

INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	MEAT GRINDER.....	6
RUS	МЯСОРУБКА.....	7
UA	М'ЯСОРУБКА.....	9
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ.....	11
EST	NAKKLIHAMASIN.....	13
LV	GAĻAS MAŠĪNA.....	15
LT	MĖSMALĖ.....	17
H	HÚSDARÁLÓ.....	18
RO	MAȘINĂ DE TOCAT.....	20
PL	MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA.....	22



www.scarlett.ru



UA.TR.010

EAC

GB DESCRIPTION

1. On/O/R switch (ON/OFF/REVERS)
2. Head
3. Hopper plate
4. Food pusher
5. Snake
6. Cutting blade
7. Cutting plate (fine holes) 5 mm
8. Fixing ring
9. Body
10. Head stopper
11. Kebbe attachment
12. Sausage attachment
13. Juicer attachment for tomato, fruits and berries:
 - a. Juice tray with juice spout
 - b. Regulator screw of juice level
 - c. Housing of tomato juicer attachment
 - d. Cover of housing
 - e. Carcass with holes

UA ОПИС

1. Вимикач ON/O/R
2. Завантажувальна горловина
3. Завантажувальний лоток
4. Штовхальник
5. Металевий шнек
6. Ніж
7. Решітка з отворами 5 мм
8. Кільцева гайка
9. Корпус електродвигуна
10. Фіксатор знімного блоку м'ясорубки
11. Насадка кеббе
12. Насадка для готування домашньої ковбаси
13. Насадка-соковитискач для ягід, фруктів та томатів:
 - a. Лоток для соку зі зливним носиком
 - b. Гвинт-регулятор рівня соку
 - c. Корпус насадки-соковитискача
 - d. Кришка корпусу
 - e. Каркас з отворами

EST KIRJELDUS

1. Lüliti ON/O/R
2. Ettesöötistoru
3. Laadimislett
4. Lükkur
5. Metalltigu
6. Nuga
7. Väikeste aukudega võre 5 mm
8. Rõngasmutter
9. Elektrimootori korpus
10. Eemaldatava ploki fiksaator
11. Kebbe – otsik
12. Otsik koduse vorsti valmistamiseks
13. Otsik mahla pressimiseks marjadest, puuviljadest ja tomatitest:
 - a. Valamistilaga mahlarenn
 - b. Mahla taseme reguleerimiskruvi
 - c. Mahlapressi korpus
 - d. Korpuse kaas
 - e. Avadega karkass

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Выключатель ON/O/R (ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС)
2. Загрузочная горловина
3. Загрузочный лоток
4. Толкатель
5. Металлический шнек
6. Нож
7. Решетка с отверстиями 5 мм
8. Кольцевая гайка
9. Корпус электродвигателя
10. Фиксатор съемного блока мясорубки
11. Насадка кеббе
12. Насадка для приготовления домашней колбасы
13. Насадка – соковыжималка для приготовления сока из томатов, ягод и мягких фруктов.:
 - a. Лоток для сока со сливным носиком
 - b. Винт-регулятор уровня сока
 - c. Корпус насадки-соковыжималки
 - d. Крышка корпуса
 - e. Каркас с отверстиями

KZ СИПАТТАМА

1. Ажыратқыш ON/O/R
2. Салатын өңдіршек
3. Ет салынатын науа
4. Итергіш
5. Металлдық шнек
6. Пышақ
7. Ұсақ тесікшелі тор 5 мм
8. Айналмалы гайка
9. Электр қозғалтқышы корпусы
10. Ет тартқыш алмалы-салмалы блогінің бекіткіші
11. Кеббе саптамасы
12. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
13. Жидек, жеміс және томаттарға арналған саптама-шырынсыққыш:
 - a. Ағызу тұмсығы бар шырынға арналған науа
 - b. Шырын деңгейінің бұранда-реттегіші
 - c. Саптама-шырынсыққыштың корпусы
 - d. Корпустың қақпасы
 - e. Тесіктері бар қаңқа

