natural casing, soak this casing some time in water before using it.
2. Tie a knot at one end of the casing.
3. Slide the casing over the sausage attachment. Feed the sausage meat through the sausage attachment and fill the sausage casing.
   - Make sure that the sausage meat is "loosely" stuffed into the casing as the sausage expands in volume during cooking or frying and may cause the casing to burst open.
4. When the first sausage reaches the desired length, squeeze the sausage at the end of the sausage attachment together with your fingers.
5. Turn the sausage once or twice around its own axis.
6. Until you have established some exercise routine, you can turn off the appliance after each sausage length.

Shaping Biscuits

1. Screw the cookie attachment on and adjust the required cookie shape.
2. Put the dough on the filling tray and filler.
3. Hold the dough strands at the outlet with your hand and cut off the required length.

Preparation

Please see the overviews on pages 3 and 4.

1. Insert the spiral housing into the spiral drive in the 2 o'clock position. The arrow on the spiral housing points to the symbol 🔓.
2. Turn the spiral housing counterclockwise as far as it will go. The spiral housing audibly engages. The arrow on the spiral housing points to the symbol 🔒.
3. Place the filling tray on to the filler neck in such a way that the fixture for the tray is above the motor block.
4. Push the spiral (8) into the horizontal section of the spiral housing.

Assembly of the accessories is described by the following sections. Prepare the meat grinder according to your requirements.

Assembly of the Meat Grinder

- Please also refer to the illustrations under "A" (page 4).
- Please follow points 1 to 4 as described under "Preparation".

5. Insert the knife with the sharpened edge outwards onto the shaft of the scroll.
6. Select a perforated disc (10). Pay attention to the recesses.
7. Rotate the closure clockwise.

Continue reading under "Electrical connection" & "Operation".

Assembly of the Sausage Attachment

- Please also refer to the illustrations under "B" (page 4).
- Please follow points 1 to 4 as described under "Preparation".

5. Insert the knife with the sharpened edge outwards onto the shaft of the scroll.
6. Select a perforated disc (10). Pay attention to the recesses.
7. Position the sausage attachment on the spiral housing.
8. Rotate the closure clockwise.

Continue reading under "Electrical connection" & "Operation".

Mounting of the "Kebbe" Attachment

- Please also refer to the illustrations under "C" (page 4).
- Please follow points 1 to 4 as described under "Preparation".

5. Position the 2-piece Kebbe attachment on the shaft of the spiral. Pay attention to the recesses.
6. Rotate the closure clockwise.

Continue reading under "Electrical connection" & "Operation".

Assembly of the Cookie Attachment

You can shape different forms with this attachment after preparing a cookie dough. This is especially suitable for spritz biscuits.

- Please also refer to the illustrations under “D” (page 4).
- Please follow points 1 to 4 as described under “Preparation”.

5. First, insert the disco onto the extension of the scroll shaft.
6. Then mount the shaping disc.
7. Rotate the closure clockwise.

Continue reading under “Electrical connection” & “Operation”.

Electrical Connection

1. Check whether the mains voltage that you want to use, corresponds with that of the appliance. You will find the information about it on the rating plate.
2. Ensure that the switch (3) is set to “**OFF**”. The function selector switch (4) must be disengaged.
3. Only connect the appliance to a properly installed safety socket.

Switch Functions

Function Switch ON / R (On / Reverse)

Use the function switch (4) to select the desired operating mode for the switch (3).

Switch ON / OFF / R (Forward / OFF / Reverse)

The appliance is equipped with a forward and reverse function. Should the spiral ever become blocked, the reverse function can be used to release the blockage.

- **Forward**
  - The function selector switch (4) must be disengaged.
  - Turn the switch (3) to “**ON**”. The appliance is in the “forward” mode.
- **Reverse**
  - Turn the switch (3) to “**OFF**” and wait until the motor stops.
  - Press the function selector switch (4) so that it is engaged.
  - Press “**R**” on the switch (3). The appliance will be in the “reverse” mode as long as you keep the switch pressed down.
- **Switching Off**
  - Set the switch (3) to “**OFF**” and pull the mains plug out of the socket.

Operation

⚠ **WARNING: Risk of Injury!**
Always use the supplied tamper. Never insert your fingers or tools into the filling neck!

⚠ **CAUTION:**
Do not use the appliance for longer than 10 continuous minutes. Let it cool for 10 minutes before using it again.

1. Put the pieces of meat (meat paste / sausage mass or dough) on the filling tray and into the filler neck.
2. Stuff, if necessary, the meat respectively the dough with the tamper.

Ending Operation

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Disassemble all parts of the meat grinder.
3. Clean the parts used as described under “Cleaning”.

Disassembly

1. Remove the filling tray.
2. Unscrew the closure in an anticlockwise direction.
3. Remove the accessories from the spiral housing. If necessary, use a screwdriver to help.
4. Release the spiral housing by pressing the release button and simultaneously turning the spiral housing clockwise.

Cleaning

⚠ **WARNING:**

- Always unplug the mains plug from the socket before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the motor assembly in water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:
- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

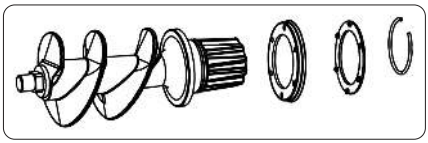
Motor Unit

Only wipe the motor unit with a damp cloth and dry with a dry cloth after.

Filling Tray, Spiral, Spiral Housing and all Accessories

⚠ CAUTION:
Do not clean these parts in the dishwasher. The surfaces could become lacklustre.

- Use a little dishwashing liquid and clean these components in warm rinsing water.
- Rinse with clear water and dry the parts.
- If you have removed the sealing rings and the snap ring from the spiral, mount the parts as illustrated.



Storage

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.
- Regularly coat the steel discs with vegetable oil.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance has no function.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service or a specialist.
	The function selector switch (4) is not in the required position.	Check the switch position. See chapter “Switch Functions”.
The appliance is blocked.	Food residues have stuck to the filament.	1. Set the switch (3) to “**OFF**” and wait until the motor has stopped. 2. Engage the function selector switch (4). 3. Press “**R**” on the switch (3) to loosen the blocking food residues. 4. Switch the appliance off and pull the power plug. 5. Now remove any sticking residue.

Technical Data

Model:.....FW 6067 CB
Power supply:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Rated power:.....250 W
Maximum power of the blocked motor: .....approx. 1000 W
Protection class:..... II
Net weight: ..... approx. 1.97 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Afbeeldingen A–D 4
Het apparaat uitpakken 14
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering 14
Beoogd gebruik 14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat 15
Opmerkingen voor het gebruik 15
Voorbereiding 15
Elektrische aansluiting 16
Schakelaarfuncties 16
Bediening 16
Reiniging 17
Bewaren 17
Problemen oplossen 17
Technische gegevens 18
Verwijdering 18

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

1 Duwstaaf
2 Vulschaal
3 Schakelaar **ON / OFF / R** (vooruit / uit / achteruit)
4 Functieschakelaar **ON / R** (aan / achteruit)
5 Ontgrendelingstoets voor de spiraalbehuizing
6 Motor
7 Spiraalbehuizing

Afbeeldingen A–D

8 Spiraal
9 Mes
10 Geperforeerde schijven (fijn, medium, grof)
11 Vergrendelring
12 Worstaccessoire
13 2-delig hulpstuk "Kebbe"
14 2-delig koekjesaccessoire

Beoogd gebruik

Dit apparaat wordt gebruikt voor:

- Het malen (fijnhakken) van voedsel.
- Pasta of deeg vormen met verschillende hulpstukken.

Het is bedoeld voor gebruik in het huishouden of dergelijke.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.

Gebruik voor enige andere toepassing wordt als onjuist beschouwd en kan resulteren tot beschadigingen van uw eigendommen of verwondingen.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

- De messen van het mes zijn scherp! **Er bestaat verwondingsgevaar!** Wees voorzichtig bij het monteren, demonteren en schoonmaken van de afzonderlijke onderdelen.
- Raak geen bewegende onderdelen aan.
- Wacht met het verwisselen van accessoires tot het blad stilstaat.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of het hulpstuk correct is gemonteerd en stevig vastzit.
- Gebruik altijd de meegeleverde duwstaaf. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

Opmerkingen voor het gebruik

⚠ **LET OP:**
Vermaal geen harde voorwerpen, zoals botten of schelpen.

- Snijd het vlees in stukken van ong. 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of pezen in het vlees zitten.
- Gebruik de schijf met de grootste gaten om het vlees grof te vermalen.
- In een tweede stadium, kiest u de schijf met de fijnere gaten of die met de gaten in het midden. Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt vermalen.
- Smeer de schermen licht in met plantaardig vet voordat u begint.
- Plaats een bak onder de afvoerbuis als u vlees vermaalt.
- Met behulp van het "Kebbe" onderdeel (13) kunnen er tubes vlees of deeg worden gevormd.

Het maken van worsten

U kunt zowel echte en kunstmatige darmen gebruiken.

1. Als u voor een natuurlijk omhulsel heeft gekozen, laat deze dan enige tijd in water weken voordat u hem gebruikt.
2. Maak een knoop aan het ene uiteinde van de darm.
3. Trek de darm over de worstmaker.
   Duw het worstvlees door de worstmaker en vul het worstomhulsel.
   - Zorg ervoor dat het worstvlees "losjes" in het omhulsel wordt geperst, aangezien de worst zich in volume uitzet tijdens het koken of bakken en dit kan het barsten van het omhulsel veroorzaken.
4. Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van de worstmaker samen met uw vingers.
5. Draai de worst één of twee keer rond zijn eigen as.
6. U kunt het apparaat na elke worstlengte uitschakelen, tot u enige ervaring heeft opgebouwd.

Koekjes maken

1. Bevestig het koekjesaccessoire en pas de gewenste koekjesvorm aan.
2. Plaats het deeg op het plateau en in de vulmond.
3. Houd de deegstreng die uit de uitlaat komt vast met uw hand en snijd het af op de gewenste lengte.

Voorbereiding

Let hiervoor ook op onze overzichten op pagina 3 en 4.

1. Plaats de spiraalhuls in de spiraalaandrijving in de 2 uur positie. De pijl op de spiraalbehuizing wijst naar het symbool 🔓.
2. Draai de spiraalhuls tegen de klok in tot aan de aanslag. De spiraalhuls klikt hoorbaar vast. De pijl op de spiraalbehuizing wijst naar het symbool 🔒.
3. Plaats het vulblad zodanig op de vulopening dat de houder van het blad zich boven het motorblok bevindt.
4. Schuif de spiraal (8) in het horizontale gedeelte van het spiraalbehuizing.

Zet alle onderdelen in elkaar zoals beschreven in de volgende paragrafen. Prepareer de gehaktmolen naar gelang uw behoeftes.

Montage van de vleeswolf

- Zie ook de illustraties onder "A" (pagina 4).
- Voer de stappen 1 tot 4 uit zoals onder "Voorbereiding" beschreven staat.

5. Bevestig het mes met de scherpe kant naar buiten op de as van de spiraal.
6. Selecteer een geperforeerde schijf (10). Let op de uitsparingen.
7. Draai de vergrendelring met de klok mee.

