

FW 5549

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwyzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації

Fleischwolf

Gehaktmolen • Hachoir à viande • Moedor de alimentos
Picadora de carne • Tritacarne • Meat Grinder
Maszynka do mielenia mięsa • Húsdaráló • М'ясорубка



PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG

Deutsch

Inhalt	
Übersicht der Bedienelemente.....	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 7
Garantiebedingungen.....	Seite 7
Abbildungen.....	Seite 46

Nederlands

Inhoud	
Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina 9
Technische gegevens.....	Pagina 11
Afbeeldingen.....	Pagina 46

Français

Sommaire	
Liste des différents éléments de commande....	Page 3
Mode d'emploi.....	Page 13
Données techniques.....	Page 16
Illustrations.....	Page 46

Español

Índice	
Indicación de los elementos de manejo.....	Página 3
Instrucciones de servicio.....	Página 17
Datos técnicos.....	Página 20
Imágenes.....	Página 46

Português

Índice	
Descrição dos elementos.....	Página 3
Manual de instruções.....	Página 21
Características técnicas.....	Página 24
Figuras.....	Página 46

Italiano

Indice	
Elementi di comando.....	Pagina 3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina 25
Dati tecnici.....	Pagina 28
Illustrazioni.....	Pagina 46

English

Contents	
Overview of the Components.....	Page 3
Instruction Manual.....	Page 29
Technical Data.....	Page 31
Illustrations.....	Page 46

Język polski

Spis treści	
Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi.....	Strona 33
Dane techniczne.....	Strona 36
Gwarancja.....	Strona 36
Rysunki.....	Strona 46

Magyarul

Tartalom	
A kezelőelemek áttekintése.....	Oldal 3
Használati utasítás.....	Oldal 37
Műszaki adatok.....	Oldal 39
Ábrák.....	Oldal 46

Українська

Зміст	
Огляд елементів управління.....	сторінка 3
Інструкція з експлуатації.....	сторінка 41
Технічні параметри.....	сторінка 44
Малюнки.....	сторінка 46

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo
Descrição dos elementos • Elementi di comando

Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi
A kezelő elemek áttekintése
Огляд елементів приладу



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“:

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht Erstickungsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln.
- Bevor Sie Zubehörteile wechseln, warten Sie, bis das Messer steht.
- **Verletzungsgefahr!** Handhaben Sie das Messer beim Herausnehmen und Reinigen mit der nötigen Sorgfalt!
- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter
- Vorsicht! Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Benutzen Sie zum Stopfen nur den Stopfer.

ACHTUNG:

Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 10 Minuten.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Fülltablett
- 2 Motorgerät
- 3 Schalter $\odot/\circ/R$ (Ein/Aus/Rückwärts)
- 4 Schraube
- 5 Wendelgehäuse
- 6 Stopfer
- 7 Wendel
- 8 Messer
- 9 Siebe
- 10 Verschluss
- 11 Wurstaufsatz
- 12 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
- 13 2-teiliger Plätzchenaufsatz
- 14 Schiene für Plätzchen

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln
- Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

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

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

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

Die Elektro-technische Vertriebsgesellschaft übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 46.

1. Öffnen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Schraube (4) am Gerät.
2. Setzen Sie das Wendelgehäuse (5) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn wieder zu.
3. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Motorblock befindet.
4. Schieben Sie die Wendel (7) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

Siehe weiter in den Abschnitten Montage des Fleischwolfs, des „Kebbe“ Aufsatzes, des Wurstaufsatzes oder des Plätzchenaufsatzes.

Montage des Fleischwolfs

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „A“ (Seite 46).
- 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 ein Sieb (9) aus.

i HINWEIS:

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie das Sieb mit den Schlitzten.
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie das Sieb mit den feineren oder gröberen Löchern, je nachdem wie fein Sie wolven wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Die Führungen am Sieb sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
8. Geben Sie die Fleischstücke auf das Fülltablett (1) und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss“.

Montage des Wurstaufsatzes

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „B“ (Seite 46).
- Verfahren Sie zuerst wie unter „Vorbereitung“ und „Montage des Fleischwolfs“ Pkt.1 bis Pkt. 6.
- 7. Setzen Sie den Wurstaufsatz auf das Wendelgehäuse.
- 8. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
- 9. Füllen Sie die Wurstpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss/Anwendungshinweise“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes

i HINWEIS:

Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „C“ (Seite 46).
- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1 – 4 „Vorbereitung“ beschrieben.
- 5. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz auf die Achse der Wendel.

i HINWEIS:

Die Führungen am Aufsatz sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

6. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
7. Geben Sie Ihre Fleisch- oder Teigpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss“.

Montage des Plätzchenaufsatzes

i HINWEIS:

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

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „D“ (Seite 46).
 - Gehen Sie vor wie unter Punkte 1 – 4 „Vorbereitung“ beschrieben.
5. Setzen Sie erst die Scheibe mit der Durchführung auf die Achse der Wendel.

i HINWEIS:

Die Führungen sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

6. Setzen Sie dann die Formscheibe auf.
 7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
 8. Schieben Sie die Schiene (14) durch die Schlitz der Formscheibe.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss/Anwendungshinweise“.

Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter auf „O“ (Aus) steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230V, 50Hz an.

Schalterfunktionen Vorlauf/Rücklauf

Das Gerät verfügt über einen Vor- und Rücklauf. Sollte sich die Wendel einmal verklemmt haben, können Sie den Rücklauf nutzen, um die Blockade zu entfernen.

Vorlauf:

- Stellen Sie den Schalter (3) auf „D“. Das Gerät befindet sich im „Vorlauf“.

Rücklauf:

- Stellen Sie den Schalter (3) auf „O“ und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand kommt.
- Stellen Sie den Schalter (3) auf „R“. Das Gerät befindet sich im „Rücklauf“.

Ausschalten

Stellen Sie den Schalter (3) auf „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Anwendungshinweise

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- 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.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.

Plätzchenaufsatz

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

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.



⚠️ WARNUNG:

Das Motorgerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

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.

- Diese Teile können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Geräuschentwicklung

- Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.
- Ermittelter Schalldruckpegel: 85 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:.....	FW 5549
Spannungsversorgung:.....	220-240V, 50Hz
Leistungsaufnahme:.....	400W nom.
Blockpower:.....	1000W max.
Schutzklasse:.....	II
Nettogewicht:.....	3,95 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma ETV - Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH, dass sich das Gerät FW 5549 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@etv.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer, soweit vorhanden, Fax-Nummer und E-Mail-Adresse mit. Im Weiteren benötigen wir die Typenbezeichnung des reklamierten Gerätes, eine kurze Fehlerbeschreibung, das Kaufdatum und den Händler, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

ETV
Elektro-Technische
Vertriebsgesellschaft mbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



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.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking!

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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 letselrisico's.

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires gaat verwisselen.
- Wacht voordat u accessoires gaat verwisselen tot de messen tot stilstand zijn gekomen.
- Er bestaat een kans op verwondingen! Behandel de messen met de noodzakelijke voorzichtigheid wanneer u deze verwijderd en reinigt!

- Breek geen harde delen zoals botten of schelpen.
- Bewerk geen veiligheidsschakelaars.
- Raak bewegende onderdelen niet aan.
- Gebruik de duwstaaf alleen om mee te vullen.

OPGELET:

Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 ononderbroken minuten.

Bedieningselementen en onderdelen

- 1 Vulschaal
- 2 Motor
- 3 Schakelaar /R (aan/uit/achteruit)
- 4 Schroef
- 5 Spiraalbehuizing
- 6 Duwstaaf
- 7 Spiraal
- 8 Mes
- 9 Zeven
- 10 Vergrendeling
- 11 Worstaccessoire
- 12 2-delig hulpstuk "Kebbe"
- 13 2-delig koekjesaccessoire
- 14 Rail voor koekjes

Bedoeld gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden voor:

- Het vermalen van voedsel
- U kunt pasta of deeg verschillende vormen geven met behulp van de accessoires.

Het is exclusief bedoeld voor dit doel en mag alleen op de juiste wijze gebruikt worden.

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

U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

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

Die Elektro-technische Vertriebsgesellschaft is niet aansprakelijk voor schade welke veroorzaakt is door verkeerd gebruik.

Vorbereitung

Let hiervoor ook op onze overzichten op pagina 3 en 46.

1. Open de houder voor het schroefhuis met de schroef (4) aan het apparaat.
2. Plaats het schroefhuis (5) met de vulopening naar boven in de schroefaandrijving en draai de schroef met de klok mee weer vast.
3. Plaats het vulblad zodanig op de vulopening dat de houder van het blad zich boven het motorblok bevindt.
4. Schuif de schroef (7) in het horizontale gedeelte van het schroefhuis totdat de as mechanisch inklikt.

Zie verder onder "Montage van de vleeswolf", het "Kebbe"-hulpstuk, het worsthulpstuk of het koekjeshulpstuk.

De gehaktmolen assembleren

- Let op de afbeeldingen bij "A" (Pagina 46).
- Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder "Vorbereitung" beschreven staat.
- 5. Bevestig het mes met de scherpe kant naar buiten op de as van de spiraal.
- 6. Kies een zeef (9).

OPMERKING:

- Snijd het vlees in blokjes van ca. 2,5 cm. Overtuig u ervan dat zich geen botten of pezen in het vlees bevinden.
- Gebruik het zeef met de gleuven om het vlees grof klein te maken.
- In een tweede werkstap kiest u de zeef met de fijnere of grovere gaten, al naargelang hoe fijn u het vlees wilt malen.
- Smeer de zeven vooraf iets in met plantaardig vet.
- De geleidingen aan de zeef bevinden zich in de uitsparingen aan de schroefgang.

7. Draai de vergrendelring met de klok mee.
8. Plaats de vleesstukken op het vultablet (1) en in de vulaansluiting.

Zie onder "Elektrische aansluiting".