LV APRAKSTS

1. Slēdzis ON/O/R
2. Pildīšanas atvērums
3. Iekraušanas paplāte
4. Stampa
5. Metāliskais gliemezis
6. Nazis
7. Režģis ar maziem atvērumiem 5 mm
8. Gredzena uzgrieznis
9. Elektrodzinēja korpuss
10. Gaļas mašīnas noņemamā bloka fiksators
11. Uzgalis kebbe
12. Uzgalis mājas desu gatavošanai
13. Uzliktnis-sulu spiede ogām, augļiem un tomātiem:
 - a. Sulas tekne ar snīpīti
 - b. Sulas līmeņa regulēšanas skrūve
 - c. Uzliktna-sulu spiedes korpuss
 - d. Korpusa vāks
 - e. Karkass ar atverēm

LT APRAŠYMAS

1. Jungiklis ON/O/R
2. Įkrovimo anga
3. Įkrovimo lovelis
4. Stūmiklis
5. Metalinis sraigtas
6. Peilis
7. Smulkaus malimo grotelės 5 mm
8. Žiedinė veržlė
9. Elektros variklio korpusas
10. Mėsmales nuimamojo bloko fiksatorius
11. Antgalis kebbe
12. Antgalis dešrelių gamybai
13. Uogu, vaisių ir pomidorų antgalis-sulčiaspaudė:
 - a. Sulčių latakas su išleidžiama nosele
 - b. Sulčių lygio varžtas-regulatorius
 - c. Antgalio-sulčiaspaudės korpusas
 - d. Korpuso dangtis
 - e. Karkasas su angomis

RO DETALII PRODUS

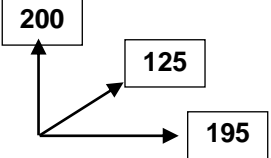
1. Întrerupător ON/O/R
2. Gura de alimentare
3. Jgheab de alimentare
4. Împingător
5. Şurub de metal
6. Cuţit
7. Grilă cu găuri mini 5mm
8. Piuliţă inelară
9. Corpul motorului
10. Fixatorul blocului detaşabil al maşinii de tocat carne
11. Antgalis kebbe
12. Antgalis dešrelių gamybai
13. Accesoriu-storcător pentru pomsuore, fructe și roşii:
 - a. Tavă pentru suc cu gură de scurgere
 - b. Şurub-regulator pentru nivelul sucului
 - c. Carcasa accesoriului-storcător
 - d. Capacul carcasei
 - e. Cadru cu găuri

