

Fleischwolf



Referenz: DOP224
Version : 1.4
Sprache: Deutsch



Bedienungsanleitung

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Produkt der Marke LIVOO gekauft haben. Wir legen viel Wert auf Design, Ergonomie und den einfachen Gebrauch unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie unser Produkt vollständig zufrieden stellen wird.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar www.livoo.fr

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE BETRIEBSANLEITUNG, BESONDERS VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG, SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE AUF.

Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benutzer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

1. Stellen Sie vor dem Einstecken sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt. Das Gerät muss an eine geerdete Sicherheitssteckdose angeschlossen sein.
2. Das Kabel, den Stecker oder das Gerät selbst niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
3. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern und inkompetenten Personen fernhalten.
4. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem vorgesehen.
5. Das Netzkabel muss regelmäßig auf Schäden untersucht werden. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten

Bedienungsanleitung

Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden(*)

6. Den Einfall nicht gebrauchen:
 - wenn der Griff oder das Starkstromkabel beschädigt werden
 - im Falle Störung
 - wenn der Einfall keineswegs beschädigt wurde
 - wenn es im Wasser fiel,
 - wenn Sie es fallenließen.
7. Das Gerät niemals in der Nähe von heißen Oberflächen verwenden. Das Gerät niemals bewegen, indem Sie am Kabel ziehen. Wickeln Sie das Kabel niemals um das Gerät oder verdrehen Sie es.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
9. Gebrauchen Sie nie Zusätze, die durch Produzent nicht empfohlen werden. Sie konnten eine Gefahr für den Benutzer einsetzen und riskieren, um das Gerät zu beschädigen.
10. Seien Sie vorsichtig beim Handeln der Schneidplatten die sehr scharf sind, bei Entleerung der Schale oder während der Reinigung des Gerätes.
11. Es gibt ein potential Verletzungsrisiko im Falle schlechter Benutzung.
12. Halten Sie das Gerät immer sauber, da es im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln ist
13. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung Betreffend, bitte Sie man untengenannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.

Bedienungsanleitung

14. Bezüglich der Anweisungen für den Gebrauch von Zusätzen beziehen sich Operationszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen, dank dessen auf unter Absätzen
15. Trennen Sie immer das Gerät von der Lieferung, wenn es ist, ließ unbeaufsichtigt und vor Zusammenbauen, Auseinanderbauen oder Reinigung.
16. Kinder sollen das Gerät nicht benutzen. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel aus der Reichweite
17. Das Gerät kann Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
18. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
19. Das Gerät ins Stoppen Legen und es der Ernährung abschalten, bevor die Zubehörteile zu ändern oder die Teile näherzubringen, die während des Funktionierens beweglich sind
20. Andere als diejenigen, was mit dem Gerät gekauft(geliefert) ist, zusätzlich, sollen mit den Anweisungen im Hinblick auf eine Benutzung in aller Ruhe begleitet sein
21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Verwendungen wie unten folgt vorgesehen:
 - Personalküchenbereichen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen

Bedienungsanleitung

- Bauernhäusern
- Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
- Pensionen, in denen Übernachtung mit Frühstück angeboten wird, usw.

(*) **Kompetenter qualifizierter Elektriker:** After Sales Departement des Herstellers oder Importeur oder jede andere befugte Person, die über die Kompetenzen verfügt, um diese Art von Reparaturarbeiten durchzuführen, um Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollte das Gerät von einem Elektriker revidiert werden.

SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220-240 V / 50-60 Hz

Leistung: 500 W

Maximale kontinuierliche Betriebszeit (KB): 15 Minuten

3 Hackgitter und eine Keks-Scheibe aus Edelstahl

1 Wurst- und Kebbes-Set (Knödel)

Funktion zur Richtungsumkehr

Integrierter Stauraum mit Luke für Gitter und Zubehör

Speichert Kabel unter dem Gerät

Großer Tragegriff

Zubehör: ein Druckknopf

LIVOO

Feel good moments

Bedienungsanleitung

TEILEBESCHREIBUNG

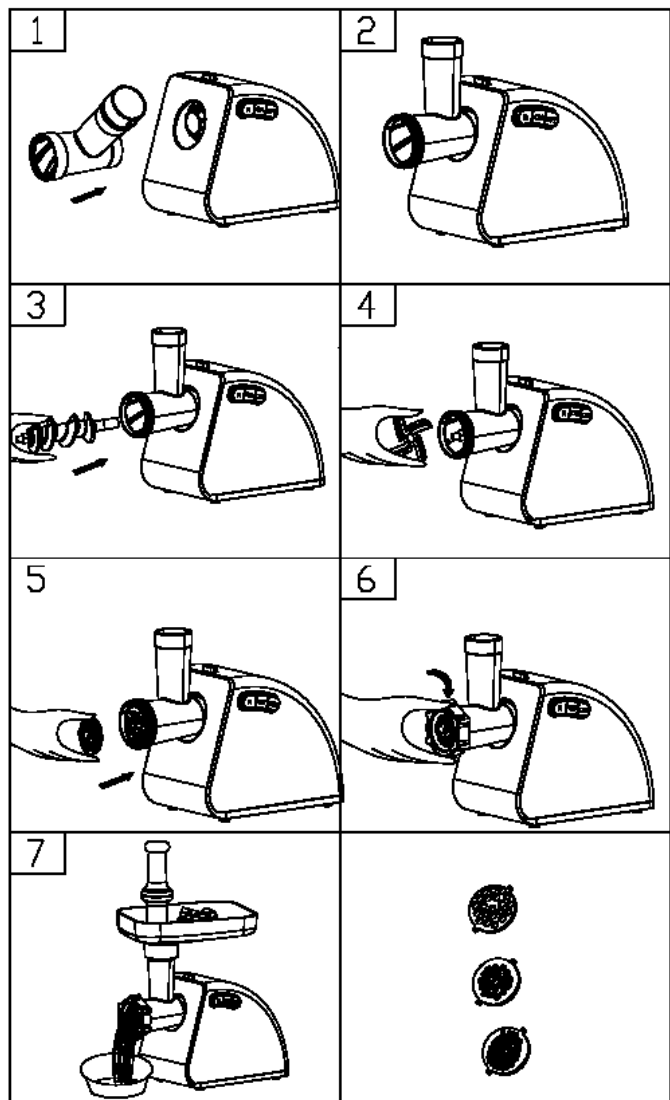


MONTAGE DES GERÄTS

- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Reinigen Sie alle Teile (außer dem Motorgehäuse) in warmem Seifenwasser.

Bedienungsanleitung

1. Halten Sie das Kopfteil des Fleischwolfs und setzen Sie es mit einer Hand in den Einlass ein, drehen Sie ihn nach links und führen ihn ein, indem Sie darauf achten, dass er sich in den Steckplatz einpasst. Drücken Sie dann den Verriegelungsknopf und drehen Sie ihn zum Verriegeln nach links (Abb. 1 und 2).
2. Setzen Sie die Zuführschnecke mit dem langen Ende voran in das Kopfteil ein, indem Sie die Zuführschnecke leicht drehen, bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Kreuzmesser mit der Klinge nach vorne zeigend auf den Zuführschneckenschaft, wie dargestellt (Abb. 4). Wenn es nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
4. Platzieren Sie die gewünschte Lochplatte neben dem Kreuzmesser, wobei die Vorsprünge in die Schlitze eingepasst werden müssen (Abb. 5).
5. Halten oder drücken Sie die Lochscheibe mittig mit einem Finger an und schrauben Sie dann den Befestigungsring mit der anderen Hand fest (Abb. 6). Nicht zu fest anziehen.



Bedienungsanleitung

7. Setzen Sie die Trichterplatte auf das Kopfteil auf und befestigen Sie diese in Position.
8. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage. Die Lüftungsöffnungen an der Seite und Unterseite des Motorgehäuses müssen frei gehalten werden und dürfen nicht blockiert sein.

ZUBEREITUNG VON HACKFLEISCH

Schneiden Sie alle Nahrungsmittel in Stücke (pariertes und entbeintes Fleisch wird empfohlen) mit einer Größe von ca. 20 x 20 mm, so dass sie leicht in die Trichteröffnung passen.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Taste „EIN“.

