

**ENGLISH**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DEUTSCH

- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betrifft der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

РУССКИЙ

- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающим недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играются прибором, а используют его по назначению.

POLSKI

- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciuwe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

SCG/CRO/B.I.H.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

LATVIAN

- Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
- Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

LIETUVIŲ K.

- Šis įrenginys draudžiamas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminių ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaisių su prietaisu.

ROMANESE

- Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacitatii fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienta si de cunoasterea produsului (inclusiv copii), in afara cazului in care acestea sunt supravegheate de o persoana in masura sa o faca.
- Copiii trebuie supravegheati pentru a nu se jucu cu acest aparat.

БЪЛГАРСКИ

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
- Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

FRANÇAIS

- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

УКРАЇНСЬКА

- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не прошли інструктах по користуванню цим пристроям під наглядом осoby, відповіальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям грратися з цим пристроям.

**FIRST AUSTRIA®**

FA-5143-1

MEAT KING**MEAT GRINDER****INSTRUCTION MANUAL****FLEISCHWOLF**
BENUTZERHANDBUCH**МЯСОРУБКА****ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA**
INSTRUKCJA OBSŁUGI**МАШИНА ЗА МЛЕВЕНЕ МЕСА**
УПУСТВО ЗА УПОТРЕБУ**GALAS MALAMĀ MAŠĪNA**
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA**MÉSOS MALIMO MAŠINA**
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**TOCĂTOR DE CARNE**
MANUAL DE INSTRUȚIUNI**МЕСОМЕЛАЧКА**
ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА**М'ЯСОРУБКА**
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**HACHOIR À VIANDE**
MODE D'EMPLOI

ENGLISH.....	PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H. . STRANA 10	БЪЛГАРСКИ	СТР. 18
DEUTSCH.....	SEITE 4	LATVIAN..... LPP. 12	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 20
РУССКИЙ.....	СТР. 6	LIETUVIŲ K..... P. 14	FRANÇAIS	PAGE 22
POLSKI.....	STRONA 8	ROMÂNĂ..... PAGE 16		

**Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von**

Nur ECHT mit diesem

**Thank you for buying
an ORIGINAL Product of**

Only GENUINE with this

**МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ**

только подлинники с этим

MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL

DESCRIPTION (fig. 1)

- 1. On/Off/Reverse switch
- 2. Locking knob
- 3. Head inlet
- 4. Head
- 5. Hopper plate
- 6. Food pusher
- 7. Snake
- 8. Cutting blade
- 9. Cutting plate (fine)
- 10. Cutting plate (Medium)
- 11. Cutting plate (large)
- 12. Fixing ring
- 13. Kibbe attachment
- 14. Sausage attachment
- 15. Body

IMPORTANT SAFEGUARD

- Home use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the head with one hand, and the back knob with the other hand. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Under load continuous running of meat grinder should be not more than 10-15 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.

BEFORE THE FIRST USING

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the On/0/R switch is „0“ position.
- When the motor activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.

INSTRUCTION FOR USING

ASSEMBLING

- Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet (when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly. (fig. 2)
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig. 3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated. If it is not fitted properly, meat will not be ground (fig. 4).
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig. 5).
- Screw the fixing ring tight. Do not over tighten (fig. 6).
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

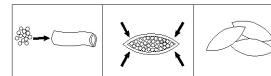
- Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch it on.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig. 7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch off the appliance by rotating the ON/O/R switch to „R“ position.
- Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it.

MAKING KIBBE

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps form assembling 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots. (fig. 8)
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig. 9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig. 10).
- Form kibbe as illustrated below and deep fry.



SAUSAGE ATTACHMENT (see fig. 11)

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from assembling.

CLEANING

- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil-wet cloth.

SPECIFICATION

Rating: 220-240V, 50Hz
Total Electric absorber Power: 600W, 1200W max

FLEISCHWOLF

BEDIENUNGSANLEITUNG

BESCHREIBUNG (Abb. 1)

1. Ein/Aus/Umkehr Schalter
2. Sperrknopf
3. Kopfteil Einlass
4. Kopfteil
5. Zuführplatte
6. Stampfer
7. Schnecke
8. Hackmesser
9. Hackplatte (fein)
10. Hackplatte (mittel)
11. Hackplatte (grob)
12. Fixierring
13. Kibbeaufsatz
14. Wurstaufsatz
15. Gehäuse

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für industriellen Gebrauch.
- Netzstecker ziehen vor dem Zerlegen und Zusammenbauen des Gerätes.
- Strengste Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Wenn Sie das Gerät tragen, halten Sie es am Kopf mit der einen Hand und am hinteren Knopf mit der anderen Hand. Tragen Sie das Gerät nie nur am Kopf oder an der Zuführplatte.
- Installieren Sie nicht die Hackmesser und -platten wenn Sie den Kibbeaufsatz benutzen.
- Unter Last sollte der Fleischwolf nicht mehr als 10-15 Minuten ununterbrochen arbeiten mit anschließenden 10 Minuten Pause, um den Motor wieder abzukuehlen.
- Um Verstopfungen vorzubeugen zwingen Sie das Gerät nicht unter hohem Druck zu arbeiten.
- Versuchen Sie nie Teile selbst auszuwechseln oder das Gerät selbst zu reparieren.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Prüfen Sie, dass die Gerätevoltangabe mit der Voltstärke in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Waschen Sie alle Teile (ausgenommen das Gehäuse) in warmer Seifenlauge.
- Vor der Netzverbindung stellen Sie sicher, dass der On/0/R Schalter in der „0“ Position steht.
- Schalten Sie nicht ein wenn der Motor aktiviert ist.
- Versuchen Sie nie Teile selbst auszuwechseln oder das Gerät selbst zu reparieren.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

ZUSAMMENBAU

- Drücken Sie den Befestigungsknopf, halten den Kopf und stecken ihn in den Einlass (beim Einsticken achten Sie darauf, dass der Kopf geneigt ist wie oben angezeigt), dann drehen sie den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, sodass er stramm festsitzt. (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schnecke in den Kopf ein, das lange Ende zuerst, und fixieren die Schraube locker bis sie im Motorgehäuse sitzt (Abb. 3).
- Setzen Sie das Hackmesser mit der Klinge nach vorne, wie abgebildet, auf den Schneckenschaft. Wenn das Messer nicht ordnungsgemäß befestigt ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert. (Abb. 4).
- Setzen Sie die gewünschte Hackplatte, mit den Vorsprüngen in die Vertiefungen, direkt vor das Hackmesser. (Abb. 5).
- Schrauben Sie den Fixierring stramm fest. Drehen Sie die Schraube aber nicht zu hart an. (Abb. 6).
- Setzen Sie die Zuführplatte auf den Kopf und fixieren sie in ihrer Position.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste Unterlage.
- Die Luftzuführöffnungen am Boden und am Motorgehäuse sollten nicht blockiert oder abgedeckt werden.

FLEISCH ZERHACKEN

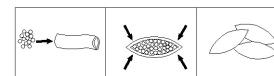
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, sodass es leicht in die Zuführöffnung passt.
- Stecken Sie das Gerät ein und schalten es ein.
- Schieben Sie das Fleisch von der Zuführplatte in die Öffnung. Benutzen Sie hierfür nur den Stampfer. (Abb. 7).
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.

