



**PREMIUM MEAT GRINDER WPMG#8**  
Accessory for WPSM1200B / WPSM1200S



Brugsanvisning DK: 2-18  
Bruksanvisning NO: 19-35  
Bruksanvisning SE: 36-52  
Käyttöohjeet FI: 54-70

# Indholdsfortegnelse

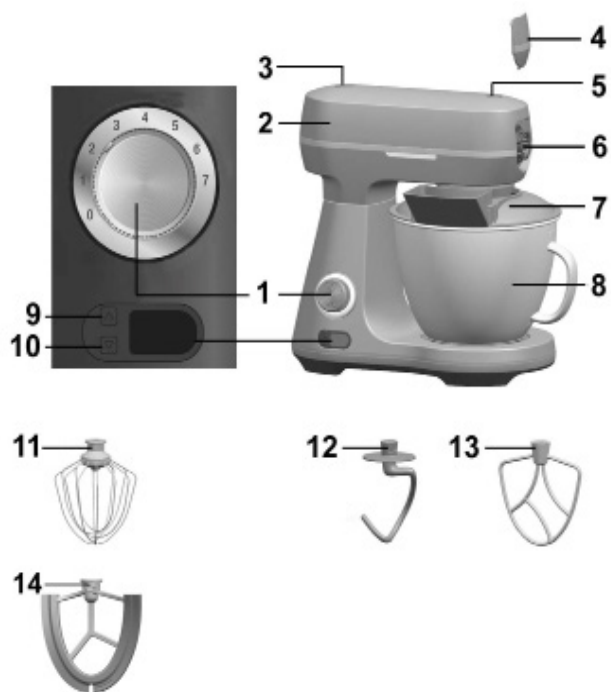
SIKKERHEDSANVISNINGER .....	3
OVERSIGT .....	5
KOMPONENTER .....	6
KØDHAKKER .....	8
MONTERING AF TILBEHØR .....	8
PØLSER .....	9
KEBAB.....	11
OPSKRIFT PÅ FYLDT KEBAB.....	13
KAGER .....	14
RENGØRING .....	15
VEJLEDNING.....	16
REKLAMATIONSRET OG SERVICE .....	18

## Sikkerhedsanvisninger

1. Læs venligst hele brugsanvisningen igennem, inden apparatet tages i brug.
2. Sluk for apparatet, før der monteres eller afmonteres tilbehør.
3. Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
4. Hold løse dele og tøj væk fra apparatet under brug.
5. Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Producenten påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
6. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under drift. Dette gælder i særlig grad, når der er børn eller handicappede i nærheden.
7. Sørg for, at apparatets nominelle spænding svarer ubetinget overens med din elforsyning. En fejltilslutning vil øjeblikkeligt ophæve garantien.
8. Apparatet skal jordforbindes.
9. Såfremt du bruger en forlængerledning, skal denne jordforbindes. Sørg for, at ingen kan snuble over ledningen.
10. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge det samt ved rengøring.
11. Betjen ikke apparatet, hvis ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget. Kontakt et autoriseret servicecenter.
12. Al anden vedligeholdelse end almindelig vedligeholdelse og rengøring skal udføres på et autoriseret servicecenter.
13. For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller apparatet nedsænkes i vand eller anden væske.
14. Lad ikke apparatets ledning hænge i nærheden af børn, komme tæt på eller i kontakt med apparatets varme dele, andre varmekilder eller skarpe bordkanter.
15. Placer ikke metaltilbehørsdele i mikroovnen.
16. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, før du fjerner eller udskifter de bevægelige dele.
17. Rør ikke ved ballonpiskeriset, det flade piskeris eller dejkrogen når apparatet kører.
18. Brug kun ét tilbehør ad gangen, og sørg for at bruge stænkålget til de andre roterende dele.
19. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og instrueret i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
20. Apparatet vil automatisk slukke, hvis motorhovedet løftes eller ved elektrisk kortslutning. Sluk venligst for apparatet først, og tænd herefter for det igen. Genindstil hastighed og apparatet er klar til brug.
21. Apparatet er udstyret med en overophedningssikring, som automatisk afbryder strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning.

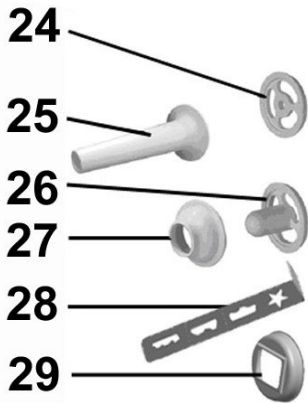
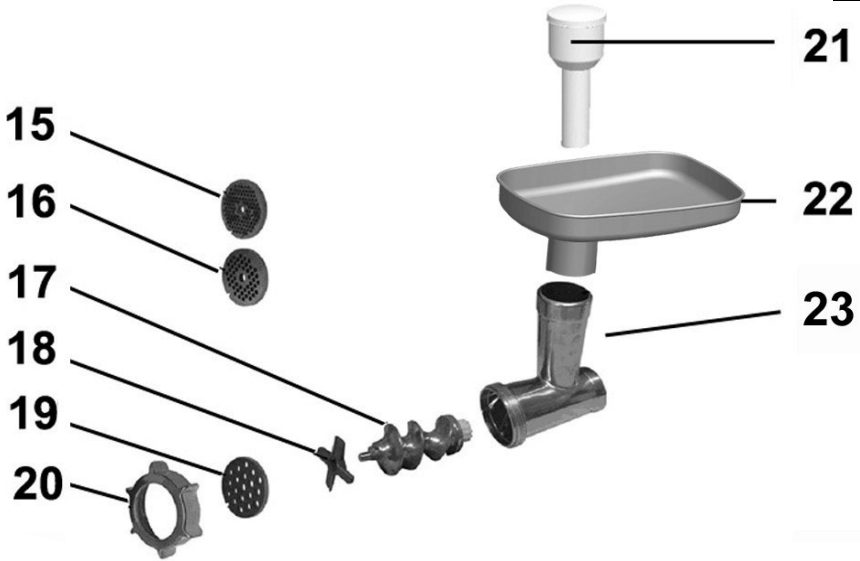
22. Lad ikke børn lege med apparatet.
23. Forkert brug af apparatet kan medføre produkt- eller personskaade.
24. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt tilsvarende anvendelse, f.eks. af:
  - køkkenpersonale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
  - hotel- og motelkunder samt andre typer af beboelsesmiljøer, herunder;
  - bed & breakfast.
25. Sørg altid for, at apparatet er frakoblet strøm, hvis det efterlades uden opsyn og før montering/demontering af dele og før rengøring.
26. Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
27. Undgå enhver form for kontakt med bevægelige dele!
28. Apparatet må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen ude af børns rækkevidde.

## Oversigt

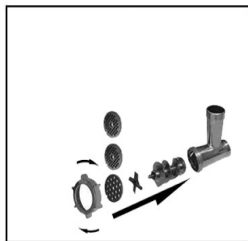


**Komponenter:**

15. Hulskive: fin
16. Hulskive: medium
17. Snegl
18. Kniv
19. Hulskive: grov
20. Samlering
21. Stopper
22. Kødbakke
23. Kødhakkerhus
24. Separator
25. Pølsehorn/dyse
26. Kegleskive
27. Kebbeform/konus
28. Kageskive
29. Montering til kageskive



## Kødhakker



## Montering af tilbehør

1. Hold basen (23) ved påfyldningsrøret, den største åbning skal vende opad.
2. Monter sneglen (17) inde i kødhakkerhuset (23), Anbring nu kniven (18) på skaftet - skærene skal vende udad.
3. Placer den valgte hulskive på kniven, sørg for at anbringe de to fremspring/tapper korrekt i de to dertil indrettede fordybninger i basen.
4. Samleringen (20) sættes på.
5. Kontroller, at tilbehøret er korrekt fastmonteret og ikke kan rotere.
6. Sænk det multifunktionelle motorhoved til horisontal position (der høres et klik).
7. Indsæt kødhakkeren i apparatets tilbehørsudgang. Skub påfyldningsrøret op til vertikal position, til det ikke kan komme længere, og der høres et 'klik'.
8. Monter den aftagelige kødbakke på påfyldningsrøret.



9. Hvis du ønsker at tidsindstille, følg nedenstående trin:

- a) Indstil den ønskede hastighed (1-7).
- b) Tryk på knappen (9/10) for at indstille tiden (0-60 minutter).

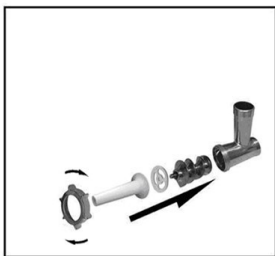


- c) Tryk på knappen (1) for at tænde apparatet. Hvis du springer tidsindstillingen over, vil timeren tælle op. Indstil hastigheden (1-7) for at tænde apparatet. Apparatet vil stoppe efter maks. 60 min.

### FORSIGTIG:

1. Når du afmonterer basen (kødhakkerhuset 23), skal du trykke på releaseknappen til tilbehør. (5)
2. Anbring stykke for stykke kødstykkerne i påfyldningsrøret ved at bruge stopperen. Tryk ikke for hårdt, og brug aldrig fingre eller redskaber til at skubbe maden ned.
3. Når ingredienserne er færdigbearbejdede, drej knappen tilbage til 0, eller tryk på Tænd/sluk-knappen for at stoppe apparatet.