Lees verder onder "Elektrische aansluiting" & "Bediening".

Bevestig het worstaccessoire

- Zie ook de illustraties onder "B" (pagina 4).
- Voer de stappen 1 tot 4 uit zoals onder "Voorbereiding" beschreven staat.

5. Bevestig het mes met de scherpe kant naar buiten op de as van de spiraal.
6. Selecteer een geperforeerde schijf (10). Let op de uitsparingen.
7. Bevestig het worstaccessoire op de spiraalbehuizing.
8. Draai de vergrendelring met de klok mee.

Lees verder onder "Elektrische aansluiting" & "Bediening".

Bevestig het "Kebbe" accessoire

- Zie ook de illustraties onder "C" (pagina 4).
- Voer de stappen 1 tot 4 uit zoals onder "Voorbereiding" beschreven staat.

5. Plaats het 2-delige Kebbe accessoire op de as van de spiraal. Let op de uitsparingen.
6. Draai de vergrendelring met de klok mee.

Lees verder onder "Elektrische aansluiting" & "Bediening".

Bevestig het koekjesaccessoire

U kunt met deze accessoire het voorbewerkte deeg diverse vormen geven. Dit is met name handig voor spritskoeken.

- Zie ook de illustraties onder "D" (pagina 4).
- Voer de stappen 1 tot 4 uit zoals onder "Voorbereiding" beschreven staat.

5. Plaats eerst de schijf op de verlenging van de spiraalas.
6. Bevestig dan de vormgevende schijf.
7. Draai de vergrendelring met de klok mee.

Lees verder onder "Elektrische aansluiting" & "Bediening".

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie ervan op het typeplaatje.
2. Vergewis u ervan dat de schakelaar (3) in de "**OFF**" stand staat. De functieschakelaar (4) moet worden uitgeschakeld.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.

Schakelaarfuncties

Functieschakelaar ON / R (aan / achteruit)

Gebruik de functieschakelaar (4) om de gewenste stand voor schakelaar (3) te selecteren.

Schakelaar ON / OFF / R (vooruit / uit / achteruit)

Dit apparaat is uitgerust met een vooruit- en achteruitfunctie. Indien de spiraal blokkeert kunt u de achteruitfunctie gebruiken om het vrij te maken.

- **Vooruit**
  - De functieschakelaar (4) moet worden uitgeschakeld.
  - Zet de schakelaar (3) op "**ON**". Het apparaat is nu in "vooruit" modus.
- **Terug**
  - Zet de schakelaar (3) op "**OFF**" en wacht todat de motor stilstaat.
  - Druk de functieschakelaar (4) in zodat deze is ingeschakeld.
  - Druk op "**R**" op de schakelaar (3). Het apparaat blijft in de "achteruit" modus zolang u schakelaar indrukt.
- **Uitschakelen**
  - Zet de schakelaar (3) op "**OFF**" en trek de stekker uit het stopcontact.

Bediening

⚠ **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**
Gebruik altijd de meegeleverde duwstaaf. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

⚠ **LET OP:**
Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 ononderbroken minuten. Laat het 10 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

1. Doe de stukjes vlees (vleespasta / worstmassa of deeg) op de vullade en in de vulopening.
2. Duw, indien nodig, het vlees en het deeg aan met de duwstaaf.

De werking beëindigen

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Demonteer alle onderdelen van de vleesmolen.
3. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".

Demontage

1. Verwijder de vulschaal.
2. Schroef de dop linksom los.
3. Verwijder de accessoires uit de spiraalbehuizing. Gebruik indien nodig een schroevendraaier om te helpen.
4. Maak de spiraalbehuizing los door de ontgrendeltoets in te drukken en de spiraalbehuizing tegelijkertijd met de klok mee te draaien.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel de motorbehuizing nooit in water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

⚠ LET OP:
- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik géén scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

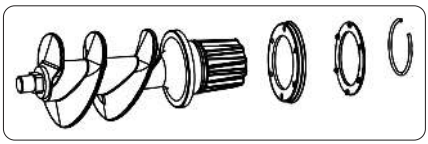
Motorbehuizing

Maak de motorbehuizing schoon met een vochtige doek en droog het vervolgens met een droge doek.

Vulschaal, spiraal, spiraalbehuizing en alle accessoires

⚠ LET OP:
Reinig deze onderdelen niet in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen dof worden.

- Gebruik een beetje afwasmiddel en reinig deze onderdelen in een warm sopje.
- Spoel de onderdelen na met schoon water en droog deze vervolgens af.
- Als je de afdichtringen en de borgring van de spiraal hebt verwijderd, monteer je de onderdelen zoals afgebeeld.



Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Breng regelmatig plantaardige olie aan op de zeef.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker er goed in.
		Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze service of een specialist.
	De functieschakelaar (4) staat niet in de vereiste positie.	Controleer de positie van de schakelaar. Zie hoofdstuk „Schakelaarfuncties“.
Het apparaat is geblokkeerd.	Voedselresten zijn aan de gloeidraad blijven plakken.	1. Zet de schakelaar (3) op “**OFF**” en wacht tot de motor is gestopt. 2. Schakel de functieschakelaar (4) in. 3. Druk op „**R**“ op de schakelaar (3) om de vastzittende etensresten los te maken. 4. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. 5. Verwijder nu alle vastgeplakte resten.

Technische gegevens

Model:.....FW 6067 CB
Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:.....250 W
Maximaal vermogen van de
geblokkeerde motor:.....ong. 1000 W
Beschermingsklasse:..... II
Nettogewicht: ..... ong. 1,97 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :
Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande....3
Illustrations A–D....4
Déballage de l'appareil....19
Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison....19
Utilisation conforme....19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil....20
Notes d'utilisation....20
Préparation....20
Branchement électrique....21
Fonctions du bouton....21
Utilisation....21
Nettoyage....22
Stockage....22
Dépannage....22
Données techniques....23
Élimination....23

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

1 Poussoir
2 Plateau de remplissage
3 Interrupteur **ON / OFF / R** (avance / arrêt / retour)
4 Bouton de fonctions **ON / R** (marche / retour)
5 Bouton de déverrouillage du boîtier de la spirale
6 Moteur
7 Logement de la vis sans fin

Illustrations A–D

8 Vis sans fin
9 Couteau
10 Disques perforés (fin, moyen, épais)
11 Bouchon
12 Accessoire à saucisse
13 Garniture en 2 parties « Kebbe »
14 Accessoire en 2 parties pour biscuit

Utilisation conforme

Cet appareil est utilisé pour :

- Broyer (hacher) les aliments.
- Façonner des pâtes à l'aide de différents accessoires.

Il est conçu pour une utilisation domestique et pour les applications similaires.

Il ne doit être utilisé que de la façon décrite dans ce manuel d'instructions.

Son utilisation à toute autre fin serait considérée comme étant inappropriée et non conforme et pourrait engendrer des dommages matériels et corporels.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à un usage non prévu.

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

- Les lames du couteau sont tranchantes ! **Il y a un risque de blessure !** Soyez prudent lors du montage, du démontage et du nettoyage des différentes pièces.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Avant de changer d'accessoire, attendez que la lame s'arrête.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que l'accessoire est correctement monté et solidement fixé.
- Utilisez toujours le poussoir fourni. N'introduisez jamais vos doigts ou outils dans le goulot de remplissage !

Notes d'utilisation

⚠ ATTENTION :
Ne broyez pas d'objets durs comme des os ou des coquilles.

- Découpez la viande en petits morceaux de 2,5 cm de côté. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- Pour hacher grossièrement la viande, utilisez le disque avec les plus gros trous.
- À la seconde étape, sélectionnez le disque avec des trous plus petits, ou un trou au milieu. Cela dépend de la finesse désirée.
- Avant de commencer, huilez légèrement les grilles avec de l'huile végétale.
- Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
- Vous pouvez utiliser l'accessoire « Kebbe » (13) pour former des tubes de viande ou de pâte.

Faire des saucisses

Vous pouvez utiliser soit de la peau naturelle soit artificielle.

1. Si vous utilisez de la peau naturelle, faites-la tremper dans l'eau pendant un certain temps avant de l'utiliser.
2. Faites un nœud à l'extrémité du boyau.
3. Enfilez le boyau sur l'accessoire à saucisse.
   Enfoncez la farce à saucisses dans l'accessoire à saucisses et remplissez le boyau de saucisses.
   - Veillez à ne pas trop remplir le boyau, car la chair à saucisse se dilate pendant la cuisson, ce qui peut entraîner des déchirures.
4. Lorsque la première saucisse attend la longueur demandée, serrez la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à saucisses avec vos doigts.
5. Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.
6. Pour vous entraîner, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.

Modeler des biscuits

1. Vissez l'accessoire à biscuit et réglez la forme de biscuit désirée.
2. Placez la pâte dans le plateau de remplissage et le remplisseur.
3. Tenez les brins de pâtes à la sortie avec votre main et coupez à la longueur désirée.

Préparation

Merci de vous conformer également à nos tableaux aux pages 3 et 4.

1. Insérer le boîtier de la spirale dans l'entraînement de la spirale en position 2 heures. La flèche sur le boîtier de la spirale pointe vers le symbole 🔓.
2. Tournez le boîtier de la spirale dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le boîtier de la spirale s'enclenche de manière audible. La flèche sur le boîtier de la spirale pointe vers le symbole 🔒.
3. Placez le plateau de remplissage sur le bac de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du bloc moteur.
4. Introduisez la vis sans fin (8) dans la partie horizontale du logement de la vis sans.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir selon vos besoins.

Montage du hachoir à viande

- Consultez également à ce sujet les illustrations sous « A » (page 4).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1–4 « Préparation ».

5. Introduisez le couteau avec le bord tranchant vers l'extérieur, sur l'axe de la vis sans fin.
6. Sélectionnez un disque perforé (10). Faites attention aux évidements.
7. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.

Poursuivre la lecture de la section « Branchement électrique » & « Utilisation ».

Montage de l'accessoire à saucisse

- Consultez également à ce sujet les illustrations sous « B » (page 4).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1–4 « Préparation ».

5. Introduisez le couteau avec le bord tranchant vers l'extérieur, sur l'axe de la vis sans fin.
6. Sélectionnez un disque perforé (10). Faites attention aux évidements.

7. Placez l'accessoire à saucisse sur le logement de la vis sans fin.
8. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.

Poursuivre la lecture de la section « Branchement électrique » & « Utilisation ».

Montage de l'accessoire à Kebbe

- Consultez également à ce sujet les illustrations sous « C » (page 4).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1–4 « Préparation ».

5. Placez l'accessoire à 2 parties sur l'axe de la vis sans fin. Faites attention aux évidements.
6. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.

Poursuivre la lecture de la section « Branchement électrique » & « Utilisation ».

Montage de l'accessoire à biscuit

Vous pouvez modeler différentes formes avec cet accessoire après avoir préparé une pâte à biscuit. Il est particulièrement adapté pour les biscuits sablés.

- Consultez également à ce sujet les illustrations sous « D » (page 4).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1–4 « Préparation ».

5. Introduisez d'abord le disque sur la rallonge de l'axe de la vis sans fin.
6. Montez ensuite le disque de forme.
7. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.

Poursuivre la lecture de la section « Branchement électrique » & « Utilisation ».