UMKEHRFUNKTION

- Im Falle einer Verstopfung schalten Sie das Gerät aus durch Drehen des Ein/Aus/Umkehr Schalters in die „R“ Position.
- Die Schnecke wird dann in die entgegengesetzte Richtung drehen und der Kopf wird frei.
- Sollte dies nicht funktionieren, schalten Sie das Gerät aus und reinigen es.

HERSTELLEN VON KIBBE

- Hacken Sie das Fleisch dreimal und mixen alle Zutaten in einer Schüssel zusammen. Mehr Fleisch und weniger Mehl sind günstiger für den Aufsatz und ergeben einen besseren Geschmack.
- Zermahlen Sie diese Mischung dreimal.
- Das Zerlegen von Hackmesser und Hackscheibe geschieht in umgekehrter Reihenfolge wie das Zusammensetzen unter Schritt 5-3.
- Setzen Sie den Kibbeaufsatz, Teile A und B, so auf die Schnecke, dass die Vorsprünge in die Vertiefungen passen. (Abb. 8)
- Setzen Sie die Kappe an ihren Platz und drehen sie fest. Nicht zu stark festdrehen. (Abb. 9)
- Setzen Sie den zylindrischen Aufsatz auf (Abb. 10)
- Formen Sie die Kibbe wie unten gezeigt und braten sie.



WURSTAUFSATZ (siehe Abb. 11)

REINIGUNG UNG WARTUNG

ZERLEGEN

- Sicherstellen, dass der Motor still steht.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Zerlegen in umgekehrter Reihenfolge wie das Zusammensetzen.

REINIGEN

- Entfernen Sie Fleisch usw.
- Waschen Sie jedes Teil in warmer Seifenlauge.
- Ein Bleichmittel mit Chlor wird die Aluminiumoberfläche verfärbten.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser sondern wischen es nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Verdünner oder Reinigungsbenzin können die Farbe des Gehäuses zerstören.
- Alle Schneidwerkzeuge mit einem Lappen wischen der mit Salatöl getränkt ist.

TECHNISCHE DATEN

Stromstärke:	220-240V, 50Hz
Stromverbrauch:	600W, 1200W max.

МЯСОРУБКА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ (рис. 1)

- 1. Переключатель On/Off/реверса
- 2. Кнопка блокировки
- 3. Вход рабочей головки
- 4. Рабочая головка
- 5. Тарелка загрузочной воронки
- 6. Толкатель
- 7. Шнек
- 8. Подвижный нож
- 9. Неподвижный нож-решетка (Мелкая)
- 10. Неподвижный нож-решетка (Средняя)
- 11. Неподвижный нож-решетка (Крупная)
- 12. Фиксирующее кольцо
- 13. Насадка Киббе
- 14. Насадка для сосисок
- 15. Корпус

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Только для домашнего пользования. Не используйте мясорубку для промышленных целей.
- Разбирай и собирая устройство, отключите его от сети.
- Дети могут пользоваться устройством только под присмотром взрослых.
- Перемещая устройство, держите его одной рукой за рабочую головку, а второй рукой придерживайте корпус сзади. Не переносите устройство, держа его за тарелку загрузочной воронки или головку.
- Не устанавливайте подвижный нож при использовании насадки Киббе.
- Продолжительность непрерывной работы мясорубки не должна превышать 10-15 минут, после чего стоит сделать 10-минутный перерыв для охлаждения двигателя.
- Во избежание заторов, не прилагайте излишних усилий при использовании мясорубки.
- Никогда не пытайтесь починить или заменить запчасти мясорубки самостоятельно.

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ

- Проверьте напряжение, убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике соответствует напряжению вашей сети.
- Промойте все части мясорубки (кроме корпуса) теплым мыльным раствором.
- Прежде чем подключить мясорубку к сети, убедитесь в том, что переключатель On/O/R находится в положении „0“.
- Во избежание повреждений не выключайте мясорубку снова до тех пор, пока двигатель не остановится.
- Никогда не пытайтесь починить или заменить запчасти мясорубки самостоятельно.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

СБОРКА

- Нажмите закрепляющую кнопку, возьмите рабочую головку и вставьте ее в отверстие корпуса (При этом обратите внимание на стрелку сверху), затем поверните головку против часовой стрелки так, чтобы она прочно встала и закрепилась (рис. 2).
- Установите шнек в рабочую головку, длинным концом вперед и поверните его слегка, так, чтобы он встал в корпус двигателя (рис. 3).
- Установите подвижный нож на шнек, режущей частью вперед, как показано на рисунке. Если он не встал должным образом, мясо не будет перемалываться. (рис. 4)
- Установите нужный неподвижный нож-решетку около подвижного ножа, таким образом, чтобы выступы встали в паз (рис. 5).
- Затяните фиксирующее кольцо. Не перетягивайте кольцо (рис. 6).
- Установите тарелку загрузочной воронки на головку и зафиксируйте ее на месте.
- Установите мясорубку на ровной поверхности.
- Вентиляционное отверстие в нижней части мясорубки и сбоку от корпуса двигателя должны быть открыты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНОГО ФАРША

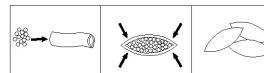
- Порежьте мясо на кусочки, так чтобы они легко входили в загрузочную воронку.
- Подключите мясорубку к сети и включите ее.
- Положите мясо на тарелку загрузочной воронки. Используйте толкатель для подачи мяса в бункер. (рис. 7)
- После использования выключите мясорубку и отключите ее от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- В случае затора выключите мясорубку, установив переключатель ON/O/R в положение „R“.
- Шнек будет вращаться в обратном направлении и головка очиститься.
- Если это не помогло, выключите мясорубку и очистите ее вручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИББЕ

- Проверните фарш трижды и перемешайте все ингредиенты в чашке. Добавив небольшое количество муки к мясу, вы улучшите консистенцию и вкус.
- Трижды перемелите смесь.
- Чтобы снять неподвижные нож-решетку и подвижный нож, выполните в обратном порядке операции по сборке мясорубки (5-3).
- Установите обе насадки Киббе А и В на подающий шнек, так, чтобы выступы вошли в пазы. (рис. 8)
- Установите на место кольцо и затяните. Не перетягивайте кольцо (рис. 9).
- Установите крышку цилиндрического выхода (рис. 10).
- Сделайте киббе, как показано ниже и пожарьте во фритюре.



НАСАДКА ДЛЯ СОСИСОК (см. рис.11)

ЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен.
- Отключите мясорубку от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном сборке.

ЧИСТКА

- Удалите остатки мяса и др. продуктов из мясорубки.
- Промойте все части мясорубки в мыльном растворе.
- Отбеливающие растворы содержат хлор, который обесцвечивает алюминиевые поверхности.
- Не мойте корпус двигателя водой, просто вытрите его влажной салфеткой.
- Разбавители и бензин могут повредить или изменить цвет мясорубки.
- Протрите все режущие части салфеткой, смоченной в растительном масле.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальные характеристики: 220-240В, 50Гц
Потребляемая мощность: 600Вт, 1200Вт макс.