### Pølser



1. Hak kødet
2. Monter sneglen (17) i kødhakkerhuset med plastikdelen først.
3. Monter separatoren i kødhakkerhuset.(23)
4. Monter pøsehornet/dysen (25) på kødhakkerhuset og skru samlingen (20) på kødhakkerhuset.

**(Sørg for, at indhakkene i separatoren passer med kødhakkerhusets fremspring).**

5. Monter kødhakkerhuset på motorenheden.
6. Placer kødbakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
7. Nu er apparatet klar til at fremstille pølser.

- 1) Fyld ingredienser på bakken.
- 2) Brug stopperen til forsigtigt at skubbe kødet gennem kødhakkerhuset. Hvis der anvendes tarme/pølseskin, skal de åbnes ved at lægge dem i blød i 10 min. i lunkent vand. Træk herefter det våde pølseskin på dysen. Skub det (krydrede) hakkede kød ind i kødhakkerhuset. Hvis pølseskindet sætter sig fast på dysen, kan det oplødes med lidt vand.

Hvis du ønsker at tidsindstille, følg nedenstående trin:

- a) Indstil den ønskede hastighed (1-7).
- b) Tryk på knappen (9/10) for at indstille tiden (0-60 minutter).

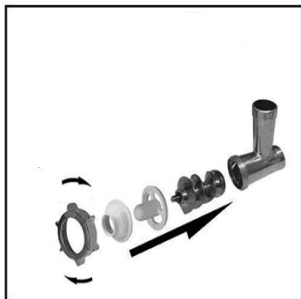


- c) Tryk på knappen (1) for at tænde apparatet. Hvis du springer tidsindstillingen over, vil timeren tælle op. Indstil hastigheden (1-7) for at tænde apparatet. Apparatet vil stoppe efter maks. 60 min.

#### **FORSIGTIG:**

1. Når du afmonterer basen (kødhakkerhuset 23), skal du trykke på releaseknappen til tilbehør.(5)
2. Når ingredienserne er færdigbearbejdede, drej knappen tilbage til 0, eller tryk på Tænd/sluk-knappen for at stoppe apparatet.

## Kebab



1. Monter sneglen (17) i kødhakkerhuset med plastikdelen først.
2. Monter kebbeformen (27) i kødhakkerhuset.
3. Monter kegleskiven (26) på kødhakkerhuset og skru samlingen på kødhakkerhuset.

**(Sørg for, at indhakkene i separatoren passer med kødhakkerhusets fremspring).**

4. Monter kødhakkerhuset på motorenheden.
5. Placer kødbakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
6. Nu er apparatet klar til at fremstille kebab.

- 1) Stop forsigtigt kebab-blandingen gennem kebbeformen/konus ved hjælp af stopperen.
2. Skær i passende stykker.

Fyldt kebbe er en traditionel mellemøstlig ret, som primært består af lammekød og bulgurhvede, som hakkes og blandes sammen. Blandingen presses gennem kebbeformen/konus og skæres i mindre stykker. Tryk den ene ende af kebbe-cylindren sammen for at lukke den. Kom lidt fyld - ikke for meget - ind i den anden ende og luk. Frituresteges i varm olie.

Hvis du ønsker at tidsindstille, følg nedenstående trin:

a) Indstil den ønskede hastighed (1-7).

b) Tryk på knappen (9/10) for at indstille tiden (0-60 minutter).



c) Tryk på knappen (1) for at tænde apparatet.

Hvis du springer tidsindstillingen over, vil timeren tælle op. Indstil hastigheden (1-7) for at tænde apparatet. Apparatet vil stoppe efter maks. 60 min.

**FORSIGTIG:**

1. Når du afmonterer basen (kødhakkerhuset 23), skal du trykke på releaseknappen til tilbehør. (5)
2. Når ingredienserne er færdigbearbejdede, drej knappen tilbage til 0, eller tryk på Tænd/sluk-knappen for at stoppe apparatet.

## Opskrift på fyldt kebbe

500 g lammekød skåret i strimler  
500 g skyllet og afdryppet bulgurhvede  
1 lille løg

### Fremgangsmåde:

Hak kød og bulgurhvede skiftevis igennem kødhakkeren med den fine hulskive. Tilsæt løget før den sidste portion. Bland /ælt det hakkede kød, løg og bulgur. Hak blandingen gennem kødhakkeren igen. Ønskes en endnu finere konsistens, kan blandingen køres igennem kødhakkeren en tredje gang, fortsæt med at bruge den fine hulskive.

Blanding er nu klar til at blive kørt igennem kebbeformen.

### Fyld:

400 g lammekød, skåret i strimler  
15 ml (1 spsk.) olie  
2 mellemstore løg, finthakkede  
5-10 ml (1-2 spsk.) stødt allehånde  
15 ml (1 spsk.) hvedemel  
Salt og peber

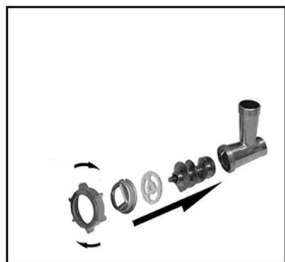
### Fremgangsmåde:

Hak lammekødet igennem med den fine hulskive. Steg løgene, indtil de er gyldenbrune. Tilsæt lammekødet og lad det brune og stege mørt. Tilsæt de øvrige ingredienser og steg i 1-2 minutter. Hæld eventuel overskydende fedt væk og lad fyldet afkøle.

### Færdiggørelse:

Pres kebbedejen igennem kebbeformen, og skær i stykker på ca. 8 cm. Tryk den ene ende af kebbecylinderen sammen for at lukke den. Kom forsigtigt lidt fyld - ikke for meget - ind i den anden ende og luk. Frituresteges i varm olie (190 °C) i ca. 6 minutter, eller indtil de er gyldenbrune og fyldet er brandvarmt.

## Kager



1. Monter sneglen (17) i kødhakkerhuset (23) og derefter plastikdelen.
2. Anbring monteringsenheden (29) til kageskiven i kødhakkerhuset.(24)
3. Skru samleringen på kødhakkerhuset og placer kageskiven (28) på monteringsenheden (29).

**(Sørg for, at indhakkene i separatoren passer med kødhakkerhusets fremspring).**

4. Monter kødhakkerhuset på motorenheden.
5. Placer bakken på den lodrette del af kødhakkerhuset.
6. Nu er apparatet klar til at fremstille kagedej.

**Obs:** Der er 4 forskellige kageformer at vælge imellem.

Hvis du ønsker at tidsindstille, følg nedenstående trin:

- a) Indstil den ønskede hastighed (1-7).
- b) Tryk på knappen (9/10) for at indstille tiden (0-60 minutter).



- c) Tryk på knappen (1) for at tænde apparatet.

Hvis du springer tidsindstillingen over, vil timeren tælle op. Indstil hastigheden (1-7) for at tænde apparatet. Apparatet vil stoppe efter maks. 60 min.

## Rengøring

1. Træk stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug eller ved opbevaring.
2. For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Skyl ikke apparatet under rindende vand. Tør apparatet af med en blød, let fugtig klud.
3. Afmonter alle apparatets dele og skyl dem i varmt vand, efter hver brug.
4. Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres. Afvaskning foretages bedst med en blød børste og rent vand.
5. Benyt ikke opvaskesmaskine til rengøring af kødhakkeren, da sæben kan angribe aluminiumdelene på kødhakkeren.
6. Afvaskes kødhakkeren i varmt vand, skal delene afkøles, før kødhakkeren samles.
7. Køkkenmaskines udtag bør også rengøres efter brug af kødhakkeren. Det er vigtigt, at hullet, hvor eventuel kødsaft skal kunne løbe ud, er rensset. Brug en hårdt opvredet klud til dette.

## Vejledning

Tilbehør	Ingredienser	Maks.	Tidsforbrug	Hastighed	Forberedelse
Kødhakker	Oksekød	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm
	Svinekød	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm





Dette apparat overholder følgende EU-direktiver: 2014/35/EU, 2014/30/EC og 2009/125/EC



Symbolet betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet, eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din egen kommune, hvis du har brug for mere information.

## REKLAMATIONSRET

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

### Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Batterier eller andre sliddele

### Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### Ubegrundet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

### Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

## SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Anmeldelse af reklamation kan også ske på [witt.dk](http://witt.dk) under fanen 'Service'.