Bevestig het worstaccessoire

- Let op de afbeeldingen bij "B" (Pagina 46).
- Ga eerst te werk zoals onder "Vorbereitung" en "Montage van de vleeswolf", punt 1 t/m 6, beschreven staat.
- 7. Bevestig het worstaccessoire op de spiraalbehuizing.
- 8. Draai de vergrendelring met de klok mee.
- 9. Vul de worstmassa op het vulblad en in de vulopening.

Zie onder "Elektrische aansluiting/gebruiksaanwijzingen".

Bevestig het "Kebbe" accessoire

OPMERKING:

Slierten vlees of deeg kunnen worden gemaakt met het "Kebbe" accessoire.

- Let op de afbeeldingen bij "C" (Pagina 46).
- Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder "Vorbereitung" beschreven staat.
- 5. Plaats het 2-delige Kebbe accessoire op de as van de spiraal.

OPMERKING:

De geleiders voor de accessoires bevinden zich in de inspringing op de spiraalbehuizing.

6. Draai de vergrendelring met de klok mee.
7. Leg de vlees- of deegpasta op het vultablet en in de vulaansluiting.

Zie onder "Elektrische aansluiting".

Bevestig het koekjesaccessoire

OPMERKING:

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

- Let op de afbeeldingen bij "D" (Pagina 46).
 - Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder "Voorbereiding" beschreven staat.
5. Plaats eerst de schijf op de verlenging van de spiraalas.

OPMERKING:

De geleiders bevinden zich in de inspringing op de spiraalbehuizing.

6. Bevestig dan de vormgevende schijf.
7. Draai de vergrendeling met de klok mee.
8. Schuif de rail (14) door de gleuf van de vormschijf.

Zie onder "Elektrische aansluiting/Gebruiksaanwijzingen".

Elektrische aansluiting

- Vergewis u ervan dat de schakelaar in de "O" stand staat (apparaat uitgeschakeld).
- Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd 230 volt 50 Hz stopcontact dat voorzien is van een randaarde.

Schakelfuncties voorloop/terugloop

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

Vooruit:

- Zet de schakelaar (3) op "D". Het apparaat is nu in "Vooruit" modus.

Achteruit:

- Zet de schakelaar (3) op "O" en wacht todat de motor stilstaat.
- Zet de schakelaar (3) op "R" Het apparaat is nu in "Achteruit" modus.

Uitschakelen

Stel de veiligheidsschakelaar (3) op "O" en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Bedieningsinstructies

Het maken van worsten

- U kunt natuurlijke of kunstmatige darmen gebruiken.
- Indien u heeft gekozen voor natuurlijke darmen laat deze dan vooraf enige tijd weken in water.
- Maak een knoop aan het eind van de darm.
- Plaats de darm over het worstaccessoire.
- De worstvulling word geduwd door het worstaccessoire en de darm wordt gevuld.

- Zorg ervoor dat de worst "losjes" wordt gevuld, anders kan de darm knappen, want de worst zet uit wanneer deze wordt gekookt of gebraden.
- Nadat de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, drukt u de worst met uw vingers dicht, aan het eind van het worstaccessoire.
- Totdat u de vereiste routine heeft bereikt, kunt u het apparaat uitschakelen na elk stuk worst.
- Draai de worst één of twee keer rond zijn as.

Koekjesaccessoire

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

Schoonmaken en onderhoud

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat wilt gaan schoonmaken en wacht tot het is afgekoeld.
- Gebruik geen staalborstel of andere schurende middelen.
- Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmaterialen.

WAARSCHUWING!

Dompel de motorbehuizing nooit in water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

Motorbehuizing

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

Vulschaal, spiraal, spiraalbehuizing en alle accessoires

OPGELET!

- Doe deze onderdelen nooit in de vaatwasser.
- De oppervlakken kunnen hun glans verliezen.

- Deze onderdelen kunnen met de hand in de wasbak worden gereinigd.
- Spoel de onderdelen na met schoon water en droog deze vervolgens af.

Technische gegevens

Model:.....FW 5549
Voedingsspanning:..... 220-240V, 50Hz
Energieverbruik:..... 400W nom.
Blockpower:..... 1000W max.
Beschermingsklasse:II
Netto gewicht: 3,95 kg

12 Nederlands

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!



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.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

DANGER:

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a risque d'étouffement!

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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:



DANGER:

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



DANGER:

- Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation avant de changer les accessoires.
- Avant de changer les accessoires, attendez que le couteau soit au repos.
- Danger de blessures ! Manipuler le couteau avec le soin nécessaire lors du démontage et du nettoyage !
- Ne broyez pas des objets durs comme les os ou les coquilles.
- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- Ne touchez pas les parties mobiles.
- Utilisez uniquement le poussoir pour la garniture.



ATTENTION:

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes consécutives.

Disposition des éléments de commande

- 1 Plateau de remplissage
- 2 Moteur
- 3 Interrupteur $\odot/\circ/R$
(Marche/Arrêt/Inversion)
- 4 Vis
- 5 Logement de la vis sans fin
- 6 Poussoir
- 7 vis sans fin
- 8 Couteau
- 9 Disque
- 10 Bouchon
- 11 Accessoire à saucisse
- 12 Garniture en 2 parties "Kebbe"
- 13 Accessoire en 2 parties pour biscuit
- 14 Glissière pour les petits biscuits

Utilisation prévue

Cet appareil sert à

- Découper les aliments
- Vous pouvez modeler des nouilles ou de la pâte avec différents accessoires.

Il est exclusivement conçu pour cet usage et doit être utilisé de façon appropriée.

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

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

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

Elektro-technische Vertriebsgesellschaft ne pourra être tenu responsable de tout dommage provoqué par une utilisation non conforme.

Préparation

Merci de vous conformer également à nos tableaux aux pages 3 et 46.

1. Ouvrez l'emplacement de fixation du bloc avec l'hélice à l'aide de la vis (4) de l'appareil.
2. Placez le bloc (5) avec le bac de remplissage orienté vers le haut sur l'axe puis vissez fermement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Placez le plateau de remplissage sur le bac de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du bloc moteur.
4. Introduisez l'hélice (7) dans la partie horizontale du bloc jusqu'à ce que l'axe s'enclenche mécaniquement.

Voir plus loin aux paragraphes montage du hachoir à viande, de la garniture "Kebbe", de l'accessoire à saucisses ou de l'accessoire pour biscuits.

Montage du hachoir à viande

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "A" (Page 46).
- 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. Sélectionner un disque (9).

REMARQUE :

- Coupez la viande en morceaux d'env. 2,5 cm. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'os ni de nerf.
- Afin de grossièrement broyer la viande, utiliser un disque aux fentes.
- Dans une deuxième étape de travail, sélectionner le disque aux alésages plus fins ou plus gros, en fonction du résultat que vous souhaitez obtenir.
- Avant toute utilisation, légèrement enduire les disques de graisse végétale.
- Les guidages sur le disque se situent dans les évidements sur le logement de la vis sans fin.

7. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Placer les morceaux de viande sur le plateau de remplissage (1) et dans le bec de remplissage.

Consultez la section "Branchement électrique" ci-dessous.

Montage de l'accessoire à saucisse

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "B" (Page 46).
- Procéder d'abord comme décrit sous "Préparation" et "Montage du hachoir à viande" art.1 à art. 6.
- 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.
- 9. Placez la chair à saucisse sur le plateau puis versez-la dans le bac.

Consultez la section "Branchement électrique/Consignes d'utilisation".

Montage de l'accessoire à Kebbe

REMARQUE :

Des tubes de viande ou de pâte à biscuit peuvent être réalisés avec l'accessoire à Kebbe.

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "C" (Page 46).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1-4 "Préparation".
- 5. Placez l'accessoires à 2 parties sur l'axe de la vis sans fin.

REMARQUE :

Les guides sur l'accessoire sont situés dans les rainures sur le logement de la vis sans fin.

6. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Placer votre pâte de viande ou de pâte sur le plateau de remplissage et dans le bec de remplissage.

Consultez la section "Branchement électrique" cidessous.

Montage de l'accessoire à biscuit

REMARQUE :

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

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "D" (Page 46).
- 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.

REMARQUE :

Les guides sont situés dans les rainures sur le logement de la vis sans fin.

- Montez ensuite le disque de forme.
- Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Poussez la glissière (14) à travers les fentes du disque.

Consultez la section "Branchement électrique/Consignes d'utilisation".

Branchement électrique

- Assurez-vous que l'interrupteur de fonction se trouve en position d'arrêt "O".
- Branchez l'appareil à une prise de courant de 230 V 50 Hz correctement installée et reliée à la terre.

Fonctions de l'interrupteur avancer / reculer

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:

- Placer l'interrupteur (3) sur "O". L'appareil est en mode Avance.

Retour:

- Placer l'Interrupteur (3) sur "O" et patienter jusqu'à ce que le moteur s'arrête.
- Placer l'interrupteur (3) sur "R". L'appareil est en mode Retour.

Arrêt

Déplacez l'interrupteur de sécurité (3) sur "O" et débranchez la fiche d'alimentation.

Consignes d'utilisation

Fabrication de saucisses

- Vous pouvez utiliser des boyaux naturels ou artificiels.
- Si vous optez pour des boyaux naturels, faites-les d'abord tremper dans l'eau pendant quelques instants.
- Effectuez un nœud à l'extrémité du boyau.
- Enfilez le boyau sur l'accessoire à saucisse.
- La chair de la saucisse est pressée à travers l'accessoire à saucisse et le boyau est rempli.
- Assurez-vous que le boyau de la saucisse n'est pas trop rempli pour éviter de le faire éclater lors de l'expansion qui se produit durant la cuisson ou la friture de la saucisse.
- Après avoir obtenu la première saucisse de la longueur désirée, appuyez à l'extrémité de l'accessoire à saucisse avec vos doigts.
- Vous pouvez arrêter l'appareil après chaque section de saucisse jusqu'à acquérir le mouvement de routine.
- Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.