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser, corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Assurez-vous que l'interrupteur (3) est positionné sur « **OFF** ». Le sélecteur de fonction (4) doit être désengagé.
3. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant en bon état.

Fonctions du bouton

Bouton de fonctions ON / R (marche / retour)

Utilisez le bouton de fonctions (4) pour sélectionner le mode de fonctionnement souhaité du bouton (3).

Interrupteur ON / OFF / R (avance / arrêt / retour)

L'appareil est doté d'une fonction avance et retour. Si la vis sans fin se bloque, vous pouvez utiliser la fonction de retour afin de la libérer.

- **Avance**
  - Le sélecteur de fonction (4) doit être désengagé.
  - Placer l'interrupteur (3) sur « **ON** ». L'appareil est en mode « avance ».
- **Retour**
  - Placer l'Interrupteur (**3**) sur « **OFF** » et patienter jusqu'à ce que le moteur s'arrête.
  - Appuyer sur le sélecteur de fonction (4) pour l'enclencher.
  - Appuyez sur « **R** » du bouton (3). L'appareil sera en mode « retour » tant que vous maintenez le bouton enfoncé.
- **Arrêt**
  - Placez l'interrupteur (3) sur « **OFF** » et débranchez la fiche de la prise de courant.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !
Utilisez toujours le poussoir fourni. N'introduisez jamais vos doigts ou outils dans le goulot de remplissage !

⚠ ATTENTION :
N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

1. Mettez les morceaux de viande (pâté de viande / chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans la cheminée de remplissage.
2. Si nécessaire, poussez la viande et la pâte avec le poussoir.

Finir l'opération

1. Débranchez la fiche secteur de la prise.
2. Démontez toutes les pièces du hachoir à viande.
3. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « Nettoyage ».

Démontage

1. Retirer le plateau de remplissage.
2. Dévisser le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez les accessoires du boîtier de la spirale. Si nécessaire, utilisez un tournevis pour vous aider.
4. Dégagez le boîtier en spirale en appuyant sur le bouton de dégagement et en tournant simultanément le boîtier en spirale dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau pour le nettoyer. Il y aurait sinon risque de choc électrique ou d'incendie.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

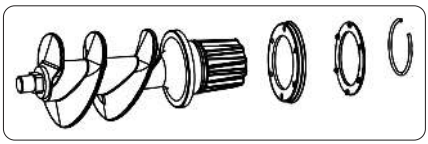
Bloc moteur

Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez ensuite avec un chiffon sec.

Plateau de remplissage, vis sans fin, boîtier de spirale et tous les accessoires

⚠ ATTENTION :
Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle. Les surfaces pourraient se ternir.

- Nettoyez ces pièces à l'eau chaude, avec une petite quantité de produit vaisselle.
- Rincez les pièces à l'eau propre et séchez-les.
- Si vous avez retiré les bagues d'étanchéité et le circlip de la vis sans fin, montez les pièces comme illustré.



Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez entièrement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de portée des enfants.
- Recouvrez régulièrement les disques d'huile végétale.

Dépannage

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.
	Le sélecteur de fonction (4) n'est pas dans la position requise.	Vérifier la position du commutateur. Voir le chapitre « Fonctions du bouton »
L'appareil est bloqué.	Des résidus alimentaires sont restés collés au filament.	1. Réglez le bouton (3) sur « **OFF** » et attendez l'arrêt du moteur. 2. Enclenchez le sélecteur de fonction (4). 3. Appuyez sur « **R** » sur le commutateur (3) pour décoller les résidus alimentaires bloqués. 4. Éteignez l'appareil et retirez la fiche. 5. Enlevez maintenant tout résidu qui colle.

Données techniques

Modèle : ..... FW 6067 CB
Alimentation : ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance nominale : ..... 250 W
Puissance maximale du moteur bloqué : ..... env. 1000 W
Classe de protection : II
Poids net : ..... env. 1,97 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Ilustraciones A–D 4
Desembalaje del aparato 24
Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega 24
Uso para el que está destinado 24
Advertencias para el uso del aparato 25
Notas de uso 25
Preparación 25
Conexión eléctrica 26
Funciones de los interruptores 26
Manejo 26
Limpieza 27
Almacenamiento 27
Solución de problemas 27
Datos técnicos 28
Eliminación 28

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

1 Empujador
2 Bandeja de relleno
3 Interruptor **ON / OFF / R** (adelante / apagado / retorno)
4 Interruptor de función **ON / R** (encendido / retorno)
5 Botón de desbloqueo de la carcasa espiral
6 Motor
7 Compartimento de rollo

Ilustraciones A–D

8 Rollo
9 Cuchillo
10 Discos perforados (fino, medio, basto)
11 Toma
12 Unión de salchichas
13 Pieza sobrepuesta de 2-piezas “Kebbe”
14 Unión de galletas de 2 piezas

Uso para el que está destinado

Este aparato se utiliza para:

- Triturar (picar) alimentos.
- Moldear pasta o masa con diferentes accesorios.

Se ha diseñado para el uso doméstico y aplicaciones similares.

Tan sólo puede utilizarse del modo descrito en las presentes instrucciones de funcionamiento.

El uso para cualquier otro fin se considera inadecuado y toda aquella finalidad que no sea la prevista podrá conllevar daños personales y a la propiedad.

El fabricante no será responsable de daños causados por uso no previsto.

Advertencias para el uso del aparato

- ¡Las hojas del cuchillo están afiladas! **¡Existe riesgo de lesiones!** Tenga cuidado al montar, desmontar y limpiar las distintas piezas.
- No toque ninguna pieza móvil.
- Antes de cambiar los accesorios, espere hasta que la cuchilla se detenga.
- Antes de encender la máquina, asegúrese de que el accesorio está correctamente colocado y firmemente sujeto.
- Utilice siempre el empujador suministrado. ¡Nunca inserte los dedos ni otras herramientas en el cuello de relleno!

Notas de uso

⚠ ATENCIÓN:
No pique objetos duros como los huesos o las conchas.

- Corte la carne en trozos de 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- Para cortar la carne en piezas gruesas, use el disco con los agujeros más grandes.
- En un segundo paso, seleccione el disco con los agujeros más finos o centrales, según el tamaño al que quiera picar.
- Antes de empezar, unte levemente las pantallas con grasa vegetal.
- Si está picando carne, ponga un recipiente bajo la salida.
- Con la ayuda del accesorio "Kebbe" (13), se pueden crear tubos de carne o masa.

Preparación de salchichas

Puede utilizar tripa natural o artificial.

1. Si opta por tripas naturales, enjuáguelas previamente con agua.
2. Haga un nudo al final de la tripa.
3. Coloque la tripa sobre el accesorio para salchichas. La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para llenar la tripa.
   - Asegúrese de que la piel de la salchicha no se llene "del todo", dado que la salchicha se expande al hervirla o freírla y podría romperse la piel.
4. Si la primera salchicha llega a la longitud deseada, junte la salchicha en el extremo del accesorio con los dedos.
5. Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.
6. Hasta que desarrolle una rutina, puede apagar el aparato tras cada salchicha.

Formar galletas

1. Fije el accesorio de galletas y ajuste la forma que desee para las galletas.
2. Ponga la pasta en la bandeja de relleno y rellene.
3. Sostenga las hebras de pasta por el exterior con su mano y corte la longitud deseada.

Preparación

Se ruega prestar también atención a nuestras vistas de conjunto en la página 3 y 4.

1. Inserte la carcasa espiral en el accionamiento espiral en la posición de las 2 en punto. La flecha del alojamiento en espiral señala el símbolo 🔓.
2. Gire el alojamiento en espiral en sentido antihorario hasta el tope. El alojamiento en espiral encaja de forma audible. La flecha del alojamiento en espiral señala el símbolo 🔒.
3. Coloque la bandeja de tal manera sobre la boca de llenado, que la admisión de la bandeja se encuentre sobre el bloque del motor.
4. Introduzca el rollo (8) en la parte horizontal de le compartimento de rollo.

El montaje de los accesorios se describe en las siguientes secciones. Prepare la picadora conforme a sus requisitos.

Montaje de la picadora de carne

- Consulte también las ilustraciones del apartado "A" (página 4).
- Proceda según se describe en los puntos 1–4 del aparte "Preparación".

5. Introduzca el cuchillo con el borde afilado hacia fuera en el eje del rollo.
6. Seleccione un disco perforado (10). Preste atención a los rebajes.
7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.

Continúe leyendo en "Conexión eléctrica" & "Utilización".

Montaje del accesorio de salchichas

- Consulte también las ilustraciones del apartado "B" (página 4).
- Proceda según se describe en los puntos 1–4 del aparte "Preparación".

5. Introduzca el cuchillo con el borde afilado hacia fuera en el eje del rollo.
6. Seleccione un disco perforado (10). Preste atención a los rebajes.
7. Ubique el accesorio de salchichas en el compartimento del rollo.
8. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.

Continúe leyendo en "Conexión eléctrica" & "Utilización".

Montaje del accesorio "Kebbe"

- Consulte también las ilustraciones del apartado "C" (página 4).
- Proceda según se describe en los puntos 1–4 del aparte "Preparación".

5. Posicione la unión Kebbe de dos piezas en el eje del rollo. Preste atención a los rebajes.
6. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.

Continúe leyendo en "Conexión eléctrica" & "Utilización".

Montaje del accesorio de galletas

Podrá crear distintas formas con este accesorio tras preparar la pasta de una galleta. Es concretamente adecuado para las masitas.

- Consulte también las ilustraciones del apartado “D” (página 4).
- Proceda según se describe en los puntos 1–4 del aparte “Preparación”.

5. Primeramente, introduzca el disco en la extensión del eje del rollo.
6. A continuación, monte el disco de forma.
7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.

Continúe leyendo en “Conexión eléctrica” & “Utilización”.

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión eléctrica que vaya a usar coincide con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Asegúrese de que el interruptor (3) está en la posición de “**OFF**”. El selector de funciones (4) debe estar desconectado.
3. Conectar el aparato solamente en un enchufe con contacto de protección instalado según las prescripciones.

Funciones de los interruptores

Interruptor de función ON / R (encendido / retorno)

Use el interruptor de función (4) para seleccionar el modo operativo del interruptor (3).

Interruptor ON / OFF / R (adelante / apagado / retorno)

El aparato está equipado con una función de avance y retroceso. Si el rollo se bloquea, podrá utilizar la función de retroceso, con vistas a liberarlo.

- **Adelante**
  - El selector de funciones (4) debe estar desconectado.
  - Conmute el interruptor (3) a “**ON**”. El aparato está en modo de “adelante”.
- **Retorno**
  - Conmute el interruptor (3) a “**OFF**” y espere hasta que el motor se haya detenido.
  - Pulse el conmutador selector de funciones (4) para que quede acoplado.
  - Pulse “**R**” en el interruptor (3). El aparato se pondrá en modo “retorno” mientras mantenga pulsado el interruptor.
- **Apagado**
  - Coloque el interruptor (3) en la posición “**OFF**” y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.

Manejo

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

Utilice siempre el empujador suministrado. ¡Nunca inserte los dedos ni otras herramientas en el cuello de relleno!

