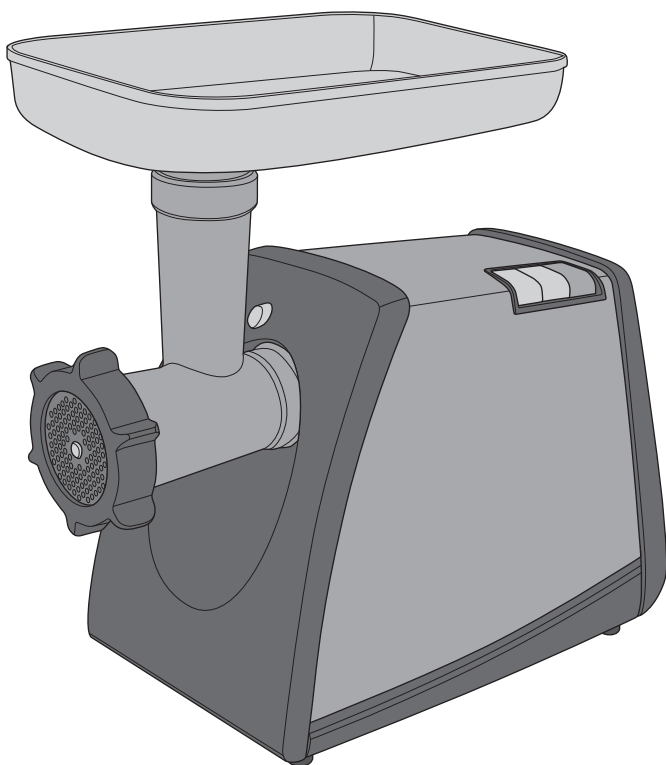


coline[®]

Meat Mincer

Köttkvarn • Kjøttkvern

Lihamyylly • Fleischwolf



Art. No.:

18-4517

34-1382

Model. No:

LW-6109-UK

LW-6109

English	2
Svenska	8
Norsk	14
Suomi	20
Deutsch	26

ENGLISH

SVENSKA

NORSK

SUOMI

DEUTSCH

Meat Mincer

Art.no 18-4517 **Model** LW-6109-UK
 34-1382 **LW-6109**

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions regarding technical problems please contact our Customer Services.

Safety

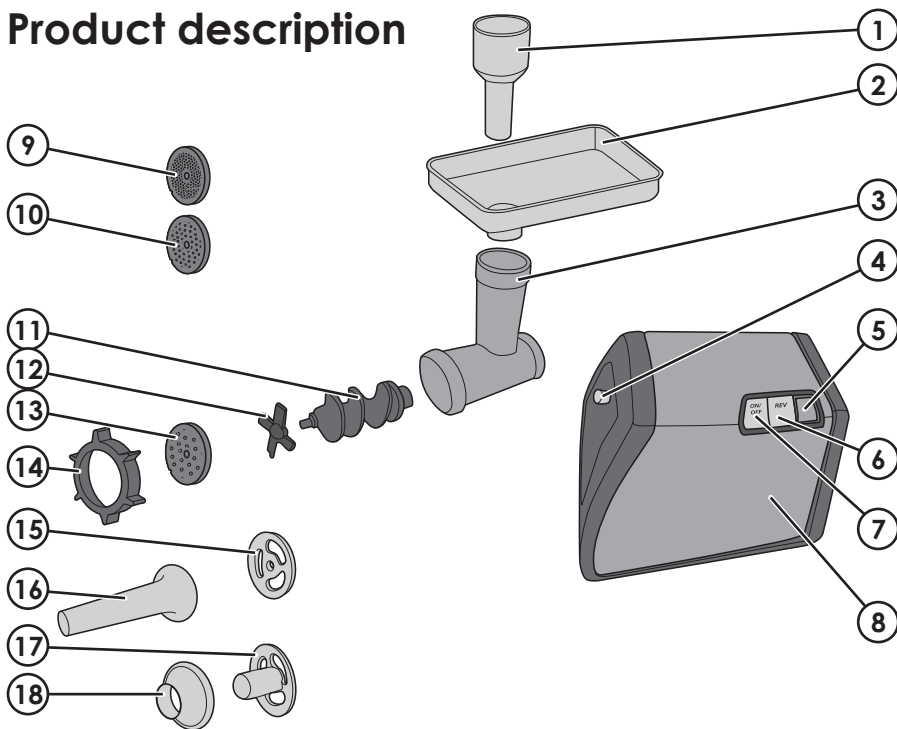
- Never use the product for longer than 3 minutes at a time. Switch the product off and let the motor cool down for a minute before using it again.
- Incorrect handling of this product could result in personal injury.
- Great care should be exercised when handling and cleaning the blade.
- The product should always be disconnected from the mains when it is not in use, when it is to be assembled/disassembled and when it is to be cleaned.
- The product must not be used by children. Ensure that the product and its mains lead are kept out of children's reach.
- Wash the hopper plate, housing, cutting blade, discs, feed screw and other parts in warm soapy water.
- Switch the product off and disconnect it from the mains before removing the blade or any of the moving parts.
- The product may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capability, lack of experience or knowledge which could otherwise jeopardize their safety, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the product and understand the hazards involved.
- Never let children play with the product.
- Ensure that the product is used with the correct voltage. Refer to the product's rating plate.
- Always remove the housing from the motor unit before cleaning. The blade is extremely sharp and could cause serious personal injury if the product were to start accidentally.
- To prevent electric shocks, the product and its mains lead should be kept dry.
- Never lay the mains lead over hot surfaces, sharp edges or corners.
- Always disconnect the product from the power supply by holding and pulling the plug. Do not pull the mains lead.
- Make sure that all parts are correctly assembled and that the product is switched off before it is connected to the power supply.
- Never operate the product without food in the bowl.
- Never use the product close to heat sources.
- Only use the provided accessories.
- Never use the product for anything other than its intended use.
- The mains lead should be checked regularly. Never use the product if the mains lead or plug is damaged.

- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, qualified service facility or qualified technician.

Warning!

- For reasons of safety, the product must never be connected to a timer so that it can come on automatically.
- If the motor is stopped and the [REV] button is pressed, the motor will run in reverse for as long as the button is held down. The motor will run as normal again once the reverse button has been released.

Product description

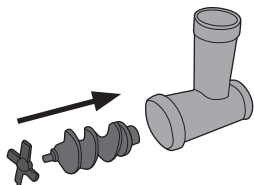


- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Food pusher | 10. Medium mincing disc |
| 2. Hopper plate | 11. Feed screw |
| 3. Housing | 12. Cutting blade |
| 4. [] Housing release button | 13. Coarse mincing disc |
| 5. Indicator lamp | 14. Locking ring |
| 6. [REV] Temporary stop/reverse button | 15. Separator |
| 7. [ON/OFF] Power switch | 16. Sausage funnel |
| 8. Motor unit | 17. Kebbe attachment |
| 9. Fine mincing disc | 18. Cone |

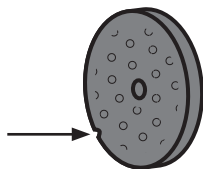
Assembly and use

Mincing

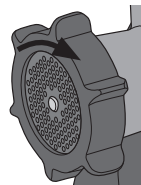
- Do not attempt to mince frozen meat, let it thaw first.
- Cut the meat into 10 cm long and 2 cm thick pieces.
- Remove as much bone, gristle and sinew as possible before mincing.



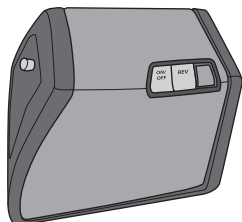
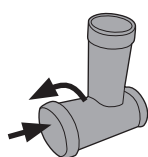
1. Fit the feed screw into the housing.
2. Fit the cutting blade onto the square end of the feed screw, edge outwards.



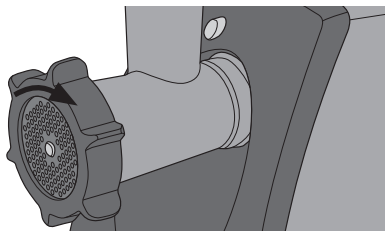
3. Fit a suitable mincing disc in front of the cutting blade. **Note:** The notch in the cutting disc must fit into the protrusion on the housing.