Accessoire à biscuit

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

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation avant le nettoyage et attendez que l'appareil soit refroidi.
- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres éléments abrasifs.
- N'utilisez jamais de matériels de nettoyage tranchants ou abrasifs.

⚠ DANGER:

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau pour le nettoyer. Il y aurait sinon risque de choc électrique ou d'incendie.

Bloc moteur

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

Plateau de remplissage, vis sans fin, logement de vis sans fin et tous les accessoires

⚠ ATTENTION:

- Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- Les surfaces pourraient se ternir.
- Ces pièces peuvent être lavées à la main dans l'évier.
- Rincez les pièces à l'eau propre et séchez-les.

Données techniques

Modèle:FW 5549

Alimentation électrique: 220-240V, 50Hz

Consommation électrique: 400W nom.

Puissance du bloc: 1000W max.

Classe de protection: II

Poids net: 3,95 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.



Signification du symbole "Elimination"

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.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

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.



INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Instrucciones de seguridad importantes para la presente unidad



AVISO:

- Apague el aparato y saque el cable de alimentación antes de intercambiar los accesorios.
- Antes de cambiar los accesorios, espere hasta que el cuchillo se haya puesto en espera.
- ¡Peligro de daños! Mantenga el cuchillo con el cuidado necesario cuando lo saque y lo limpie.
- No muela elementos duros como los huesos o las semillas.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- No toque las piezas móviles.
- Utilice sólo el pulsador para el relleno.



ATENCIÓN:

No utilice el aparato durante más de 10 minutos seguidos.

Colocación de los elementos de mando

- 1 Bandeja de relleno
- 2 Motor
- 3 Interruptor $\odot/\circ/R$ (Encendido/Apagado/Inversión)
- 4 Tuerca
- 5 compartimento de rollo
- 6 Pulsador
- 7 Rollo
- 8 Cuchillo
- 9 Coladores
- 10 Toma
- 11 Unión de Salchichas
- 12 Pieza sobrepuesta de 2-piezas "Kebbe"
- 13 Unión de galletas de 2 piezas
- 14 Tablilla para galletas

Uso previsto

Este aparato sirve para

- Cortar alimentos
- Podrá dar forma a sopas o pastas con distintos accesorios.

Se destina exclusivamente para esta finalidad y tan sólo puede ser utilizado conforme a ella.

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

Quizás no utilice el aparato para fines comerciales.

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.

Elektronisch-technische Vertriebsgesellschaft no se hace responsable de los daños provocados por un uso no previsto.

Preparación

Se ruega prestar también atención a nuestras vistas de conjunto en la página 3 y 46.

1. Abra la admisión para la carcasa del molino con el tornillo (4) en el aparato.
2. Coloque la carcasa del molino (5) con la boca de llenado hacia arriba en el accionamiento del molino y apriete el tornillo girándolo en sentido de las agujas del reloj.
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 molino (7) en la parte horizontal de la carcasa del molino hasta que el eje halla encajado mecánicamente.

Continúe viendo en los apartados montaje de la picadora de carne, de la pieza sobrepuesta "Kebbe", de la unión de salchichas o de la unión de galletas.

Montaje del molinillo de alimentos

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "A" (Página 46).
- 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 colador (9).

INDICACIÓN:

- Corte la carne en pedazos de aprox. 2,5 cm. Tome la precaución de que no se encuentren huesos o tendones en la carne.
- Para desmenuzar la carne en trozos gruesos, utilice el colador con rajas.
- En un segundo proceso de trabajo seleccione el colador con los agujeros más finos o gruesos, dependiendo de lo fino que quiera picar.
- Anteriormente pase una mano de grasa vegetal sobre los coladores.
- Las guías del colador están en las entalladuras de la carcasa helicoidal.

7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
8. Coloque los trozos de carne sobre la bandeja de relleno (1) y en el tubo de relleno.

Véase a continuación la "Conexión eléctrica".

Montaje del accesorio de salchichas

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "B" (Página 46).
- Proceda primero como indicado bajo "Preparación" y "Montaje de la picadora de carne" Punto 1 hasta 6.
- 7. Ubique el accesorio de salchichas en el compartimento del rollo.
- 8. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
- 9. Llene la bandeja y la boca de llenado con la pasta del embutido.

Véase a continuación la sección "Conexión eléctrica/ instrucciones de la aplicación".

Montaje del accesorio "Kebbe"

INDICACIÓN:

Los tubos de comida o pasta pueden realizarse con el accesorio "Kebbe".

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "C" (Página 46).
- 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.

INDICACIÓN:

Las guías del accesorio se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

6. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
7. Coloque su masa de carne o su masa de pasta sobre la bandeja de relleno y en el tubo de relleno.

Véase a continuación la "Conexión eléctrica".

Montaje del accesorio de galletas

INDICACIÓN:

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

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "D" (Página 46).
 - Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte "Preparación".
5. Primeramente, introduzca el disco en la extensión del eje del rollo.

INDICACIÓN:

Las guías se ubican en los huecos del compartimento del rollo.

6. A continuación, monte el disco de forma.
7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
8. Empuje la tablilla (14) por las ranuras de la cuchilla redonda.

Véase a continuación la sección "Conexión eléctrica/ instrucciones de la aplicación".

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que el interruptor de función está en la posición de "O" (Apagado).
- Conecte el aparato a una toma puesta a tierra de 230V/50Hz correctamente instalada.

Funciones de interruptor movimiento de avance/ movimiento de retroceso

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.

Avance:

- Conmute el interruptor (3) a "D". El aparato está en modo de "Avance".

Retroceso:

- Conmute el interruptor (3) a "O" y espere hasta que el motor se haya detenido.
- Ponga el interruptor (3) en la posición "R". El aparato está en modo de "Retroceso".

Apagado

Desplace el interruptor de seguridad (3) a "O" y tire del cable de alimentación.

Instrucciones de aplicación

Hacer salchichas

- Podrá utilizar intestinos artificiales o naturales.
- Si opta por los intestinos naturales, enjuáguelos previamente con agua.
- Haga un nudo al final del intestino.
- Empuje el intestino sobre el accesorio de salchichas.
- La masa de salchichas se prensa a través del accesorio de salchichas y se rellena el intestino de salchichas.
- Compruebe que el intestino de salchichas se rellena "de forma suelta", ya que de lo contrario el intestino podría quemarse debido a que la salchicha se expande cuando se cocina y se fría.
- Una vez que la primera salchicha haya alcanzado la longitud requerida, empuje las salchichas juntas al final del accesorio de la salchicha con sus dedos.
- Hasta que haya adquirido la rutina, podrá apagar el aparato tras cada sección de salchichas.
- Tuerza la salchicha una vez o dos entorno a su propio eje.

Accesorio de galletas

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

Limpieza y mantenimiento

- Saque siempre la toma de alimentación antes de limpiarla y espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- No utilice un cepillo de cables ni otros artículos abrasivos.
- No utilice nunca materiales de limpieza afilados o raspantes.



AVISO:

Nunca sumerja el conjunto del motor en agua para su limpieza. Podría conllevar electrocuciones o incendios.

Montaje del motor

- Limpie sólo el conjunto del motor con un paño húmedo y séquelo con un paño seco después.

La bandeja de llenado, el rollo, el compartimento del rollo y los accesorios



ATENCIÓN:

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

- Estas partes pueden limpiarse a la mano en el lavadero.
- Enjuague con agua limpia y seque las partes.

Especificaciones

Modelo:.....FW 5549

Alimentación:..... 220-240V, 50Hz

Consumo de energía: 400W nom.

Blockpower:..... 1000W max.

Clase de protección: II

Peso neto: 3,95 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.



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.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância. Se se ausentar do quarto, desligue sempre o aparelho. Retire a ficha da tomada de rede.
- O aparelho e o cabo de ligação à rede têm de ser regularmente examinados quanto a sinais de danificação. Se se verifica um dano, o aparelho não pode ser utilizado.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes "Instruções especiais de segurança".

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. Perigo de asfixia!

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusive por crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou sem experiência ou conhecimentos, a não ser que, para a sua segurança, sejam vigiados por uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções da mesma, sobre o modo de utilização do aparelho.
- Crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

AVISO:

- Antes de mudar de acessório, desligar o aparelho e retirar da tomada a ficha de alimentação.
- Antes de mudar de acessório, aguardar até que a faca deixe de girar.
- Perigo de lesão! Manusear a faca com cuidado quando a retirar e limpar!

- Não tentar quebrar itens duros, tais como ossos ou cascas.
- Não mexer nos interruptores de segurança.
- Não tocar nas peças em movimento.
- Utilizar apenas o impulsor manual para empurrar os alimentos.

ATENÇÃO:

Não utilize o aparelho durante mais de 10 minutos seguidos.

Disposição dos elementos de controlo

- 1 Prato superior
- 2 Motor
- 3 Switch /R (Ligado/Desligado/Recuo)
- 4 Parafuso
- 5 caixa do sem-fim
- 6 Impulsor manual
- 7 sem-fim
- 8 Faca
- 9 Crivos
- 10 Ficha
- 11 Acessório para salsichas
- 12 Componente "Kebbe" com 2 partes
- 13 Acessório com 2 peças para bolachas
- 14 Calha para biscoitos

Utilização pretendida

Este aparelho serve para

- Cortar alimentos
- Pode fazer produtos com a forma de macarronete ou massa utilizando os diferentes acessórios.

É concebido exclusivamente para este fim e pode ser apenas utilizado adequadamente.

Apenas pode ser utilizado do modo descrito nestas instruções de funcionamento.

Não pode utilizar este aparelho para fins comerciais.