Срок службы прибора не менее 3-х лет.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

PODRĘCZNIK OBSŁUGI

OPIS (rys. 1)

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Włącznik/wyłącznik/zmiany kierunku obracania | 8. Nóż |
| 2. Pokrętło blokady | 9. Sitko (drobne) |
| 3. Wlot głowicy | 10. Sitko (średnie) |
| 4. Główica | 11. Sitko (grube) |
| 5. Miska zasypowa | 12. Nakrętka |
| 6. Popychacz | 13. Nasadka do krokietów |
| 7. Slimak | 14. Nasadka masarska do kiełbas |
| | 15. Korpus |

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie używać w kuchniach przemysłowych.
- Wyłączyć z sieci przed rozłożeniem na części i ponownym złożeniem urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod ścisłym nadzorem podczas używania urządzenia w ich obecności.
- Podczas przenoszenia urządzenia, jedną ręką przytrzymać głowicę, a drugą - tylne pokrętło. Nie trzymać urządzenia za miskę zasypową, ani samą głowicę.
- Nie montować noża ani sitka podczas korzystania z nasadki do krokietów.
- Maszynka do mielenia nie powinna pracować w sposób ciągły dłużej, niż przez 10-15 minut, po czym należy przeznaczyć 10 minut na schłodzenie silnika.
- W celu uniknięcia zablokowania mechanizmu, nie obsługiwać urządzenia w sposób siłowy, ani nie wywierać nadmiernego nacisku.
- Nie wymieniać samodzielnie części, ani nie naprawiać.

PRZYGOTOWANIE MASZYNKI DO PRACY

- Sprawdzić, czy wartość znamionowa napięcia zgodna jest z napięciem domowej sieci zasilającej.
- Umyć wszystkie części (za wyjątkiem korpusu) w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Przed podłączeniem do sieci, sprawdzić, czy przełącznik ON/O/R jest w pozycji „0“.
- Jeżeli silnik uruchomi się samoczynnie, nie włączać zasilania.
- Nie wymieniać samodzielnie części, ani nie naprawiać.

INSTRUKCJE OBSŁUGI

SKŁADANIE

- Wciśnij przycisk zamykania, przytrzymaj głowicę i włóż ją do otworu (podczas wkładania pamiętaj, że głowica musi być pod skosem, jak pokazano wyżej), następnie przekręć głowicę w stronę przeciwną do wskazówek zegara, tak by mocno się przytwierdziła. (rys. 2)
- Umieścić ślimaka w głowicy, wkładając najpierw długi koniec, a następnie nieznacznie obrócić wkręt, aż osadzi się w obudowie silnika (rys. 3).
- Umieścić nóż w tulei ślimaka, ostrzem skierowanym ku przodowi, jak na rysunku. Nieprawidłowo założony nóż nie zmieści się w komorze (rys. 4).
- Umieścić wybrane sitko tuż przy nożu, przy czym rowki sitka muszą znaleźć się w występcach komory (rys. 5).
- Założyć nakrętkę i dokładnie dokręcić. Nie zakręcać zbyt mocno (rys. 6).
- Umieścić miskę zasypową nad głowicą i umocować na swoim miejscu.
- Postawić urządzenie na stabilnym podłożu.
- Nie należy blokować ujścia powietrza u dołu i z boku obudowy silnika, aby ułatwić swobodną wentylację.

MIELENIE MIĘSA

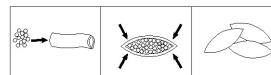
- Pokroić żywłość na kawałki, aby swobodnie mieściły się w otworze miski zasypowej.
- Podłączyć urządzenie do sieci i włączyć zasilanie.
- Do wkładania żywności do miski zasypowej służy tylko popychacz (rys. 7).
- Po zakończeniu mielenia, wyłączyć zasilanie i odłączyć urządzenie z sieci.

FUNKCJA WSTECZNA

- W przypadku zablokowania wyłącz urządzenie przedstawiając przełącznik ON/O/R na „R“.
- Ślimak zacznie obracać się w przeciwnym kierunku, a głowica opróżni się.
- Jeżeli ta procedura nie poskutkuje, odłączyć urządzenie z sieci i wyczyszczyć je.

KROKIETY

- Zemlećmięso trzykrotnie i połączyć wszystkie składniki w osobnej misce. Im więcej mięsa, a mniej mąki, tym lepsza konsystencja i smak.
- Zemleć połączone składniki trzy razy.
- Rozłożyć urządzenie, wykonując kroki 5-3 z rozdziału „Składanie“ w odwrotnej kolejności: wyjąć sitko i nóż.
- Umieścić obie nasadki do krokietów (A i B) na wkręcie w tulei, przy czym rowki nasadki muszą znaleźć się w występcach komory. (rys. 8)
- Nałożyć nasadkę na swoje miejsce i dokładnie dokręcić. Nie zakręcać zbyt mocno (rys. 9).
- Założyć cylindryczną pokrywę ujścia (rys. 10).
- Formować krokiety, jak na rysunku, i smażyć na głębokim oleju.



NASADKA MASARSKA DO KIEŁBAS (rys. 11)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

ROZKŁADANIE NA CZĘŚCI

- Upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Odłączyć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Rozłożyć na części, wykonując kroki z rozdziału „Składanie“ w odwrotnej kolejności.

CZYSZCZENIE

- Usunąć resztki mięsa itd.
- Umyć każdą część w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Użycie roztworu środka bielącego zawierającego chlor spowoduje odbarwienie aluminiowych powierzchni.
- Nie zanurzać obudowy silnika, lecz przetrzeć ją jedynie wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i benzyna zmieniają kolor obudowy.
- Przetrzeć wszystkie części tnące szmatką zwilżoną olejem roślinnym.

DANE TECHNICZNE

Wartość znamionowa: 220-240V, 50Hz
Całkowita pochłaniana moc elektryczna: 600W, 1200W max.

MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

OPIS (slika 1)

- 1. Prekidač za uključ./isključ./hod unazad
- 2. Dugme za blokiranje
- 3. Ulaž za prihvatanje glave
- 4. Glava
- 5. Levak
- 6. Potiskivač mesa
- 7. Puž
- 8. Nožić za rezanje
- 9. Rupičasta pločica za rezanje (fino)
- 10. Rupičasta pločica za rezanje (srednje)
- 11. Rupičasta pločica za rezanje (krupno)
- 12. Prsten za pritezanje
- 13. Dodatak za pripremu specijaliteta Kibbe
- 14. Dodatak za kobasice
- 15. Telo

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

- Samo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte je koristiti u industrijske svrhe.
- Iskopćajte mašinu iz električne mreže kada je sklapate i rasklapate.
- Neophodan je strogi nadzor kada se mašina koristi blizu dece.
- Kada nosite mašinu uverite se u to da glavu držite jednom rukom, a zadnje dugme drugom rukom. Nemojte nositi mašinu držeći je za levak i držeći je za glavu.
- Nemojte pričvršćivati nožić za rezanje i rupičastu pločicu za rezanje kada koristite dodatak za specijalitet Kibbe.
- Kontinuirani rad mašine za mlevenje mesa pod opterećenjem ne sme da bude duži od 10-15 minuta sa vremenskim intervalom od 10 minuta za hlađenje motora.
- Da biste izbegli zaglavljivanje, nemojte na silu pokretati mašinu uz prekomerno pritiskanje.
- Nemojte nikada pokušavati da sami vršite zamenu delova i popravku mašine.