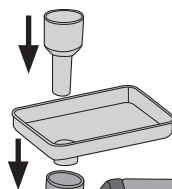
4. Screw the locking ring onto the housing, but do not tighten it completely.



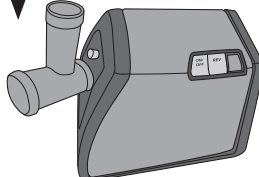
5. Insert the rear end of the housing into the motor unit with the feed opening slightly tilted to the right (one o'clock position). Twist the housing anticlockwise, so that the feed opening is vertical (12 o'clock) and the [] locks the housing in place.



6. Tighten the locking ring.



7. Fit the hopper plate onto the housing.



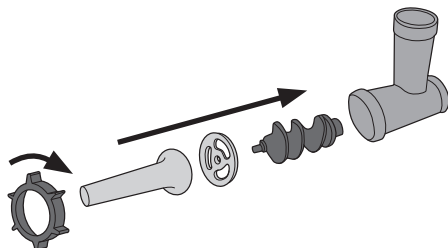
8. Place the meat onto the hopper plate.
9. Start the motor by pressing [ON/OFF].
10. Push the meat down into the housing using the food pusher.
11. If necessary, reverse the motor like this: First press [ON/OFF] to switch the motor off, then press [REV] to reverse the motor.
12. Press [ON/OFF] to switch the motor on again and resume mincing.

Making sausages

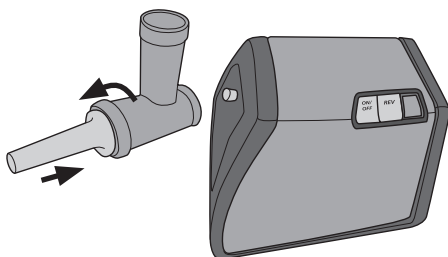
1. Fit the feed screw into the housing.
2. Place the separator onto the square shank of the feed screw.

Note: The notch in the separator must fit into the protrusion on the housing.

3. Place the sausage funnel onto the separator.
4. Screw the locking ring onto the housing, but do not tighten it completely.



5. Insert the rear end of the housing into the motor unit with the feed opening slightly tilted to the right (one o'clock position). Twist the housing anticlockwise, so that the feed opening is vertical (12 o'clock) and the [] locks the housing in place.



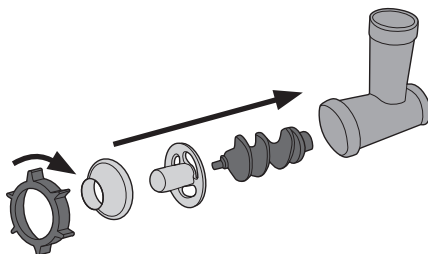
6. Tighten the locking ring.
7. Fit the hopper plate onto the housing.
8. Place all the ingredients onto the hopper plate.
9. Soak the sausage skin in warm water for about 10 minutes. Once soaked, slide the sausage skin onto the funnel.
10. Start the motor by pressing [ON/OFF].
11. Carefully feed the sausage meat into the housing using the food pusher. If the sausage skin sticks to the funnel, wet it with some warm water.

Using the Kebbe attachment

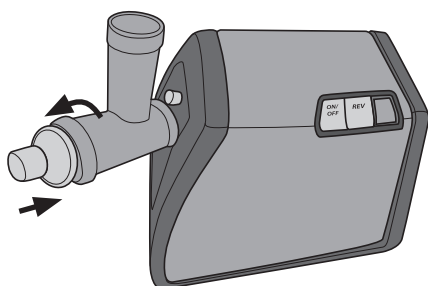
1. Fit the feed screw into the housing.
2. Fit the Kebbe attachment onto the square shank of the feed screw.

Note: The notch in the Kebbe attachment must fit into the protrusion on the housing.

3. Fit the cone onto end of the feed screw.
4. Screw the locking ring onto the housing, but do not tighten it completely.



5. Insert the rear end of the housing into the motor unit with the feed opening slightly tilted to the right (one o'clock position). Twist the housing anticlockwise, so that the feed opening is vertical (12 o'clock) and the [🔒] locks the housing in place.



6. Tighten the locking ring.
7. Fit the hopper plate onto the housing.
8. Place the Kebbe mix onto the hopper plate.
9. Start the motor by pressing [ON/OFF].
10. Carefully feed the Kebbe mix into the housing using the food pusher.

Tips

- The mains lead can be tidied away under the motor unit.
- Reverse function: First press [ON/OFF] to switch the motor off, then press [REV] to reverse the motor. Press [ON/OFF] to switch the motor on again and resume mincing.
- Parts 15–18 can be stored inside the food pusher.

Cleaning

Unplug the mains lead before cleaning the product.

Clean the outside of the product using a soft, moist cloth. Use a mild detergent and never use solvents or strong, abrasive cleaning agents for cleaning as these can damage the product.

Cleaning the parts which come into contact with foodstuffs:

1. Turn off and unplug the meat mincer from the wall socket before cleaning it.
2. Hold in the release button [] and twist the housing clockwise until it comes free.
3. Remove the hopper plate and the food pusher.
4. Remove the locking ring from the end of the housing and take out the parts inside.
Do NOT put these parts in the dishwasher.
5. Wash all parts which come into contact with foodstuffs in hot soapy water.
Clean all parts immediately after use.
6. Rinse all parts in hot clean water and then dry them immediately.
7. It is advisable to coat the cutting blade and all the discs with vegetable oil.

Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations.
If you are unsure how to proceed, contact your local authority.

Specifications

Model	LW-6109
Voltage	220–240 V, 50/60 Hz
Power	800 W
Size W x D x H	350 x 180 x 355 mm

Köttkvarn

Art.nr 18-4517
34-1382

Modell LW-6109-UK
LW-6109

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

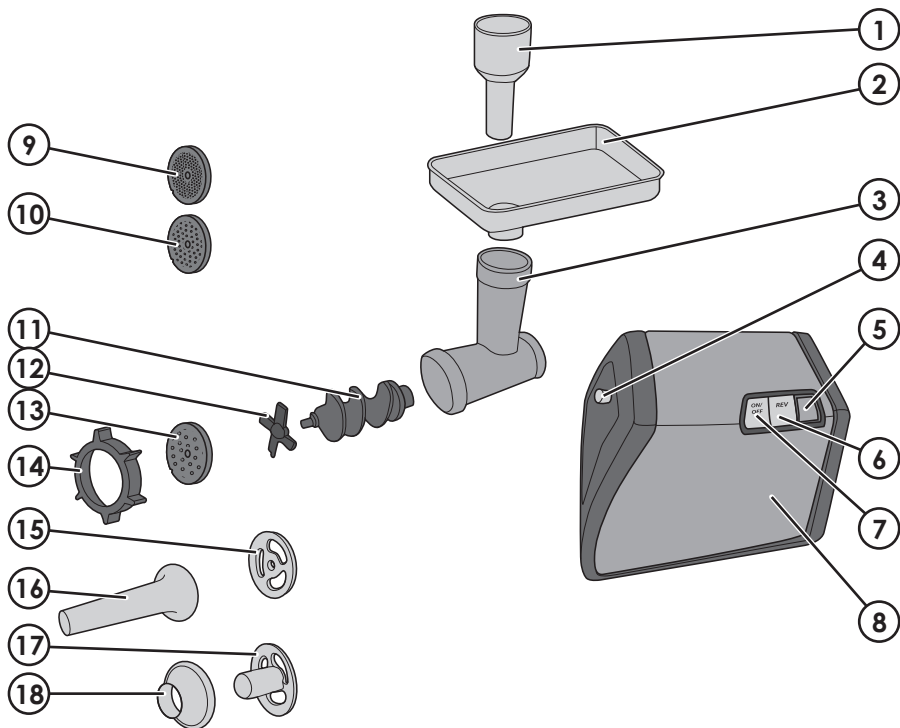
Säkerhet

- Använd aldrig produkten längre än 3 minuter åt gången. Stäng av motorn och låt den kylas ner någon minut innan du använder den igen.
- Felaktig användning av produkten kan medföra personskada.
- Var försiktig när du hanterar och rengör kniven.
- Koppla alltid bort produkten från elnätet när den inte används, när du monterar ihop/isär delarna och när den ska rengöras.
- Produkten får inte användas av barn. Se till att produkten och dess nätsladd är utom räckhåll för barn.
- Diska tråg, kvarnhus, kniv, hålskivor, skruv och andra tillbehör med varmt vatten och diskmedel.
- Slå av produkten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller handskas med de rörliga delarna.
- Produkten får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur den på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Kontrollera att rätt nätspänning används. Se produktens märkskylt.
- Ta bort kvarnhuset från motordelen före rengöring. Kniven är mycket vass och kan orsaka personskada om produkten skulle startas oavsiktligt.
- För att undvika elektrisk stöt, skydda produkten och dess nätsladd från fukt och väta.
- Placera aldrig nätsladden över heta ytor, skarpa kanter eller hörn.
- Koppla aldrig bort produkten från elnätet genom att dra i nätsladden, dra alltid i stickproppen.
- Se till att produktens delar är korrekt monterade och att produkten är avstängd före anslutning till elnätet.
- Använd aldrig produkten utan innehåll i behållaren.
- Använd aldrig produkten i närheten av värmekällor.
- Använd endast medföljande tillbehör.
- Använd endast produkten till det den är avsedd för.
- Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig produkten om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att undvika risk för elektrisk stöt eller brand, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.