A utilização para qualquer outro fim é considerada inadequada e não corresponde às instruções, do que pode resultar em danos pessoais e no equipamento.

A Elektronisch-technische Vertriebsgesellschaft não se responsabiliza por danos causados por utilização não pretendida.

Preparação

Observe para tal por favor também as nossas vistas gerais nas páginas 3 e 46.

1. Abra a entrada para a caixa da espiral, soltando o parafuso (4).
2. Coloque a caixa da espiral (5) no accionamento, com o tubo de encher voltado para cima, e torne a apertar o parafuso, girando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Coloque o tabuleiro de encher no tubo de forma a que a entrada do tabuleiro fique por cima do bloco do motor.
4. Introduza a espiral (7) na parte horizontal da respectiva caixa, até a mesma ficar engatada.

Veja mais nos parágrafos Montagem da máquina de picar carne, da componente "Kebbe", da componente para produção de salsichas ou da componente para biscoitos.

Montagem da picadora de carne

- Ter também em conta as nossas ilustrações indicadas em "A" (Página 46).
- Execute as instruções descritas de 1 a 4 na rubrica "Preparação".
- 5. Inserir a faca com as hastes afiadas para fora no veio do sem-fim.
- 6. Escolha um crivo (9).

INDICAÇÃO:

- Corte a carne em bocados de aproximadamente 2,5 cm. Certifique-se de que a carne não tem restos de ossos ou de nervos.
- Para cominuir a carne grosseiramente, use o crivo com as ranhuras.
- Numa segunda etapa seleccione um crivo com orifícios menores ou maiores conforme queira picar fino ou grosso.
- Antes de utilizar os crivos besunte-os ligeiramente com óleo vegetal.
- As protuberâncias no crivo entram nas reentrâncias da caixa com a espiral.

7. Rodar o batente no sentido dos ponteiros do relógio.
8. Coloque bocados de carne no tabuleiro de alimentação (1) e nos orifícios para alimentação.

Consultar abaixo "Ligação eléctrica".

Montagem do acessório para salsichas

- Ter também em conta as nossas ilustrações indicadas em "B" (Página 46).
- Proceda primeiramente como descrito em "Preparação" e em "Montagem da máquina de picar carne" Ponto 1 a Ponto 6.
- 7. Posicionar o acessório para salsichas na caixa do sem-fim.
- 8. Rodar o batente no sentido dos ponteiros do relógio.
- 9. Deite a pasta das salsichas no tabuleiro e, em seguida, no respectivo tubo.

Consultar abaixo a secção "Ligação eléctrica/instruções sobre o aparelho".

Montagem do acessório "Kebbe"

INDICAÇÃO:

Podem ser feitos tubos de carne ou pasta de massa utilizando o acessório "Kebbe".

- Ter também em conta as nossas ilustrações indicadas em "C" (Página 46).
- Execute as instruções descritas de 1 a 4 na rubrica "Preparação".
- 5. Posicionar o acessório Kebbe de 2 peças no veio do sem-fim.

INDICAÇÃO:

As guias no acessório estão localizadas na parte interior da caixa do sem-fim.

6. Rodar o batente no sentido dos ponteiros do relógio.
7. Coloque bocados de carne ou de massa no tabuleiro de alimentação e nos orifícios para alimentação.

Consultar abaixo "Ligação eléctrica".

Montagem do acessório para bolachas

i INDICAÇÃO:

Pode obter diferentes formas com este acessório depois de preparar a massa das bolachas. Isto é especialmente adequado para fazer o Spritzgebäck (bolo de Natal alemão).

- Ter também em conta as nossas ilustrações indicadas em "D" (Página 46).
- Execute as instruções descritas de 1 a 4 na rubrica "Preparação".
- 5. Primeiro, inserir o disco na extensão do veio do sem-fim.

i INDICAÇÃO:

As guias estão localizadas na parte interior da caixa do sem-fim.

- 6. Em seguida, montar o disco de moldar.
- 7. Rodar o batente no sentido dos ponteiros do relógio.
- 8. Empurre a calha (14) através das ranhuras do calce de forma.

Consultar abaixo a secção "Ligação eléctrica/instruções sobre o aparelho".

Ligação eléctrica

- Verificar se o interruptor de alimentação está na posição "O" (Desligado).
- Ligar o aparelho a uma tomada de 230 V, 50 Hz correctamente instalada e ligada à terra.

Funções do interruptor avanço/retrocesso

O aparelho está equipado com uma função de avanço e recuo. Se o sem-fim bloquear, pode utilizar a função de recuo, para o libertar.

Avanço:

- Coloque o interruptor (3) em "D". O aparelho passa para o modo "Forward" (Avanço).

Recuo:

- Coloque o interruptor (3) em "O" e aguarde, até o motor se ter imobilizado.
- Coloque o interruptor (3) em "R". O aparelho passa para o modo "Return" (Recuo).

Desligar o aparelho

Mover o interruptor de segurança (3) para "O" e retirar a ficha de alimentação.

Instruções para utilização

Fazer salsichas

- Pode utilizar tripa natural ou artificial.
- Se optar por tripa natural, coloque-as primeiro dentro de água durante algum tempo.
- Faça um nó na extremidade da tripa.
- Empurre a tripa de modo a ficar toda sobre o acessório para salsichas.
- A massa da salsicha é comprimida através do acessório para salsichas, levando ao enchimento da tripa.
- Certifique-se de que o enchimento da tripa não fica demasiado "compacto", pois caso contrário a tripa pode rebentar devido ao aumento de volume da salsicha durante a cozedura ou fritura.
- Depois da primeira salsicha ter atingido o tamanho pretendido, aperte com os dedos a salsicha junto da extremidade do acessório para salsichas.
- Até que tenha experiência, pode desligar o aparelho após cada salsicha.
- Torça a salsicha uma ou duas vezes em torno do seu próprio eixo.

Acessório para bolachas

- Enrosque o acessório para bolachas e ajuste a forma da bolacha pretendida..
- Coloque a massa no prato no prato superior e no impulsor manual.
- Segure as tiras de massa à saída e corte de acordo com o tamanho pretendido.

Limpeza e manutenção

- Retire sempre a ficha de alimentação antes de limpar e aguarde até que o aparelho tenha arrefecido.
- Não utilizar uma escova metálica ou outros objectos abrasivos.
- Nunca utilizar materiais de limpeza corrosivos ou que risquem.

⚠ AVISO:

Nunca mergulhe a caixa do motor em água para a limpar. Isto pode resultar num choque eléctrico ou num incêndio.

Caixa do motor

- Limpe a caixa do motor apenas com um pano húmido e seque-o com um pano seco.

Prato superior, sem-fim, caixa do sem-fim e todos os acessórios

⚠ ATENÇÃO:

- Não limpe estas peças na máquina de lavar louça.
- As superfícies podem perder o brilho.

- Estas peças podem ser limpas manualmente numa bacia.
- Lave com água limpa e seque as peças.

Características técnicas

Modelo:FW 5549

Fonte de alimentação: 220-240V, 50Hz

Consumo de energia: 400W nom.

Potência do bloco: 1000W max.

Categoria de protecção: II

Peso líquido: 3,95 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!



Significado do símbolo "contentor do lixo"

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerlo sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO:

- Spegnerlo l'apparecchio ed estrarre la spina dall'alimentazione prima di cambiare accessorio.
- Prima di cambiare accessorio, attendere che il coltello si sia arrestato completamente.
- Pericolo di lesioni! Maneggiare il coltello con la necessaria attenzione durante la sua estrazione e la pulizia!

- Non spezzare oggetti duri (es. ossi o gusci).
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non toccare le parti mobili.
- Per riempire utilizzare solo l'apposito spintore.



ATTENZIONE:

Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi.

Disposizione di controllo degli elementi

- 1 Vassoio di riempimento
- 2 Motore
- 3 Interruttore $\text{D}/\text{O}/\text{R}$ (Accensione/Spegnimento/Inversione)
- 4 Vite
- 5 Vano della spirale
- 6 Spintore
- 7 Spirale
- 8 Coltello
- 9 Setacci
- 10 Spina
- 11 Accessorio salsicce
- 12 Accessorio in 2 pezzi "Kebbe"
- 13 Accessorio biscotti in 2 pezzi
- 14 Guida per biscotti

Usò previsto

Questo apparecchio deve essere impiegato per

- Tagliare generi alimentari
- È possibile dare la forma di taglierini o impasti con accessori diversi.

È destinato esclusivamente a questo scopo e deve essere utilizzato solo in maniera appropriata.

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

È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.

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.

Elektro-technische Vertriebsgesellschaft non è responsabile per danni causati da un utilizzo non previsto.

Preparazione

Osservare anche i nostri riepiloghi a pagina 3 e 46.

1. Aprire il supporto dell'alloggiamento della spirale attraverso la vite (4) dell'apparecchio.
2. Inserire l'alloggiamento della spirale (5) nel sistema di azionamento della spirale in modo che il bocchettone di riempimento sia rivolto verso l'alto, quindi ruotare nuovamente la vite in senso orario.
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 lama all'interno del componente orizzontale dell'alloggiamento della stessa spirale (7), finché l'asse non si innesti meccanicamente in posizione.

Si vedano anche le parti sul montaggio del tritacarne, dell'accessorio "Kebbe", dell'accessorio salsicce o dell'accessorio biscotti.

Montaggio del tritacarne

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "A" (Pagina 46).
- 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. Scegliere un setaccio (9).

NOTA:

- Tagliare la carne a fette di dimensioni pari a circa 2,5 cm. Accertarsi che la carne non contenga ossi o tendini.
- Per macinare la carne grossolanamente usare il setaccio con le fessure.
- In una seconda sequenza di lavoro scegliere il setaccio con i fori più sottili o più grandi, a seconda di quanto finemente si voglia macinare la carne.
- Ungere prima i setacci leggermente con grasso vegetale.
- Le guide del setaccio devono entrare nelle cavità sul vano della spirale..