PRE PRVE UPOTREBE

- Proverite da li napon koji je naznačen na etiketi sa tehničkim podacima odgovara mrežnom naponu u Vašem stanu.
- Operite sve delove (osim tela) u toploj sapunici.
- Pre stavljanja utikača u utičnicu, uverite se da li se prekidač za On/0/R nalazi u položaju „0“ (isključ.).
- Kada se motor aktivira, nemojte ga uključivati.
- Nemojte nikada pokušavati da sami vršite zamenu delova i popravku mašine.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

SKLAPANJE

- Pritisnite dugme za pričvršćivanje, držite glavu i ubacite je u ulazni otvor (prilikom ubacivanja obratite pažnju da glava mora biti iskošena onako kako to pokazuje strelica na vrhu, a zatim pomerite glavu u levo tako da se dobro pričvrsti. (slika 2)
- Uložite puža u glavu, najpre duži kraj, a zatim ga okrenite lagano sve dok se ne postavi u kućište motora (slika 3).
- Stavite nožić za rezanje na osovinu puža sa nožićem okrenutim na red kako je prikazano na slici. Ukoliko se ne postavi propisno, meso neće moći da se melje (slika 4).
- Stavite željenu rupičastu pločicu pored nožića za rezanje, ulažući isturene delove u prorez (slika 5).
- Zavrnite dobro prsten za pričvršćivanje. Nemojte suviše pritezati (slika 6).
- Stavite levak na glavu i pričvrstite je u svom položaju.
- Stavite mašinu na mesto sa čvrstom podlogom.
- Prolazi za vazduh u postolju mašine i na bočnoj strani kućišta motora treba da budu slobodni i ne smiju biti blokirani.

SITNO MLEVENJE MESA

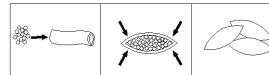
- Izrežite čitavo meso na komade tako da lako prolaze kroz otvor levka.
- Utaknite utikač u električnu mrežu i uključite mašinu.
- Uložite meso u levak. U tu svrhu koristite samo potiskivač mesa (slika 7).
- Posle upotrebe isključite mašinu i iskopćajte je iz električne mreže.

FUNKCIJA HODA UNAZAD

- U slučaju zaglavljivanja isključite mašinu pritiskom na prekidač ON/0/R u položaj „R“.
- Puž će se okretati u obrnutim smeru, i glava će se isprazniti.
- Ukoliko to ne uspe, isključite mašinu i očistite je.

PRIPREMA SPECIJALITETA KIBBE

- Izmeljite sitno meso tri puta i zatim izmešajte sve sastojke u posudi. Pokvasite meso i stavite malo brašna da bi na izlazu tanki sloj dobio bolju konzistenciju i bolji ukus.
- Sameljite smesu tri puta.
- Rastavite obrnutim redosledom od sklapanja od 5-3 da biste skinuli rupičastu pločicu za rezanje i nožić za rezanje.
- Stavite dodatke za pripremu specijaliteta Kibbe A i B na osovinu puža, ulažući isturene delove u prorez. (slika 8)
- Zavrnite prstenastu kapicu u svoj položaj dok se ne pritegne. Nemojte suviše pritezati (slika 9).
- Napravite valjkasti tanak sloj na izlazu (slika 10).
- Oblikujte specijalitet Kibbe kako je to prikazano na slici dole i dobro ispržite.



DODATAK ZA KOBASICE (videti sliku 11)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

RASKLAPANJE

- Uverite se u to da je motor potpuno zaustavljen.
- Iskopćajte utikač iz utičnice električne mreže.
- Rastavite mašinu obrnutim redosledom od redosleda sklapanja.

ČIŠĆENJE

- Uklonite meso, itd.
- Operite sve delove u toploj sapunici.
- Sredstvo za beljenje koje sadrži hlor dovešće do promene boje aluminijumskih površina.
- Nemojte potapati kućište motora u vodu, već ga samo obrišite vlažnom krom.
- Razredivači i benzin će prouzrokovati naprsline ili će dovesti do promene boje mašine.
- Obrišite sve delove za rezanje krom koja je pokvašena u biljnog ulju.

SPECIFIKACIJE

- Nominalni napon: 220-240V, 50Hz
 Ukupna priključna snaga: 600W, 1200W maks.

GALAS MALAMĀ MAŠĪNA LIETOŠANĀS ROKASGRĀMATA

APRAKSTS (skat. att. 1)

- 1. Ieslēgšanas/izslēgšanas/Virzienmaiņas slēdzis
- 2. Noslēgšanas poga
- 3. Galvenā pievade
- 4. Uzgalvis
- 5. Tvertne
- 6. Produktu spiedējs
- 7. Šneks
- 8. Griešanas asmens
- 9. Griezējdaļa (smalki gabaliņi)
- 10. Griezējdaļa (vidēji lieli gabaliņi)
- 11. Griezējdaļa (lieli gabali)
- 12. Nostiprinājuma aptvere
- 13. Piestiprinājums Kibbe gatavošanai
- 14. Piestiprinājums desīnu gatavošanai
- 15. Virsbūve

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietošana tikai mājas apstāklos. Neizmantojet rūpniecībā.
- Atvienojet no elektrības, izjaucot ierīci.
- Uzraugiet ierīci, kad tuvumā atrodas bērni.
- Kad izmantojot ierīci, turiet uzgalvi ar vienu roku un spiediet aizmugures pogu ar otru. Nedarbiniet ierīci ar tvertni vai uzgalvi.
- Kad izmantojiet piestiprinājumu Kibbe gatavošanai, nepievienojet ierīcei griešanas asmeni un griezējdaļu.
- Ilgstoša noslogojuma gadījumā lietojet gaļas maļamo mašīnu ne ilgāk kā 10-15 minūtes, ar 10 minūšu starplauku motora atdzesēšanai.
- Pārlieku nespiediet produktus ierīcē, lai izvairītos no to iesprūšanas.
- Nepārvietojet ierīces detaļas un nelabojiet to pats.

PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS:

- Pārbaudiet, vai instrukcijā norādītais spriegums atbilst jūsu mājas esošajam spriegumam.
- Nomazgājet visas detaļas (izņemot virsbūvi) ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli.
- Pirms pievienošanas strāvai pārliecinieties, vai On/Off/R slēdzis ir izslēgts ("0").
- Kad motors aktivēts, neieslēdziet ierīci.
- Nepārvietojet ierīces detaļas un nelabojiet to pats.

GALAS MALAMĀS MAŠĪNAS LIETOŠANA

UZSTĀDĪŠANA

- Nospiediet nostiprināšanas pogu, turiet galviņu un ielieciet to pievadē (ieliekot, līdzu, pievērsiet uzmanību galviņai jābūt slīpi kā norādīts ar bultīnu augšējā attēlā), tad grieziet galviņu pret pulksteņrādītāja kustības virzienu tā lai galviņa būtu cieši nostiprināta. (att. 2)
- levietojet šneku ar garāko galu uzgalvī un pagrieziet, lai nedaudz ievadītu skrūvi motora novietnē (att. 3)
- Uzlieciet griešanas asmeni uz šneka vārpstas ar asmeni uz priekšu (kā norādīts zīmējumā).
- Ja tas nav uzlikts pareizi, gaļa nesamalsies (att. 4).
- Uzlieciet izvēlēto griezējdaļu blakus asmenim tā, lai tas piekļautos izvirzījumam (att. 5).
- Pieskrūvējet nostiprinājuma aptveri cieši. Nepievelciet to pārlieku cieši (att. 6).
- Novietojet tvertni uz uzgalvīja un nostipriniet to.
- Novietojet ierīci stabilā vietā.