Varning!

- För att undvika fara får produkten aldrig anslutas till en timer så att den kan startas automatiskt.
- Om du stoppar motorn och trycker på [REV] för att backa, kommer motorn att gå baklänges men återgår sedan till normal drift igen när du släpper knappen.

Produktbeskrivning



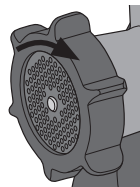
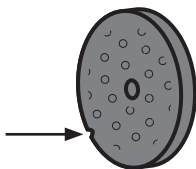
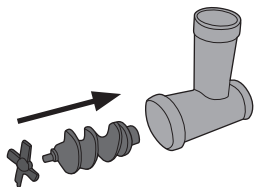
1. Påmatare
2. Tråg
3. Kvarnhus
4. [] Frigöringsknapp till kvarnhus
5. Indikatorlampa
6. [REV] Temporär stopp-/backknapp
7. [ON/OFF] Strömbrytare på/av
8. Motorenhet
9. Hålskiva fin

10. Hålskiva medium
11. Skruv
12. Kniv
13. Hålskiva grov
14. Fästring
15. Separator
16. Korvhorn
17. Form
18. Kon

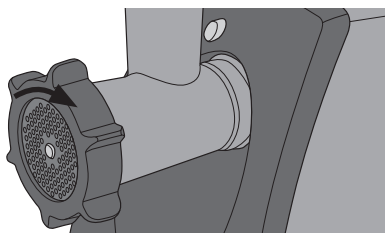
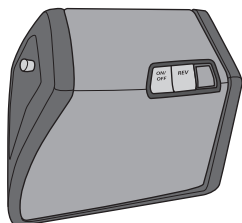
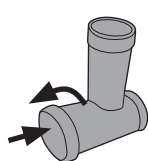
Montering och användning

Malning

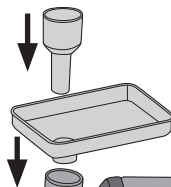
- Använd inte fruset kött, låt det tina först.
- Skär köttet i ca 10 cm långa och 2 cm tjocka bitar.
- Ta bort så mycket ben, brosk och senor som möjligt innan malning.



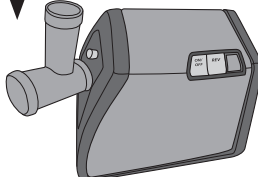
1. För in skruven i kvarnhuset.
2. Placera kniven med eggen utåt på skruvens fyrkantsanhåll.
3. Placera lämplig hålskiva på kniven. **Obs!** Urtaget i hålskivan måste passas in mot förhöjningen i kvarnhuset.
4. Skruva fast fästringen medurs på kvarnhuset, men skruva inte åt helt.



5. Tryck fast kvarnhuset mot motorenheten med inmatningsöppningen placerad aningen till höger (motsv. klockan 1). Vrid kvarnhuset moturs, rakt upp (motsv. klockan 12) tills knappen [] låser fast kvarnhuset.
6. Skruva åt fästringen.



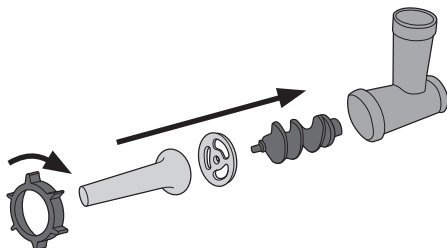
7. Sätt fast tråget ovanpå kvarnhuset.



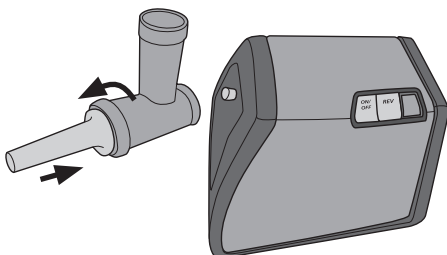
8. Lägg köttet på tråget.
9. Starta motorn med [ON/OFF].
10. Tryck ner köttet med påmataren.
11. Vid behov, backa motorn så här: Tryck först på [ON/OFF] för att stänga av, tryck sedan på [REV] för att backa motorn.
12. Tryck på [ON/OFF] för att starta motorn och återuppta malningen.

Korvfillverkning

1. För in skruven i kvarnhuset.
2. Placera separatoren på skruvens fyrkantsanhåll. **Obs!** Urtaget i separatoren måste passas in mot förhöjningen i kvarnhuset.
3. Placera korvhornet på separatoren.
4. Skruva fast fästringen medurs på kvarnhuset, men skruva inte åt helt.



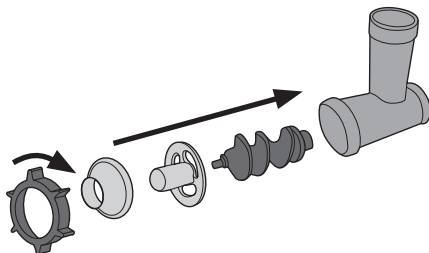
5. Tryck fast kvarnhuset mot motorenheten med inmatningsöppningen placerad aningen till höger (motsv. klockan 1). Vrid kvarnhuset moturs, rakt upp (motsv. klockan 12) tills knappen [●] låser fast kvarnhuset.



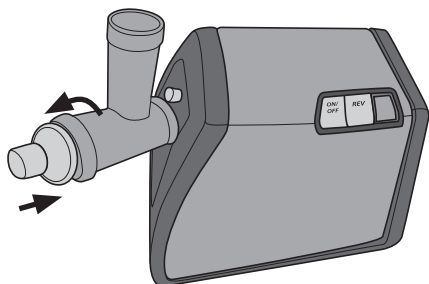
6. Skruva åt fästringen.
7. Sätt fast tråget ovanpå kvarnhuset.
8. Placera alla ingredienserna på tråget.
9. Lägg korvskinnet i ljummet vatten i ca 10 minuter. Dra sedan på det våta korvskinnet på korvhornet.
10. Starta motorn med [ON/OFF].
11. Använd påmataren för att trycka ner korvsmeten försiktigt i kvarnhuset. Om korvskinnet fastnar på korvhornet, fukta det med vatten.

Användning av tillbehör för tillverkning av t.ex. Kebbe

1. För in skruven i kvarnhuset.
2. Placera formen på skruvens fyrkantsanhåll. **Obs!** Urtaget i formen måste passas in mot förhöjningen i kvarnhuset.
3. Placera konen på skruven.
4. Skruva fast fästringen medurs på kvarnhuset, men skruva inte åt helt.



5. Tryck fast kvarnhuset mot motorenheten med inmatningsöppningen placerad aningen till höger (motsv. klockan 1). Vrid kvarnhuset moturs, rakt upp (motsv. klockan 12) tills knappen [] låser fast kvarnhuset.



6. Skruva åt fästringen.
7. Sätt fast tråget ovanpå kvarnhuset.
8. Placera köttfärsblandningen etc. på tråget.
9. Starta motorn med [ON/OFF].
10. Använd påmataren för att trycka ner köttfärsblandningen etc. försiktigt i kvarnhuset.

Tips

- Anslutningskabeln kan förvaras på undersidan av motorenheten.
- Backfunktion: Tryck först på [ON/OFF] för att stänga av, tryck sedan på [REV] för att backa motorn. Tryck på [ON/OFF] för att starta motorn och återuppta malningen.
- Delarna 15–18 kan förvaras inuti påmataren.