Forbehold for trykfejl.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

## Innholdsfortegnelse

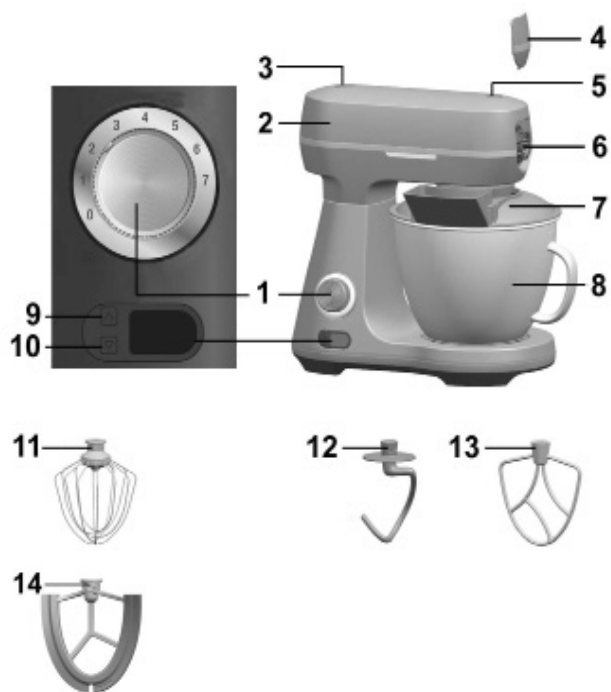
SIKKERHETSANVISNINGER.....	20
OVERSIKT .....	22
DELER .....	23
KJØTTKVERN .....	25
MONTERING AV TILBEHØR.....	25
PØLSER .....	26
KEBAB .....	28
OPPSKRIFT PÅ FYLT KEBAB .....	30
KAKER .....	31
RENGJØRING .....	32
VEILEDNING.....	33
REKLAMASJONSRETT OG SERVICE.....	35

## Sikkerhetsanvisninger

1. Les gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk.
2. Slå av apparatet før tilbehør monteres eller demonteres.
3. Hold fingrene unna bevegelige deler og montert tilbehør.
4. Hold løse deler og klær unna apparatet under bruk.
5. Apparatet skal kun anvendes til husholdningsbruk. Produsenten påtar seg ikke erstatningsansvar hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruksjonene ikke følges.
6. Etterlat aldri apparatet uten tilsyn under drift. Dette gjelder spesielt når det er barn eller handikappede i nærheten.
7. Sørg for at apparatets nominelle spenning ubetinget samsvarer med din strømforsyning. Feiltilkobling vil øyeblikkelig oppheve garantien.
8. Apparatet skal forbindes til jord.
9. Hvis du benytter en skjøteledning, skal denne forbindes til jord. Sørg for at ingen kan snuble i ledningen.
10. Slå av apparatet og ta ut støpselet av stikkkontakten når du er ferdig med å bruke apparatet samt ved rengjøring.
11. Apparatet må ikke betjenes hvis ledningen, støpselet eller apparatet er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
12. Alt annet vedlikehold enn alminnelig vedlikehold og rengjøring skal utføres av et autorisert servicesenter.
13. For å unngå elektrisk støt må hverken ledningen, støpselet eller apparatet nedsenkes i vann eller annen væske.
14. La ikke ledningen til apparatet henge i nærheten av barn, komme tett på eller i kontakt med apparatets varme deler, andre varmekilder eller skarpe bordkanter.
15. Ikke plasser metalltilbehørsdeler i mikroovnen.
16. Slå av apparatet og ta ut støpselet før du fjerner eller bytter ut bevegelige deler.
17. Rør ikke ved ballongvispen, den flate vispen eller deigkroken når apparatet går.
18. Bruk kun ett tilbehør av gangen, og sørg for å bruke sprutbeskyttelseslokket til de andre roterende delene.
19. Apparatet er ikke beregnet til bruk av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og kunnskap, eller av barn, med mindre de er veiledet og instruert i bruk av apparatet av en person med ansvar for deres sikkerhet.
20. Apparatet vil automatisk slå seg av hvis motorhodet løftes eller ved elektrisk kortslutning. Slå av apparatet først, og slå det deretter på igjen. Still inn hastigheten på nytt og apparatet er klar til bruk.
21. Apparatet er utstyrt med en overopphetingssikring som automatisk avbryter strømmen til apparatet i tilfelle overoppheting,

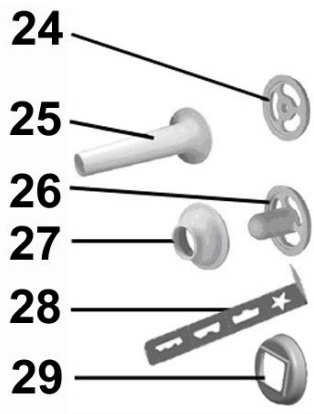
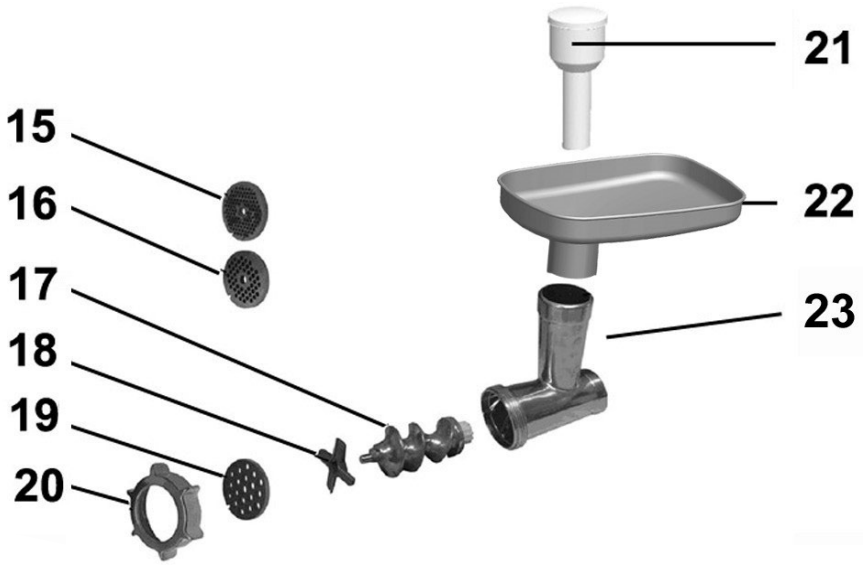
22. La ikke barn leke med apparatet.
23. Feil bruk av apparatet kan medføre produkt- eller personskaade.
24. Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk samt tilsvarende bruk, f.eks. av:
  - kjøkkenpersonale i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - hotell- og motellkunder samt andre typer bomiljøer, herunder
  - bed & breakfast.
25. Sørg alltid for at apparatet er frakoblet strøm hvis det etterlates uten tilsyn og før montering/demontering av deler og før rengjøring.
26. Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
27. Unngå enhver form for kontakt med bevegelige deler.
28. Apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.

## Oversikt



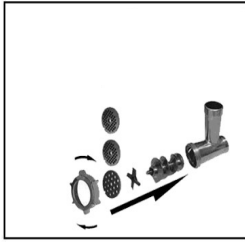
**Deler:**

15. Hullskive: fin
16. Hullskive: medium
17. Spiral
18. Kniv
19. Hullskive: grov
20. Monteringsring
21. Stapper
22. Kjøttbrett
23. Kjøttkvernhus
24. Separator
25. Pølsehorn/dyse
26. Kjegleskive
27. Kebbeform/konus
28. Kakeskive
29. Montering til kakeskive





## Kjøttkvern



### Montering av tilbehør

1. Hold basen (23) ved påfyllingsrøret, den største åpningen skal vende oppover.
2. Monter spiralen (17) inne i kjøttkvernhuset (23). Plasser nå kniven (18) på skaftet – skjærene skal vende utover.
3. Plasser den valgte hullskiven på kniven, sørg for å plassere de to fremspringene/tappene korrekt i de to dertil egnede fordypningene i basen.
4. Sett på monteringsringen (20).
5. Kontroller at tilbehøret er korrekt festet og ikke kan rotere.
6. Senk det multifunksjonelle motorhodet til horisontal posisjon (det høres et klikk).
7. Sett kjøttkvernen i apparatets tilbehørsutgang. Skyv påfyllingsrøret opp til vertikal posisjon, til det ikke kommer lenger og det høres et «klikk».
8. Monter det avtakbare kjøttbrettet på påfyllingsrøret.

9. Hvis du ønsker å stille inn tid, følges trinnene nedenfor:

a) Still inn ønsket hastighet (1-7).

b) Trykk på knappen (9/10) for å stille inn tiden (0-60 minutter).



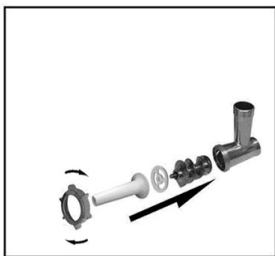
c) Trykk på knappen (1) for å slå på apparatet.

Hvis du går over tidsinnstillingen, vil timeren telle opp. Still inn hastigheten (1-7) for å slå på apparatet. Apparatet vil stoppe etter maks. 60 minutter.

### **FORSIKTIG:**

1. Når du demonterer basen (kjøttkvernhuset, 23), trykker du på releaseknappen til tilbehør. (5)
2. Plasser bit for bit av kjøttstykkene i påfyllingsrøret ved å bruke stapperen. Ikke trykk for hardt, og bruk aldri fingrene eller redskaper til å dytte maten ned.
3. Når ingrediensene er ferdigbearbeidet, dreier knappen tilbake til 0 eller trykk på På-/av-knappen for å stoppe apparatet

### **Pølser**



1. Kvern kjøttet
2. Monter spiralen (17) i kjøttkvernhuset med plastdelen først.
3. Monter separatorene i kjøttkvernhuset (23).
4. Monter pøsehornet/dysen (25) på kjøttkvernhuset og skru monteringsringen (20) på kjøttkvernhuset.  
(Sørg for at hakkene i separatorene passer med fremspringet i kjøttkvernhuset).
5. Monter kjøttkvernhuset på motorenheten.
6. Plasser kjøttbrettet på den loddrette delen av kjøttkvernhuset.
7. Nå er apparatet klart til å lage pølser.

- 1) Fyll ingrediensene på brettet.
- 2) Bruk stopperen til å skyve kjøttet forsiktig gjennom kjøttkvernhuset. Hvis det benyttes tarm/pølseskin, skal de åpnes ved å legge dem i bløt i 10 minutter i lunkent vann. Trekk deretter det våte pølseskinnet på dysen. Skyv det (krydrede) kvernete kjøttet inn i kjøttkvernhuset. Hvis pølseskinnet setter seg fast på dysen, kan de bløtes opp i litt vann.