7. Ruotare il fermo in senso orario.
8. Inserire i pezzi di carne sul vassoio (1) e nel bocchettone di riempimento.

Consultare il paragrafo "Collegamento elettrico" riportato più avanti.

Montaggio dell'accessorio salsicce

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "B" (Pagina 46).
- Procedere prima come indicato in "Preparazione" e "Montaggio del tritacarne" nei punti da 1 a 6.
- 7. Posizionare l'accessorio salsicce sul vano della spirale.
- 8. Ruotare il fermo in senso orario.
- 9. Mettere la pasta di salsiccia sul vassoio di riempimento e nel bocchettone di riempimento.

Consultare le seguenti istruzioni "Collegamento elettrico/ Istruzione applicazione".

Montaggio dell'accessorio "Kebbe"

NOTA:

Con l'accessorio "Kebbe" è possibile creare forme tubolari di carne o di impasto.

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "C" (Pagina 46).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo "Preparazione".
- 5. Posizionare l'accessorio Kebbe in 2 pezzi sull'asta della spirale.

NOTA:

Le guide sull'accessorio si trovano nelle rientranze del vano della spirale.

6. Ruotare il fermo in senso orario.
7. Inserire i pezzi di carne o pasta sul vassoio e nel bocchettone di riempimento.

Consultare il paragrafo "Collegamento elettrico" riportato più avanti.

Montaggio dell'accessorio biscotti

NOTA:

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

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "D" (Pagina 46).
- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo "Preparazione".
- 5. Innanzitutto, inserire il disco nella prolunga dell'asta della spirale.

NOTA:

Le guide si trovano nelle rientranze del vano della spirale

- 6. Montare quindi il disco formella.
- 7. Ruotare il fermo in senso orario.
- 8. Spingere la guida (14) attraverso la fessura del disco.

Consultare le seguenti istruzioni "Collegamento elettrico/Istruzione applicazione".

Collegamento elettrico

- Assicurarsi che l'interruttore di funzionamento sia impostato su "O" (Spento).
- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata e dotata di messa a terra da 230 V, 50 Hz.

Funzioni dell'interruttore Avanti / Indietro

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.

Avanzamento:

- Mettere l'interruttore (3) su "O". L'apparecchio si trova in modalità "Avanzamento".

Ritorno:

- Mettere l'interruttore (3) su "O" ed attendere finché il motore si è spento.
- Mettere l'interruttore (3) su "R". L'apparecchio si trova in modalità "Ritorno".

Spegnimento

Spostare l'interruttore di sicurezza (3) su "O" ed estrarre la spina dell'alimentazione.

Istruzioni di applicazione

Preparare salsicce

- È possibile utilizzare intestini naturali o artificiali.
- Se si opta per gli intestini naturali, metterli preventivamente in acqua per un po' di tempo.
- Fare un nodo all'estremità dell'intestino.

- Premere l'intestino sull'accessorio salsicce.
- La massa della salsiccia viene pressata attraverso l'accessorio salsicce e l'intestino relativo viene riempito.
- Controllare che, dopo il riempimento, l'intestino della salsiccia non risulti troppo teso, perché potrebbe lacerarsi al momento della cottura o della frittura, che provocano l'espansione della salsiccia.
- Quando la prima salsiccia avrà raggiunto la lunghezza desiderata, unirli con la pressione delle dita all'estremità dell'accessorio salsicce.
- Fino a quando non si sarà acquisita familiarità con l'operazione, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni sezione di salsiccia.
- Ruotare una o due volte la salsiccia intorno al suo asse.

Accessorio biscotti

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

Pulizia e manutenzione

- Estrarre sempre la spina dell'alimentazione prima di effettuare la pulizia e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non utilizzare una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi.
- Non usate mai materiali detergenti affilati o abrasivi.

AVVISO:

Non immergere mai il gruppo motore in acqua per la pulizia. Si potrebbero provocare scosse elettriche o incendi.

Montaggio del motore

- Pulire il gruppo motore solo con un panno umido e asciugare quindi con panno asciutto.

Vassoio di riempimento, vano della spirale e tutti gli accessori

ATTENZIONE:

- Non pulire questi componenti in lavastoviglie.
- Le superfici potrebbero perdere la brillantezza.

- Tali componenti possono essere puliti a mano nel lavandino.
- Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare i componenti.

Specifiche

Modello:.....FW 5549
Alimentazione elettrica:..... 220-240V, 50Hz
Consumo elettrico:..... 400W nom.
Blockpower:.....1000W max.
Classe di protezione:.....II
Peso netto:3,95 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.



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.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Symbols in these Instructions for Use

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 machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Special safety instructions for this unit

WARNING!

- Switch off the appliance and pull the power supply plug out before you exchange accessories.
- Before changing accessories, wait until the knife has come to standstill.
- Danger of injury! Handle the knife with the necessary care when taking out and cleaning it!
- Do not break up hard items such as bones or shells.
- Do not manipulate safety switches.
- Do not touch moving parts.
- Only use the pusher for stuffing.

ATTENTION!

Do not use the appliance for longer than 10 continuous minutes.

Arrangement of control elements

- 1 Filling tray
- 2 Motor
- 3 Switch O/R (On/Off/reverses)
- 4 Screw
- 5 scroll housing
- 6 Pusher
- 7 scroll
- 8 Knife
- 9 Sieve
- 10 Plug
- 11 Sausage attachment
- 12 2-part "Kebbe" attachment
- 13 2-part cookie attachment
- 14 Rail for biscuits

Intended use

This appliance serves

- Cut up foodstuff
- You can shape noodles or dough with different attachments.

It is exclusively intended for this purpose and may be only used appropriately.

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

You may not use the appliance for commercial purposes.

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

Elektro-technische Vertriebsgesellschaft is not liable for damages caused by non-intended use.

Preparation

Please see the overviews on pages 3 and 46.

1. Open the fixture for the spiral housing with the screw (4) on the device.
2. Place the spiral housing (5) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn the screw clockwise until it is closed.
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 (7) into the horizontal section of the spiral housing until the axle locks in place.

See also the sections on assembling the meat grinder, the "Kebbe" attachment, the sausage attachment or the biscuit attachment.

Assembly of the meat grinder

- Please also observe our illustrations under "A" (Page 46).
 - 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 sieve (9).

NOTE:

- Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
- In order to cut up the meat coarsely, use the sieve with the slits.
- In a second step, select the sieve with the finer or coarser holes, depending on how finely you want to grind the food.
- Coat the sieves beforehand lightly with vegetable oil.
- The guide mechanisms on the sieve fit into the recesses of the spiral housing.

7. Rotate the catch clockwise.
8. Put the pieces of meat on to the filling tray (1) and into the filler neck.

See below "Electrical connection".

Assembly of the sausage attachment

- Please also observe our illustrations under "B" (Page 46).
 - First proceed as described under "Preparation" and "Assembly of the Meat Grinder", points 1 to 6.
7. Position the sausage attachment on the scroll housing.
 8. Rotate the catch clockwise.
 9. Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.

See below "Electrical connection/Application instructions".

Mounting of the "Kebbe" attachment

NOTE:

Tubes of meat or dough paste can be made with the "Kebbe" attachment.

- Please also observe our illustrations under "C" (Page 46).
 - Please follow points 1 to 4 as described under "Preparation".
5. Position the 2-piece Kebbe attachment on the shaft of the scroll.

NOTE:

The guides on attachment are located in the recesses on the scroll housing.

6. Rotate the catch clockwise.
7. Place your meat or dough paste on the filling tray and into the filler neck.

See below "Electrical connection".

Assembly of the cookie attachment

NOTE:

You can shape different forms with this attachment after preparing a cookie dough. This is particularly suitable for so-called "Spritzgebäck" (cookies).

- Please also observe our illustrations under "D" (Page 46).
 - Please follow points 1 to 4 as described under "Preparation".
5. First, insert the disc onto the extension of the scroll shaft.

NOTE:

The guides are located in the recesses on the scroll housing.

6. Then mount the shaping disc.
7. Rotate the catch clockwise.
8. Push the rail (14) through the slits of the shaping disc.

See below "Electrical connection/Application instructions".

Electrical connection

- Ensure that the function switch is set to "O" (Off).
- Connect the appliance to a correctly installed and earthed socket 230 V, 50 Hz.

Switch Functions Forward/Return

The appliance is equipped with a forward and return function. If the scroll should block, you can use the return function, in order to release it.

Forward:

- Turn the switch (3) to "O". The appliance is in the "Forward" mode.

Return:

- Turn the switch (3) to "O" and wait until the motor stops..
- Turn the switch (3) to "R". The appliance is in the "Return" mode.

Switching off

Move the safety switch (3) to "O" and pull the power plug.

Application instructions

Making sausages

- You can use either natural or artificial intestines.
- If you have decided for natural intestines, soak them beforehand for some time in water.
- Make a knot at the end of the intestine.
- Push the intestine over the sausage attachment.
- The sausage mass is pressed through the sausage attachment and the sausage intestine is filled.
- Make sure that the sausage intestine is filled "loosely", since otherwise the intestine could burst because the sausage expands when cooking and/or frying.
- After the first sausage has achieved the required length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
- Until you have acquired routine, you can switch the appliance off after each sausage section.
- Twist the sausage once or twice around its own axis.

Cookie attachment

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

Cleaning and maintenance

- Always pull the power supply plug before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use a wire brush or other abrasive items.
- Never use sharp or scouring cleaning materials.

⚠ WARNING!

Never immerse the motor assembly in water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.

Motor assembly

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

Filling tray, scroll, scroll housing and all accessories

⚠ ATTENTION!

- Do not clean these parts in the dishwasher.
- The surfaces could become lacklustre.

- These parts can be cleaned by hand in the wash basin.
- Rinse with clear water and dry the parts.