⚠ ATENCIÓN:

No utilice el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Deje que se enfríe durante 10 minutos antes de utilizarlo otra vez.

1. Ponga los trozos de carne (pasta de carne / carne para salchichas o masa) por la bandeja de llenado y en el cuello de llenado.
2. Rellene, si fuera necesario, la carne y la masa con el empujador.

Finalizar el uso

1. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
2. Desmonte todas las piezas de la picadora de carne.
3. Limpie todas las piezas usadas como se describe en “Limpieza”.

Desmontaje

1. Retire la bandeja de relleno.
2. Desenrosque la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Retire los accesorios de la carcasa espiral. En caso necesario, ayúdese de un destornillador.
4. Suelte la carcasa en espiral pulsando el botón de desbloqueo y girando simultáneamente la carcasa en espiral en el sentido de las agujas del reloj.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Nunca sumerja el conjunto del motor en agua para su limpieza. Podría conllevar electrocuciones o incendios.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

Unidad de motor

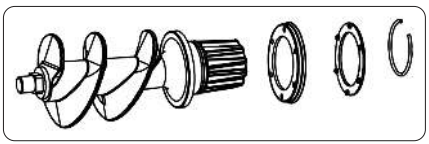
Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo y séquela después con un paño seco.

Bandeja de llenado, espiral, carcasa espiral y todos los accesorios

⚠ ATENCIÓN:

No limpie estas piezas en el lavavajillas. La superficie podría ser mediocre.

- Use un poco de lavavajillas y limpie estos componentes en agua caliente.
- Enjuague con agua limpia y seque las partes.
- Si ha retirado los anillos de estanqueidad y el anillo elástico de la espiral, monte las piezas como se indica en la ilustración.



Almacenamiento

- Limpie el dispositivo como se indica. Deje los accesorios completamente secos.
- Se recomienda que almacene el dispositivo en su embalaje original cuando no se vaya a utilizar durante mucho tiempo.
- Almacene siempre el dispositivo en un lugar bien ventilado y seco fuera del alcance de los niños.
- Unte con regularidad los coladores con aceite vegetal.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
	El conmutador selector de funciones (4) no está en la posición deseada.	Compruebe la posición del interruptor. Consulte el capítulo „Funciones de los interruptores“.

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo está bloqueado.	Se han adherido restos de alimentos al filamento.	1. Ponga el interruptor (3) en "**OFF**" y espere hasta que el motor se haya parado. 2. Conecte el conmutador selector de funciones (4). 3. Pulse „**R**" en el conmutador (3) para soltar los restos de comida que se han quedado pegados. 4. Apague el dispositivo y tire del enchufe de alimentación. 5. Ahora quite cualquier residuo atascado.

Datos técnicos

Modelo: ..... FW 6067 CB
Alimentación: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Potencia nominal: ..... 250 W
Potencia máxima del motor bloqueado: ..... aprox. 1000 W
Clase de protección: II
Peso neto: ..... aprox. 1,97 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando 3
Illustrazioni A–D 4
Disimballaggio dell'apparecchio 29
Elementi di comando / Nella fornitura 29
Utilizzo conforme alla destinazione 29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio 30
Note per l'uso 30
Preparazione 30
Collegamento elettrico 31
Funzioni interruttore 31
Utilizzo 31
Pulizia 32
Conservazione 32
Risoluzione dei problemi 32
Dati tecnici 33
Smaltimento 33

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

1 Pestello
2 Vassoio di riempimento
3 Interruttore **ON / OFF / R** (avanti / spento / ritorno)
4 Interruttore di funzione **ON / R** (acceso / ritorno)
5 Tasto di sblocco dell'alloggiamento a spirale
6 Motore
7 Alloggiamento della spirale

Illustrazioni A–D

8 Spirale
9 Coltello
10 Dischi perforati (fine, medio, grossolano)
11 Spina
12 Accessorio salsicce
13 Accessorio in 2 pezzi "Kebbe"
14 Accessorio biscotti in 2 pezzi

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio viene utilizzato per:

- Macinare (tritare) gli alimenti.
- Modellare la pasta o l'impasto con diversi accessori.

Deve essere utilizzato in ambiente domestico e applicazioni simili.

Deve essere utilizzato solo nella maniera descritta in queste istruzioni per l'uso.

L'utilizzo per scopi diversi è ritenuto improprio e non conforme allo scopo di destinazione e può determinare danni ai beni e lesioni alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da uso non conforme alla destinazione d'uso.

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

- Le lame del coltello sono affilate! **Esiste il rischio di lesioni!** Prestare attenzione durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia delle singole parti.
- Non toccare le parti in movimento.
- Prima di sostituire gli accessori, attendere che la lama si arresti.
- Prima dell'accensione, accertarsi che l'accessorio sia montato correttamente e ben fissato.
- Utilizzare sempre il pestello in dotazione. Non inserire dita o attrezzi nel collo di riempimento!

Note per l'uso

⚠ ATTENZIONE:
Non tritare oggetti duri come ossi o gusci.

- Tagliare la carne in pezzi di 2,5 cm. Assicurarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- Per tritare la carne grossolanamente, usare il disco con i fori più grandi.
- In una seconda fase, selezionare il disco con i fori più piccoli o con il foro centrale in base a quanto finemente si desidera tritare la carne.
- Prima di iniziare, rivestire leggermente gli schermi con grasso vegetale.
- Se si trita la carne, posizionare un contenitore sotto l'uscita.
- Con l'aiuto dell'accessorio "Kebbe" (13) è possibile formare tubi di carne o di impasto.

Fare salsicce

Si può usare sia il budello naturale o quello artificiale.

1. Se si è scelto il budello naturale, lasciarlo ammorbidire per un po' di tempo in acqua prima di utilizzarlo.
2. Fare un nodo all'estremità del budello.
3. Premere il budello sull'accessorio per salsicce. Inserire la salsiccia attraverso l'accessorio per salsicce e riempire il budello.
   - Assicurarsi che la carne sia "sciolta" all'interno del budello poiché la salsiccia aumenta di volume durante la cottura o la frittura e ciò può far scoppiare l'apertura del budello.
4. Quando la prima salsiccia raggiunge la lunghezza desiderata, spremere la salsiccia all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
5. Girare la salsiccia una o due volte su se stessa.
6. Finché non avete fatto un po' di pratica, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni salsiccia.

Formare biscotti

1. Avvitare l'accessorio biscotti e regolare la forma di biscotto desiderata.
2. Mettere l'impasto sul vassoio di riempimento e il riempitore.
3. Tenere le strisce di impasto all'esterno con la mano e tagliare la lunghezza desiderata.

Preparazione

Osservare anche i nostri riepiloghi a pagina 3 e 4.

1. Inserire l'alloggiamento della spirale nell'azionamento a spirale in posizione 2. La freccia sull'alloggiamento della spirale è rivolta verso il simbolo 🔓.
2. Ruotare l'alloggiamento della spirale in senso antiorario fino all'arresto. L'alloggiamento della spirale si innesta in modo percettibile. La freccia sull'alloggiamento della spirale è rivolta verso il simbolo 🔒.
3. Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento in modo che il supporto del vassoio venga a trovarsi sopra il blocco motore.
4. Spingere la spirale (8) all'interno del componente orizzontale dell'alloggiamento della stessa spirale.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo le esigenze.

Montaggio del tritacarne

- Consultare anche le illustrazioni alla voce "A" (pagina 4).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1–4 del paragrafo "Preparazione".

5. Inserire il coltello con il lato tagliente rivolto in fuori sull'asta della spirale.
6. Selezionare un disco perforato (10). Prestare attenzione agli incavi.
7. Ruotare il fermo in senso orario.

Continuare a leggere sotto "Collegamento elettrico" & "Utilizzo".

Montaggio dell'accessorio salsicce

- Consultare anche le illustrazioni alla voce "B" (pagina 4).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1–4 del paragrafo "Preparazione".

5. Inserire il coltello con il lato tagliente rivolto in fuori sull'asta della spirale.
6. Selezionare un disco perforato (10). Prestare attenzione agli incavi.
7. Posizionare l'accessorio salsicce sul l'alloggiamento della spirale.
8. Ruotare il fermo in senso orario.

Continuare a leggere sotto "Collegamento elettrico" & "Utilizzo".

Montaggio dell'accessorio "Kebbe"

- Consultare anche le illustrazioni alla voce "C" (pagina 4).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1–4 del paragrafo "Preparazione".

5. Posizionare l'accessorio Kebbe in 2 pezzi sull'asta della spirale. Prestare attenzione agli incavi.
6. Ruotare il fermo in senso orario.

Continuare a leggere sotto "Collegamento elettrico" & "Utilizzo".

Montaggio dell'accessorio biscotti

Con questo accessorio, è possibile creare forme diverse dopo aver preparato un impasto per biscotti. L'accessorio è particolarmente adatto per i cosiddetti "Spritzgebäck".

- Consultare anche le illustrazioni alla voce "D" (pagina 4).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1–4 del paragrafo "Preparazione".

5. Innanzitutto, inserire il disco nella prolunga dell'asta della spirale.
6. Montare quindi il disco formella.
7. Ruotare il fermo in senso orario.

Continuare a leggere sotto "Collegamento elettrico" & "Utilizzo".

Collegamento elettrico

1. Controllare se il voltaggio elettrico che si desidera utilizzare corrisponde a quello del dispositivo. Le informazioni sono presenti sulla targhetta del modello.
2. Assicurarsi che l'interruttore (3) sia impostato su "**OFF**". Il selettore di funzione (4) deve essere disinserito.
3. Collegate l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata.

Funzioni interruttore

Interruttore di funzione ON / R (acceso / ritorno)

Usare l'interruttore di funzione (4) per selezionare la modalità operative desiderata per l'interruttore (3).

Interruttore ON / OFF / R (avanti / spento / ritorno)

L'apparecchio è dotato di una funzione di avanzamento e ritorno. Se la spirale si bloccasse, è possibile utilizzare la funzione di ritorno per sbloccarla.

- **Avanti**
  - Il selettore di funzione (4) deve essere disinserito.
  - Mettere l'interruttore (3) su "**ON**". L'apparecchio si trova in modalità "avanti".
- **Ritorno**
  - Mettere l'interruttore (3) su "**OFF**" ed attendere finché il motore si è spento.
  - Premere il selettore di funzione (4) in modo che sia inserito.
  - Premere "**R**" sull'interruttore (3). Il dispositivo sarà in modalità "ritorno" finché si mantiene l'interruttore premuto.
- **Spegnimento**
  - Posizionare l'interruttore (3) su "**OFF**" ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Utilizzo

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!
Utilizzare sempre il pestello in dotazione. Non inserire dita o attrezzi nel collo di riempimento!

⚠ ATTENZIONE:
Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di riutilizzarlo.

1. Inserire i pezzi di carne (concentrato di carne / tritato o impasto) sul piatto di riempimento e nella bocchetta di riempimento.
2. Se necessario, premere la carne ed il preparato con il pestello.

Finire il processo

1. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Smontare tutte le parti del tritacarne.
3. Pulire le parti usate come descritto in "Pulizia".