Rengöring

Dra ur stickproppen innan rengöring.

Torka av produkten utvändigt med en lätt fuktad, mjuk trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller starka, slipande rengöringsmedel, det kan skada produkten.

Rengöring av delar som är i kontakt med livsmedel:

1. Stäng av köttkvarnen och dra ur stickproppen innan rengöring.
2. Håll in frigöringsknappen [] och vrid kvarnhuset medurs tills det lossnar.
3. Ta bort tråget och påmataren.
4. Skruva loss fästringen från kvarnhuset moturs och ta ur delarna. Lägg INTE i delarna i en diskmaskin.
5. Diska alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel i hett vatten och diskmedel. Rengör alla delar direkt efter användning.
6. Skölj av alla delar med rent, hett vatten och torka dem direkt.
7. Smörj gärna in kniv och hålskivor med vegetabilisk matolja.

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

Modell	LW-6109
Drivspänning	220–240 V, 50/60 Hz
Effekt	800 W
Mått B x D x H	350 x 180 x 355 mm

Kjøttkvern

Art.nr. 18-4517
34-1382

Modell LW-6109-UK
LW-6109

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (Se opplysninger om kundesenteret i denne bruksanvisningen).

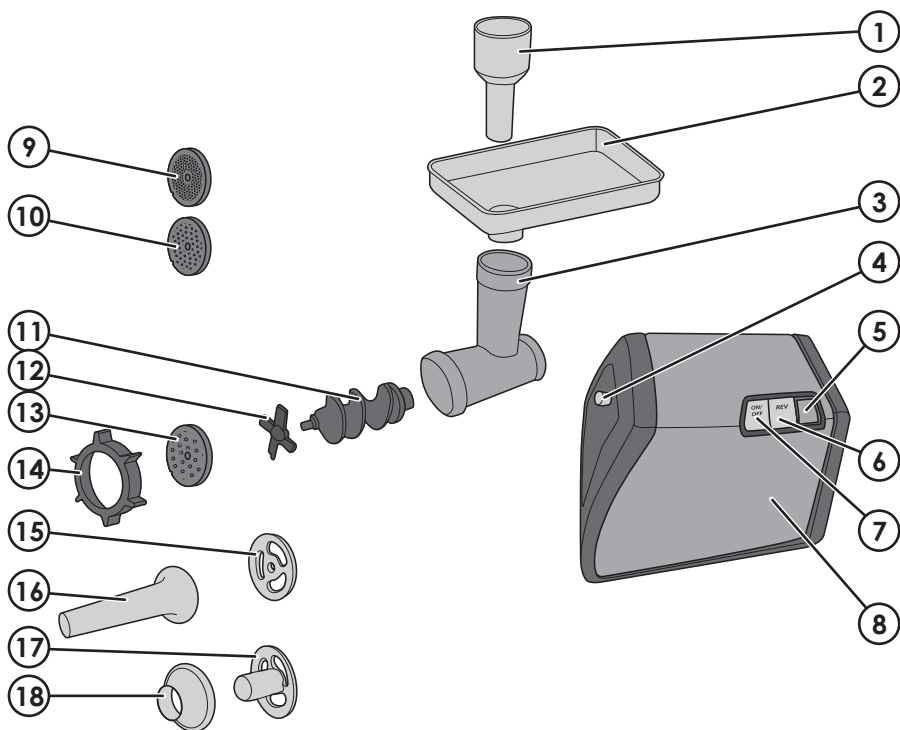
Sikkerhet

- Kjør aldri produktet lenger enn 3 minutter av gangen. Skru av motoren og la den avkjøles i noen minutter før den startes igjen.
- Feil bruk av produktet kan føre til personskader.
- Vær forsiktig ved behandling og rengjøring av kniver.
- Når kvernen ikke er i bruk skal den kobles fra strømmettet. Den skal også kobles fra nettet ved rengjøring og når delene monteres/demonteres.
- Produktet må ikke brukes av barn. Påse at produktet og strømkabel oppbevares utilgjengelig for barn.
- Kvernhus, kniver, hullskiver og andre deler vaskes i varmt såpevann.
- Før skifte av tilbehør og ved behandling av de bevegelige delene skal produktet slås av og strømledningen kobles fra strømuttaket.
- Produktet kan benyttes av personer med funksjonshemming og manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har instruert dem om bruken av produktet og de forstår faren ved bruk av den.
- La aldri barn leke med produktet.
- Kontroller at riktig spenning brukes. Se merkingen på apparatet.
- Ta kvernhuset av motordelen før rengjøring. Kniven er svært skarp og kan føre til skader på personer dersom produktet får en uønsket start.
- For å unngå elektrisk støt, må strømledningen og apparatet holdes unna fuktighet og vann.
- Sørg for at strømledningen aldri kommer i kontakt med varme flater, eller skarpe kanter eller hjørner.
- Apparatet skal aldri kobles fra strømmettet ved å trekke i strømkabelen. Dra alltid i støpselet.
- Påse at produktets deler er riktig montert og at det er avslått, før det kobles til strømmettet.
- Bruk aldri produktet uten innhold i beholderen.
- Bruk aldri produktet nær varmekilder.
- Bruk kun det medfølgende tilbehøret.
- Bruk apparatet kun til det det er beregnet for.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke apparatet dersom strømledning eller støpsel er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen kyndig serviceperson.

Advarsel!

- Produktet må ikke kobles til en timer da dette kan føre til uønsket og ukontrollert start.
- Motoren reverserer hvis den stoppes og man trykker på [REV]. Når knappen slippes opp vil den gå tilbake til normal drift igjen.

Produktbeskrivelse



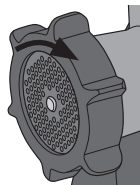
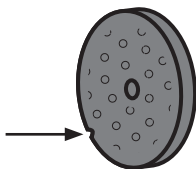
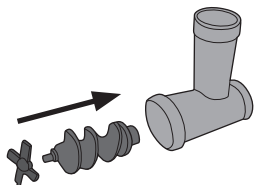
1. Mater
2. Trau
3. Kvernhus
4. [] Frigjøringsknapp til kvernhus
5. Indikatorlampe
6. [REV] Knapp for midlertidig stopp og revers
7. [OFF/ON] Strømbryter på/av
8. Motorenhet
9. Hullskive fin

10. Hullskive medium
11. Skruer
12. Kniv
13. Hullskive grov
14. Festering
15. Separator
16. Pølsehorn
17. Form
18. Kon

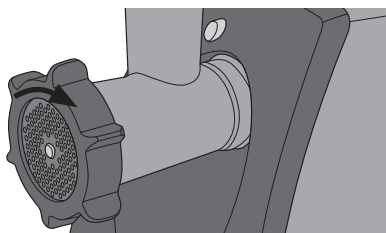
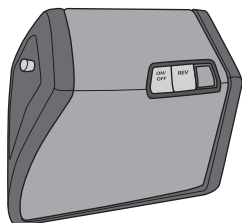
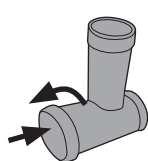
Montering og bruk

Oppmaling

- La ingrediensene tine først, ikke kvern opp frossent kjøtt.
- Skjær opp kjøttet i biter på ca. 10 × 2 cm.
- Fjern bein og så mye brusk og sener som mulig før oppmaling.

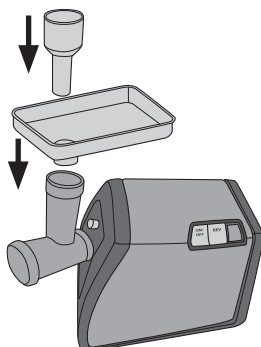


1. Før skruen inn i kvernhuset.
2. Plasser kniven på skruens firkantanhold med eggen vendt utover.
3. Plasser ønsket hullskive på kniven. **Obs!** Uttaket i hullskiven må passe til forhøyningen i kvernhuset.
4. Festeringen skrues fast, men ikke fest den helt.



5. Trykk kvernhuset fast mot motorenheten med innmatingsåpningen plassert litt til høyre (tilsv. klokken 1). Dreii kvernhuset moturs rett opp (tilsv. Klokken 12) til knappen [] låser kvernhuset.
6. Skru fast festeringen.