GALAS MALŠANA

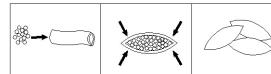
- Šagrieziet visus produktus gabalos, lai tos viegli ievietot tvertnes atverē.
- Pievienojet ierīci strāvai un ieslēdziet.
- Ievadiet produktus tvertnē. Tam izmantojet tikai produktu spiedēju (att. 7).
- Pēc lietošanas ierīci izslēdziet un atvienojet no strāvas.

VIRZIENMAINAS FUNKCIJA

- Ja produkti iesprūst, ierīci izslēdziet, piespiežot ON/O/R slēdzi „R“ pozīcijā.
- Šneks sāks griezties pretējā virzienā, un uzgalvis iztukšosies.
- Ja funkcija nedarbojas, izslēdziet ierīci un iztīriet to.
- Neaizsedziet gaisa apmaiņas nodalījumu apakšā un motora novietnes sānos.

KIBBE PAGATAVOŠANA

- Samaliet gaļu trīs reizes un sajauciet visas sastāvdaļas bļodā. Lielāks gaļas daudzums un mazāk miltu veido labāku konsistenci un garšu.
- Samaliet maišījumu trīs reizes.
- Atvienojet detaļas kā norādīts uzstādīšanas pamācībā pretējā virzienā - no punkta 5 līdz punktam 3, lai noņemtu griezējdaļu un griešanas asmeni.
- Pievienojet piestiprinājumus A un B Kibbe gatavošanai kopā uz pievades skrūves vārpstu, lai tie piekļautos izvirzījumam (att. 8).
- Pieskrūvējet nostiprinājuma aptveri cieši. Nepievelciet to pārlieku cieši (att. 9).
- Izveidojet cilindrisku atveres apsegū. (att. 10).
- Izveidojet Kibbe kā norādīts zemāk un kārtīgi izcepiet.



PIESTIPRINĀJUMS DESĪNU GATAVOŠANAI (skat. att.11)

TĪRĪŠANA UN APKOPĒ

IZJAUKŠANA

- Pārliecinieties, vai motors apstājies pilnībā.
- Atvienojet ierīci no strāvas.
- Izjauciet ierīci kā norādīts uzstādīšanas instrukcijā pretējā virzienā.

TĪRĪŠANA

- Izņemiet gaļas pārpalikumus utt.
- Nomināgājet katru detaļu siltā ūdenī.
- Balinošs šķidums, kas satur hloru izbalinās alumīnija virsmu.
- Negremdejiet motora aptveri ūdenī, bet noslaukiet to ar samitrinātu drānu.
- Šķaidīšanas līdzekļu un benzīna lietošana krasi mainīs ierīces krāsu.
- Noslaukiet visas griezējdaļas ar augu eļļā samitrinātu drānu.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

- Spriegums: 220-240V, 50Hz
Kopējā elektības absorbētāja jauda: 600W, 1200W maks.

MĖSOS MALIMO MAŠINA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

APRAŠYMAS (1 pav.)

- ON/O/R (įjungti/išjungti/Krypties keitimo jungiklis)
- Blokavimo rankenėlė
- Galvutės įstatymo anga
- Galvutė
- Dėtuvės lėkštė
- Produkto stūmiklis
- Spiralinis grūstuvas

- Pjovimo peiliukas
- Malimo peiliukas (smulkaus malimo)
- Malimo peiliukas (vidutinio)
- Malimo peiliukas (stambaus)
- Tvirtinimo žiedas
- „Kibbe“ gaminimo priedas
- Priedas dešroms kimšti
- Korpusas

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

- Naudoti tik buityje. Nenaudoti pramoninei gamybai.
- Surinkdami ir ardydami prietaisą - išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Atidžiai prižiūrėkite, kai prietaisu naudojatės netoli esant vaikų.
- Prietaisą neškite vieną ranka pačiame už galvutės, kita - už galinės rankenos. Neneškite prietaiso pačiame už piltuvo lėkštės ar galvutės.
- Kai naudojate „kibbe“ gaminimo priedą, pjovimo ir malimo peiliukų nereikia.
- Esant apkovimui, mėsos malimo mašina nepertraukiama gali veikti ne daugiau kaip 10-15 minučių. Po to reikia daryti 10min. pertrauką, kad atvėstų motoras.
- Kad neužsikimštų, neverkite mašinos dirbtį esant per dideliam spaudimui.
- Nebandykite keisti dalį ir taisytį prietaisą patys.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

- Patirkinkite, ar nurodyta prietaiso naudojamoji įtampa atitinka jūsų namų maitinimo tinklo įtampą.
- Visas dalis (išskyrus korpusą) nuplaukite šiltu muilinu vandeniu.
- Prieš kištuką kišdami į tinklą, patirkinkite, ar ON/O/R jungiklis yra “0” padėtyje.
- Kai motoras aktyvuotas, jungiklio nejunkite.
- Niekada nebandykite keisti dalį ir taisytį prietaisą patys.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SURINKIMAS

- Paspauskite tvirtinimo mygtuką, suimkite galvutę ir įkiškite ją į įleidimo angą (kišdami atkreipkite dėmesį, kad galvutė būtų pakreipta pagal viršuje parodytą rodyklę), paskui ją pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad gerai pritvirtintumėte. (2 pav.)
- Į galvutę įkiškite spiralinį grūstuvą, pirma ilgajį galą, į truputį pasukite, kad stumtumėte sraigą tol, kol jis bus įstatytas į motoro korpusą (3 pav.).
- Pjovimo peiliuką priekine puse užmaukite ant grūstovo ašies, kaip aprodyta pavyzdje. Jei jo teisingai neįstatysite, mėsa nebus matama (4 pav.).
- Po to užmaukite norimą malimo peiliuką, išsikišimus įstatydami į angas (5 pav.).
- Tvirtai prisukite tvirtinimo žiedą. Neperveržkite (6 pav.).
- Ant galvutės uždėkite dėtuvės lėkštę ir įtvirtinkite į jai skirtą vietą.
- Prietaisą statykite ant tvirto pagrindo.
- Motoro korpusė ir apatinėje jo dalyje esantys oro kanalai turi būti laisvi ir neuždengti.

MĖSOS MALIMAS

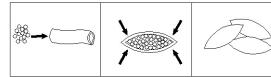
- Visus produktus supjaustykite taip, kad gabalai lengvai įstū į dėtuvės angą.
- Prietaisą įjunkite į tinklą ir įjunkite jungiklį.
- Ant dėtuvės lėkštės uždėkite produkto. Produktus stumkite tik stūmikliu (7 pav.).
- Baigę darbą, išjunkite jungiklį, o kištuką ištraukite iš el. lizdo.

KRYPTIES KEITIMO FUNKCIJA

- Mašinai užsikimšus, ją išjunkite jungiklį ON/O/R - į “R” padėti.
- Spiralinis grūstuvas pradės suktis į priešingą pusę, ir galvutė ištuštės.
- Jei tai nepadeda, prietaisą išjunkite ir išvalykite.