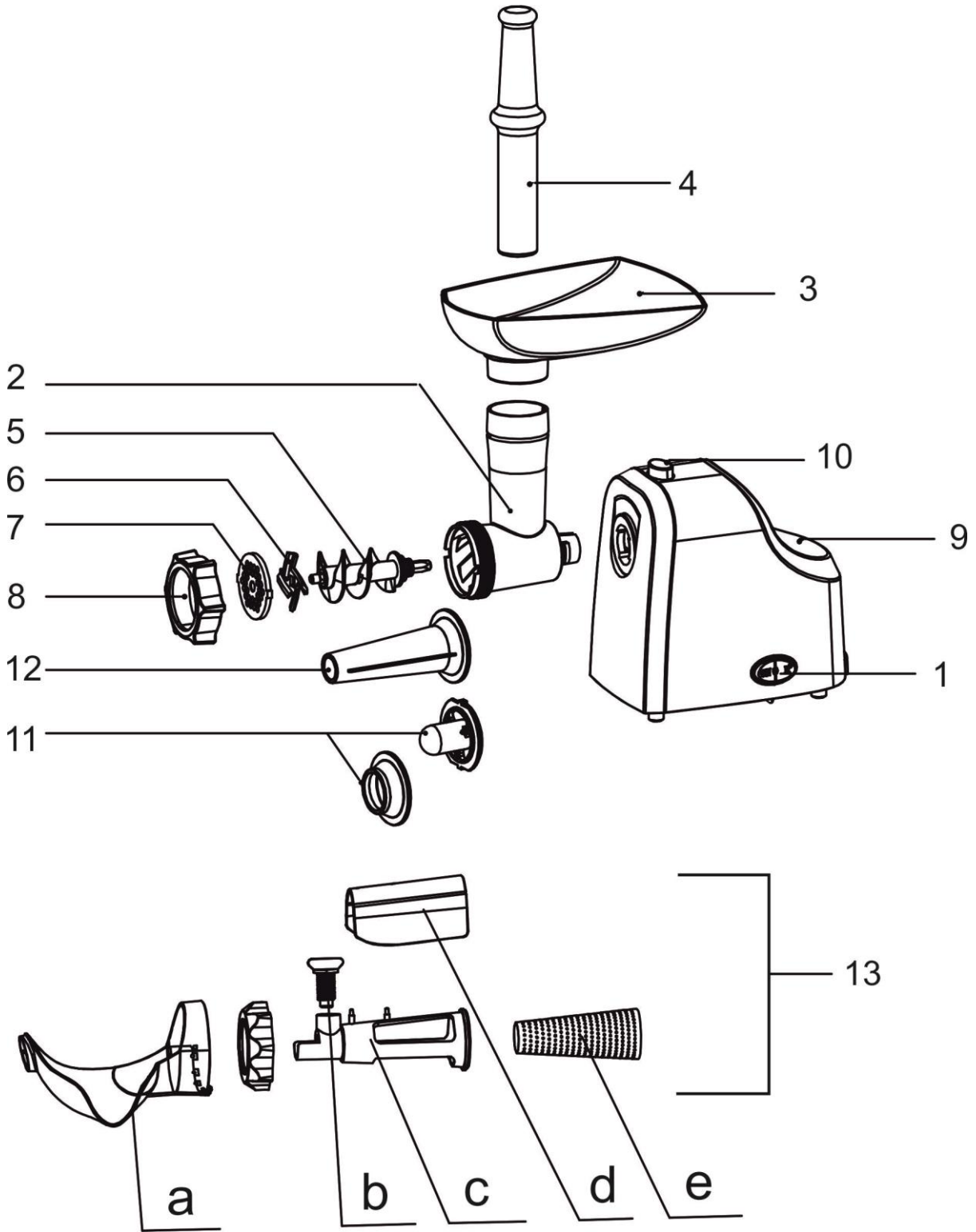
H LEÍRÁS

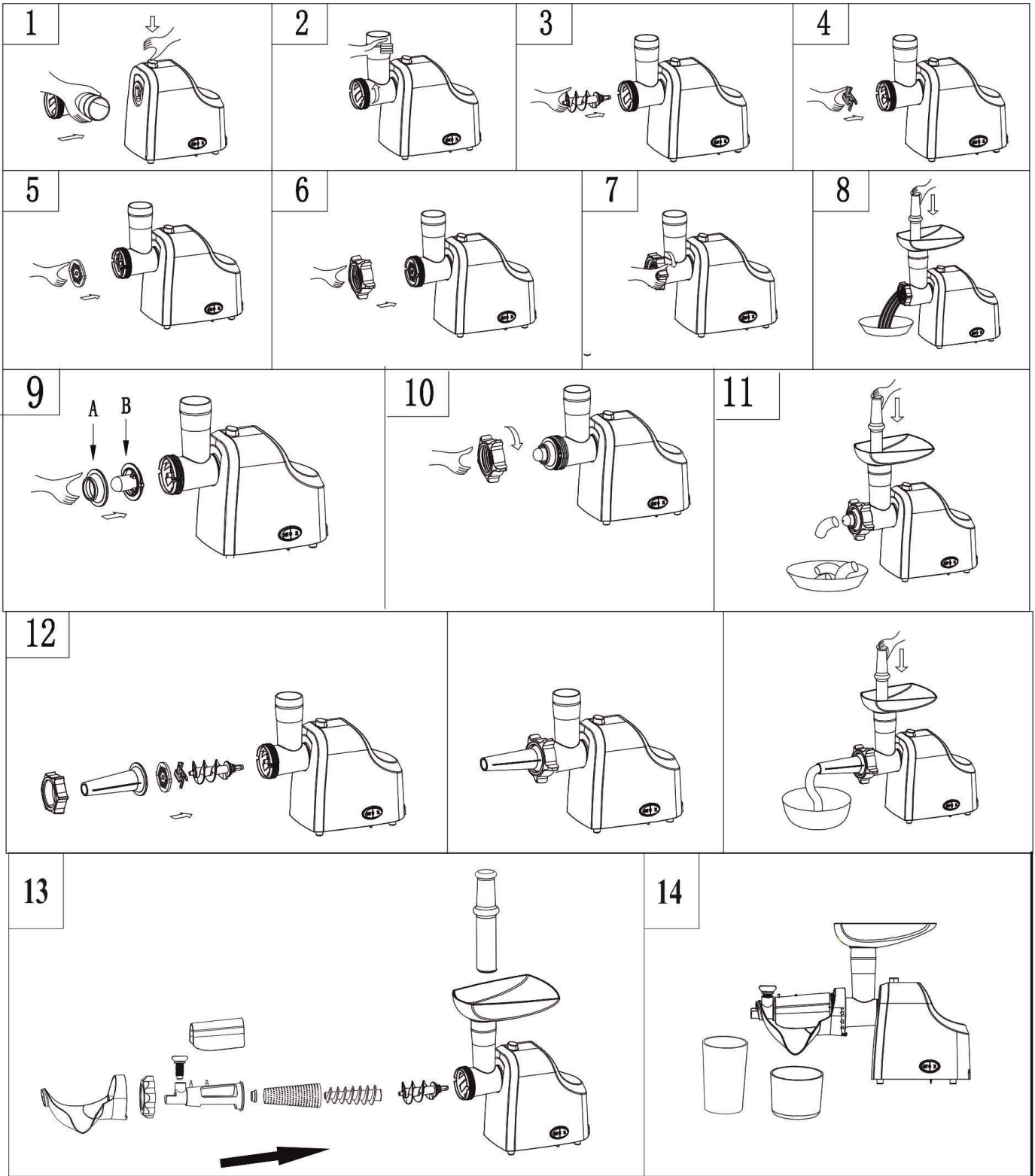
1. Főkapcsoló ON/O/R
2. Adagolótorok
3. Adagolótartály
4. Tolórúd
5. Fém csigacsavar
6. Kés
7. Kislyukú rács 5 mm
8. Gyűrűs csavaranya
9. Motorház
10. A levehető húsdarálóblokk rögzítője
11. Kebbe tartozék
12. Házikolbász elkészítéséhez használt tartozék
13. Gyümölcsprés fejrész erdei és kerti gyümölcsök, paradicsom számára:
 - a. Kifolyó tálca
 - b. Гуьмцлсслй-шзбдлыоуу csavar
 - c. Gyümölcsprés fejrész teste
 - d. A készüléktest fedele
 - e. Кърпалакъ szita

PL BUDOWA WYROBU

1. Przełącznik ON/O/R (WŁ./WYŁ./NAWRÓT)
2. Gardziel załadowcza
3. Misa załadowcza
4. Popychacz
5. Ślimak metalowy
6. Nożyk
7. Sitko z otworami 5 mm
8. Nakrętka pierścieniowa
9. Obudowa silnika elektrycznego
10. Ustalacz zdejmowanego zespołu mielącego maszynki do mięsa
11. Nasadka do wyrobu kibbeh
12. Nasadka do przygotowania domowej kiełbasy
13. Przystawka do wyciskania jagód, owoców i pomidorów:
 - a. Tacka na sok z wylewką
 - b. Śruba regulująca poziom soku
 - c. Obudowa przystawki do wyciskania
 - d. Pokrywa obudowy
 - e. Szkielet z otworami