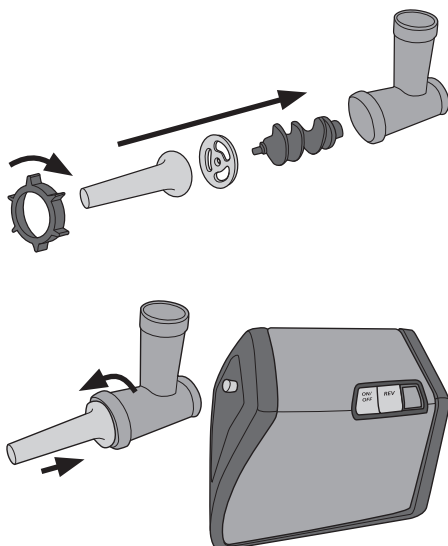
7. Fest trauret oppå kvernhuset.



8. Legg kjøttet i trauet.
9. Start motoren med [ON/OFF].
10. Trykk kjøttet ned med materen.
11. Ved behov kan man reversere slik: Trykk først på [ON/OFF] for å stenge, og trykk deretter av på [REV] for å reversere motoren.
12. Trykk på [ON/OFF] for å starte motoren og gjenoppta oppmalingen.

Pølseproduksjon

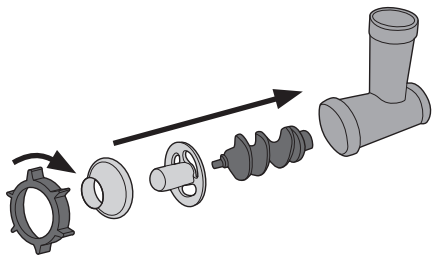
1. Før skruen inn i kvernhuset.
2. Plasser separatoren på skruens firkantanhold. **Obs!** Uttaket i separatoren må passe til forhøyningen i kvernhuset.
3. Plasser pølsehornet på separatoren.
4. Festeringsen skrues fast, men ikke fest den helt.
5. Trykk kvernhuset fast mot motorenheten med innmatingsåpningen plassert litt til høyre (tilsv. klokken 1).
Drei kvernhuset moturs rett opp (tilsv. klokken 12) til knappen [] låser kvernhuset.



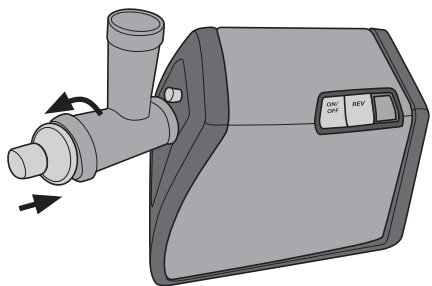
6. Skru fast festeringsen.
7. Fest trakten oppå kvernhuset.
8. Plasser alle ingrediensene på trakten.
9. Legg pølseskinnet i lunkent vann i ca. 10 minutter. Mat deretter pølsehornet med det våte pølseskinnet.
10. Start motoren med [ON/OFF].
11. Bruk materen for å trykke pøsemassen forsiktig ned i kvernhuset.
Hvis pølseskinnet setter seg fast på pølsehornet fuktes det med vann.

Bruk av tilbehør for tillaging av f.eks. kjøttfarse

1. Før skruen inn i kvernhuset.
2. Plasser formen på skruens firkantanhold. **Obs!** Uttaket i formen må passe til forhøyningen i kvernhuset.
3. Plasser konen på skruen.
4. Festeringen skrues fast, men ikke fest den helt.



5. Trykk kvernhuset fast mot motorenheten med innmatingsåpningen plassert litt til høyre (tilsv. klokken 1). Drei kvernhuset moturs rett opp (tilsv. Klokken 12) til knappen [] låser kvernhuset.



6. Skru fast festeringen.
7. Fest trakten oppå kvernhuset.
8. Plasser farsen etc. på trakten.
9. Start motoren med [ON/OFF].
10. Bruk materen for å trykke kjøttfarsen forsiktig ned i kvernhuset.

Tips

- Strømkabelen kan oppbevares på motordelens underside.
- Reversfunksjonen: Trykk først på [ON/OFF] for å stenge, og trykk deretter av på [REV] for å reversere motoren. Trykk på [ON/OFF] for å starte motoren og gjenoppta oppmalingen.
- Delene 15–18 kan oppbevares inni materen.

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.

Tørk av produktet utvendig med en myk, lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov. Unngå å bruke løsemidler og slipende rengjøringsmidler.

Rengjøring av deler som er i kontakt med næringsmidler:

1. Skru av kvernen og trekk ut støpselet før rengjøring.
2. Hold frigjøringsknappen [] inne og dreii kvernhuset medurs til det løsner.
3. Ta av trauret og påmateren.
4. Skru løs festeringen fra kvernhuset moturs og ta ut delene. Delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
5. Alle flater som kommer i kontakt med næringsmidler skal vaskes i varmt såpevann. Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk.
6. Skyll alle deler med rent, varmt vann og tørk dem umiddelbart.
7. Smør gjerne inn kniv og hullskiver med vegetabilsk matolje.

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter.

Ved usikkerhet, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

Modell	LW-6109
Spenning	220–240 V, 50/60 Hz
Effekt	800 W
Mål (B x D x H)	350 x 180 x 355 mm

Lihamyly

**Tuotenro 18-4517
34-1382**

**Malli LW-6109-UK
LW-6109**

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

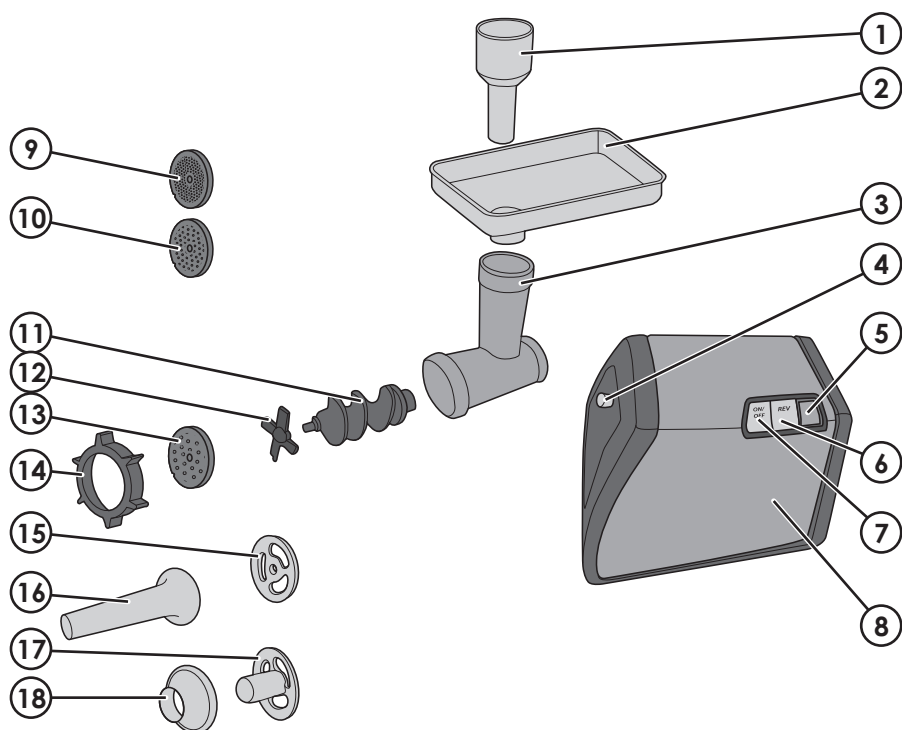
Turvallisuus

- Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti 3 minuuttia kauempaa. Sammuta laite ja anna moottorin jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Laitteen virheellinen käyttö saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Noudata varovaisuutta, kun käsittelet ja puhdistat terää.
- Irrota laite sähköverkosta aina puhdistuksen ajaksi, kun kiinnität tai irrotat laitteen osia ja kun laitetta ei käytetä.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Varmista että laite ja sen virtajohto ovat lasten ulottumattomissa.
- Pese kaukalo, myllyosa, terä, reikälevyt, kara ja muut tarvikkeet lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin vaihdat tarvikkeita tai kosket liikkuviin osiin.
- Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita, tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi turvallisuuteen vaikuttavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Varmista, että verkkojännite on oikea. Tarkista jännite laitteen kilvestä.
- Irrota myllyosa moottoriosasta ennen puhdistamista. Terä on erittäin terävä, ja laitteen tahaton käynnistyminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Älä altista laitetta ja sen virtajohtoa kosteudelle sähköiskujen välttämiseksi.
- Älä sijoita virtajohtoa kuumien pintojen tai terävien reunojen tai kulumien päälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä pistokkeesta, ei johdosta.
- Varmista, että laitteen osat on asennettu oikein ja että laite on sammutettu, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos säiliö on tyhjä.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteiden läheisyydessä.
- Käytä ainoastaan mukana tulevia tarvikkeita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.
- Tarkasta virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Voittuneen johdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen mahdollisuutta.