KIBBE (RYTIETIŠKO PATIEKALO) GAMINIMAS

- Mėsą malkite tris kartus. Visus ingredientus sumaišykite dubenyje. Į mėsą įdėkite truputį miltų, kad „mėsos kamuoliukas“, į kurį stumsite įdarą, būtų geresnio skonio ir konsistencijos.
- Mišinį malkite tris kartus.
- Kad nuimtumėte malimo ir pjovimo peiliukus, mašiną išardykykite atgaline tvarka - atlikite 5-3 žingsnius.
- „Kibe“ gaminimo priedus A ir B užmaukite ant padavimo veržlės ašies, išsikišimus įstatykite į angas. (8 pav.)
- Tvirtai prisukite viršnélę. Neperveržkite (9 pav.)
- Suformuokite cilindro formos kamuoliukus įdarui (10 pav.)
- Formuokite „kibbe“, kaip parodyta toliau, ir kepkitė dideliame garų kiekyje.



PRIEDAS DEŠROMS KIMŠTI (žr. 11 pav.)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ISARDYMAS

- Įsitikinkite, kad motoras visiškai sustojo.
- Kištuką ištraukite iš maitinimo tinklo lizdo.
- Išardykykite atvirkštine surinkimo tvarka.

VALYMAS

- Išimkite mėsą ir kt.
- Visas dalis nuplaukite šiltu muilinu vandeniu.
- Balinimo tirpalas, kuriame yra chloro, nuo aluminium paviršių nuvalo spalvos pasikeitimus.
- Motoro korpuso nemerkite į vandenį, o tik nuvalykite drėgnū audiniu.
- Skiedikliai į benzinas paketinėja prietaiso spalvą.
- Visas pjaunančias dalis valykite aliejue suvilgytu audiniu.

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa: 220-240V, 50Hz
Bendras pareikalaujamas galingumas: 600W, 1200W maks.

TOCĂTOR DE CARNE

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

DESCRIEIRE (fig. 1)

- 1. Buton On/O/R (Pornire/Oprire/Revers)
- 2. Buton de blocare
- 3. Orificiu de prindere a capului
- 4. Canal de alimentare
- 5. Suport pentru încărcare
- 6. Presă
- 7. Spirală
- 8. Cuțit
- 9. Disc cu orificii (sită fină)
- 10. Disc cu orificii (sită medie)
- 11. Disc cu orificii (sită mare)
- 12. Inel de fixare
- 13. Accesoriu pentru kibbeh
- 14. Dispozitiv de umplere cârnați
- 15. Corp

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

- Exclusiv pentru uz casnic. A nu se folosi în aplicații industriale.
- A se scoate din priză în caz de montare și demontare a unității.
- Se impune o supraveghere atentă când orice aparat este folosit în apropierea copiilor.
- Când transportați unitatea, nu omiteți să susțineți ansamblul canal cu o mână și butonul posterior cu cealaltă mână. Nu transportați unitatea apucând-o de suportul pentru încărcare sau de ansamblul de alimentare.
- Nu montați cuțitul și discul cu orificii când folosiți accesoriu pentru kibbeh.
- Funcționarea continuă a tocătorului de carne încărcat nu trebuie să depășească 10-15 minute, lăsând apoi un interval de 10 minute pentru răcirea motorului.
- Pentru a evita înfundarea, nu forțați unitatea prin presiuni de încărcare excesive.
- Se interzice înlocuirea componentelor și repararea unității pe cont propriu.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Verificați dacă tensiunea indicată pe eticheta descriptivă corespunde tensiunii de rețea din casa dumneavoastră.
- Spălați toate piesele (cu excepția corpului) în apă caldă cu săpun.
- Înainte de branșare, asigurați-vă că întrerupătorul de Pornire/Oprire/Revers este în poziția „0” (Oprire).
- Când motorul se activează, nu porniți.
- Se interzice înlocuirea componentelor și repararea unității pe cont propriu.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MONTARE

- Apăsați butonul de blocare, țineți canalul de alimentare și introduceți-l în orificiu (când introduceți, aveți grijă ca înclinarea canalului să respecte sensul săgeții de deasupra), apoi roțiți canalul în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa bine. (fig. 2)
- Introduceți spirala în canal, cu capătul proeminent înainte și roțiți pentru a introduce șurubul ușor, până când se fixează în carcasa motorului (fig. 3).
- Fixați cuțitul pe axul spiralei cu lamele spre față, conform indicațiilor din imagine. Dacă nu este fixat corespunzător, carne nu va fi tocata (fig. 4).
- Fixați discul cu orificii dorit lângă cuțit, în aşa fel încât să se îmbine cu proeminențele din locaș (fig. 5).
- Însurubați ferm inelul de fixare. Nu forțați strângerea (fig. 6).
- Așezați suportul de încărcare pe canal și fixați-l în poziția de lucru.
- Plasați unitatea pe o suprafață stabilă.
- Aerisirea părților inferioare și laterale ale carcasei motorului nu trebuie să fie obstrucționată.

TOCAREA CĂRNII

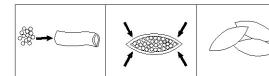
- Tăiați toate alimentele în bucăți care să poată încăpea ușor în pâlnia suportului.
- Branșați unitatea la alimentare și porniți-o.
- Introduceți alimentele în suportul de încărcare. Nu folosiți decât presa (fig. 7).
- După utilizare, oprîți unitatea și deconectați-o de la sursa de alimentare.

FUNCȚIA REVERS

- În caz de blocare, oprîți aparatul prin apăsarea butonului ON/O/R în poziția „R”.
- Spirala se va rota în direcția opusă, iar canalul se va goli.
- Dacă nu obțineți rezultate, oprîți unitatea și curățați-o

PREPARAREA DE KIBBEH

- Mărunții carne de trei ori și amestecați toate ingredientele într-un castron. Folosind mai multă carne și mai puțină făină pentru foiae, veți obține o consistență și un gust mai bun.
- Tocați amestecul de trei ori.
- Demontați în ordinea inversă a pașilor de montare, de la 5 la 3, pentru a desface discul de tăiere și cuțitul.
- Fixați ambele accesorii de kibbeh A și B pe axul șurubului de alimentare, îmbinându-le în proeminențele din locașuri. (fig. 8)
- Însurubați capacul până la capăt. Nu forțați strângerea (fig. 9).
- Preparați ruloul (fig. 10)
- Modelați chebele conform ilustrației de mai jos și prăjiți la friteuză.



DISPOZITIV DE UMLERE CÂRNAȚI (v. fig. 11)

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

DEMONTARE

- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Decupați fișa de la priză.
- Demontați în ordinea inversă a pașilor de montare.

CURĂȚARE

- Îndepărtați resturile de carne etc.
- Spălați fiecare piesă în apă caldă cu săpun.
- Un înălbitor cu clor va decolora suprafețele din aluminiu.
- Nu scufundați carcasa motorului în apă; este suficient să o ștergeți cu o cârpă umedă.
- Diluantii și benzina vor fisura sau vor schimba culoarea unității.
- Ștergeți toate componentele de tăiere cu o cârpă înmuiață în ulei vegetal.

DATE TEHNICE

Curent nominal: 220-240V, 50Hz
Putere electrică totală: 600W, 1200W max.