<p>220-240V~ 50Hz Класс защиты II</p>	<p>Nominal Power 300 W Номинальная мощность 300 Вт Max. Power 1800 W Макс. Мощность 1800 Вт</p>	<p>2.0 /2.5 kg</p>	<p>mm</p>  <p>A diagram showing three dimensions in millimeters. A vertical dimension of 200 mm is shown on the left. A horizontal dimension of 195 mm is shown at the bottom. A diagonal dimension of 125 mm is shown connecting the top-left corner to the bottom-right corner.</p>
---	---	---------------------------	---





CB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully before connecting your device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your house.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
 - kitchen area for the staff of shops, offices and the other industrial places
 - farm houses
 - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Do not use outdoors or in damp area.
- **Do not disassemble the appliance when it is plugged to the power supply.** Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids. If it has happened, unplug it immediately and check in service center.
- The appliance is not intended for use for physically, sensory or mental disabled person (including children) or for person with lack of life experience or knowledge, if only they are under supervision or have been instructed about the use of the unit by responsible person.
- Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- In case of power cord is damaged, its replacement should be done by the manufacture or service department or the other high-skill person to avoid any danger.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
- Do not place the appliance near gas or electric oven or store at heated surface.
- Avoid contacting with moving parts.
- The blades are very sharp, so handle them with care.
- Do not push products into the appliance with fingers while it is in operation. If food becomes lodged in the feeder tube, use the pusher to push it down. If this doesn't work, turn the motor off, unplug the unit, and then disassemble the appliance to remove remaining food.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kebbe attachment.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, ginger or other products with hard fiber.

- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- **Do not run the meat grinder continuously for longer than 7 minutes.** Turn the unit off and let it rest for at least 7 minutes to cool down the motor, otherwise the motor may be damaged.
- Be sure to turn the appliance off after each use. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not overload the appliance with products.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Manufacturing date is indicated on the unit and/or on packing as well as in accompanying documents in the following format XX.XXXX where first two figures XX is the month of production, and following four figures XXXX is the year of production.

BEFORE THE FIRST USE

- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the appliance is switched off.

INSTRUCTION FOR USING

ASSEMBLING

- Place the head tightly onto the head inlet.
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing.
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots. If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Screw the fixing ring tightly. Do not overtighten.
- Place the feed tray on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm surface.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

PROCESSING MEAT

- Cut the meat into pieces so that they easily fit the throat.
- Plug the meat grinder in and set the switch to the ON position.
- Place the meat on the hopper tray and feed it into the meat grinder little by little with the pusher.
- After finishing work switch off the meat grinder and unplug it from outlet.

MAKING KEBBE

- Kebbe is a traditional Middle Eastern dish. It is usually prepared of lamb and bulgur minced together to smooth paste. Paste is formed to hollow tubes, stuffed with mixture of meat and spices and then deep-fried.
- Feed the prepared minced meat through the kebbemaker.
- Cut the resulting tube into cylinders of desired length.
- Stuff the cylinders with filling and seal the ends.
- Deep-fry kebbe.

MAKING SAUSAGES

- Put the sausage skin in warm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.

- Put the minced meat in the tray. To fill the skin push the meat into the cutter housing.
- If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

TOMATO, FRUITS AND BERRIES JUICER ATTACHMENT.

- Insert the screw to the meat grinder block as described above.
- Insert the carcass with holes into the housing of tomato juicer attachment. Install it on the screw.
- Twist on the nut to the socket of meat grinder.
- Twist on the juice tray of tomato juicer attachment to the socket of meat grinder.
- Turn the regulator screw to the hole for the screw approximately halfway.
- NOTE: when processing the berries containing a large number of grains (red and black currants, raspberries, blackberries), it is recommended to raise the regulator screw so that the grains could easily pass and do not clog the holes of carcass.
- Once the tomato juicer attachment is installed you can begin to prepare the juice.
- NOTE: When making fruit juice with large seeds (cherry, plum, etc.), it is necessary to remove the seeds firstly.
- Turn on the meat grinder as described above.
- Pass the slices of fruits or vegetables with the pusher into the meat grinder tray.
- The end juice will drain down the spout of tomato juicers attachment's tray, and the pulp will go from the hole at the end of the attachment.
- NOTE: If the pulp does not go through this hole, then twist up the regulator screw. Thus, you will increase the width of the gap which the pulp goes through.
- If juice collects in the feeding tube, use Reverse mode.