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Sound pressure level detected: 85 dB(A) (no limit)

Specifications

Model:.....FW 5549
 Power supply:..... 220-240V, 50Hz
 Power consumption:..... 400W nom.
 Block power:..... 1000W max.
 Protection class:.....II
 Net weight: 3,95 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



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 reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakiegokolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

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.

i WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Przed wymianą akcesoriów wyłącz urządzenie i wyciągnij przewód zasilający.
- Przed wymianą akcesoriów odczekaj do całkowitego zatrzymania noża.
- Niebezpieczeństwo obrażeń! Zachowaj odpowiednią ostrożność podczas wyjmowania i czyszczenia noża!

- Nie używaj do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości lub muszle.
- Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.
- Nie dotykaj ruchomych części.
- Używaj popychacza do napełniania urządzenia.

⚠ UWAGA!

Nie używaj urządzenia bez przerwy dłużej, niż przez 10 minut.

Rozmieszczenie elementów sterowania

- 1 Podajnik
- 2 Silnik
- 3 Przełącznik $\odot/\circ/R$ (wł./wyl./wstecz)
- 4 Śruba
- 5 Obudowa spirali
- 6 Popychacz
- 7 Spirala
- 8 Nóż
- 9 Sita
- 10 Wtyczka
- 11 Akcesorium do kiebas
- 12 2-częściowa nasadka do kebbe
- 13 2-częściowe akcesorium do ciastek
- 14 Szyna na ciastka

Przeznaczenie

Urządzenie to służy do:

- Rozdrabniania produktów.
- Kształtowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i powinno być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

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

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

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

Elektro-technische Vertriebsgesellschaft nie odpowiada za szkody spowodowane wykorzystaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

Przygotowanie

Należy również zapoznać się z przeglądami umieszczonymi na stronach 3 i 46.

1. Przy pomocy śruby (4) w urządzeniu proszę otworzyć mocowanie dla obudowy skrzętki.
2. Proszę umieścić obudowę skrzętki (5) w napędzie skrzętki króćcem napełniania do góry, a następnie proszę ponownie dokręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Proszę umieścić tacę napełniania na króćcu napełniania w taki sposób, aby mocowanie tacy znajdowało się powyżej korpusu silnika.
4. Proszę wsunąć skrzętkę (7) w poziomą część obudowy skrzętki, aż oś mechanicznie się zazębi.

Zapoznaj się z akapitami dotyczącymi montażu maszyny do mięsa, nasadki do kebbe, nasadki do kiełbas lub akcesorium do ciastek.

Montaż maszyny do mielenia mięsa

- Zapoznaj się z ilustracjami „A” (Strona 46).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Włóż nóż na wał spirali, z zaostrzoną krawędzią skierowaną na zewnątrz.
 6. Wybierz sitko (9).

WSKAZÓWKA:

- Proszę pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm. Proszę uważać, aby w mięsie nie znalazły się kości lub żyły.
- Aby rozdrobnić mięso na większe kawałki, użyj sitka ze szczelinami.
- Podczas drugiego przebiegu użyj sitka z mniejszymi lub większymi otworami w zależności od tego, jak grubo ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy posmaruj sitko odrobiną oleju roślinnego.
- Prowadnice w sitku muszą być dopasowane do wyłobień w obudowie ślimaka.

7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
8. Połóż kawałki mięsa na podajniku (1), a następnie zsuń je do szyjki maszyny.

Patrz „Podłączenie do zasilania” poniżej.

Instalacja akcesorium do kiełbas.

- Zapoznaj się z ilustracjami „B” (Strona 46).
- Postępuj zgodnie z opisem podanym w tematach „Przygotowanie” i „Montaż maszyny do mięsa” (punkty od 1 do 6).
- 7. Umieść akcesorium do kiełbas na obudowie spirali.
- 8. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 9. Proszę napełnić tacę napełniania i króćciec napełniania pastą kiełbasianą.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Instrukcja obsługi” poniżej.

Instalacja akcesorium „Kebbe”

WSKAZÓWKA:

Wstęgi mięsa lub ciasta mogą być wykonywane za pomocą akcesorium „Kebbe”.

- Zapoznaj się z ilustracjami „C” (Strona 46).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Umieść 2-częściowe akcesorium Kebbe na wale spirali.

WSKAZÓWKA:

Prowadnice na przystawce umieszczone są w wcięciu obudowy spirali.

6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Połóż pastę mięsną lub ciasto na podajniku, a następnie zsuń je do szyjki.

Patrz „Podłączenie do zasilania” poniżej.

Instalacja akcesorium do ciastek.

i WSKAZÓWKA:

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

- Zapoznaj się z ilustracjami „D” (Strona 46).
- Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
- 5. Załóż dysk na przedłużeniu wału spirali.

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice umieszczone są we wcięciu obudowy spirali.

- 6. Następnie załóż dysk kształtujący.
- 7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- 8. Przełóż szynę (14) przez szczeliny płytki formującej.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Instrukcja obsługi” poniżej.

Podłączenie do zasilania

- Upewnij się, że przełącznik funkcji ustawiony jest na „O” (Off/Wył.).
- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i ziemionego gniazdka 230 V, 50 Hz.

Funkcje przełącznika bieg normalny/bieg wsteczny

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

Do przodu:

- Ustaw przełącznik (3) na „D”. Urządzenie działa w trybie „Do przodu”.

Do tyłu:

- Ustaw przełącznik (3) na „O” i poczekaj na wyłączenie silnika.
- Ustaw przełącznik (3) na „R”. Rządzenie działa w trybie „Wstecz”.

Wyłączenie

Przełącz przełącznik bezpieczeństwa (3) na „O” i wyjmij wtyczkę.

Instrukcja obsługi

Produkcja kielbas

- Możesz używać flaków naturalnych lub sztucznych.
- Jeśli zdecydujesz się na użycie flaka naturalnego, najpierw przez pewien czas mocz go w wodzie.
- Zrób węzeł na końcu flaka.
- Wsuń flak na akcesorium do kielbas.
- Masa wędliny jest wyciskana przez akcesorium do kielbas i flak zostaje napełniony.
- Upewnij się, że flak wędliny zostaje napełniony „luźno”, gdyż w przeciwnym razie może zostać rozerwany podczas rozszerzania się kielbasy przy gotowaniu i/lub smażeniu.
- Po osiągnięciu odpowiedniej długości przez pierwszą kielbasę, ściśnij ją palcami przy końcówce akcesorium do kielbas.
- Dopóki nie nabierzesz wprawy, możesz wyłączyć urządzenie po każdym odcinku kielbasy.
- Skręć kielbasę wokół jej własnej osi raz lub dwa razy.

Akcesorium do ciastek

- Nakręć akcesorium do ciastek i ustaw odpowiedni kształt ciastka.
- Nałóż ciasto do podajnika i napełniacza.
- Przytrzymaj wstęgi ciasta przy wylocie ręką i przycinaj je do odpowiedniej długości.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenia zawsze wyciągaj wtyczkę zasilającą i czekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie używaj szczotki ryżowej, ani żadnych innych narzędzi ścierających.
- Do czyszczenia nie używaj ostrych lub szorujących materiałów.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie zespołu silnika. Mogłoby to spowodować porażenie prądem lub pożar.

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.

- Te części mogą być czyszczone ręcznie w zlewie.
- Spłucz czystą wodą i osusz części.

Dane techniczne

Model:.....	FW 5549
Zasilanie:.....	220-240V, 50Hz
Pobór mocy:.....	400W nom.
Energia blokowania:.....	1000W max.
Stopień ochrony:.....	II
Masa netto:	3,95 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,

- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

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



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.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókar-tonnal, ill. az abban lévő beléscsomaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzathoz!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzett-ségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fülladás veszélye állhat fenn!

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

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:

Lehetőleg veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakkban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók

FIGYELMEZTETÉS!

- Tartozékcseré előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábel dugaszát a konnektorból.
- Tartozékcseré előtt várja meg a vágókés teljes leállítását.
- Személyi sérülés veszélye! Óvatosan bánjon a vágókéssel, amikor kiveszi és amikor tisztítja!

- Ne akarjon a darálóval kemény tárgyakat (csont, héjak) aprítani.
- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- Betöltést csak a tömörúddal végezzen.

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket 10 percnél hosszabb ideig ne használja egyfolytában.

A kezelőszervek elrendezése

- 1 Adagolótalca
- 2 Motor
- 3 Kapcsoló: D/O/R (Be/Ki/Irányváltás)
- 4 Rögzítőcsavar
- 5 Csigaház
- 6 Tömörűd
- 7 Csga
- 8 Vágókés
- 9 Szűrők
- 10 Zárkarika
- 11 Kolbásztöltő feltét
- 12 2-részes tartozék kibbe-töltő
- 13 2-részes süteményformázó feltét
- 14 Sin a daralós kekszhez

Rendeltetésszerű használat

A készülék felhasználási területe

- Élelmiszerek feldarabolása
- Galuska és tészta formázása a különféle feltétekkel.

Kizárólag erre a célra készült, és csak ennek megfelelően használható.

Csak a jelen használati útmutatóban leírt módon szabad használni.

Kereskedelmi célokra nem használhatja.

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

Die Elektro-technische Vertriebsgesellschaft cég nem vállal felelősséget rendeltetésellenes használatból származó károkért.

Előkészítés

Ehhez vegye figyelembe a 3. és 46. oldalon lévő áttekintést is.

1. Nyissa ki a csigaház befogását a készüléken lévő csavarral (4)!
2. A töltőcsonkkal felfelé helyezze bele a csigaházat (5) a csigameghajtásba, és az óramutató járása irányába forgatva, húzza meg ismét a csavart.
3. Úgy helyezze a töltőtálcát a töltőcsonkra, hogy a tálcá befogása a motorblokk fölött legyen!
4. Tolja be a csigát (7) a csigaház vízszintes részébe a tengely mechanikus bekattanásáig!