Varoitus!

- Älä liitä laitetta ajastimeen, jotta laite ei käynnisty automaattisesti ja aiheuta vaaratilannetta.
- Mylly pyörii taaksepäin, kun pysäytät laitteen ja painat painikkeesta [REV]. Mylly palaa perustilaan, kun vapautat painikkeen.

Tuotteen kuvaus



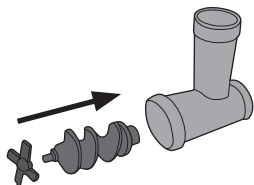
1. Työnnin
2. Kaukalo
3. Myllyosa
4. [] Myllyosan vapautuspainike
5. Merkkivalo
6. [REV] Väliaikainen pysäytys- ja peruutuspainike
7. [ON/OFF] Virtakytkin
8. Moottori
9. Reikälevy, hieno

10. Reikälevy, puolikarkea
11. Kara
12. Terä
13. Reikälevy, karkea
14. Kiinnitysrengas
15. Erotin
16. Makkarasuppilo
17. Muotti
18. Kartio

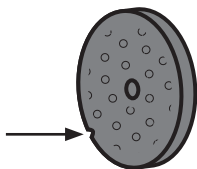
Asennus ja käyttö

Jauhaminen

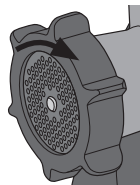
- Älä käytä jäistä lihaa. Anna lihan sulaa ennen jauhamista.
- Leikkaa liha noin 10 cm:n pituisiksi ja 2 cm:n paksuisiksi paloiksi.
- Poista luut, rusto ja jätteet mahdollisimman hyvin ennen lihan jauhamista.



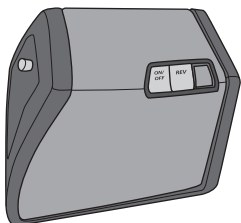
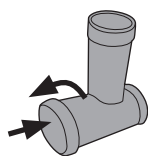
1. Kiinnitä kara myllyosaan.
2. Aseta teräosa karan neli-kulmaiseen pidikkeeseen terä ulospäin.



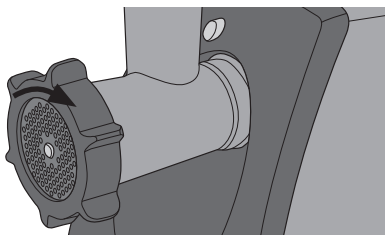
3. Aseta terään sopiva reikälevy.
Huom! Reikälevyn uran tulee sopia myllyosan korokkeeseen.



4. Kiinnitä kiinnitysrenas myllyosaan kiertämällä rengasta myötäpäivään. Älä kiristä rengasta kokonaan.

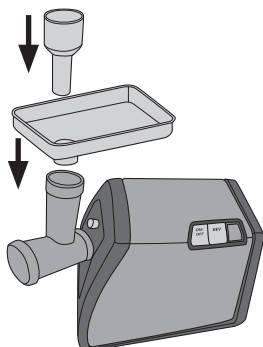


5. Paina myllyosa moottoriosaan niin, että syöttöaukko on hieman keskikohdan oikealla puolella (kello 1 kohdalla). Kierrä myllyosaa vastapäivään suoraan ylöspäin (kello 12 kohdalle), kunnes painike [] lukitsee myllyosan paikoilleen.



6. Kiinnitä kiinnitysrenas paikoilleen.

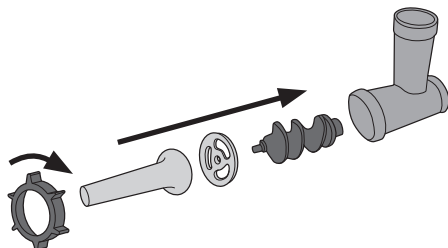
7. Aseta kaukalo myllyosan yläpuolelle.



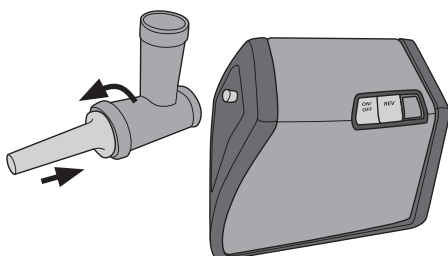
8. Laita liha kaukaloon.
9. Käynnistä moottori painikkeella [ON/OFF].
10. Työnnä lihaa myllyyn työntimellä.
11. Tarvittaessa saat myllyn pyörimään taaksepäin seuraavalla tavalla: Sammuta mylly ensin painikkeesta [ON/OFF]. Mylly pyörii taaksepäin painikkeella [REV].
12. Käynnistä laite ja jatka jauhamista painikkeella [ON/OFF].

Makkaranvalmistus

1. Kiinnitä kara myllyosaan.
2. Aseta erotin karan nelikulmaiseen pidikkeeseen. **Huom!** Erottimen uran tulee sopia myllyosan korokkeeseen.
3. Aseta makkarasuppilo erottimeen.
4. Kiinnitä kiinnitysrengas myllyosaan kiertämällä rengasta myötäpäivään. Älä kiristä rengasta kokonaan.



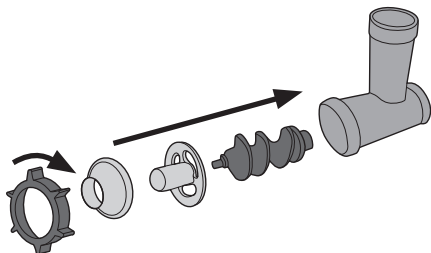
5. Paina myllyosa moottoriosaan niin, että syöttöaukko on hieman keskikohdan oikealla puolella (kello 1 kohdalla). Kierrä myllyosaa vastapäivään suoraan ylöspäin (kello 12 kohdalle), kunnes painike [●] lukitsee myllyosan paikoilleen.



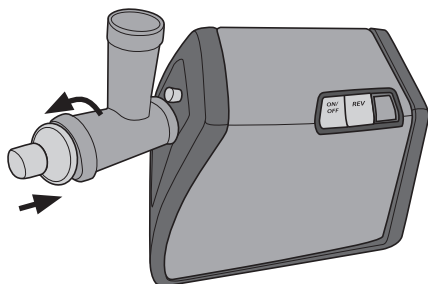
6. Kiinnitä kiinnitysrengas paikoilleen.
7. Aseta kaukalo myllyosan yläpuolelle.
8. Laita ainekset kaukaloon.
9. Liota makkarankuorta haaleassa vedessä noin 10 minuutin ajan. Vedä märkä makkarankuori makkarasuppilon päälle.
10. Käynnistä moottori painikkeella [ON/OFF].
11. Paina makkaramassaa myllyosaan varovasti työntimellä.
Jos makkarankuori juuttuu kiinni makkarasuppiloon, kostuta kuorta vedellä.

Tarvikkeiden käyttö esim. kebben valmistukseen

1. Kiinnitä kara myllyosaan.
2. Aseta muotti karan nelikulmaiseen pidikkeeseen. **Huom!** Muotin uran tulee sopia myllyosan korokkeeseen.
3. Aseta kartio karaan.
4. Kiinnitä kiinnitysrengas myllyosaan kiertämällä rengasta myötäpäivään. Älä kiristä rengasta kokonaan.



5. Paina myllyosa moottoriosaan niin, että syöttöaukko on hieman keskikohdan oikealla puolella (kello 1 kohdalla). Kierrä myllyosaa vastapäivään suoraan ylöspäin (kello 12 kohdalle), kunnes painike [] lukitsee myllyosan paikoilleen.