Smaltimento

1. Rimuovere la vaschetta di riempimento.
2. Svitare il tappo in senso antiorario.
3. Rimuovere gli accessori dall'alloggiamento a spirale. Se necessario, aiutarsi con un cacciavite.
4. Rilasciare l'alloggiamento a spirale premendo il tasto di rilascio e ruotando contemporaneamente l'alloggiamento a spirale in senso orario.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai il gruppo motore in acqua per la pulizia. Si potrebbero provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:
- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

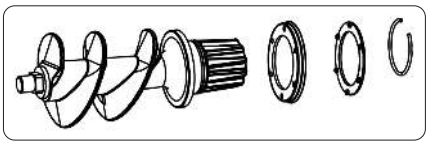
Unità motore

Pulire l'unità motore solo con un panno umido e asciugare poi con un panno asciutto.

Vassoio di riempimento, alloggiamento della spirale e tutti gli accessori

⚠ ATTENZIONE:
Non pulire questi componenti in lavastoviglie. Le superfici potrebbero perdere la brillantezza.

- Utilizzare un po' di detersivo per piatti e pulire questi componenti in acqua calda.
- Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare i componenti.
- Se sono stati rimossi gli anelli di tenuta e l'anello elastico dalla spirale, montare le parti come illustrato.



Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi di tempo prolungati.
- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.
- Passare regolarmente dell'olio vegetale sui setacci.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.
	Il selettore di funzione (4) non è nella posizione desiderata.	Controllare la posizione dell'interruttore. Vedere il capitolo „Funzioni interruttore".
L'apparecchio è bloccato.	I residui di cibo sono rimasti attaccati al filamento.	1. Portare l'interruttore (3) su "**OFF**" e attendere lo spegnimento del motore. 2. Inserire il selettore di funzione (4). 3. Premere „**R**" sull'interruttore (3) per rimuovere i residui di cibo bloccati. 4. Spegnere l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa. 5. Rimuovere eventuali residui.

Dati tecnici

Modello:.....FW 6067 CB
Alimentazione elettrica:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Potenza nominale: .....250 W
Potenza massima del motore bloccato: .....ca. 1000 W
Classe di protezione: II
Peso netto: .....ca. 1,97 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



Salvaguardare l’ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:
Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi 3
Rysunki A–D 4
Rozpakowanie urządzenia 34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy 34
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia 35
Uwagi dotyczące użytkowania 35
Przygotowanie 35
Podłączenie elektryczne 36
Funkcje przełącznika 36
Obsługa 36
Czyszczenie 37
Przechowywanie 37
Rozwiązywanie problemów 37
Dane techniczne 38
Ogólne warunki gwarancji 38
Usuwanie 38

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Popychacz
2 Taca do napełniania
3 Przełącznik **ON / OFF / R** (naprzód / wył. / powrót)
4 Przełącznik funkcyjny **ON / R** (wł. / powrót)
5 Przycisk odblokowujący obudowę spiralną
6 Silnik
7 Obudowa spirali

Rysunki A–D

8 Spirala
9 Nóż
10 Perforowane dyski (drobne, średnie, grube)
11 Wtyczka
12 Akcesorium do kiełbas
13 2-częściowa nasadka do kebbe
14 2-częściowe akcesorium do ciastek

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

To urządzenie służy do:

- Mielenia (rozdrabniania) żywności.
- Formowania pasty lub ciasta za pomocą różnych przystawek.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.

Może ono być eksploatowane jedynie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Stosowanie do innych zastosowań jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

- Ostrza noża są ostre! **Istnieje ryzyko obrażeń!** Zachowaj ostrożność podczas montażu, demontażu i czyszczenia poszczególnych części.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych części.
- Przed wymianą akcesoriów należy poczekać, aż ostrze się zatrzyma.
- Przed włączeniem należy upewnić się, że osprzęt jest prawidłowo zamontowany i mocno przytwierdzony.
- Zawsze korzystać z dołączonego popychacz. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do otworu napełniania!

Uwagi dotyczące użytkowania

⚠ UWAGA:
Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.

- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.
- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszynki lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszynki umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe" (13) można formować rurki mięsne lub z ciasta.

Formowanie kiełbas

Można użyć zarówno prawdziwych flaków jak i sztucznych osłonek.

1. Jeśli zdecydowaliśmy się na naturalne jelita, przed użyciem należy je przez pewien czas namoczyć w wodzie.
2. Zawiązać węzeł na końcu flaka.
3. Nasunąć flak na przystawkę do wyrobu kiełbas. Gdy kiełbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwycić palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
   - Sprawdzić, czy mięso kiełbasy jest „luźno" nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy osłonki.
4. Jeśli pierwsza kiełbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kiełbasę na końcu przystawki do sporządzania kiełbas.
5. Raz lub dwa razy okręć kiełbasę wokół jej własnej osi.
6. Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kiełbasy urządzenie można wyłączyć.

Formowanie ciastek

1. Nakręć akcesorium do ciastek i ustaw odpowiedni kształt ciastka.
2. Nałóż ciasta do podajnika i napełniacza.
3. Przytrzymuj wstęgi ciasta przy wylocie ręką i przycinaj je do odpowiedniej długości.

Przygotowanie

Należy również zapoznać się z przeglądami umieszczonymi na stronach 3 i 4.

1. Włóż obudowę spirali do napędu spiralnego w pozycji na godzinie 2. Strzałka na obudowie spirali wskazuje symbol 🔓.
2. Obróć obudowę spirali w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu. Obudowa spirali zatrzaśnie się w słyszalny sposób. Strzałka na obudowie spirali wskazuje symbol 🔒.
3. Proszę umieścić tacę napełniania na króćcu napełniania w taki sposób, aby mocowanie tacy znajdowało się powyżej korpusu silnika.
4. Proszę wsunąć spiralę (8) w poziomą część obudowy skręcarki.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę zgodnie z wymaganiami.

Montaż maszynki do mielenia mięsa

- Należy również zapoznać się z ilustracjami w części „A" (strona 4).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1–4 „Przygotowanie".

5. Włóż nóż na wał spirali, z zaostrzoną krawędzią skierowaną na zewnątrz.
6. Wybierz perforowaną tarczę (10). Zwróć uwagę na wgłębienia.
7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Czytaj dalej w sekcji „Podłączenie elektryczne" & „Obsługa".

Instalacja akcesorium do kiełbas

- Należy również zapoznać się z ilustracjami w części „B" (strona 4).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1–4 „Przygotowanie".

5. Włóż nóż na wał spirali, z zaostrzoną krawędzią skierowaną na zewnątrz.
6. Wybierz perforowaną tarczę (10). Zwróć uwagę na wgłębienia.
7. Umieść akcesorium do kiełbas na obudowie spirali.
8. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Czytaj dalej w sekcji „Podłączenie elektryczne" & „Obsługa".

Instalacja akcesorium „Kebbe"

- Należy również zapoznać się z ilustracjami w części „C" (strona 4).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1–4 „Przygotowanie".

5. Umieść 2-częściowe akcesorium Kebbe na wale spirali. Zwróć uwagę na wgłębienia.
6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Czytaj dalej w sekcji „Podłączenie elektryczne" & „Obsługa".

Instalacja akcesorium do ciastek

Po przygotowaniu ciasta możesz kształtować różne formy za pomocą tego akcesorium. Jest to szczególnie przydatne np. do pierniczków i ciastek świątecznych.

- Należy również zapoznać się z ilustracjami w części „D" (strona 4).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1–4 „Przygotowanie".

5. Załóż dysk na przedłużenie wału spirali.
6. Następnie załóż dysk kształtujący.
7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Czytaj dalej w sekcji „Podłączenie elektryczne" & „Obsługa".

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, którego chcemy użyć jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacja na ten temat znajduje się na plakietce znamionowej.
2. Upewnij się, że przełącznik (3) ustawiony jest na „**OFF**". Przełącznik wyboru funkcji (4) musi być wyłączony.
3. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepisowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem.

Funkcje przełącznika

Przełącznik funkcyjny ON / R (wł. / powrót)

Za pomocą przełącznika funkcyjny (4) wybrać żądany tryb operacyjny dla przełącznika (3).

Przełącznik ON / OFF / R (naprzód / wył. / powrót)

Urządzenie wyposażone jest w funkcję pracy do przodu i do tyłu. Jeśli spirala się zablokuje, możesz użyć funkcji wstecznej, aby ją odblokować.

- **Naprzód**
  - Przełącznik wyboru funkcji (4) musi być wyłączony.
  - Ustawić przełącznik (3) na „**ON**". Urządzenie znajduje się w trybie „naprzód".
- **Powrót**
  - Ustawić przełącznik (3) na „**OFF**" i poczekaj na wyłączenie silnika.
  - Naciśnij przełącznik wyboru funkcji (4) tak, aby był włączony.
  - Nacisnąć „**R**" na przełączniku (3). Urządzenie będzie w trybie „powrotu" tak długo, jak długo przełącznik będzie wciśnięty.
- **Wyłączanie**
  - Ustaw przełącznik (3) w pozycji „**OFF**" i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!
Zawsze korzystać z dołączonego popychacz. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do otworu napełniania!

⚠ UWAGA:
Nie używaj urządzenia bez przerwy dłużej, niż przez 10 minut. Przed ponownym użyciem należy poczekać na jego ostygniecie przez 10 minut.

1. Kawałki mięsa (pasztet / mięso do kiełbasy lub ciasto) wkładać na tackę napełniania i następnie do w szyjki zasypowej.
2. Napełnić mięsem lub ciastem, w razie potrzeby docisnąć popychaczem.

Zakończenie pracy

1. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.
2. Rozmontować wszystkie części maszynki do mielenia mięsa.
3. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie".

Demontaż

1. Wyjąć tackę do napełniania.
2. Odkręć zatyczkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wyjmij akcesoria ze spiralnej obudowy. W razie potrzeby użyj śrubokręta.
4. Zwolnić obudowę spiralną, naciskając przycisk zwalniający i jednocześnie obracając obudowę spiralną w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie zespołu silnika. Mogłoby to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

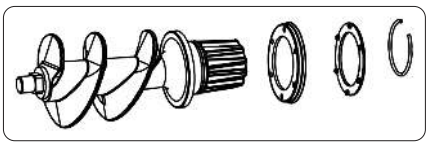
Zespół silnika

Zespół silnika przecieraj tylko wilgotną szmatką, a następnie osuszaj za pomocą suchej szmatki.

Podajnik, spirala, obudowa spirali i wszystkie akcesoria

⚠ UWAGA:
Nie myj tych części w zmywarce do naczyń. Powierzchnie mogą utracić połysk.

- Podzespoły należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Spłucz czystą wodą i osusz części.
- Jeśli pierścienie uszczelniające i pierścień osadczy zostały usunięte ze spirali, zamontuj części zgodnie z ilustracją.



Przechowywanie

- Oczyścić urządzenie zgodnie z opisem. Poczekać na całkowite osuszenie akcesoriów.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, kiedy nie jest użytkowane przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowywać urządzenie w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Regularnie smarować sitka olejem roślinnym.