Hvis du ønsker å stille inn tid, følges trinnene nedenfor:

- a) Still inn ønsket hastighet (1-7).
- b) Trykk på knappen (9/10) for å stille inn tiden (0-60 minutter).

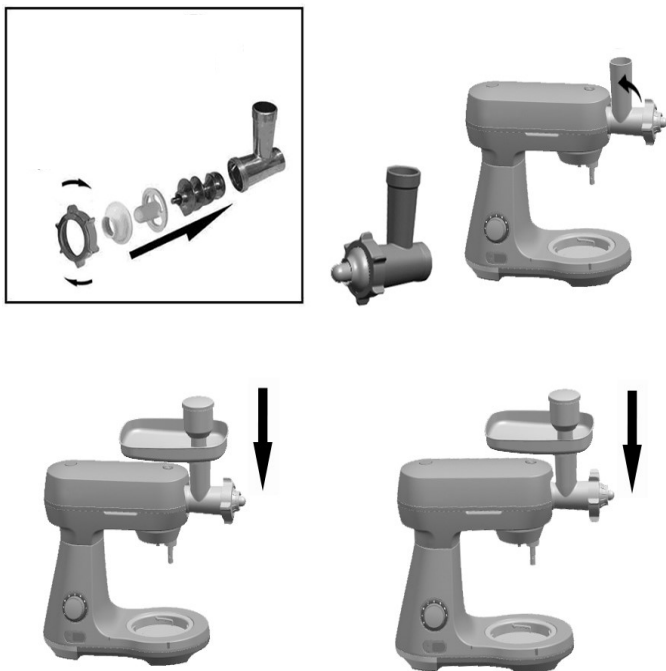


- c) Trykk på knappen (1) for å slå på apparatet.  
Hvis du går over tidsinnstillingen, vil timeren telle opp. Still inn hastigheten (1-7) for å slå på apparatet. Apparatet vil stoppe etter maks. 60 minutter.

#### **FORSIKTIG:**

1. Når du demonterer basen (kjøttkvernhuset, 23), trykker du på releaseknappen til tilbehør. (5)
2. Når ingrediensene er ferdigbearbeidet, dreier du knappen tilbake til 0 eller trykker på På-/av-knappen for å stoppe apparatet.

## Kebab



1. Monter spiralen (17) i kjøttkvernhuset med plastdelen først.
2. Monter kebbeformen (27) i kjøttkvernhuset.
3. Monter kjegleskiven (26) på kjøttkvernhuset og skru monteringsringen på kjøttkvernhuset.

**(Sørg for at hakkene i separatoren passer med fremspringet i kjøttkvernhuset).**

4. Monter kjøttkvernhuset på motorenheten.
5. Plasser kjøttbrettet på den loddrette delen av kjøttkvernhuset.
6. Nå er apparatet klart til å lage kebab.

- 1) Stapp kebab-blandingen forsiktig gjennom kebbeformen/konus ved hjelp av stapperen.
2. Skjør i passende biter.

Fylt kebbe er en tradisjonell rett fra Midtøsten, som hovedsaklig består av lammekjøtt og bulgurhvetet som kvernes og blandes sammen. Blandingen presses gjennom kebbeformen/konus og skjæres i mindre biter. Trykk den ene enden av kebbesylindren sammen for å lukke den. Ha litt fyll – ikke for mye – inn i den andre enden og lukk. Frityrstokes i varm olje.

Hvis du ønsker å stille inn tid, følges trinnene nedenfor:

a) Still inn ønsket hastighet (1-7).

b) Trykk på knappen (9/10) for å stille inn tiden (0-60 minutter).



c) Trykk på knappen (1) for å slå på apparatet.

Hvis du går over tidsinnstillingen, vil timeren telle opp. Still inn hastigheten (1-7) for å slå på apparatet. Apparatet vil stoppe etter maks. 60 minutter.

**FORSIKTIG:**

1. Når du demonterer basen (kjøttkvernhuset, 23), trykker du på releaseknappen til tilbehør. (5)
2. Når ingrediensene er ferdigbearbeidet, dreier knappen tilbake til 0 eller trykker på På-/av-knappen for å stoppe apparatet.

## Opskrift på fylt kebbe

500 g lammekjøtt skåret i strimler  
500 g bulgurhvet, skylt og avrent  
1 liten løk

### Fremgangsmåte:

Kvern kjøtt og bulgurhvet vekselsvis gjennom kjøttkvernen med den fine hullskiven. Tilsett løken før den siste porsjonen. Bland/elt det kvernete kjøtte, løken og bulgurhveten. Kvern blandingen gjennom kjøttkvernen igjen. Hvis enda finere konsistens er ønskelig, kan blandingen kjøres gjennom kjøttkvernen en tredje gang, fortsett med å bruke den fine hullskiven. Blanding er nå klar til å kjøres gjennom kebbeformen.

### Fyld:

400 g lammekjøtt, skåret i strimler  
15 ml (1 spsk.) olje  
2 mellomstore løk, finhakkede  
5-10 ml (1-2 spsk.) stødt allehånde  
15 ml (1 spsk.) hvetemel  
Salt og pepper

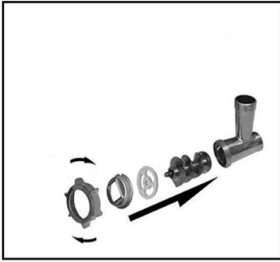
### Fremgangsmåte:

Kvern lammekjøttet gjennom med den fine hullskiven. Stek løk til de er gyllenbrune. Tilsett lammekjøttet og la det brunes og stekes mørt. Tilsett de øvrige ingrediensene og stek i 1-2 minutter. Hell av eventuelt overskytende fett og avkjøl fyllet.

### Ferdigstille:

Press kebbedeigen gjennom kebbeformen og skjær i biter på ca. 8 cm. Trykk den ene enden av kebbesynderen sammen for å lukke den. Ha litt fyll forsiktig – ikke for mye – inn i den andre enden og lukk. Frityrstekes i varm olje (190 °C) i ca. 6 minutter, eller inntil de er gyllenbrune og fyllet er brennvarmt.

## Kaker



1. Monter spiralen (17) i kjøttkvernet (23) og deretter plastdelen.
2. Plasser monteringsenheten (29) på kakeskiven i kjøttkvernet (24).
3. Skru monteringsringen på kjøttkvernet og plasser kakeskiven (28) på monteringsenheten (29).  
(Sørg for at hakkene i separatoren passer med fremspringet i kjøttkvernet).
4. Monter kjøttkvernet på motorenheten.
5. Plasser brettet på den lodrette delen av kjøttkvernet.
6. Nå er apparatet klart til å lage kakedeig.

**Obs:** Det er fire forskjellige kakeformer å velge mellom.

Hvis du ønsker å stille inn tid, følges trinnene nedenfor:

- a) Still inn ønsket hastighet (1-7).
- b) Trykk på knappen (9/10) for å stille inn tiden (0-60 minutter).



- c) Trykk på knappen (1) for å slå på apparatet.  
Hvis du går over tidsinnstillingen, vil timeren telle opp. Still inn hastigheten (1-7) for å slå på apparatet. Apparatet vil stoppe etter maks. 60 minutter

## Rengjøring

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller ved oppbevaring.
2. For å unngå elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller apparatet nedsenkes i vann eller annen væske. Ikke skyll apparatet under rennende vann. Tørk av apparatet med en myk, lett fuktig klut.
3. Demonter alle delene og skylle dem i varmt vann etter hver bruk.
4. Etter bruk demonteres kjøttkvernen og rengjøres. Rengjøring foretas best med en myk børste og rent vann.
5. Ikke rengjør kjøttkvernen i oppvaskmaskin, da såpen kan angripe aluminiumsdelene på kjøttkvernen.
6. Hvis kjøttkvernene rengjøres i varmt vann, skal delene avkjøles før kjøttkvernene monteres sammen.
7. Uttaket på kjøkkenmaskinen bør også rengjøres etter bruk av kjøttkvernen. Det er viktig at hullet hvor eventuell kjøttsaft skal kunne renne ut, er rensset. Bruk en godt oppvridd klut til dette.



## Veiledning

Tilbehør	Ingredienser	Maks.	Tids- forbruk	Hastighet	Forberedelse
Kjøttkvern	Oksekjøtt	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm
	Svinekjøtt	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm



Dette apparatet overholder følgende EU-direktiver: 2014/35/EU, 2014/30/EC og 2009/125/EC



Symbolet betyr at produktet ikke bør kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall, men i stedet avleveres på en autorisert avfallsplass som er beregnet til formålet, eller til en forhandler som yter slik service. Kontakt kommunen du bor i for mer informasjon.

## Reklamasjonsrett

Der ytes 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene ned i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

### Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slitedeler

### Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

### Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, påhviler det kunden selv å betale for servicen.

### Proffkjøp

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men brukes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med proffkjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

## SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, kontaktes den butikken hvor produktet er kjøpt.

Reklamasjon kan også meldes inn på [witt.no](http://witt.no) under fanen 'Service' produkter'.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

Forbehold for trykkfeil.