6. Kiinnitä kiinnitysrengas paikoilleen.
7. Aseta kaukalo myllyosan yläpuolelle.
8. Aseta kebbemassa kaukaloon.
9. Käynnistä moottori painikkeella [ON/OFF].
10. Paina massaa myllyosaan varovasti työntimellä.

Vinkki

- Virtajohtoa voi säilyttää moottoriosan alla.
- Peruutustoiminto: Sammuta mylly ensin painikkeesta [ON/OFF]. Mylly pyörii taaksepäin painikkeella [REV]. Käynnistä laite ja jatka jauhamista painikkeella [ON/OFF].
- Osia 15–18 voidaan säilyttää työntimen sisällä.

Puhdistus

Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Pyyhi laitteen ulkopinta kevyesti kostutetulla pehmeällä liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä vahvoja, hankaavia puhdistusaineita tai liuotinaiteita, sillä ne voivat vaurioittaa laitetta.

Elintarvikkeisiin kosketuksissa olevien osien puhdistaminen:

1. Sammuta lihamylly ja irrota pistoke pistorasiasta ennen osien puhdistamista.
2. Paina myllyosan vapautuspainike [] pohjaan ja kierrä myllyosaa myötäpäivään, kunnes se irtaää.
3. Irrota kaukalo ja työnnin.
4. Irrota kiinnitysrenkas myllyosasta kiertämällä sitä vastapäivään ja irrota osat. Älä pese osia astianpesukoneessa.
5. Pese kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat osat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
6. Huuhtelee osat puhtaalla kuumalla vedellä ja kuivaa ne heti.
7. Voitele terä ja reikälevyt kasviöljyllä.

Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä.

Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

Tekniset tiedot

Malli	LW-6109
Käyttöjännite	220–240 V, 50/60 Hz
Teho	800 W
Mitat L × S × K	350 × 180 × 355 mm

Fleischwolf

Art.Nr. 18-4517
34-1382

Modell LW-6109-UK
LW-6109

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Sicherheitshinweise

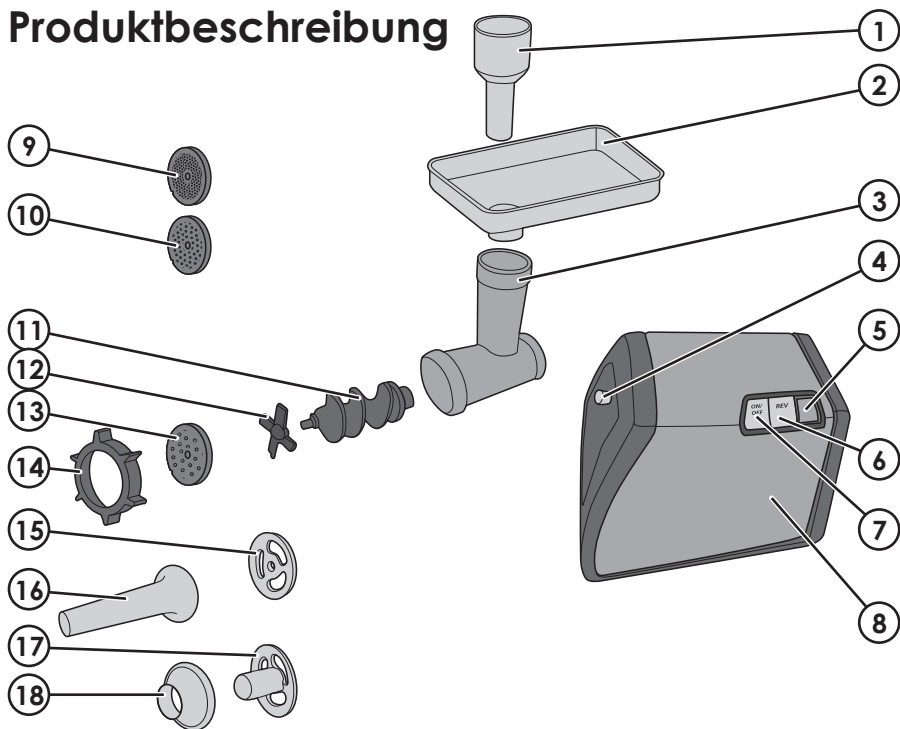
- Das Produkt nie länger als 3 Minuten am Stück betreiben. Vor dem erneuten Einsatz den Motor abschalten und einige Minuten abkühlen lassen.
- Eine falsche Anwendung des Produkts kann zu Verletzungen führen.
- Bei Handhabung und Reinigung des Messers vorsichtig vorgehen.
- Wenn das Produkt nicht verwendet wird, immer die Stromversorgung unterbrechen. Ebenso beim Einbau/Ausbau von Teilen und beim Reinigen.
- Das Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Dafür sorgen, dass das Produkt und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern sind.
- Einfüllschale, Gehäuse, Messer, Lochscheiben, Schnecke und sonstiges Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel abspülen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör und dem Hantieren mit den beweglichen Teilen das Produkt abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät ist nur dann für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und die Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Kein Kinderspielzeug.
- Netzspannung überprüfen. Siehe Typenschild des Produkts.
- Vor Reinigung das Gehäuse des Fleischwolfs von der Motoreinheit abnehmen. Das Messer ist sehr scharf und kann Verletzungen verursachen, wenn das Produkt versehentlich gestartet wird.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen das Produkt und das Netzkabel vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
- Das Netzkabel niemals über heiße Flächen oder scharfe Kanten führen.
- Das Produkt niemals durch Ziehen am Netzkabel vom Stromnetz trennen, sondern immer am Netzstecker ziehen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz sicherstellen, dass die Teile des Produkts korrekt montiert sind und das Produkt abgeschaltet ist.
- Das Produkt niemals mit leerem Behälter betreiben.
- Das Produkt niemals in der Nähe von Wärmequellen betreiben.
- Nur das mitgelieferte Zubehör verwenden.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck eingesetzt werden.
- Regelmäßig das Netzkabel kontrollieren. Das Produkt niemals benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.

- Zur Vermeidung von Stromschlägen und Bränden darf das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal ausgewechselt werden.

Achtung:

- Um Gefahren zu vermeiden, darf das Produkt niemals an eine Zeitschaltuhr angeschlossen werden, von der es automatisch gestartet wird.
- Beim Anhalten des Motors und Betätigen von [REV], läuft der Motor rückwärts, bis der Schalter losgelassen wird. Danach geht der Motor wieder in den Normalbetrieb über.

Produktbeschreibung

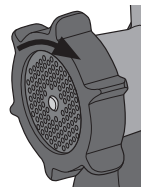
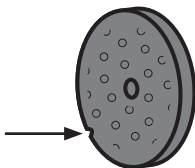
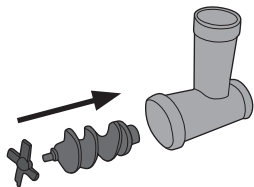


- | | |
|--|------------------------|
| 1. Stopfer | 10. Lochscheibe mittel |
| 2. Einfüllschale | 11. Schnecke |
| 3. Gehäuse | 12. Messer |
| 4. [] Entriegelungsknopf fürs Gehäuse | 13. Lochscheibe grob |
| 5. Leuchtanzeige | 14. Befestigungsring |
| 6. [REV] Schalter für vorübergehendes Anhalten/Rückwärtslaufen | 15. Separator |
| 7. [ON/OFF] Schalter ein/aus | 16. Wurstfüller |
| 8. Motoreinheit | 17. Form |
| 9. Lochscheibe fein | 18. Kegel |

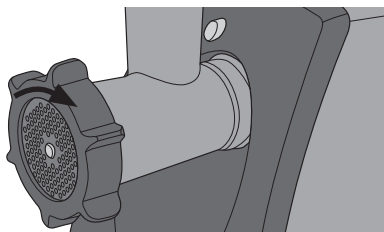
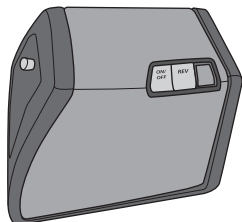
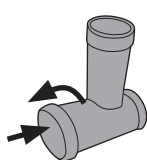
3. Montage und Bedienung

Mahlen

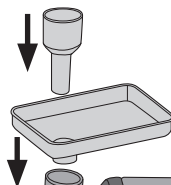
- Niemals gefrorenes Fleisch verwenden. Fleisch immer erst auftauen lassen.
- Das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Stücke schneiden.
- Vor dem Mahlen/Zerkleinern so viel Knochen, Knorpel und Sehnen wie möglich entfernen.