JĘZYK POLSKI

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.
	Przełącznik wyboru funkcji (4) nie znajduje się w wymaganym położeniu.	Sprawdź pozycję przełącznika. Patrz rozdział „Funkcje przełącznika“.
Urządzenie jest zablokowane.	Resztki jedzenia przykleiły się do żarnika.	1. Ustawić przełącznik (3) w poz. „**OFF**“ i poczekać na zatrzymanie silnika. 2. Włącz przełącznik wyboru funkcji (4). 3. Naciśnij „**R**“ na przełączniku (3), aby poluzować blokujące resztki jedzenia. 4. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. 5. Można już usuwać przywierające osady.

Dane techniczne

Model:.....FW 6067 CB
Zasilanie:.....220–240 V~, 50 / 60 Hz
Moc znamionowa:.....250 W
Maksymalna moc zablokowanego silnika: .....ok. 1000 W
Klasa ochronności:..... II
Waga netto:.....ok. 1,97 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
Ábrák A–D 4
A készülék kicsomagolása 39
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma 39
Rendeltetésszerű használat 39
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések 40
Megjegyzések használatra 40
Előkészítés 40
Elektromos csatlakoztatás 41
Kapcsoló funkciók 41
Működés 41
Tisztítás 41
Tárolás 42
Hibaelhárítás 42
Műszaki adatok 43
Hulladékkezelés 43

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

1 Tömőrúd
2 Töltőtálca
3 Kapcsoló **ON / OFF / R** (előre / ki / visszatérés)
4 Funkció kapcsoló **ON / R** (be / visszatérés)
5 A spirálház feloldó gombja
6 Motor
7 Csigaház

Ábrák A–D

8 Csiga
9 Vágókés
10 Perforált tárcsák (finom, közepes, durva)
11 Zárkarika
12 Kolbásztöltő feltét
13 2-részes tartozék kibbe-töltő
14 Kétrészes süteményformázó feltét

Rendeltetésszerű használat

Ezt a készüléket a következőkre használják:

- Az ételek darálására.
- Tészta vagy tészta formázása különböző tartozékokkal.

Háztartásbeli és hasonló felhasználásra készült.

Csak a jelen használati útmutatóban leírt módon szabad használni.

A készülék bármely más célú felhasználása rendeltetésellenesnek minősül, és kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból fakadó sérülésekért.

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

- A kés pengéi élesek! **Sérülésveszélyes!** Legyen óvatos az egyes részek összeszerelésekor, szétszerelésekor és tisztításakor.
- Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket.
- A tartozékok cseréje előtt várjon, amíg a penge megáll.
- A bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy a tartozéktartozék helyesen van-e felszerelve és szilárdan rögzítve.
- Mindig a mellékelt tömő eszközt használja. Soha ne dugja az ujjait a töltőnyílásba!

Megjegyzések használatra

⚠ VIGYÁZAT:
Ne daráljon semmilyen kemény tárgyat, pl. csontot, héjakat.

- Vágja össze a húst 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy ín a húsban.
- Hús durva darabokra darálásához használja a legnagyobb nyílásokkal rendelkező rostélyt.
- A második lépésben válassza ki a finomabb vagy központi furatú rostélyt. Attól függ, hogy mennyire finomra akarja darálni a húst.
- A darálás előtt kenje meg a rostélyokat étolajjal.
- Ha húst darál, helyezzen egy edényt a kimenet alá.
- A „Kebbe" feltét (13) segítségével hús vagy tésztahengerek formázhatók.

Kolbásztöltés

Ehhez használhat természetes- vagy akár műbelet is.

1. Ha a természetes bél mellett döntött, felhasználás előtt áztassa vízbe a belet.
2. Kössön csomót a bél egyik végére.
3. Csúsztassa rá a belet a kolbásztöltő feltétre. Adagolja a kolbászhúst a kolbászfeltéten keresztül, és töltse be a kolbászbélbe.
   - Ügyeljen rá, hogy a kolbászhús lazán legyen a bélbe töltve, mivel a kolbász térfogata sütés vagy főzés közben megnő, és a bél kirepedését okozhatja.
4. Amikor az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjaival nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
5. Forgassa el a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.
6. Amíg némi tapasztalatot nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

Sütemények formázása

1. Csavarja fel a süteményformázó feltétet, és állítsa be a kívánt süteményformát.
2. Tegye a tésztát az adagolótálcára és garatra.
3. A kezével tartsa a formázó feltétből kijövő tésztaszálakat, és vágja el, amint elérik a kívánt hosszúságot.

Előkészítés

Ehhez vegye figyelembe a 3. és 4. oldalon lévő áttekintést is.

1. Helyezze be a spirálházat a spirálhajtóműbe a 2 órai pozícióban. A spirálházon lévő nyíl a szimbólum felé mutat 🔓.
2. Fordítsa a spirálházat az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet. A spirálház hallhatóan beakad. A spirálházon lévő nyíl a szimbólumra mutat 🔒.
3. Úgy helyezze a töltőtálcát a töltőcsonkra, hogy a tálca befogása a motorblokk fölött legyen.
4. Tolja be a csigát (8) a csigaház vízszintes részébe.

A tartozékok összeszerelése a következő részben van részletezve. Az igényeinek megfelelően készítse elő a húsdarálót.

A húsdaráló összeszerelése

- Kérjük, tekintse meg az „A" pont alatti ábrákat is (4. oldal).
- Járjon el a „Előkészítés" 1–4. pontjában leírtak szerint!

5. A csiga tengelyére tegye rá a vágókést úgy, hogy a köszörült lapja kifelé nézzen.
6. Válassza ki a perforált tárcsát (10). Figyeljen a mélyedésekre.
7. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.

Folytassa az olvasást az „Elektromos csatlakoztatás" és a „Működés" címszó alatt.

A kolbásztöltő feltét felszerelése

- Kérjük, tekintse meg a „B" pont alatti ábrákat is (4. oldal).
- Járjon el a „Előkészítés" 1–4. pontjában leírtak szerint!

5. A csiga tengelyére tegye rá a vágókést úgy, hogy a köszörült lapja kifelé nézzen.
6. Válassza ki a perforált tárcsát (10). Figyeljen a mélyedésekre.
7. Helyezze rá a kolbásztöltő feltétet a csigaházra.
8. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.

Folytassa az olvasást az „Elektromos csatlakoztatás" és a „Működés" címszó alatt.

„Kebbe" feltét felszerelése

- Kérjük, tekintse meg a „C" (4. oldal) alatti ábrákat is.
- Járjon el a „Előkészítés" 1–4. pontjában leírtak szerint!

5. Helyezze rá a kétrészes „Kebbe" feltétet a csiga tengelyére. Figyeljen a mélyedésekre.
6. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.

Folytassa az olvasást az „Elektromos csatlakoztatás" és a „Működés" címszó alatt.

A süteményformázó feltét felszerelése

Ezzel a feltéttel különféle alakú süteményeket formálhat a tésztából. Az úgynevezett „Spritzgebäck" (omlós teasütemény) készítésére különösen alkalmas.

- Kérjük, tekintse meg a „D" (4. oldal) alatti ábrákat is.
- Járjon el a „Előkészítés" 1–4. pontjában leírtak szerint!

5. Először tegye rá a lyuktárcsát a csiga tengelyének kiálló végére.
6. Ezután tegye rá a formázókorongot.
7. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.

Folytassa az olvasást az „Elektromos csatlakoztatás" és a „Működés" címszó alatt.

Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati áram feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. Ezt a készülék adattábláján találja.
2. Győződjön meg arról, hogy a kapcsoló (3) „**OFF**" állásban van. A funkcióválasztó kapcsolót (4) ki kell kapcsolni.
3. Csak előírásszerűen felszerelt, földelt konnektorba csatlakoztassa a készüléket.

Kapcsoló funkciók

Funkció kapcsoló ON / R (be / visszatérés)

A funkciókapcsoló (4) segítségével válassza ki a kapcsoló (3) kívánt működési módját.

Kapcsoló ON / OFF / R (előre / ki / visszatérés)

A készülék előre és vissza is képes forogni. Ha a csiga elakad, az irányváltóval kiszabadíthatja.

- **Előre**
  - A funkcióválasztó kapcsolót (4) ki kell kapcsolni.
  - Állítsa a kapcsolót (3) „**ON**" állásba. A készülék most „előre" módban van.
- **Visszatérés**
  - Állítsa a kapcsolót (3) „**OFF**" helyzetbe és várja meg, amíg a motor megáll.
  - Nyomja meg a funkcióválasztó kapcsolót (4) úgy, hogy az bekapcsolva legyen.
  - Nyomja meg az „**R**" részt a kapcsolón (3). A készülék „vissza" üzemmódban működik mindaddig, amíg lenyomva tartja a kapcsolót.
- **Kikapcsolás**
  - Állítsa a kapcsolót (3) „**OFF**" állásba, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Működés

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!
Mindig a mellékelt tömő eszközt használja. Soha ne dugja az ujjait a töltőnyílásba!

⚠ VIGYÁZAT:
A készüléket 10 percnél hosszabb ideig ne használja egyfolytában. Hagyja hűlni 10 percig, mielőtt újra használná.

1. Adagolja a húsdarabokat (húspép / kolbászmassza vagy tészta) a töltőtálcára és a töltőnyakba.
2. Ha szükséges, a tömőrúddal nyomja le a húst és a tésztát.

Működés befejezése

1. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
2. Szerelje szét a húsdaráló részeit.
3. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás" részben leírtaknak megfelelően.

Szétszerelés

1. Vegye ki a töltőtálcát.
2. Csavarja le a kupakot az óramutató járásával ellentétes irányban.
3. Vegye ki a tartozékokat a spirálházból. Szükség esetén használjon csavarhúzót segítségül.
4. Oldja ki a spirálházat a kioldógomb megnyomásával és a spirálház egyidejű elfordításával az óramutató járásával megegyező irányba.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztításkor soha ne merítse víz alá a motoregységet. Ezzel áramütés vagy tűz veszélyét idézné elő.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert!

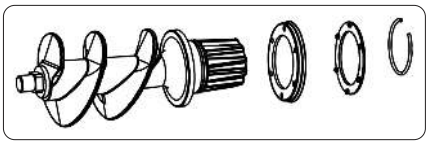
Motoros egység

A motoregységet csak nedves ruhával törölje le, és utána száraz ruhával törölje szárazra.

Töltőtálca, csiga, csigaház és a többi tartozék

⚠ VIGYÁZAT:
A készülék ezen részeit ne mosogatógépben mossa el. Mattá válhat a felületük.

- Használjon kevés mosogatószert és tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket meleg öblítővízben.
- Mosogatás után öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg őket.
- Ha eltávolította a tömítőgyűrűket és a rögzítőgyűrűt a spirálról, szerelje fel az alkatrészeket az ábrának megfelelően.



Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.
- Rendszeresen vonja be a rostélyokat növényi olajjal.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati dugót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
	A funkcióválasztó kapcsoló (4) nincs a kívánt helyzetben.	Ellenőrizze a kapcsoló helyzetét. Lásd a „Kapcsoló funkciók“ című fejezetet.
A készülék elakad.	Élelmiszer-maradékok tapadtak a fonalra.	1. Állítsa a kapcsolót (3) „**OFF**” helyzetbe és várja meg, amíg a motor megáll. 2. Kapcsolja be a funkcióválasztó kapcsolót (4). 3. Nyomja meg az „**R**“ gombot a kapcsolón (3) az elakadt ételmaradékok fellazításához. 4. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból. 5. Távolítson el minden beragadt maradékot.