## Innehållsförteckning

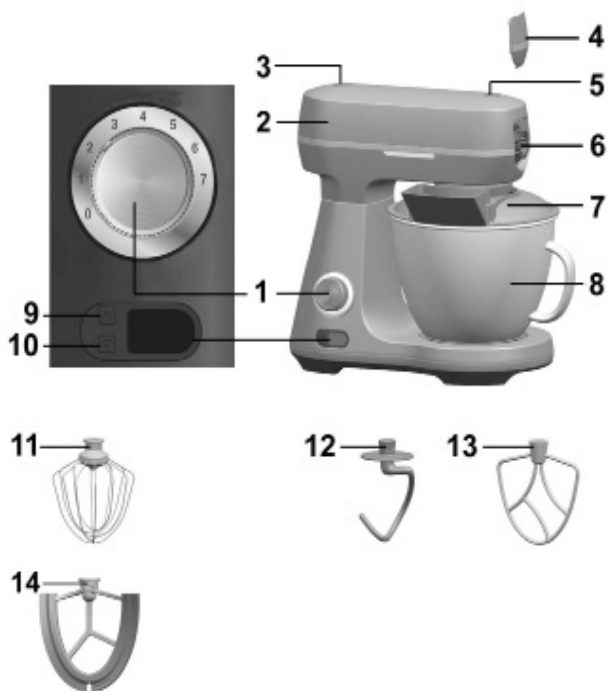
SÄKERHETSANVISNINGAR.....	37
ÖVERSIKT .....	39
KOMPONENTER .....	40
KÖTTKVARN .....	42
MONTERING AV TILLBEHÖR .....	42
KORV .....	43
KEBAB .....	45
RECEPT PÅ FYLLD KEBBE .....	47
KAKOR.....	48
RENGÖRING .....	49
VÄGLEDNING.....	50
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE .....	52

## Säkerhetsanvisningar

1. Läs vänligen hela bruksanvisningen, innan apparaten tas i bruk.
2. Stäng av apparaten, innan du monterar eller tar bort tillbehör.
3. Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
4. Håll lösa delar och kläder borta från apparaten under användning.
5. Använd endast apparaten för hushållsbruk. Tillverkaren påtar sig inte ersättningsansvar, om apparaten inte används korrekt eller dessa instruktioner inte följs.
6. Lämna aldrig apparaten utan uppsyn under drift. Detta gäller speciellt, när det finns barn eller funktionshindrade i närheten.
7. Var noga med, att apparatens nominella spänning stämmer exakt överens med din elförsörjning. En felanslutning kommer omedelbart att upphäva garantin.
8. Apparaten ska jordförbindas.
9. Om du använder en förlängningssladd ska denna jordförbindas. Se till, att ingen kan snubbla över sladden.
10. Stäng av apparaten och ta ut kontakten, när du är inte längre ska använda den samt vid rengöring.
11. Använd inte apparaten, om sladden, kontakten eller apparaten är skadade. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
12. Allt övrigt underhåll utöver vanligt underhåll och rengöring ska utföras på ett auktoriserat servicecenter.
13. För att undvika elektrisk stöt får varken sladd, kontakt eller apparaten sänkas ner i vatten eller annan vätska.
14. Låt inte apparatens sladd hänga ner i närheten av barn, komma nära eller i kontakt med apparatens varma delar, andra värmekällor eller vassa bordskanter.
15. Placera inte metalltillbehör i mikrovågsugnen.
16. Stäng av apparaten och ta ut kontakten, innan du tar bort eller byter de rörliga delarna.
17. Rör inte vid ballongvispen, den flata vispen eller degkroken när apparaten är igång.
18. Använd endast ett tillbehör åt gången, och var noga med att använda stänkklocket till de andra roterande delarna.
19. Apparaten är inte avsedd för användning av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, bristande erfarenhet och kunskap, eller av barn - om de inte har blivit instruerade och vägleda i användandet av apparaten av en person med ansvar för deras säkerhet.
20. Apparaten släcks automatiskt, om motorhuvudet lyfts eller vid elektrisk kortslutning. Stäng av apparaten först, och sätt därefter på den igen. Ställ in hastighet igen och apparaten är klar för användning.
21. Apparaten är utrustad med en överhettningssäkring som automatiskt bryter strömmen till apparaten i händelse av överupphettning.

22. Låt inte barn leka med apparaten.
23. Felaktig användning av apparaten kan medföra produkt- eller personskada.
24. Denna apparat är avsedd för hushållsanvändning samt motsvarande användning, t ex av:
  - kökspersonal i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
  - hotell- och motellkunder samt andra typer av boendemiljöer, däribland;
  - bed & breakfast
25. Se alltid till, att apparaten är frånkopplad från strömförsörjningen, om den lämnas utan uppsyn och innan montering/demontering av delar och innan rengöring.
26. Apparaten får inte betjänas via en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
27. Undvik alla former av kontakt med rörliga delar!
28. Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom barns räckvidd.

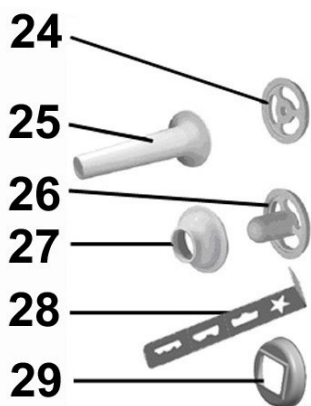
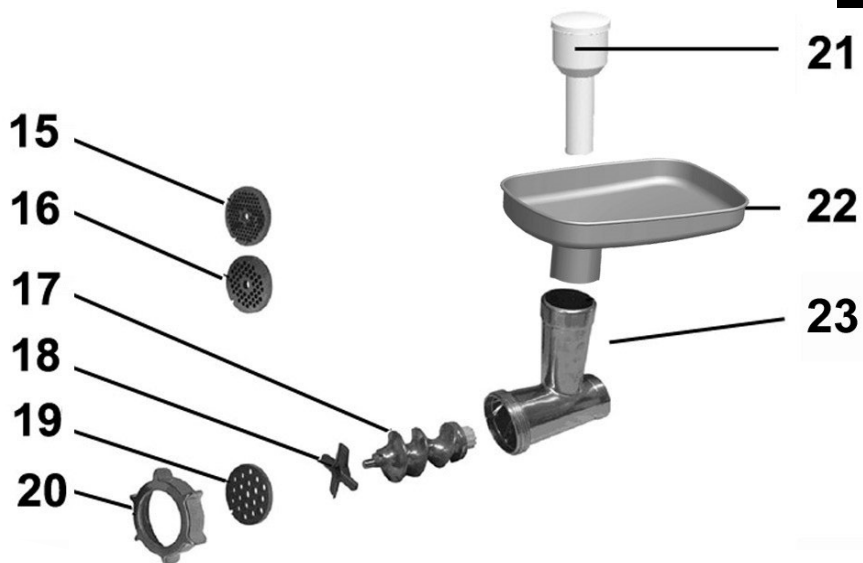
## Översikt



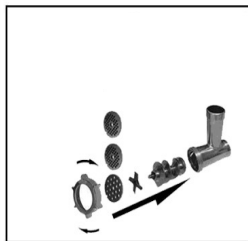
**Komponenter:**

15. Hålskiva: fin
16. Hålskiva: medium
17. Skruv
18. Kniv
19. Hålskiva: grov
20. Monteringsring
21. Påmatare
22. Köttbricka
23. Köttkvarnshus
24. Separator
25. Korvhorn/munstycke
26. Kedjeskiva
27. Kebbeform/konus
28. Kaxskiva
29. Montering för kaxskiva





## Köttkvarn



### Montering av tillbehör

1. Håll basen (23) vid påfyllningsröret. Den största öppningen ska vara vänd uppåt.
2. Montera skruven (17) inne i köttkvarnshuset (23). Placera nu kniven (18) på skaftet - bladen ska vara vända utåt.
3. Placera den valda hålskivan på kniven, se till att placera de två utsticker/tapparna korrekt i de två för detta ändamål gjorda fördjupningarna i basen.
4. Sätt på monteringsringen (20).
5. Kontrollera, att tillbehöret är korrekt fastsatt och inte kan rotera.
6. Sänk det multifunktionella motorhuvudet till horisontal position (det hörs ett klick).
7. Sätt i köttkvarnen i apparatens tillbehörsutgång. Skjut upp påfyllningsröret till vertikal position, tills det inte kommer längre, och det hörs ett "klick".
8. Montera den avtagbara köttbrickan på påfyllningsröret.

9. Om du önskar att ställa in tiden, följ nedanstående steg:

- a) Ställ in den önskade hastigheten (1-7).
- b) Tryck på knappen (9/10) för att ställa in tiden (0-60 minuter).



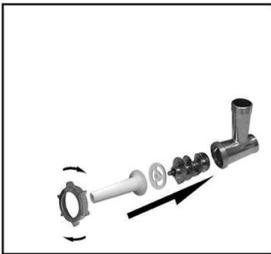
c) Tryck på knappen (1) för att tända apparaten.

Om du hoppar över tidsinställningen, kommer timern att räkna upp. Ställ in hastigheten (1-7) för att sätta på apparaten. Apparaten kommer att stoppa efter max. 60 min.

### VAR FÖRSIKTIG:

1. När du tar bort basen (köttkvarnshuset 23), ska du trycka på releaseknappen för tillbehör. (5)
2. Placera köttbitarna i påfyllningsröret ett och ett genom att använda påmataren. Tryck inte för hårt, och använd aldrig fingrarna eller redskap för att skjuta ner maten.
3. När ingredienserna är färdigbearbetade, vrid knappen tillbaka till 0, eller tryck på Tänd/släck-knappen för att stoppa apparaten.