REVERSE MODE

- If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it from the outlet set the switch to the R position.
- The feed screw will start rotating in the opposite direction and push out jammed food.
- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the assembling steps.

CLEANING

- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- Do not use abrasives, chlorine containing substances or organic solvents.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- **The metal parts of the mincing machine are not to be washed in the dishwasher!**
- **Do not wash all metal parts with hot water which temperature above 50°C. Bcs it will be accelerate metal parts oxidation.**
- **After washing pls use dry dishcloth clean the metal parts.**

- **If the meat grinder won't be use for a long time, pls wipe all the metal parts by vegetable oil-wet dishcloth.**

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance; let it entirely cool.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Keep the appliance in a dry cool place.



- The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass to special receiving point.
- For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.
- Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломки при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- Не использовать вне помещений или в условиях повышенной влажности.
- **Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети.** Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите забившиеся места.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
- При использовании насадки кеббе не устанавливайте нож и решетку.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- **Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 7 минут с обязательным перерывом не менее 7 минут.**
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступать к разборке устройства.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Прибор предназначен для приготовления фарша из мяса, птицы или рыбы.
- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.

- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

РАБОТА

СБОРКА

- Вставьте блок мясорубки в гнездо на корпусе.
- Вставьте в блок мясорубки шнек длинным концом и поворачивайте его до тех пор, пока он не встанет на место.
- Наденьте на шнек сначала нож, а затем решетку так, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока мясорубки, а режущие кромки ножа плотно прилегли к ее плоскости, иначе мясо не будет перемалываться.
- Затяните (не перетягивая) кольцевую гайку.
- Установите на загрузочную горловину мясорубки лоток для продуктов.
- Поставьте мясорубку на ровную поверхность.
- Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой панелях.

ОБРАБОТКА МЯСА

- Порезьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и переключите выключатель в положение ON.
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы и перед установкой других насадок выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Кеббе – это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начинают их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.
- Пропустите заранее приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе.
- Порезьте получившуюся полу трубку на кусочки желаемой длины.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы.
- Обжарьте кеббе в масле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

- Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасы.
- Поместите измельченное мясо в лоток. Наполните оболочку, мягко проталкивая мясо в горловину с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

НАСАДКА – СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОКА ИЗ ТОМАТОВ, ЯГОД И МЯГКИХ ФРУКТОВ.

- Вставьте шнек в блок мясорубки, как было описано выше.
- Вставьте каркас с отверстиями в корпус насадки-соковыжималки. Установите их на шнек.
- Накрутите гайку на гнездо мясорубки.
- Накрутите лоток насадки-соковыжималки на гнездо мясорубки.
- Закрутите винт-регулятор в отверстие для винта примерно до половины.
- ПРИМЕЧАНИЕ: при переработке ягод, содержащих большое количество зерен (красная и черная смородина, малина, ежевика),

рекомендується винт-регулятор піднімати вгору, щоб зерна легко проходили і не забивали отвори каркаса.

- Після того, як насадка встановлена, можна приступати до приготування соку.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** При приготуванні соку з фруктів з крупними кісточками (вишня, слива і др.) попередньо удаліть кісточку.
- Поставте стакан для соку під сливний носик насадки, а ємкість для жмыха під отвір на кінці насадки.
- Включіть м'ясорубку, як було описано вище.
- Подавайте шматочки овочів або фруктів толкателем в лоток м'ясорубки.
- Отриманий сок буде стекати по носіку лотка насадки-соковыжималки, а жмых виходить з отвори на кінці насадки.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Якщо мякоть не виходить через дане отвір, відкрийте вгору винт-регулятор. Тим самим ви збільшите ширину щели, через яку проходить мякоть.
- Якщо в загрузочній горловині скапливается сок, використовуйте Реверс.