Műszaki adatok

Modell: ..... FW 6067 CB
Áramellátás: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Névleges teljesítmény: ..... 250 W
A blokkolt motor maximális teljesítménye: ..... kb. 1000 W
Védelmi osztály: II
Nettó súly: ..... kb. 1,97 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka" piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:
Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Рисунки A–D 4
Распаковка устройства 44
Обзор деталей прибора / Комплект поставки 44
Назначение 44
Предупреждения по использованию устройства 45
Примечания по использования 45
Подготовка 45
Электрическое подключение 46
Переключатель функций 46
Эксплуатация 46
Чистка 47
Хранение 47
Устранение неполадок 47
Технические данные 48
Утилизация 48

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.
5. На устройстве может оставаться пыль или остатки производства. Мы рекомендуем очищать устройство, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1 Толкатель
2 Заправочный лоток
3 Переключатель **ON / OFF / R** (вперед / выкл. / возврат)
4 Переключатель функции **ON / R** (вкл / возврат)
5 Кнопка разблокировки спирального корпуса
6 Двигатель
7 Корпус шнека

Рисунки A–D

8 Шнек
9 Нож
10 Перфорированные диски (мелкая, средняя, грубая)
11 Стопор
12 Насадка для сосисок
13 Насадка для кеббе из 2 частей
14 Разъемная насадка для печенья

Назначение

Данный прибор используется для:

- Измельчения (фарша) продуктов.
- Формирования пасты или теста с помощью различных насадок.

Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных применений.

Устройство может использоваться только в соответствии в приведенными здесь инструкциями.

Использование в других целях и не в соответствии с инструкциями считается неправильным и может привести к порче имущества и личной травме.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, связанный с неправильным использованием.

Предупреждения по использованию устройства

- Лезвия ножа очень острые! **Существует опасность получения травмы!** Будьте осторожны при сборке, разборке и чистке отдельных деталей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Перед заменой принадлежностей дождитесь остановки лезвия.
- Перед включением убедитесь, что насадка правильно установлена и надежно закреплена.
- Всегда пользуйтесь прилагаемый толкатель. Никогда не вставляйте пальцы или кухонные предметы в подающую горловину!

Примечания по использования

⚠ ВНИМАНИЕ:
Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.

- Нарежьте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропускании мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (13) можно формовать трубочки из мяса или теста.

Изготовление колбасок

Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.

1. При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
2. Завяжите узел на конце оболочки.
3. Наденьте оболочку на насадку для колбасок. Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.
   - Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
4. Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
5. Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.
6. Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

Формовка печенья

1. Установите насадку для печенья и задайте требуемую форму для печенья.
2. Поместите тесто на подающий лоток и в горловину.
3. Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарезайте печенье нужной длины.

Подготовка

Используйте иллюстрации на стр. 3 и 4.

1. Вставьте корпус спирали в спиральный привод в положение «2 часа». Стрелка на корпусе спирали указывает на символ 🔓.
2. Поверните корпус спирали против часовой стрелки до упора. При этом раздается звук зацепления корпуса спирали. Стрелка на корпусе спирали указывает на символ 🔒.
3. Установите подающий лоток на подающую горловину так, чтобы крепление лотка располагалось над блоком двигателя.
4. Вставьте шнек (8) в горизонтальную часть корпуса шнека.

Сборка аксессуаров описана в последующих секциях. Подготовьте мясорубку в соответствии со своими нуждами.

Сборка мясорубки

- См. также иллюстрации в разделе «A» (стр. 4).
- Выполните пункты 1–4 в разделе «Подготовка».

5. Установите нож на вал шнека острыми кромками наружу.
6. Выберите перфорированный диск (10). Обратите внимание на углубления.
7. Поверните стопор по часовой стрелке.

Продолжение читайте в разделах «Электрическое подключение» и «Эксплуатация».

Установка насадки для сосисок

- См. также иллюстрации в разделе «B» (стр. 4).
- Выполните пункты 1–4 в разделе «Подготовка».

5. Установите нож на вал шнека острыми кромками наружу.
6. Выберите перфорированный диск (10). Обратите внимание на углубления.
7. Установите насадку для сосисок на корпус шнека.
8. Поверните стопор по часовой стрелке.

Продолжение читайте в разделах «Электрическое подключение» и «Эксплуатация».

Установка насадки для кеббе

- См. также иллюстрации в разделе «C» (стр. 4).
- Выполните пункты 1–4 в разделе «Подготовка».

5. Установите насадку для кеббе из 2 частей на вал шнека. Обратите внимание на углубления.
6. Поверните стопор по часовой стрелке.

Продолжение читайте в разделах «Электрическое подключение» и «Эксплуатация».

Установка насадки для печенья

Эта насадка позволяет получать различные формы из готового теста для печенья. Особенно хорошо получаются так называемые шпритцгебэк (вид печенья).

- См. также иллюстрации в разделе «D» (стр. 4).
- Выполните пункты 1–4 в разделе «Подготовка».

5. Прежде всего, наденьте диск на ось спирали.
6. Затем наденьте формовочный диск.
7. Поверните стопор по часовой стрелке.

Продолжение читайте в разделах «Электрическое подключение» и «Эксплуатация».

Электрическое подключение

1. Проверьте, что напряжение сетевого электропитания, которое предполагается использовать, соответствует номиналу прибора. Номинальное напряжение прибора указано на информационной табличке.
2. Переключатель (3) должен быть в положении «**OFF**». Переключатель функций (4) должен быть отключен.
3. Подсоедините прибор к встроенной в соответствии с предписаниями штепсельной розетке с защитным контактом.

Переключатель функций

Переключатель функции ON / R (вкл / возврат)

Используйте переключатель функций (4) для выбора желаемого режима работы для переключателя (3).

Переключатель ON / OFF / R (вперед / выкл. / возврат)

Прибор имеет функцию работы вперед и назад. Если шнек застопорится, то включением функции назад можно освободить его.

- **Вперед**
  - Переключатель функций (4) должен быть отключен.
  - Установите переключатель (3) в положение «**ON**». Прибор будет работать в режиме «вперед».
- **Возврат**
  - Установите переключатель (3) в положение «**OFF**» и дождитесь остановки двигателя.
  - Нажмите на переключатель функций (4), чтобы он был включен.
  - Нажмите «**R**» на переключателе (3). Устройство находится в режиме «возврат» до тех пор, пока вы держите переключатель нажатым.
- **Выключение**
  - Установите переключатель (3) в положение «**OFF**» и выньте сетевую вилку из розетки.

Эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!
Всегда пользуйтесь прилагаемый толкатель. Никогда не вставляйте пальцы или кухонные предметы в подающую горловину!

⚠ ВНИМАНИЕ:
Не используйте прибор дольше 10 минут в непрерывном режиме. Дайте ему остыть в течение 10 минут перед использованием снова.

1. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
2. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкачом.

Завершение операции

1. Выньте сетевую вилку из розетки.
2. Разберите все части мясорубки.
3. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе «Чистка».

Разборка

1. Снимите поддон для наполнения.
2. Открутите крышку против часовой стрелки.
3. Извлеките принадлежности из спирального корпуса. При необходимости воспользуйтесь отверткой.
4. Освободите спиральный корпус, нажав на кнопку фиксатора и одновременно повернув его по часовой стрелке.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте блок двигателя в воду для чистки. Это может привести к поражению электрическим током или воспламенению.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или какие-либо другие абразивные инструменты.
- Не используйте какие-либо кислоты или абразивные вещества.

Блок двигателя

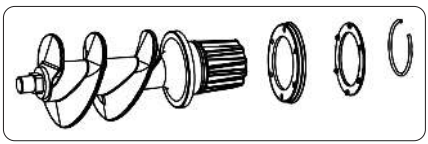
Блок двигателя чистите только протиркой влажной тканью и затем сухой тканью.

Заправочный лоток, шнек, корпус шнека и все насадки

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не мойте эти детали в посудомоечной машине. Поверхности могут потускнеть.

- Очищайте эти детали в теплой проточной воде с использованием небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- Ополосните чистой водой и высушите.
- Если вы сняли уплотнительные кольца и стопорное кольцо со спирали, установите детали, как показано на рисунке.



Хранение

- Почистите устройство, как описано. Полностью просушите насадки.
- Если устройство не будет использоваться длительное время, то рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в хорошо проветриваемом и сухом месте, не доступном детям.
- Регулярно смазывайте насадки небольшим количеством растительного масла.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.
	Переключатель функций (4) не находится в требуемом положении.	Проверьте положение переключателя. См. главу «Переключатель функций»

Проблема	Возможная причина	Устранение
Устройство заблокировалось.	Остатки пищи прилипли к нити.	1. Установите переключатель (3) в положение «**OFF**» и дождитесь остановки двигателя. 2. Включите переключатель функций (4). 3. Нажмите «**R**» на переключателе (3), чтобы ослабить блокировку остатков пищи. 4. Выключите устройство и выньте вилку из розетки. 5. Удалите мешающие остатки.

Технические данные

Модель: ..... FW 6067 CB
Источник питания: ..... 220–240 В~, 50 / 60 Гц
Номинальная мощность: ..... 250 Вт
Максимальная мощность
заблокированного двигателя: ..... прибл. 1000 Вт
Класс защиты: II
Вес нетто: ..... прибл. 1,97 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

التخزين

- نظف الجهاز وفقًا لما هو مبين. دع الملحقات حتى تجف تمامًا.
- نُوصى بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية إذا كان لن يُستخدم لفترة طويلة.
- اعمل على تخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال.
- قم بإضافة قليل من الزيت النباتي إلى المصافي.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
		تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الجهاز معيب / معطوب.	اتصل بخدمتنا أو متخصص.
	مفتاح اختيار الوظيفة (4) ليس في الوضع المطلوب.	تحقق من وضع المفتاح. انظر فصل «وظائف المفتاح».
الجهاز مسدود.	التصقت بقايا الطعام بالزخرف الشبكي.	1. قم بتحويل المفتاح (3) إلى «**OFF**» (إيقاف التشغيل) وانتظر حتى توقف الموتور. 2. قم بتشغيل مفتاح اختيار الوظيفة (4). 3. اضغط على «**R**» على المفتاح (3) لاخراج بقايا الطعام العالقة. 4. اعمل على إيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس وصلة الطاقة. 5. بعدها أزل أي بقايا لحم ملتصقة.

البيانات الفنية

الطراز: ..... FW 6067 CB

الطاقة الكهربية: ..... 220–240 فولط~ 50 / 60 هرتز

الطاقة المقدرة: ..... 250 واط

الطاقة القصوى للمحرك المغلق: ..... 1000 واط تقريبا

فئة الحماية: II

الوزن الصافي: ..... 1.97 كجم تقريبا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»



حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

التوصيل الكهربائي

1. تحقق إذا ما كان جهد التيار الرئيس الذي تريد استخدامه يتوافق مع جهد الجهاز. ستجد معلومات عنه في بطاقة التصنيف.
2. تأكد من ضبط مفتاح التشغيل (3) على وضع «**OFF**». يجب فصل مفتاح اختيار الوظيفة (4).
3. قم بتوصيل الماكينة بمقبس سلامة مركب تركيبًا ملائمًا فقط.