### Korv



1. Mal köttet
2. Montera skruven (17) i köttkvarnshuset med plastdelen först.
3. Montera separatorn i köttkvarnshuset. (23)
4. Montera korvhornet/munstycket (25) på köttkvarnshuset och skruva på monteringsringen (20) på köttkvarnshuset.  
**(Se till, att hacken i separatorn passar med köttkvarnshusets utstick).**
5. Montera köttkvarnshuset på motorenheten.
6. Placera köttbrickan på den lodräta delen av köttkvarnshuset.
7. Nu är apparaten redo att göra korv.

- 1) Placera ingredienser på brickan.
- 2) Använd påmataren för att försiktigt trycka köttet genom köttkvarnshuset.  
Om man använder tarmar/korvskinn, ska det öppnas genom att lägga dem blöt i 10 min. i ljummet vatten. Dra därefter det våta korvskinet på munstycket. Skjut in det (kryddade) malda köttet i köttkvarnshuset. Om korvskinnen fastnar på munstycket, kan det mjukas upp med lite vatten.

Om du vill tidsinställa, följ nedanstående steg:

- a) Ställ in den önskade hastigheten (1-7).
- b) Tryck på knappen (9/10) för att ställa in tiden (0-60 minuter).

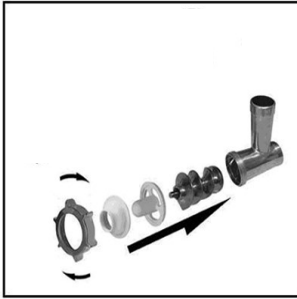


- c) Tryck på knappen (1) för att sätta på apparaten.  
Om du hoppar över tidsinställningen, kommer timern att räkna upp. Ställ in hastigheten (1-7) för att sätta på apparaten. Apparaten kommer att stoppa efter max. 60 min.

#### **VAR FÖRSIKTIG:**

1. När du tar bort basen (köttkvarnshuset 23), ska du trycka på releaseknappen för tillbehör. (5)
2. När ingredienserna är färdigbearbetade, vrid tillbaka reglaget till 0, eller tryck på Tänd/släck-knappen för att stoppa apparaten.

## Kebab



1. Montera skruven (17) i köttkvarnshuset med plastdelen först.
  2. Montera kebbeformen (27) i köttkvarnshuset.
  3. Montera konskivan (26) på köttkvarnshuset och skruva på monteringsringen på köttkvarnshuset.
- (Se till, att hacken i separatorn passar med köttkvarnshusets utstick).**
4. Montera köttkvarnshuset på motorenheten.
  5. Placera köttbricksen på den lodräta delen av köttkvarnshuset.
  6. Nu är apparaten redo att göra kebab.

- 1) Stoppa försiktigt kebab-blandningen genom kebbeformen/konus med hjälp av påmataren.
2. Skär i passande bitar.

Fylld kebbe är en traditionell rätt från mellanöstern som primärt består av lammkött och bulgurvet, som mals och blandas samman. Blandningen pressas genom kebbeformen/konus och skärs i mindre bitar. Tryck den ena änden av kebbe-cylindern samman för att stänga den. Lägg i lite fyllning genom den andra änden och stäng till. Frityrstek i varm olja.

Om du vill tidsinställa, följ nedanstående steg:

a) Ställ in den önskade hastigheten (1-7).

b) Tryck på knappen (9/10) för att ställa in tiden (0-60 minuter).



c) Tryck på knappen (1) för att sätta på apparaten.

Om du hoppar över tidsinställningen, kommer timern att räkna upp. Ställ in hastigheten (1-7) för att sätta på apparaten. Apparaten kommer att stoppa efter max. 60 min.

**VAR FÖRSIKTIG:**

1. När du tar bort basen (köttkvarnshuset 23), ska du trycka på releaseknappen för tillbehör. (5)
2. När ingredienserna är färdigbearbetade, vrid tillbaka reglaget till 0, eller tryck på Tänd/släck-knappen för att stoppa apparaten.

## Recept på fylld kebbe

500 g strimlat lammkött  
500 g sköljt bulgurvete  
1 liten lök

### Gör så här:

Mal kött och bulgurvete växelvis genom köttkvarnen med den fina hålskivan. Tillsätt lök innan den sista portionen. Blanda/knåda det malda köttet, lök och bulgur. Mal blandningen genom köttkvarnen en gång till. Om man önskar en ännu finare konsistens, kan man köra igenom blandningen i köttkvarnen en tredje gång, fortsätt att använda den fina hålskivan. Blandningen är nu klar att köras igenom kebbeformen.

### Fyllning:

400 g strimlat lammkött  
15 ml (1 msk) olja  
2 mellanstora lökar, finhackade  
5-10 ml (1-2 msk) stött kryddpeppar  
15 ml (1 msk) vetemjöl  
Salt och peppar

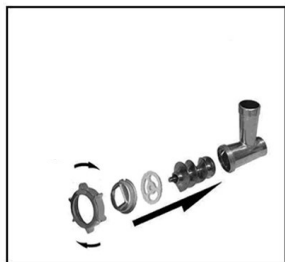
### Gör så här:

Mal lammköttet genom den fina hålskivan. Stek löken tills den är gyllenbrun. Tillsätt lammköttet och låt det bryna och stekas mörkt. Tillsätt de övriga ingredienserna och stek i ytterligare 1-2 minuter. Håll bort eventuellt överskottsfett och låt fyllningen svalna.

### Slutförande:

Pressa kebbedegen genom kebbeformen, och skär i bitar på ca. 8 cm. Tryck ihop den ena änden av kebbecylindern för att stänga den. Lägg försiktigt i lite fyllning - inte för mycket - in i den andra änden och stäng. Frityrstek i varm olja (190°C) i ca. 6 minuter, eller tills de är gyllenbruna och fyllningen är varm.

## Kakor



1. Montera skruven (17) i köttkvarnshuset (23) och därefter plastdelen.
  2. Placera monteringsenheten (29) till kakskivan i köttkvarnshuset. (24)
  3. Skruva på monteringsringen på köttkvarnshuset och placera kakskivan (28) på monteringsenheten (29).
- (Se till, att hacken i separatorn passar med köttkvarnshusets utstick).**
4. Montera köttkvarnshuset på motorenheten.
  5. Placera brickan på den lodräta delen av köttkvarnshuset.
  6. Nu är apparaten klar för att göra kakdeg.

**Obs:** Det finns 4 olika kakformar att välja mellan.

Om du vill tidsinställa, följ nedanstående steg:

- a) Ställ in den önskade hastigheten (1-7).
- b) Tryck på knappen (9/10) för att ställa in tiden (0-60 minuter).



- c) Tryck på knappen (1) för att sätta på apparaten.

Om du hoppar över tidsinställningen, kommer timern att räkna upp. Ställ in hastigheten (1-7) för att sätta på apparaten. Apparaten kommer att stoppa efter max. 60 min.



## Rengöring

1. Dra ut kontakten, när apparaten inte används eller vid förvaring.
2. För att undvika elektrisk stöt får sladden, kontakten eller apparaten inte sänkas ner i vatten eller annan vätska. Skölj inte apparaten under rinnande vatten. Torka av apparaten med en mjuk, lätt fuktig trasa.
3. Ta bort alla apparatens delar och skölj dem i varmt vatten, efter varje användning.
4. Efter användning tas köttkvarnen isär och rengörs. Diskning görs bäst med en mjuk borste och rent vatten.
5. Diska inte köttkvarnen i diskmaskin, eftersom diskmedel kan angripa aluminiumdelarna på köttkvarnen.
6. Om köttkvarnen rengörs i varmt vatten, ska delarna svalna innan köttkvarnen monteras.
7. Köksmaskinens uttag bör också rengöras efter användning av köttkvarnen. Det är viktigt, att hålet, där eventuell köttsaft ska rinna ut, är rengjort. Använd en hårt urvriden trasa till detta.

## Vägledning

Tillbehör	Ingredienser	Max.	Tidsförbrukning	Hastighet	Förberedelse
Köttkvarn	Oxkött	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm
	Griskött	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm



Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv: 2014/35/EU, 2014/30/EC och 2009/125/EC



Symbolen betyder, att produkten inte ska kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan i stället levereras in på en auktoriserad återvinningsstation som är lämplig, eller till en återförsäljare med en sådan service. Kontakta din kommun, om du behöver mer information.

## Reklamationsrätt

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera ev. dessa upplysningar här i bruksanvisningen, så du dem lätt tillgängliga. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

### Reklamationsrätten omfattar inte:

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabrikations- och materialfel.
- Vid misskötsamt underhåll – däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andre förslitningsdelar

### Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

### Ogrundad service

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

### Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare. I förbindelse med kommersiella inköp frånfäller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

## SERVICE

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik, där produkten är inköpt. Anmälan om reklamation kan också ske på [wittsverige.se](http://wittsverige.se) under fliken 'Service'.

Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.