Führen Sie die Lebensmittel in das Loch der Trichterplatte ein. Verwenden Sie dabei ausschließlich den Stopfer (Abb. 7).

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker ab.

RÜCKLAUFFUNKTION

1. Schalten Sie das Gerät aus, falls eine Verstopfung auftritt, indem Sie die Taste „EIN/AUS“ drücken. Drücken Sie daraufhin den Rücklauf-Schalter.
2. Die Zuführschnecke dreht sich in die entgegengesetzte Richtung, und das Kopfteil wird entleert.
3. Falls dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

ZUBEREITUNG VON KEBBE

LIVOO

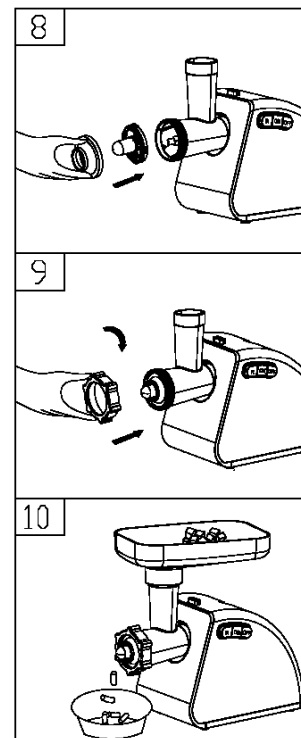
Feel good moments

Bedienungsanleitung

Platzieren Sie die Kebbevorsätze zusammen auf den Zuführschneckenschaft, wobei die Vorsprünge in die Schlitzte eingepasst werden müssen (Abb. 8).

Drehen Sie den Befestigungsring in Position, bis dieser fest sitzt. Nicht zu fest anziehen (Abb. 9 + Abb. 10).

Formen Sie die Kebbe wie unten dargestellt und frittieren Sie diese.

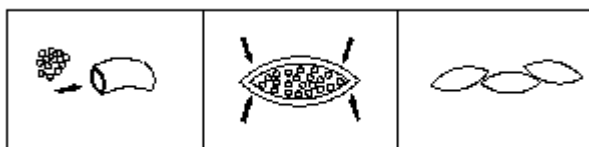


BEISPIELE FÜR REZEPTE

FÜR FÜLLUNGEN

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| - Hammelfleisch | 100 g |
| - Olivenöl | 1 1/2 Esslöffel |
| - Zwiebeln (fein geschnitten) | 1 1/2 Esslöffel |
| - Gewürze | nach Geschmack |
| - Salz | nach Geschmack |
| - Mehl | 1 1/2 Esslöffel |

1. Das Hammelfleisch ein- oder zweimal hacken.



2. Die Zwiebel bräunlich anbraten und das gehackte Hammelfleisch, alle Gewürze, Salz und Mehl hinzufügen.

FLEISCHPANADE

- | | |
|------------------------------|----------------|
| - Mageres Fleisch | 450 g |
| - Mehl | 150-200 g |
| - Gewürze | nach Geschmack |
| - Muskatnuss (fein gemahlen) | 1 |
| - Rotes Paprikapulver | nach Geschmack |