Lásd a továbbiakban a húsdaráló, a kibbe tartozék, a kolbásztartozék vagy a darálós keksz tartozékának összeszerelésének részében.

A húsdaráló összeszerelése

- Kérjük, tekintse meg az „A” alatti ábrákat is (Oldal 46).
- 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. Válasszon ki egy tárcsát (9).

! TÁJÉKOZTATÁS:

- Vágja a húst kb. 2,5 cm nagyságú darabokra! Ügyeljen rá, hogy a húsban ne legyenek csontok vagy inak.
- Ha durvára akarja darálni a húst, használja a nyílásokat tartalmazó tárcsát.
- A második munkafolyamatban válassza a finomabb vagy durvább lyukú tárcsát attól függően, hogy mennyire finomra szeretné darálni a húst.
- Előtte olajozza be a tárcsát.
- A tárcsán lévő vezetők beilleszthetők a menetes burkolat mélyedéseibe.

7. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
8. Tegye a húsdarabokat a töltőtálcára (1) és a betöltő csomkba.

Ld. alább az „Elektromos csatlakoztatás” című részt.

A kolbásztöltő feltét felszerelése

- Kérjük, tekintse meg az „B” alatti ábrákat is. (Oldal 46).
- Először az „Előkészítés” és „A húsdaráló összeszerelése” 1-6. pontban leírtak alapján járjon el.
- 7. Helyezze rá a kolbásztöltő feltétet a csigaházra.
- 8. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
- 9. Tegye a kolbászmasszát a töltőtálcára és a töltőcsomkba!

Ld. alább a „Csatlakoztatás az elektromos hálózatra/Felhasználási útmutatások” című részt.

„Kebbe” feltét felszerelése

! TÁJÉKOZTATÁS:

A „Kebbe” feltéttel a húsból vagy tésztából cső alakzatokat lehet készíteni.

- Kérjük, tekintse meg az „C” alatti ábrákat is. (Oldal 46).
- Járjon el a „Előkészítés” 1-4. pontjában leírtak szerint!
- 5. Helyezze rá a kétrészes Kebbe feltétet a csiga tengelyére.

! TÁJÉKOZTATÁS:

A tartozék vezetőelemei a csigaház mélyedéseiben vannak.

6. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
7. Tegye a hús- vagy tészta masszát a töltőtálcára vagy a betöltő csomkba.

Ld. alább az „Elektromos csatlakoztatás” című részt.

A süteményformázó feltét felszerelése

! TÁJÉKOZTATÁS:

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

- Kérjük, tekintse meg a „D” alatti ábrákat is. (Oldal 46).
- Járjon el a „Előkészítés” 1-4. pontjában leírtak szerint!
- 5. Először tegye rá a lyuk tárcsát a csiga tengelyének kiálló végére.

! TÁJÉKOZTATÁS:

A vezetőelemek a csigaház mélyedéseiben helyezkednek el.

6. Ezután tegye rá a formázókorongot.
7. Csavarja rá a zárkarikát az áramutató járásának irányában.
8. Tolja át a sint (14) a formáló tárcsa nyílásain át.

Ld. alább a „Csatlakoztatás az elektromos hálózatra/Felhasználási útmutatások” című részt.

Csatlakoztatás az elektromos hálózatra

- Ügyeljen arra, hogy a funkciókapcsoló kikapcsolt „O” állásban legyen.
- Csatlakoztassa a készüléket szabályos kialakítású, érintésvédelemmel ellátott 230 V / 50 Hz-es konnektorra.

Előre/hátra forgás kapcsolási funkciói

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

Előre:

- Állítsa a kapcsolót (3) „O”-ra. A készülék most „Előre” módban van.

Vissza:

- Állítsa a kapcsolót (3) „O”-re és várja meg, amíg a motor megáll.
- Állítsa a kapcsolót (3) „R”-re. A készülék most „Vissza” módban van.

Kikapcsolás

Tegye a biztonsági kapcsolót (3) a „O” állásba és húzza ki a hálózati kábelt.

Felhasználási útmutatások

Kolbázkészítés

- Ehhez használhat akár természetes- akár műbelet.
- Ha a természetes bél mellett dönt, egy ideig áztassa vízben.
- Kössön csomót a bél egyik végére.
- Tolja rá a belet a kolbáztöltő feltétre.
- A készülék a kolbáztöltelék átnyomja a kolbáztöltő feltéten és beletölti a bélbe.
- Ügyeljen arra, hogy a bél csak "lazán" legyen megtöltve, különben szétrepedhet, mert főzés és/vagy sütés közben a kolbász megdagad.
- Miután az első kellő hosszúságú kolbászt betöltötte, az ujjaival nyomja össze a kolbáztöltő feltét végénél.
- Amíg kellő rutint nem szerzett, a készüléket minden egyes kolbász betöltése után kikapcsolhatja.
- Csavarja meg a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.

Süteményformázó feltét

- Csavarja fel a süteményformázó feltétet, és állítsa be a kívánt süteményformát.
- Tegye a tésztát az adagolótálcára és garatra.

- A kezével tartsa a formázó feltétből kijövő tésztaalakot, és vágja el, amint eléri a kívánt hosszúságot.

Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábelt, és várja meg a készülék lehűlését.
- Drótkéfével vagy más súrolószerszámmal ne tisztítsa.
- Éles tárgygal vagy súrolószerszámmal ne tisztítsa.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

A motoregység

- A motoregységet először nedves ronggyal tisztítsa le, majd száraz ronggyal törölje szárazra.

Adagolótálca, csiga, csigaház és a többi tartozék

⚠ FIGYELEM!

- A készülék ezen részeit ne mosogatógéppben mossa el.
- Mattá válhat a felületük.

- Ezeket kézi mosogatóban kell elmosni.
- Mosogatás után öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg őket.

Műszaki jellemzők

Modell:.....	FW 5549
Tápfeszültség:.....	220-240V, 50Hz
Energiafogyasztás:.....	400W nom.
Blokk power:.....	1000W max.
Védelmi osztály:.....	II
Nettó súly:	3,95 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesség-elviselő képesség vagy kifestés-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.



A „kuka” piktogram jelentése

Kimélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként kerülnek el!

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.

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Обережно ухиляйтесь від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад **без** огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабелю живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

і ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Спеціальні інструкції з безпеки для цього приладу

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

- Виключайте прилад і витягуйте вилку з електричної розетки, перед тим як замінювати її приладдя і насадки.
- Перед тим як замінювати насадки, почекайте, поки ніж повністю зупиниться.
- **Небезпека пошкодження!** Поводьтеся з ножем із належною обережністю, коли Ви витягуєте і очищуєте його!
- Не подрібнюйте тверді предмети, такі як кістки або шкаралупу.
- Не робіть ніяких змін у запобіжному перемикачі.
- Обережно! Не торкайтесь деталей, що рухаються.
- Використайте для підштовхування продуктів при завантаженні тільки товчач.

⚠ УВАГА:

Використайте прилад безперервно не довше ніж 10 хвилин.

Огляд елементів обслуговування

- 1 Таця для завантаження продуктів в штуцер
- 2 Мотор
- 3 Перемикач Ф/О/R (Вкл. / Вилк. / Задній хід)
- 4 Гвинт
- 5 Корпус спіралі
- 6 Штовхач
- 7 Спіраль
- 8 Ніж
- 9 Сито
- 10 Кришка
- 11 Насадка для ковбаси
- 12 Насадка із 2 деталей „Кеббе“
- 13 Насадка із 2 деталей для печива
- 14 Плянка для виготовлення печива

Експлуатація за призначенням

Цей прилад призначено для

- подрібнення (перемелювання) продуктів харчування
- Ви можете формувати пасту або тісто за допомогою різних насадок.

Прилад призначено виключно для цих цілей і дозволяється використати тільки за цим призначенням.

Дозволяється використати прилад тільки в тій засіб, як це описано в Інструкції з експлуатації.

Не дозволяється використати прилад для масового виробництва.

Кожний інший спосіб використання вважається експлуатацією не за призначенням і може призвести до матеріальної шкоди і навіть до тілесних ушкоджень.

Фірма Elektro-technische Vertriebsgesellschaft не несе відповідальності за шкоду, що виникла внаслідок експлуатації приладу не за призначенням.

Підготовка приладу

Просимо Вас взяти до уваги нашу інформацію на сторінках 3 та 46.

1. Відкрийте отвір для корпусу спіралі гвинтом (4) на приладі.
2. Поставте корпус спіралі (5) штуцером для завантаження продуктів доверху у привід спіралі і знов заверніть гвинт у напрямку ходу стрілки годинника.
3. Поставте тацю для продуктів на штуцер для завантаження таким чином, щоб отвір таці знаходився понад моторним блоком.
4. Вставте спіраль (7) у горизонтальну частину корпусу до тієї точки, де ось механічно заблокується.

Дивіться далі інформацію в розділах про монтаж м'ясорубки, насадки „Кеббе“, насадки для ковбаси або насадки для формування печива.

Монтаж м'ясорубки

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу „А“ (сторінка 46).
- Робіть операції у тій послідовності, що описана під пунктами 1 – 4 „Підготовка“.
- 5. Поставте ніж гострими сторонами назовні на ось спіралі.
- 6. Оберіть потрібне Вам сито (9).

І ВКАЗІВКА:

- Поріжте м'ясо на шматочки розміром приблизно 2,5 см. Звертайте, будь ласка, увагу на те, щоб м'ясо не містило жил або кісток.
- Щоб розмолоти м'ясо не дуже дрібно, використайте сито з прорізами.
- При другій операції оберіть сито з меншими або більшими отворами, залежно від того, яка консистенція продукту Вам потрібна.
- Перед використанням злегка намажте сита рослинною олією.
- Напрявні на ситі мають знаходитися в належних жолобках в корпусі спіралі.

7. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
8. Кладіть шматочки м'яса на тацю для завантаження (1) і в штуцер.

Дивіться далі розділ „Електричне підключення“.

Монтаж насадки для ковбаси

- Просимо Вас також взяти до уваги наші ілюстрації у розділі „В“ (сторінка 46).
- Робіть операції спочатку так, як це описано в розділах „Підготовка“ і „Монтаж м'ясорубки“ у пунктах 1 - 6.
- 7. Встановіть насадку для ковбаси у корпус спіралі.
- 8. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
- 9. Наповніть ковбасним паштетом тацю і штуцер для завантаження продуктів.

Дивіться далі розділ „Електричне підключення / Рекомендації“.

Монтаж насадки „Кеббе“

І ВКАЗІВКА:

За допомогою насадки „Кеббе“ можна формувати трубочки з м'яса або тіста.

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу „С“ (сторінка 46).
- Робіть операції так, як це вказано в пунктах 1 – 4 „Підготовка“.
- 5. Поставте насадку „Кеббе“, що складається з двох компонентів, на спіраль.

І ВКАЗІВКА:

Напрявні на насадці мають знаходитися в належних жолобках в корпусі.

6. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
7. Наповніть ковбасною масою або тістом тацю і штуцер для завантаження продуктів.

Дивіться далі розділ „Електричне підключення“.

Монтаж насадки для печива

І ВКАЗІВКА:

Якщо Ви приготували тісто для печива, Ви можете за допомогою цієї насадки придати виробам із тіста різноманітні форми. В першу чергу цей засіб придатний для печива, що витискується шприцом.

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу „D“ (сторінка 46).
- Робіть операції так, як це вказано в пунктах 1 – 4 „Підготовка“.
- 5. Спочатку поставте шайбу напрямними на ось спіралі.

І ВКАЗІВКА:

Напрямні на насадці мають знаходитися в належних жолобках в корпусі.

- 6. Поставте після цього насадку-форму на місце.
- 7. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
- 8. Вставте планку (14) в проріз насадки-форми.

Дивіться далі розділ „Електричне підключення /Рекомендації з застосування“.

Електричне підключення

- Переконайтеся в тому, що перемикач функцій поставлено в положення „○“ (вимкнуто).
- Підключіть прилад до розетки 230 В, 50 Гц, яка обладнана належним чином і має захисні контакти.

Функції перемикачу ход вперед / назад

Прилад має функції переднього ходу та реверсу. Якщо шнек / спіраль застряне, Ви можете включити функцію зворотного ходу для звільнення заблокованого місця.

Передній ход:

- Поставте перемикач (3) в положення „ⓘ“. У приладі включено функцію „Передній ход“.

Зворотний ход:

- Переведіть перемикач (3) в положення „○“ і почекайте, поки мотор не зупиниться повністю.
- Переведіть перемикач (3) в положення „R“. У приладі включено функцію „Зворотний ход“.

Вимкнення

Переведіть перемикач (3) в положення „○“ і витягніть вилку з розетки.

Рекомендації з застосування

Виготовлення ковбаси

- Ви можете виготовляти ковбасу як із натуральною, так і зі штучною оболонкою.
- Якщо Ви вирішили застосовувати натуральну оболонку, то її слід спочатку покласти на деякий час у воду, щоб вона стала еластичною.
- Кінець оболонки зав'яжіть вузлом.
- Насуньте оболонку на насадку для приготування ковбаси.
- Ковбасна маса протискується через насадку і наповнює оболонку ковбаси.
- Звертайте увагу на те, щоб оболонка була заповненою не дуже щільно, оскільки ковбаса може при вариві або смаженні збільшити об'єм та порвати оболонку.
- Якщо перша паличка ковбаси досягла належної довжини, стисніть ковбасу на кінці насадки пальцями.
- Поки Ви не навчилися швидко працювати, Ви можете вимикати прилад після кожної палички ковбаси.
- Поверніть паличку ковбаси один - два рази навколо її осі.

Насадка для виготовлення печива

- Наверніть насадку для виготовлення печива і установіть ту форму, яка Вам потрібна.
- Заповніть тістом тацю і штуцер для завантаження продуктів.
- Притримуйте смуги тіста на виході з форми рукою і відріжте їх на потрібну довжину.

Очищення та догляд

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки електроживлення і чекайте, поки прилад не охолоне.
- Не використовуйте дротяних щіток або інших предметів, що залишають подряпини.
- Не використовуйте ідких або абразивних засобів для очищення.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Ані в якому разі не опускайте мотор в воду з метою очищення корпусу. Це може призвести до електричного удару або пожежі.

Мотор приладу

- Корпус мотору слід тільки обтирати вологою тканиною і після цього обсушувати сухою тканиною.

Таця для завантаження продуктів, спіраль, корпус спіралі і все приладдя

⚠ УВАГА:

- Не очищуйте ці деталі в посудомийній машині.
- Поверхні деталей можуть втратити блиск.

- Ці деталі Ви можете очищувати вручну у воді з добавленням засобів для миття посуду.
- Сполісуйте деталі чистою водою і протирайте них сухою тканиною.

Технічні параметри

Модель:FW 5549

Подання живлення:220-240 В, 50 Гц

Споживання потужності:400 Вт

Волокpower: 1000 Вт макс.

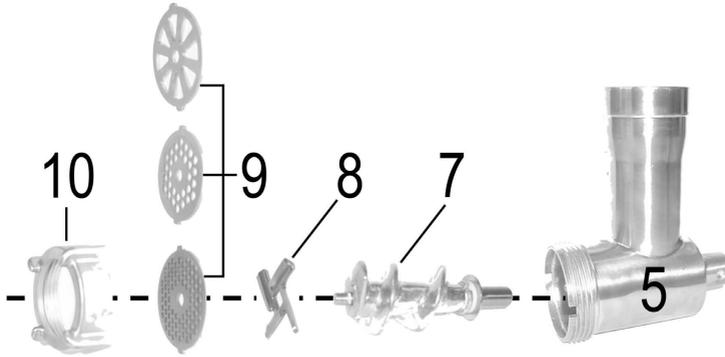
Група електробезпеки:II

Вага нетто: 3,95 кг

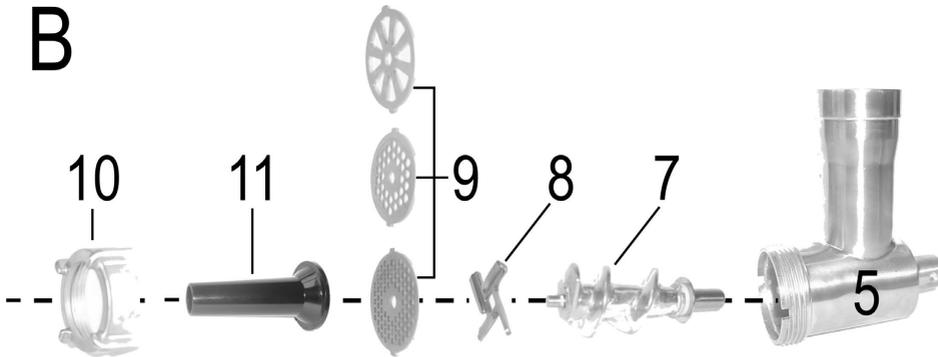
Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

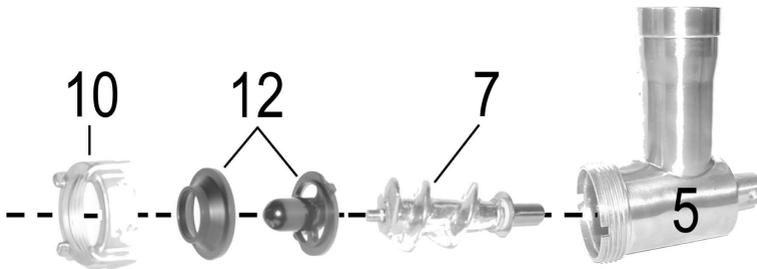
A



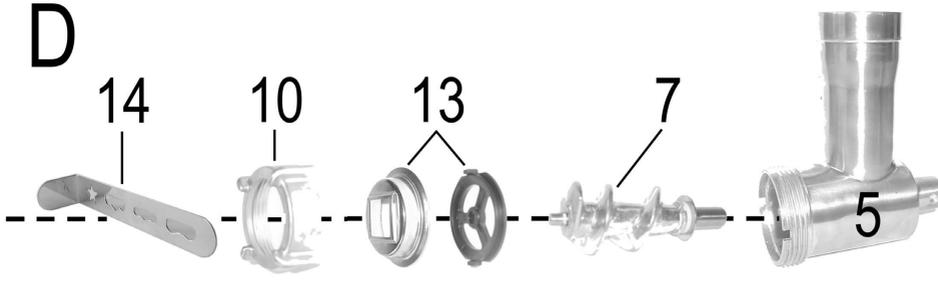
B



C



D



GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
 Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía
 Cartão de garantia • Guarantee card
 Karta gwarancyjna • Záruční list • Garancia lap
 Гарантійний талон • Гарантийная карточка

FW 5549

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden
 garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie
 conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantia segun
 la declaración de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração
 de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della
 garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration
 24 měsiače gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej
 Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a
 használati utasításban • 24 місяці гарантії згідно з гарантійним листом
 Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handte-
 kening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor,
 Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del com-
 merciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis
 • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás
 дата купівлі, печатка та підпис торговця • Дата покупки, печать торговца, подпись

ETV

Elektro-technische
 Vertriebsgesellschaft mbH
 Industriering Ost 40
 47906 Kempen

ETV

Elektro-technische Vertriebsges. mbH
 Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
 Telefon 0 21 52/20 06-888
 Hotline@etv.de

PERFECT IN FORM AND FUNCTION

AEG