## Sisällysluettelo

TURVALLISUUSOHJEET .....	55
YLEISKATSAUS.....	57
OSAT .....	58
<i>LIHAMYLLY</i> .....	60
<i>LISÄVARUSTEIDEN ASENNUS</i> .....	60
<i>MAKKARA</i> .....	61
<i>KEBAB</i> .....	63
<i>RESEPTI: TÄYTETTY KEBBE</i> .....	65
KAKUT .....	66
PUHDISTUS .....	67
OHJEET .....	68
TAKUU JA HUOLTO .....	70

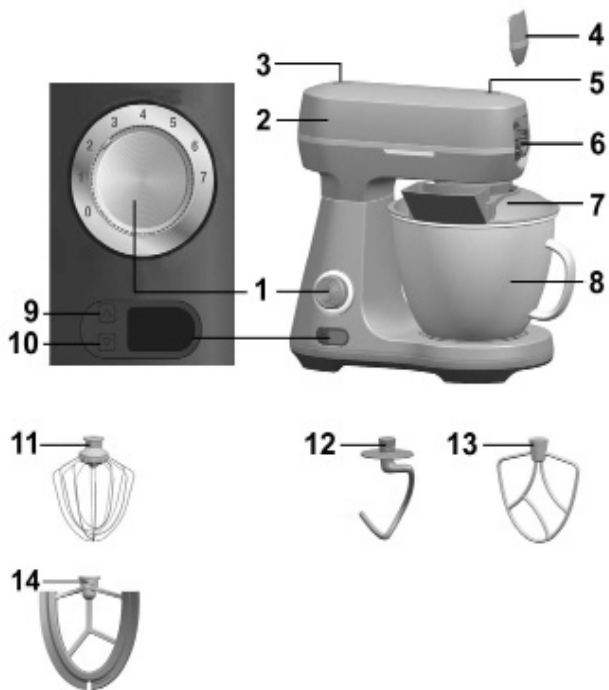
## Turvallisuusohjeet

1. Lue koko käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa.
2. Sammuta laite ennen lisäosien asentamista tai irrottamista.
3. Älä kosketa sormilla liikkuvia osia tai asennettuja lisäosia.
4. Pidä irralliset osat ja vaatteet etäällä laitteesta käytön aikana.
5. Käytä laitetta vain kotitalouskäytössä. Valmistaja ei ota vastuuta, jos laitetta ei käytetä oikein tai näitä ohjeita ei noudateta.
6. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Tämä pätee erityisesti silloin, kun lähellä on lapsia tai vammaisia.
7. Varmista, että laitteen nimellisjännite vastaa tarkalleen virtalähdettäsi. Viallinen liitäntä mitätöi takuun välittömästi.
8. Laite on maadoitettava.
9. Jos käytät jatkojohtoa, sen tulee olla maadoitettu. Varmista, ettei kukaan voi kompastua johtoon.
10. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, kun olet lopettanut käytön ja puhdistaussasi laitetta.
11. Älä käytä laitetta, jos sen johto, pistoke tai itse laite on vaurioitunut. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
12. Kaikki muu huolto paitsi tavallinen hoito ja puhdistus on suoritettava valtuutetussa huoltoliikkeessä.
13. Vältä sähköiskun älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
14. Älä ripusta laitteen johtoa roikkumaan lasten lähelle, älä anna johdon olla lähellä tai kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa, muiden lämmönlähteiden kanssa tai terävän pöydänreunan kanssa.
15. Älä laita metallisia lisäosia mikroaaltouuniin.
16. Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen liikkuvien osien irrottamista tai vaihtamista.
17. Älä kosketa pallovispilää, litteää vispilää tai taikinakoukkuja laitteen ollessa käynnissä.
18. Käytä vain yhtä lisälaitetta kerrallaan ja varmista, että käytät roiskesuojaa pyörivien osien kanssa.
19. Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, joilta puuttuu kokemusta tai tietämystä tai lasten käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opettanut ja opastanut heitä käyttämään laitetta.
20. Laite sammuu automaattisesti, jos moottoripää nostetaan ylös tai sähköisen oikosulun sattuessa. Sammuta laite ensin ja kytke se sitten uudelleen päälle. Nollaa nopeus, laite on käyttövalmis.
21. Laite on varustettu ylikuumentumissuojalla, joka katkaisee laitteen virran automaattisesti ylikuumentumisen yhteydessä.

22. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
23. Laitteen väärä käyttö voi johtaa tuote- tai henkilövahinkoihin.
24. Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan käyttöön esim.
- keittiöhenkilökunnan käyttöön myymälöissä, kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - hotelli- ja motelliasiakkaiden käyttöön sekä käyttöön muissa asuinympäristöissä, mukaan lukien;
  - bed & breakfast.
25. Varmista aina, että laite on irrotettu sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, ennen osien kokoamista/purkamista ja ennen puhdistamista.
26. Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjaimen avulla.
27. Vältä koskettamasta liikkuvia osia!
28. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta.

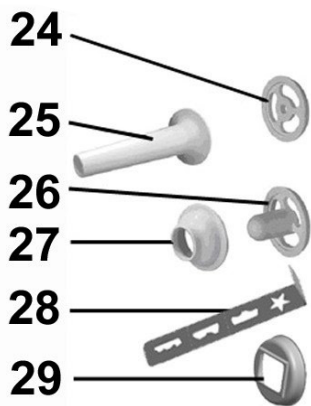
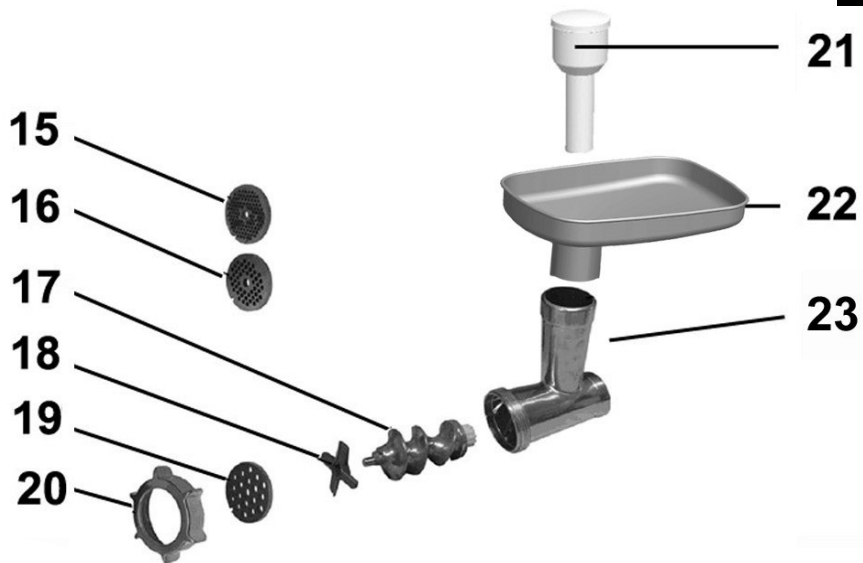


## Yleiskatsaus

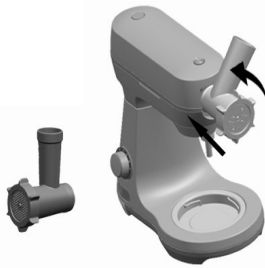
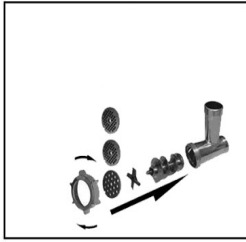


**Osat:**

15. Reikälevy: hieno
16. Reikälevy: puolikarkea
17. Ruuvi
18. Terä
19. Reikälevy: karkea
20. Kiinnitysrengas
21. Syöttöpainin
22. Syöttöpelti
23. Lihamyllyn runko
24. Pohjalevy
25. Makkarasuutin
26. Kartiolevy
27. Kebbemuotti/-kartio
28. Pikkuleipälevy
29. Pikkuleipälevyn kiinnike



## Lihamyly



## Lisöosien asentaminen

1. Pidä rungon täyttöputkesta (23) kiinni, suurimman aukon tulee osoittaa ylöspäin.
2. Asenna ruuvi (17) lihamyllyn rungon (23) sisään, aseta terä (18) akselille – leikkuuterien leikkaavan puolen on oltava ulospäin.
3. Aseta valittu reikälevy terälle ja varmista, että asetat kaksi uloketta/tappia oikein rungossa olevien kahden kolon pohjaan.
4. Kiinnitä kiinnitysrengas (20).
5. Tarkista, että lisäosa on asennettu oikein ja ettei se pyörii.
6. Laske monitoimimoottoripää vaaka-asentoon (kuuluu napsahdus).
7. Työnnä lihamylly lisäosille tarkoitettuun kohtaan laitteessa. Työnnä täyttöputki pystyasennossa paikalleen, kunnes se ei enää liiku ja kuuluu napsahdus.
8. Asenna irrotettava syöttöpelti täyttöputkeen.

9. Jos haluat asettaa ajan, toimi seuraavasti:

- Säädä haluttu nopeus (1–7).
- Aseta aika (0–60 minuuttia) painamalla painiketta (9/10).



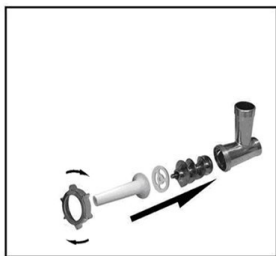
c) Kytke laite päälle painamalla painiketta (1).

Jos ohitat ajan asettaminen, ajastin laskee aikaa eteenpäin. Säädä nopeus (1–7) käynnistääkseen laitteen. Laite pysähtyy viimeistään 60 minuutin kuluttua.

### VAROITUS:

- Kun irrotat rungon (lihamyllyn runko 23), paina lisöosan vapautuspainiketta. (5)
- Aseta lihapalat täyttöputkeen pala kerrallaan käyttäen syöttöpaininta. Älä paina liian kovaa, äläkä koskaan käytä sormia tai mitään työvälineitä ruuan alas painamiseen.
- Kun ainekset on jauhettu valmiiksi, käännä nuppi takaisin 0-asentoon tai pysäytä laite painamalla virtapainiketta.