МЕСОМЕЛАЧКА ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ОПИСАНИЕ (фиг. 1)

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. бутона за включване/изключване/
връщане | 8. режещо острине |
| 2. бутона за заключване | 9. режеща плоча (фина) |
| 3. вход за главата | 10. режеща плоча (средна) |
| 4. глава | 11. режеща плоча (голяма) |
| 5. мачкаща плоча | 12. фиксиращ пръстен |
| 6. бутало за храната | 13. приставка за кибе |
| 7. дрелка | 14. приставка за наденички |
| | 15. основа |

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Само за домашна употреба Не употребявайте в промишлеността
- Изключете от контакта, когато сглобявате и разглобявате уреда
- Когато уред се използва в близост до деца е необходимо близко наблюдение
- При пренасяне на уреда, дръжте главата с едната ръка и задното копче с другата. Не пренасяйте уреда държейки мачкащата плоча или главата
- Не фиксирайте режещото острине и режещата плоча, когато ползвате приставката за едро мелене
- При дълга постоянна употреба на мелачката, трябва да се правят 10 минутни паузи за охлаждане на мотора на всеки 10-15 минути работа.
- За да избегнете задръстване, не употребявайте излишен натиск при мелене.
- Никога не опитвайте да смените частите или да поправите уреда сами.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Проверете дали напрежението на етикета съответства на това във Вашия дом.
- Измийте всички части (без основата) с топла вода и сапун.
- Преди да включите, проверете дали бутона за On/O/R (включване/изключване/връщане) е на "0" (изключено).
- Когато се активира мотора, не включвате.
- Никога не опитвайте да смените частите или да поправите уреда сами.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

СГЛОБЯВАНЕ

- Натиснете затягания бутона, задръжте главата и я вкарайте във входа (когато вкарвате, моля, внимавайте, тя трябва да е наклонена според стрелчика на върха), после завъртете главата обратно на часовника, за да може да се затегне здраво. (фиг. 2)
- Сложете дрелката в главата, първо дългия край, и завъртете леко, за да се намести в кожуха на мотора (фиг. 3)
- Поставете режещото острине в отвора на дрелката с острието напред, както е показано. Ако не се постави правилно, месото няма да се смeli. (фиг.4)
- Поставете желаната режеща плоча до режещото острине, намествайки издатините в отвора. (фиг. 5)
- Завийте здраво фиксирация пръстен. Не стягайте прекалено много (фиг. 6)
- Поставете мачкащата плоча върху главата и я наместете.
- Поставете уреда на стабилно място.
- Отворите за въздух на дъното и отстрани на кожуха на мотора трябва да се оставят свободни и деблокирани.

МЕЛЕНЕ НА МЕСО

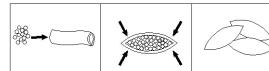
- Нарежете всички храни на парчета, за да влизат лесно в отвора за мачкане.
- Включете уреда в контакта и го пуснете.
- Слагайте храните в мачкащата плоча. За плочата използвайте само буталото захрана (фиг. 7)
- След употреба, изключете уреда и го спрете от тока.

ФУНКЦИЯ ЗА ВРЪЩАНЕ

- В случай на задръстване, изключете уреда натискайки бутона ON/O/R на „R“.
- Дрелката ще се завърти в обратна посока, и главата ще се изпразни.
- Ако не се получи, изключете уреда и го почистете.

РЕЦЕПТА ЗА КИБЕ

- Смелете месото три пъти и смесете всички подправки в купа. Повече месо и помалко брашно за външното покритие създават по-добри консистенция и вкус.
- Смелете сместа три пъти.
- Разглобете като следвате стъпки 3-5 по сглобяването в обратен ред, за да свалите режещите острине и плоча.
- Сложете приставките за кибе A и B заедно в подаващия отвор, намествайки издатините в отвора. (фиг. 8)
- Завийте капака, докато се стегне. Не стягайте прекалено много (фиг. 9)
- Направете цилиндрично покритие. (фиг. 10)
- Направете кибе, както е показано по-долу и опържете.



ПРИСТАВКА ЗА НАДЕНИЧКИ (вижте фиг. 11)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Проверете дали моторът е спрял напълно.
- Изключете кабела от контакта.
- Разглобете като следвате стъпките по сглобяване в обратен ред.

ПОЧИСТВАНЕ

- Отстранете месото и други
- Измийте всяка част с топла вода и сапун.
- Избелващ разтвор с хлор ще обезцвети алюминиевите повърхности.
- Не потапяйте кожуха на мотора във вода, само го избръшете с влажна кърпа.
- Петрол и препарати ще напукат или променят цвета на уреда.
- Избръшете всички режещи части с кърпа напоена с растително масло.

ПАРАМЕТРИ

Производителност: 220-240V, 50Hz
Общ разход на ел.енергия: 600W, 1200W макс.

М'ЯСОРУБКА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ДЕТАЛЕЙ (див. 1)

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Перемикач On/Off/Reverse
(Увімк/Вимк/Назад) | 8. Ніж |
| 2. Блокуюча кнопка | 9. Ріжуча пластина (тонка) |
| 3. Вхід для головки | 10. Ріжуча пластина (середня) |
| 4. Головка | 11. Ріжуча пластина (велика) |
| 5. Ковшик | 12. Фіксуюче кільце |
| 6. Штовхач | 13. Приладдя для кебабу |
| 7. Змійка | 14. Ковбасне приладдя |
| | 15. Корпус |

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Використовуйте тільки вдома. Не використовуйте в промислових цілях.
- При збиранні та розбиранні приладу, відключіть його від електричної розетки.
- Якщо прилад використовується поблизу дітей, нагляд за ними є необхідним.
- При перенесенні приладу, тримайте головку однією рукою, а нижню частину іншою. Не несіть прилад, тримаючись за ковшик чи головку.
- Не встановлюйте ніж чи ріжучу пластину при використанні приладдя для кебабу.
- Після кожних 10-15 хвилин безперервного використання м'ясорубки, необхідно робити перерви тривалістю 10 хвилин з метою охолодження двигуна.
- Щоб запобігти блокуванню роботи приладу, не натискайте надто на прилад під час його роботи.
- Не слід замінювати деталі чи ремонтувати прилад самотужки.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перевірте, чи рівень напруги, вказаний на приладі, відповідає рівневі напруги в вашому домі.
- Вимийте всі деталі (за винятком корпуса) в теплій мильній воді.
- Перед підключенням перемикач On/Off/R повинен знаходитись у позиції „0“.
- Якщо двигун розпочинає працювати, не вмикайте прилад.
- Не слід замінювати деталі чи ремонтувати прилад самотужки.

ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

ЗБИРАННЯ

- Натисніть кнопку закріплення та, тримаючи головку, вставте її у відверті для головки (при цьому, спідкуйте, щоб головка заходила по схемі, вказаній стрілкою). Порухайте головкою проти годинникової стрілки, щоб міцно її закріпити. (мал. 2)
- Помістіть змійку в головку, спочатку довгий кінець, та покрутіть, щоб вона добре прикріпилася до блоку двигуна (мал. 3).
- Помістіть ніж на рукоятку змійки лезом до переду, як вказано на малюнку. Якщо це встановити неправильно, то м'ясо не буде перемелюватись (мал. 4).
- Помістіть необхідну ріжучу пластину на ніж, відповідно до виступів в пазі (мал. 5).
- Міцно закрутіть фіксуюче кільце. Не закручуйте надто сильно (мал. 6).
- Помістіть ковшик на головку та відповідно зафіксуйте.
- Розмістіть прилад на твердій поверхні.
- Отвір для повітря внизу приладу та сторона блоку двигуна не повинні бути заблокованими.

МЕЛЕННЯ М'ЯСА

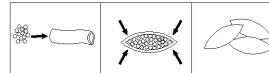
- Поріжте їжу на частини, які б легко заходили в отвір ковшика.
- Вставте штепсель приладу в розетку та увімкніть прилад.
- Помістіть їжу в ковшик. При цьому використовуйте штовхач (мал. 7).
- Після використання, увімкніть прилад та відключіть його від електричної розетки.