وظائف المفتاح

مفتاح اختيار وظيفة ON/R (التشغيل/الرجوع)

استخدم المفتاح (4) لاختيار وضع التشغيل المطلوب للمفتاح (3).

مفتاح ON/OFF/R (التشغيل/الإيقاف/الرجوع)

الجهاز مزود بوظيفة إعادة التوجيه والعودة. فإذا كان من الضروري إيقاف العمود المولب، يمكنك استخدام وظيفة الرجوع لتحريره.

- **التشغيل**
  - يجب فصل مفتاح اختيار الوظيفة (4).
  - قم بتحويل المفتاح (3) إلى الوضع «**ON**»، سيصبح الجهاز في وضع «إعادة توجيه».
- **الرجوع**
  - قم بتحويل المفتاح (3) إلى «**OFF**» (إيقاف التشغيل) وانتظر حتى توقف الموتور.
  - اضغط على مفتاح اختيار الوظيفة (4) بحيث يتم تعشيقه.
  - اضغط «**R**» على المفتاح (3). سوف يعمل الجهاز في وضع «عكس» طالما استمريت في الضغط على المفتاح.
- **إيقاف التشغيل**
  - اضبط المفتاح (3) على «**OFF**» واسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.

التشغيل

تحذير: مخاطر التعرض للإصابة!
استخدم دائمًا السدادة المرفقة. لا تضع أصابعك أو أدواتك في عنق وحدة التعبئة أبدًا!

تنبيه:
لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 10 دقيقة متصلة. اتركه 10 دقائق حتى يبرد ثم أعد تشغيله ثانية.

1. ضع قطع اللحم (اللحم المفروم/لحم النقانق أو العجين) في صينية التعبئة داخل عنق التعبئة.
2. إذا لزم الأمر، قم بتلقيم اللحم والعجين باستخدام أداة الضاغط.

إنهاء التشغيل

1. افصل قابس الطاقة.
2. قم بتفكيك جميع أجزاء مفرمة اللحم.
3. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم «التنظيف».

تفكيك الأجزاء

1. قم بإزالة صينية التعبئة.
2. قم بفك الغطاء في اتجاه عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. قم بإزالة الملحقات من التجويف الحلزوني. إذا لزم الأمر، استخدم مفك البراغي للمساعدة.
4. قم بفك التجويف الحلزوني وحله بالضغط على زر التحرير وتحريك التجويف الحلزوني في نفس الوقت في اتجاه عقارب الساعة.

التنظيف

تحذير:
- افصل دائمًا قابس التيار الكهربائي من المقبس قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز بالماء. و إلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربية أو إلى نشوب حريق.

تنبيه:
- لا تستخدم الفرشاة السلكية أو أي أشياء أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.

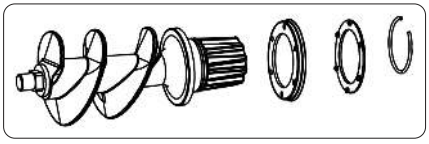
الموتور

استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مبيت الموتور ثم جففه باستخدام قطعة قماش جافة.

طبق التعبئة والعامود المولب ومُبيت العامود المولب وجميع الأدوات الملحقات

تنبيه:
لا تغسل هذه القطع في غسالة الصحون. فقد يفقد السطح الخارجي بريقه.

- يمكن تنظيف هذه القطع يدويًا في حوض الماء.
- أغمر القطع بالماء النظيف ثم جففها.
- إذا قمت بإزالة حلقات منع التسريب وحلقة الإطباق من الجزء الحلزوني، فقم بتركيب الأجزاء كما هو موضح.



- قبل التشغيل، تأكد من أن وصلات الملحق مُركبة بشكل صحيح ومثبتة بإحكام.
- استخدم دائمًا السدادة المرفقة. لا تضع أصابعك أو أدواتك في عنق وحدة التعبئة أبدًا!

ملاحظات بشأن التشغيل

تنبيه:
لا تحاول فرم الأشياء الصلبة مثل العظام أو المحارة.

- قطع اللحم لقطع حجمها 2،5 سم. تأكد أنه ليس هناك عظم أو أوتار في اللحم.
- لتقطيع اللحوم إلى قطع خشنة، استخدم قرص الثقوب الكبيرة.
- في الخطوة الثانية، حدد قرص الثقوب الأنعم أو المتوسطة. يعتمد ذلك على درجة تقطيع اللحم التي تريدها.
- قبل أن تبدأ، قم بتغطية المصفاة بدهن نباتي.
- إذا كنت تقوم بفرم اللحم، ضع وعاءً أسفل المخرج.
- بمساعدة أداة «الكبة» (13) يمكن تشكيل أنابيب أو عجين اللحم.

عمل النقانق

يمكنك استخدام أغلفة حقيقية وصناعية.

1. إذا كنت قد اختارت الغلاف الطبيعي، انقع هذا الغلاف لبعض الوقت في الماء قبل استخدامه.
2. أصنع عقدة في إحدى نهايتي الغلاف.
3. ادفع الغلاف فوق الأداة الملحقة لعمل النقانق.
   اضغط عجينة النقانق داخل ملحق عمل النقانق واملأ غلاف النقانق.
   - تأكد من أن اللحوم النقانق محشوة بدرجة «فضفاضة» في الغلاف حيث تتوسع النقانق في الحجم أثناء الطبخ أو القلي ويمكن أن يتسبب ذلك في انفجار الغلاف وفتحه.
4. إذا بلغت أول قطعة نقانق الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة النقانق بأصابعك.
5. قم بتدوير النقانق مرة أو مرتين حول نفسها.
6. بعد أن تمارس بعض الخبرة، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقانق.

تشكيل ملفات تعريف الارتباط

1. قم بربط مرفق ملف تعريف الارتباط واضبط شكل ملف تعريف الارتباط المطلوب.
2. انقلي العجينة إلى صينية الحشو وعنق الحشو.
3. امسك خيوط العجين عند المخرج بيدك وقطع كل واحدة بالطول المطلوب.

التحضير

يُرجى الرجوع إلى العرضين في الصفحتين 3 و 4.

1. أدخل التجويف الحلزوني في المحرك الحلزوني في وضع الساعة 2. يشير السهم الموجود على التجويف الحلزوني إلى الرمز 🔓.
2. أدر التجويف الحلزوني عكس اتجاه عقارب الساعة بالقدر الذى سيذهب. التجويف الحلزوني يعشق بصوت مسموع. يشير السهم الموجود على التجويف الحلزوني إلى الرمز 🔒.
3. ضع طبق التعبئة الموجودة على عنق أداة التعبئة بحيث يكون الطبق مُثبت مجموعة الموتور.
4. أدخل العمود المولب (8) في الجزء الأفقي من مبيت العمود المولب حتي يتم ينغلق المحور في مكانه.

يتم وصف تركيب الملحقات في الأجزاء التالية؛ جهز المفرمة تبعاً لمتطلباتك.

تركيب مفرمة اللحم

- يُرجى أيضًا ملاحظة الصور الموجودة ضمن القسم «A» (الصفحة 4).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كما هو موصوف في قسم «التحضير».
5. قم بإدخال السكينة في عمود تدوير العمود المولب بحيث تكون الحافة الحادة موجهة إلى الخارج.
6. اختر إحدى المصافي (10). استخدم التجويفات للقيام بذلك.
7. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم «التوصيل الكهربائي» و «التشغيل».

تركيب الأداة الملحقة لعمل النقانق

- يُرجى أيضًا ملاحظة الصور ضمن «B» (الصفحة 4).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كما هو موصوف في قسم «التحضير».
5. قم بإدخال السكينة في عمود تدوير العمود المولب بحيث تكون الحافة الحادة موجهة إلى الخارج.
6. اختر إحدى المصافي (10). استخدم التجويفات للقيام بذلك.
7. ضع الأداة الملحقة لعمل النقانق في مبيت العمود المولب.
8. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم «التوصيل الكهربائي» و «التشغيل».

تركيب الأداة الملحقة لعمل «الكبة»

- يُرجى ملاحظة الصور في القسم «C» (الصفحة 4).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كما هو موصوف في «التحضي».
5. ضع القطعة الثانية للأداة الملحقة لعمل الكبة بعمود تدوير العمود المولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
6. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم «التوصيل الكهربائي» و «التشغيل».

تركيب ملحق البسكويت

يمكنك عمل أشكال مختلفة بهذه الأداة بعد تحضير عجين الكعك. هذا مناسب بشكل خاص لبسكويت سبريتز.

- يُرجى ملاحظة الصور في القسم «D» (الصفحة 4).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كم هو موصوف في «التحضير».
5. أولاً، أدخل القرص في داخل امتداد العمود الحلزوني.
6. ثم قم بتركيب قرص التشكيل.
7. قم بتدوير القُفل في اتجاه عقارب الساعة.

يمكن العثور على مزيد من التفاصيل ضمن «التوصيل الكهربائي» و«التشغيل».

هام:
تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير: ⚠
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه: △
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
الصور A إلى D 4
تفريغ محتويات العبوة 52
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 52
الاستخدام المُراد 52
تحذيرات لاستخدام الجهاز 52
ملاحظات بشأن التشغيل 51
التحضير 51
التوصيل الكهربائي 50
وظائف المفتاح 50
التشغيل 50
التنظيف 50
التخزين 49
استكشاف الأعطال وإصلاحها 49
البيانات الفنية 49
التخلص من الجهاز 49

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1 السدادة
2 طبق التعبئة
3 مفتاح ON/OFF/R (التشغيل / الإيقاف / الرجوع)
4 مفتاح اختيار وظيفة ON/R (التشغيل / الرجوع)
5 فتح زر التجويف الحلزوني
6 الموتور
7 مبيت العمود المولب

الصور A إلى D

8 العمود المولب
9 السكينة
10 أقراص مثقوبة (ناعم، متوسط، خشن)
11 المقبس
12 الأداة الملحقة لعمل النقانق
13 الجزء الثاني الأداة الملحقة لعمل «الكبة»
14 الجزء الثاني الأداة الملحقة لعمل «مرفق ملفات تعريف الارتباط»

الاستخدام المُراد

يستخدم هذا الجهاز من أجل:

- طحن (فرم) الطعام.
- أشكال المعاجين أو العجين مع المرفقات المختلفة.

ليستخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية وما شابه.

ويجب استخدامه بالطريقة الموصوفة في تعليمات التشغيل هذه فقط.

يُعد الاستخدام لأي غرض آخر غير الغرض المخصص استخدامًا خاطئًا ويمكن أن يؤدي إلى تلف الماكينة وإصابة الشخص بجروح.

لا يتحمل المُصنِّع مسؤولية التلف الناتج عن الاستخدام في غير أغراض الاستخدام المراد.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

- إن شفرات السكين حادة! **يوجد خطر التعرض لإصابة!** انتبه وكن حذرًا عند تركيب كافة الأجزاء وتفكيكها وتنظيفها.
- لا تلمس أي أجزاء متحركة.
- قبل تغيير الملحقات، انتظر حتى تتوقف الشفرة.

العربية

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

FW 6067 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم التوكيل/البائع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann-germany.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Internet: www.bomann-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 07 / 2023