### Makkarat



1. Pilko liha
2. Asenna ruuvi (17) lihamyllyn runkoon yhdessä muoviosan kanssa ensin.
3. Asenna pohjalevy lihamyllyn runkoon (23)
4. Kiinnitä makkarasuutin (25) lihamyllyn runkoon ja ruuvaa asennusrenkas (20) lihamyllyn runkoon

**(Varmista, että pohjalevyn lovet vastaavat lihamyllyn rungon ulkonemaa).**

5. Asenna lihamyllyn runko moottoripäähän.
6. Aseta syöttöpelti lihamyllyn rungon pystysuoralle osalle.
7. Laite on nyt valmis valmistamaan makkaraa.

1. Aseta ainekset lihamyllyn tarjottimelle.
2. Käytä työntöpaininta ja työnnä liha varovasti lihamyllyn läpi. Mikäli käytät sisäelimiä / makkaran kuoria, avaa ne liottamalla niitä ensin haaleassa vedessä 10 minuuttia. Aseta sitten märkä makkaran kuori suuttimelle. Työnnä (maustettua) jauhelihaa sitten lihamyllyyn. Mikäli makkaran kuori jää jumiin suuttimeen, liota sitä pienessä määrässä vettä.

Jos haluat asettaa ajan, toimi seuraavasti:

- a) Säädä haluttu nopeus (1–7).



...a painiketta (9/10).

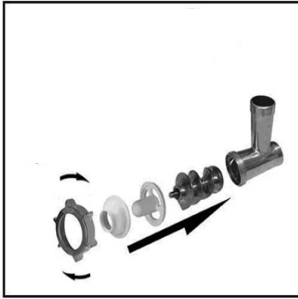
- c) Kytke laite päälle painamalla painiketta (1).

Jos ohitat ajan asettaminen, ajastin laskee aikaa eteenpäin. Säädä nopeus (1–7) käynnistääksesi laitteen. Laite pysähtyy viimeistään 60 minuutin kuluttua.

#### **VAROITUS:**

1. Kun irrotat rungon (lihamyllyn runko 23), paina lisäosan vapautuspainiketta (5)
2. Kun ainekset on jauhettu valmiiksi, käännä nuppi takaisin 0-asentoon tai pysäytä laite painamalla virtapainiketta.

## Kebab



1. Asenna ruuvi (17) lihamyllyn runkoon yhdessä muoviosan kanssa.
2. Asenna kebbemuotti (27) lihamyllyn runkoon.
3. Asenna kartiolevy lihamyllyn runkoon ja ruuvaa kiinnitysrengas runkoon.  
**(Varmista, että pohjalevyn lovet vastaavat lihamyllyn rungon ulkonemaa).**
4. Asenna lihamyllyn runko moottoripäähän.
5. Aseta syöttöpelti lihamyllyn rungon pystysuoralle osalle.
6. Laite on nyt valmis valmistamaan kebabia.

1. Ohjaa kebabseos varovasti kebbemuotin/-kartion läpi syöttöpainimella.
2. Leikkaa sopiviksi paloiksi.

Täytetty kebbe on perinteinen ruokalaji Lähi-idästä. Se koostuu pääasiassa karitsanlihasta ja bulgurvehnästä, jotka hienonnetaan ja sekoitetaan keskenään. Seos puristetaan kebbemuotin/-kartion läpi ja leikataan pienemmiksi paloiksi. Purista onton kebbekäärön toinen pää yhteen sulkeaksesi sen. Lisää hiukan täytettä – mutta ei liikaa – toisesta päästä ja sulje. Paista kuumassa öljyssä.

Jos haluat asettaa ajan, toimi seuraavasti:

- a) Säädä haluttu nopeus (1–7).
- b) Aseta aika (0–60 minuuttia) painamalla painiketta (9/10).



c) Kytke laite päälle painamalla painiketta (1).

Jos ohitat ajan asettaminen, ajastin laskee aikaa eteenpäin. Säädä nopeus (1–7) käynnistääksesi laitteen. Laite pysähtyy viimeistään 60 minuutin kuluttua.

**VAROITUS:**

1. Kun irrotat rungon (lihamyllyn runko 23), paina lisäosan vapautuspainiketta (5).
2. Kun ainekset on jauhettu valmiiksi, käännä nuppi takaisin 0-asentoon tai pysäytä laite painamalla virtapainiketta.



## Resepti: Täytetty kebbe

500 g lammasta suikaleiksi leikattuina  
 500 g huuhdeltua ja valutettua bulgurvehnää  
 1 pieni sipuli

### Valmistus:

Jauha liha ja bulgurvehnä vuorotellen lihamyllyn läpi hienolla reikälevyllä. Lisää sipuli ennen viimeistä erää. Sekoita/vaivaa jauheliha, sipuli ja bulgur. Jauha seos uudelleen lihamyllyn läpi. Jos haluat vielä hienomman koostumuksen, seos voidaan ajaa lihamyllyn läpi kolmannen kerran, jatka hienon reikälevyn käyttöä.

Seos on nyt valmis ajettavaksi kebbemuotin läpi.

### Täyte:

400 g lammasta suikaleiksi leikattuna  
 15 ml (1 rkl) öljyä  
 2 keskikokoista sipulia hienonnettuna  
 5–10 ml (1–2 rkl) jauhettua maustepippuria  
 15 ml (1 rkl) vehnä jauhoja  
 Suolaa ja pippuria

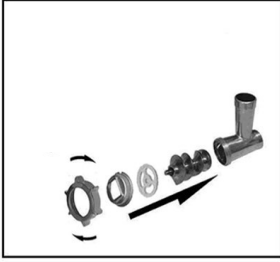
### Valmistus:

Jauha lammas myllyn läpi hienolla reikälevyllä. Paista sipulit kullanuskeiksi. Lisää lammas ja anna sen ruskistua ja paista sitten mureaksi. Lisää muut aineet ja paista 1–2 minuuttia. Kaada ylimääräinen rasva pois ja anna täytteen jäähtyä.

### Viimeistely:

Paina kebbetaikina kebbemuotin läpi ja leikkaa noin 8 cm pituisiksi pätiksi. Purista onton kebbekäärön toinen pää yhteen sulkeaksesi sen. Lisää hiukan täytettä – mutta ei liikaa – toisesta päästä ja sulje. Paista kuumassa öljyssä (190 ° C) noin 6 minuuttia tai kunnes käärot ovat kullanuskeita ja täyte on kuumaa.

## Pikkuleivät



1. Asenna ruuvi (17) lihamyllyn runkoon (23) ja sen jälkeen muoviosa.
2. Aseta pikkuleipälevyn kiinnike (29) lihamyllyn runkoon (24)
3. Kierrä kiinnitysrenkas lihamyllyyn ja aseta pikkuleipälevy (28) kiinnikkeeseen (29).

**(Varmista, että pohjalevyn lovet vastaavat lihamyllyn rungon ulkonemaa).**

4. Asenna lihamyllyn runko moottoripäähän.
5. Aseta syöttöpelti rungon pystysuoralle osalle.
6. Laite on nyt valmis pikkuleipätaikinan käsittelemiseen.

**Huom.** Valittavana on 4 erilaista pikkuleipämuottia.

Jos haluat asettaa ajan, toimi seuraavasti:

- a) Säädä haluttu nopeus (1–7).
- b) Aseta aika (0–60 minuuttia) painamalla painiketta (9/10).



- c) Kytke laite päälle painamalla painiketta (1).

Jos ohitat ajan asettaminen, ajastin laskee aikaa eteenpäin. Säädä nopeus (1–7) käynnistäaksesi laitteen. Laite pysähtyy viimeistään 60 minuutin kuluttua.

## Puhdistus

1. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja säilytyksen ajaksi.
2. Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä huuhtelee laitetta juoksevan veden alla. Pyyhi laite pehmeällä ja hieman kostealla liinalla.
3. Poista jokaisen käytön jälkeen laitteen kaikki osat ja huuhtelee ne lämpimällä vedellä.
4. Pura lihamylly käytön jälkeen ja puhdistu se. Pesu on parasta tehdä pehmeällä harjalla ja puhtaalla vedellä.
5. Älä käytä astianpesukonetta lihamyllyn puhdistamiseen, koska pesuaine voi vahingoittaa lihamyllyn alumiiniosia.
6. Jos lihamylly pestään kuumalla vedellä, osien on annettava jäähtyä ennen lihamyllyn kokoamista.
7. Koneen asennuskolot on myös puhdistettava lihamyllyn käytön jälkeen. On tärkeää, että reikä, josta lihamehu valuu ulos, puhdistetaan. Käytä tiukaksi kierrettyä liinaa sen puhdistamiseen.

## OHJEET

Lisäosa	Ruoka-aines	Maks.	Aika	Nopeus	Valmistelu
Lihamyly	Naudanliha	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm
	Sianliha	3 kg	5 min.	1-7	20mm x 20 mm x 60mm



Tämä laite on seuraavien EU-direktiivien mukainen: 2014/35/EU, 2014/30/EC ja 2009/125/EC



Symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava valtuutettuun jätteenkäsittelylaitokseen tai jälleenmyyjälle, joka tarjoaa tällaista palvelua. Ota yhteyttä omaan kuntaasi, jos tarvitset lisätietoja.

# TAKUU

Uudella laitteellasi myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat

## **Takuu ei kata:**

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

## **Kuljetusvauriot**

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

## **Aiheeton huolto**

Jos tuote lähetetään huoltoon, ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

## **Osto yrityskäyttöön**

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita.

Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

# HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa ja varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa [witt.fi](http://witt.fi) välilehden 'Huolto'.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.