ФУНКЦІЯ ЗВОРОТНОГО ХОДУ

- Якщо продукт застряне, увімкніть прилад, перевівши перемикач ON/O/R у положення „R“.
- Змійка буде обертатись в зворотному напрямку, а головка очиститься від блокуючої їжі.
- Якщо це не допомагає, слід увімкнути прилад та почистити його.

ПРИГОТОВУВАННЯ КЕБАБ

- Перемеліть м'ясо три рази та змішайте всі складники у посудині. При додаванні більшої кількості м'яса та меншої кількості борошна, ви значно покращите консистенцію та смак.
- Перемеліть суміш три рази.
- Розберіть прилад, повторюючи кроки 5-3 зі схеми збирання, щоб зняти ріжучу пластину та ніж.
- Помістіть приладдя для кебабу А та В на рукоятку гвинта, відповідно до виступів в пазах. (мал. 8)
- Туго закрутіть заглушку. Не закручуйте надто сильно (мал. 9).
- Зробіть циліндричний вихід (мал. 10).
- Пригответе кебаб за нижче вказанім способом та добре підсмажте.



КОВБАСНЕ ПРИЛАДДЯ (див. мал. 11)

ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

РОЗБИРАННЯ

- Впевніться, що двигун повністю припинив роботу.
- Відключіть шнур живлення від електричної розетки.
- Розберіть прилад за кроками, вказаними в розділі «Збирання» в зворотному порядку.

ЧИЩЕННЯ

- Усуньте залишки м'яса тощо.
- Кожну деталь слід мити в теплій мильній воді.
- Відбілюючи розчини, які містять хлор, знебарвлять алюмінієві поверхні.
- Не занурюйте блок двигуна у воду, а витираєте його вологою тканиною.
- Розчинники та бензин пошкодять забарвленню приладу.
- Всі ріжучі деталі слід витирати тканиною, змоченою в кухонній олії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 220-240В, 50Гц
Електрична напруга: 600Вт, 1200Вт макс.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕОБМЕЖЕНИЙ

HACHOIR À VIANDE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION (fig. 1)

- 1. Interrupteur Marche/Arrêt/Reverse
- 2. Bouton de verrouillage
- 3. Orifice avec arbre d'entraînement
- 4. Boîtier du hachoir
- 5. Plateau de remplissage
- 6. Pousoir d'aliments
- 7. Vis sans fin
- 8. Couteau en croix
- 9. Disque à trous fins
- 10. Disque à trous moyens
- 11. Disque à trous gros
- 12. Bague de fermeture
- 13. Adaptateur à Kebbe
- 14. Entonnoir à saucisses
- 15. Corps principal

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

- Usage domestique seulement N'est pas destiné à un usage industriel
- Débrancher lors de montage ou de démontage de l'unité.
- Plus grande surveillance lorsque l'appareil est utilisé à côté des enfants.
- Lors de port de l'unité, utiliser une main pour prendre le boîtier du hachoir et l'autre pour le corps de l'unité. Ne pas porter l'unité par le plateau de remplissage ou le boîtier du hachoir.
- N'utiliser ni couteau ni disque lors de l'utilisation des adaptateurs à Kebbe.
- L'utilisation continue du hachoir à viande ne doit pas dépasser les 10-15 minutes avec des intervalles de repos de 10 minutes pour le refroidissement du moteur.
- Ne pas forcer sur l'appareil pour éviter tout bourrage.
- N'essayer jamais de remplacer des pièces de rechange ou réparer l'unité par vous-même.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
- Nettoyer toutes les composantes (à l'exception du corps principal) à l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher l'appareil s'assurer que l'interrupteur de mise en marche est en position »0« (Arrêt).
- Ne pas mettre en »Marche« lorsque le moteur tourne.
- N'essayer jamais de remplacer des pièces de rechange ou réparer l'unité par vous-même.

MODE D'UTILISATION

MONTAGE

- Appuyez sur le bouton de fixation, tenez la tête et insérez-la dans l'admission (en insérant veuillez faire attention que la tête soit inclinée dans le sens de la flèche indiquée sur le dessus), puis déplacez la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de sorte que la tête soit attachée solidement. (fig. 2)
- Placer la vis sans fin dans le boîtier du hachoir, l'extrémité longue en premier, et la tourner légèrement jusqu'à ce quelle soit fixée dans le bloc moteur (fig. 3).
- Placer le couteau dans l'arbre de la vis sans fin, les lames face à l'avant comme illustré. Si le couteau n'est pas bien mis en place, la viande ne sera pas hachée (fig. 4).
- Poser le disque souhaité sur le couteau, les tenons d'arrêt doivent être introduits exactement dans les encoches prévues (fig. 5).
- Visser fermement la bague de fermeture. Ne pas serrer trop fort (fig. 6).
- Positionner le plateau de remplissage sur le boîtier du hachoir.
- Placer l'appareil sur une surface stable
- Les fentes d'aération situées en bas et sur les côtés du bloc moteur ne doivent pas être obstruées.

HACHAGE DE LA VIANDE

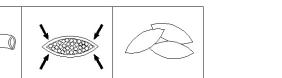
- Couper les aliments en morceaux de dimension adaptée pour qu'ils puissent être introduits dans la tubulure de remplissage.
- Branchez l'appareil, et mettez le commutateur rotatif ON (marche).
- Remplir les aliments dans la tubulure. N'utiliser que le pousoir (fig. 7).
- Après utilisation, arrêter l'appareil et débrancher la prise.

FONCTION REVERSE

- En cas de blocage, éteignez l'appareil en mettant le commutateur rotatif ON/O/R sur la position »R« (reverse).
- La vis sans fin tournera dans le sens opposé et le boîtier du hachoir sera vidé.
- Si ça ne marche pas, arrêter et nettoyer l'appareil.

PREPARATION DE KEBBE

- Hacher la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol Plus de viande et moins de farine donne plus de consistance et un meilleur goût.
- Hacher le mélange trois fois.
- Démonter en inversant les étapes de montage 5-3 en retirant le disque de trous et le couteau.
- Monter les adaptateurs à kebbe A et B ensemble, les tenons d'arrêt doivent être introduits exactement dans les encoches prévues. (fig. 8)
- Visser la bague de fermeture. Ne pas serrer trop fort (fig. 9).
- Faire des baguettes cylindriques (fig. 10).
- Faire des formes comme illustré en bas, faire frire longtemps.



ENTONNOIR À SAUCISSES (voir fig. 11)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DEMONTAGE

- Attendre l'arrêt complet du moteur.
- Débrancher la prise du secteur.
- Démonter en inversant les étapes de montage.

NETTOYAGE

- Enlever la viande, etc.
- Nettoyer chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.
- Une solution contenant de l'eau de javel décoloré les surfaces en aluminium.
- N'immerger pas le bloc moteur dans l'eau, ne le nettoyer qu'avec un chiffon humidifié.
- Les diluants et l'essence causent des fissures et décolorent l'appareil.
- Nettoyer les pièces de coupe avec un chiffon humidifié d'huile végétale.

SPECIFICATIONS

Tension : 220-240V, 50Hz
Puissance électrique déployée : 600W, 1200W max.