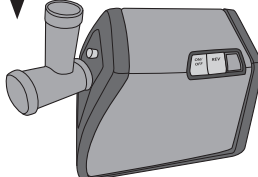
1. Die Schnecke in das Gehäuse einsetzen.
2. Das Messer mit der Schneide nach außen auf den Vierkantansatz der Schnecke setzen.
3. Eine geeignete Lochscheibe auf das Messer setzen.
Achtung: Die Aussparung in der Lochscheibe muss in die Ausstülpung am Gehäuse eingepasst werden.
4. Den Befestigungsring mit dem Uhrzeigersinn am Gehäuse anschrauben, jedoch nicht vollständig anziehen.



5. Das Gehäuse so an die Motoreinheit andrücken, dass die Einfüllöffnung leicht rechts versetzt ist (etwa auf 1 Uhr). Das Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen, gerade hoch (etwa auf 12 Uhr), bis der Knopf [] im Gehäuse einrastet.
6. Den Befestigungsring anziehen.



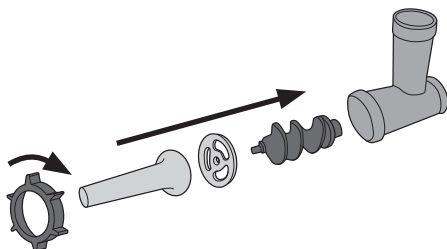
7. Die Einfüllschale oben auf das Gehäuse aufsetzen.



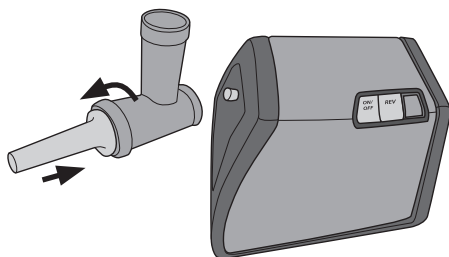
8. Das Fleisch in die Einfüllschale geben.
9. Den Motor mit [ON/OFF] starten.
10. Das Fleisch mit dem Stopfer vorsichtig in die Maschine drücken.
11. Bei Bedarf den Motor folgendermaßen rückwärts laufen lassen: Zunächst zum Ausschalten auf [ON/OFF] drücken, dann zum Rückwärtslaufen auf [REV] drücken.
12. Auf [ON/OFF] drücken, um den Motor zu starten und mit dem Mahlen fortzufahren.

Wursterstellung

1. Die Schnecke in das Gehäuse einführen.
2. Den Separator auf den Vierkantansatz der Schnecke aufsetzen. **Achtung:** Die Aussparung im Separator muss in die Ausstülpung am Gehäuse eingepasst werden.
3. Den Wurstfüller auf den Separator aufsetzen.
4. Den Befestigungsring mit dem Uhrzeigersinn am Gehäuse anschrauben, jedoch nicht vollständig anziehen.



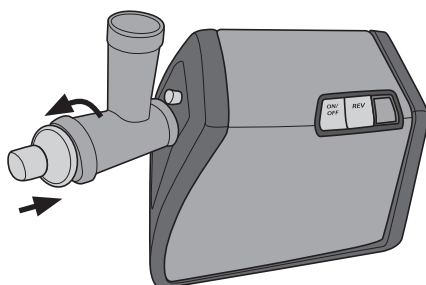
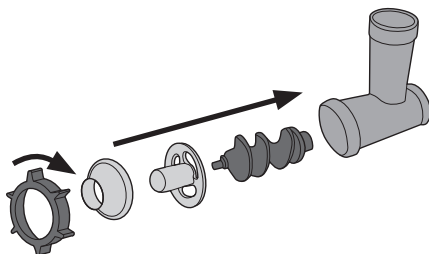
5. Das Gehäuse so an die Motoreinheit andrücken, dass die Einfüllöffnung leicht rechts versetzt ist (etwa auf 1 Uhr). Das Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen, gerade hoch (etwa auf 12 Uhr), bis der Knopf [] im Gehäuse einrastet.



6. Den Befestigungsring anziehen.
7. Die Einfüllschale oben auf das Gehäuse aufsetzen.
8. Alle Zutaten auf die Einfüllschale legen.
9. Die Wursthülle zum Aufweichen ca. 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen. Anschließend die Wursthülle über den Wurstfüller ziehen.
10. Den Motor mit [ON/OFF] starten.
11. Die Wurstmasse vorsichtig mit dem Stopfer in das Gehäuse drücken. Sollte die Wursthülle am Wurstfüller hängenbleiben, mit Wasser befeuchten.

Verwendung von Zubehör für Kebbe usw.

1. Die Schnecke in das Gehäuse einführen.
2. Die Form auf den Vierkantansatz der Schnecke aufsetzen. **Achtung:** Die Aussparung in der Form muss in die Ausstülpung am Gehäuse eingepasst werden.
3. Den Kegel auf die Schnecke aufsetzen.
4. Den Befestigungsring mit dem Uhrzeigersinn am Gehäuse anschrauben, jedoch nicht vollständig anziehen.
5. Das Gehäuse so an die Motoreinheit andrücken, dass die Einfüllöffnung leicht rechts versetzt ist (etwa auf 1 Uhr). Das Gehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen, gerade hoch (etwa auf 12 Uhr), bis der Knopf [] im Gehäuse einrastet.



6. Den Befestigungsring anziehen.
7. Die Einfüllschale oben auf das Gehäuse aufsetzen.
8. Das Hackfleisch usw. auf die Einfüllschale legen.
9. Den Motor mit [ON/OFF] starten.
10. Das Hackfleisch vorsichtig mit dem Stopfer in das Gehäuse drücken.

Tipp

- Das Anschlusskabel lässt sich unter der Motoreinheit verstauen.
- Rückwärtsfunktion: Zunächst zum Ausschalten auf [ON/OFF] drücken, dann zum Rückwärtslaufen auf [REV] drücken. Auf [ON/OFF] drücken, um den Motor zu starten und mit dem Mahlen fortzufahren.
- Die Teile 15–18 lassen sich im Stopfer verstauen.

Reinigung

Vor der Reinigung den Stecker ziehen.

Das Produkt außen mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch reinigen. Ein mildes Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Scheuermittel.

Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

1. Vor der Reinigung den Fleischwolf ausschalten und den Stecker ziehen.
2. Den Entriegelungsknopf [] eindrücken und das Gehäuse mit dem Uhrzeigersinn drehen, bis es sich abnehmen lässt.
3. Einfüllschale und Stopfer entfernen.
4. Den Befestigungsring gegen den Uhrzeigersinn vom Gehäuse losschrauben und die Teile entnehmen. Die Teile NICHT in die Spülmaschine geben.
5. Alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit heißem Wasser und Spülmittel abspülen. Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen.
6. Alle Teile mit sauberem, heißem Wasser abspülen und sofort abtrocknen.
7. Messer und Lochscheiben vorzugsweise mit pflanzlichem Speiseöl einfetten.

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

Modell	LW-6109
Betriebsspannung	220–240 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	800 W
Maße B × T × H	350 × 180 × 355 mm

SVERIGE

KUNDTJÄNST	Tel: 0247/445 00 Fax: 0247/445 09 E-post: kundservice@clasohlson.se
INTERNET	www.clasohlson.se
BREV	Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

NORGE

KUNDESENTER	Tlf.: 23 21 40 00 Faks: 23 21 40 80 E-post: kundesenter@clasohlson.no
INTERNETT	www.clasohlson.no
POST	Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

SUOMI

ASIAKASPALVELU	Puh: 020 111 2222 Sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi
INTERNET	www.clasohlson.fi
OSOITE	Clas Ohlson Oy, Maistraatinportti 4 A, 00240 HELSINKI

GREAT BRITAIN

Customer Service	Contact number: 08545 300 9799 E-mail: customerservice@clasohlson.co.uk
Internet	www.clasohlson.com/uk
Postal	10 – 13 Market Place Kingston Upon Thames Surrey KT1 1JZ

DEUTSCH

Kundenservice	Unsere Homepage www.clasohlson.com besuchen und auf Kundenservice klicken.
---------------	---