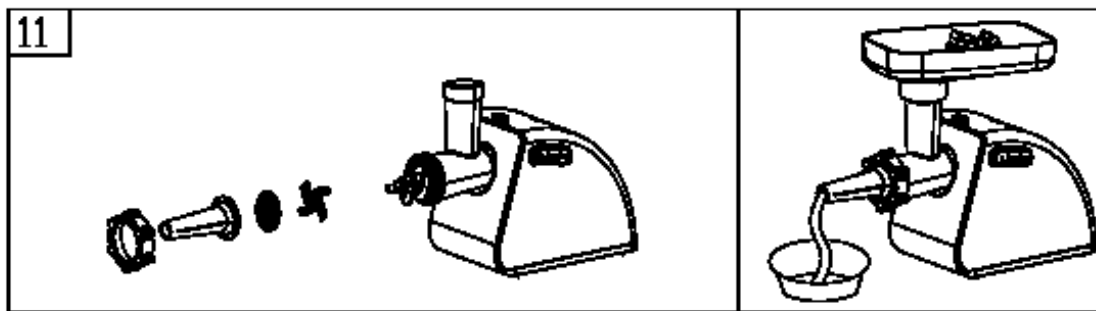
Bedienungsanleitung

- Pfeffer nach Geschmack

1. Hackfleisch dreimal hacken und mit allen Zutaten in einer Schüssel mischen. Mehr Fleisch und weniger Mehl sorgen für eine bessere Konsistenz und Geschmack.
2. Die Mischung dreimal hacken.
3. Zerlegen Sie das Gerät, indem Sie die Montageschritte 3-5 in umgekehrter Reihenfolge ausführen, um die Lochscheibe und das Kreuzmesser abzunehmen.

Zubereitung von Wurst

Vor dem Beginn, bitte den Wurstfüllvorsatz auf folgende Weise anbringen (Abb. 11).



1. Bereiten Sie niemals sehr dicke Würste zu, um eine Druckbildung auf das Gehäuse zu vermeiden.
2. Hinweis: Weichen Sie die Wursthülle für ca. 10-15 Minuten in warmem Wasser ein, um sie flexibel zu machen.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.
4. Drücken Sie die Zutaten in das Loch der Trichterplatte und ziehen die Spitze der Wursthülle langsam vom Wurstfüllvorsatz während diese gefüllt wird.
5. Drehen Sie die Wursthülle an der gewünschten Stelle in die entgegengesetzte Richtung, um die Länge einer Wurst zu bestimmen.

ZUBEREITUNG VON SPRITZGEBÄCK

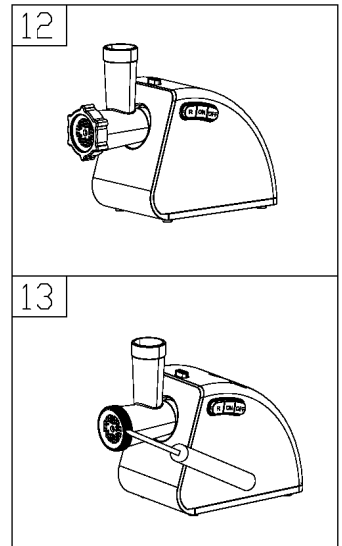
Vor dem Beginn, bitte den Spritzgebäckvorsatz auf die zuvor beschriebene Weise anbringen.

1. Wählen Sie die gewünschte Spritzgebäckform aus und geben Sie den Teig auf die Trichterplatte.
2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.
3. Falls erforderlich, drücken Sie den Teig mit dem Stopfer hinein. Benutzen Sie dabei nicht Ihre Fingern.
4. Stützen und halten Sie den heraustretenden Teig und schneiden ihn auf die gewünschte Länge zu.

Bedienungsanleitung

REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Motor zu einem vollständigen Stillstand gekommen ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Zerlegen Sie das Gerät, indem Sie die Schritte von 1 bis 6 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.
4. Wenn der Befestigungsring sich nicht mühelos von Hand lösen lässt, verwenden Sie bitte ein Werkzeug.
5. Um die Lochscheibe einfach zu entfernen, setzen Sie einen Schraubenzieher, wie dargestellt, zwischen der Lochscheibe und dem Kopfteil an und heben Sie diese an (Abb. 12, Abb. 13).
6. Entfernen Sie die Fleisch- und Lebensmittelreste etc. Waschen Sie jedes Zubehörteil in warmem Seifenwasser.
7. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.
8. Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
9. Eine bleichende Chlorklösung verfärbt die Aluminiumoberflächen.
10. Verdünner und Reinigungsalkohol führt zu Verfärbungen oder zu Rissen am Gerät.
11. Wischen Sie alle Schneidteile mit einem weichen Tuch ab und tragen Sie an den Metallteilen mit einem Tuch Fett oder Pflanzenöl auf, um eine Rostbildung zu verhindern.



LIVOO

Feel good moments

Bedienungsanleitung



Korrekte Entsorgung des Geräts
(Electrical and Electronic Equipment)
(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben)

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Keine vertraglichen Ansprüche für das Foto
- Um die Qualität seiner Produkt bemüht, behält sicher der Hersteller Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung vor.