РЕВЕРС

- Якщо м'ясорубка забила, вимкніть її, відключивши від електромережі, переключіть вимкнувач в положення R.
- Шнек почне повертатися в зворотному напрямку і витолкне застряглі продукти.
- Якщо це не допомагає, відключіть м'ясорубку від електромережі, розберіть і очистіть.

ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Вимкніть м'ясорубку і переконайтеся, що двигач повністю зупинився.
- Відключіть апарат від електромережі.
- Розбірку виробляйте в зворотній послідовності.

ОЧИСТКА

- Удаліть рештки продуктів.
- Помийте всі деталі, що контактували з продуктами, теплою водою з миючим засобом.
- Не використовуйте абразивні і хлорсодержащіе речовини або органічні розчинники.
- Не занурюйте корпус електродвигача в воду. Протріть його вологою ганчіркою.
- **Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!**
- **Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.**
- Після миття витріть металеві частини сухою ганчіркою.
- Якщо м'ясорубка не буде використовуватися довгий час, витріть всі металеві частини ганчіркою, змоченою в рослинній олії.

ХРАНЕНИЕ

- Перед зберіганням переконайтеся, що апарат відключений від електромережі.
- Виконайте всі вимоги розділу ОЧИСТКА И УХОД.
- Зберігайте апарат в сухому прохолодному місці.



- Даний символ на апараті, упаковці і/або супровідній документації означає, що

використані електричні і електронні вироби не повинні викидатися разом з звичайними побутовими відходами. Їх слід здавати в спеціалізовані пункти прийому.

- Для отримання додаткової інформації про існуючі системи збору відходів зверніться до місцевих органів влади.
- Правильна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси і запобіжить негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, яке може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією апарату, щоб уникнути поломок при використанні.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Апарат призначений для використання тільки в побутових цілях. Апарат не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
 - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
 - у фермерських будинках;
 - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Не використовувати поза приміщеннями чи в умовах підвищеної вологості.
- **Забороняється розбирати пристрій, якщо він підключений до електромережі.** Перед очищенням, або якщо Ви не використовуєте пристрій – завжди відключайте його з електромережі.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом і займання, не занурюйте апарат у воду, чи іншу рідину. Якщо це відбулося, потрібно негайно відключити пристрій від електромережі та звернутися до Сервісного центру для перевірки.
- Апарат не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) зі зменшеними фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не проінструктовані про

використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.

- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте комплектуючі, що не входять до комплекту.
- У разі пошкодження кабелю живлення його заміну, задля запобігання небезпеці, повинен здійснювати виробник, сервісна служба чи подібний кваліфікований персонал.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У разі виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Не ставте прилад на гарячу газову чи електричну плиту, не розташовуйте його поблизу теплових джерел.
- Не торкайтеся до частин приладу, що рухаються.
- Будьте обережні при використанні ножа – він дуже гострий.
- Не проштовхуйте продукти у горловину пальцями, користуйтеся для цього штовхальником. Якщо це не допомогло, потрібно вимкнути прилад та відключити його з електромережі, розібрати і прочистити місця, що забилися.
- При перенесенні тримайте прилад двома руками за корпус, та ні в якому разі за лоток для продуктів, чи горловину.
- При використанні насадки кеббе не встановлюйте ніж та решітку.
- Не подрібнюйте в м'ясорубці тверді продукти (кістки, горіхи, імбир та ін.).
- Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад до тих пір, поки він повністю не охолоне.
- **Максимально дозволений час безперервної роботи не має перевищувати 7 хвилин з обов'язковою перервою не меншою за 7 хвилин.**
- Щоразу після закінчення роботи, перш ніж розбирати пристрій, переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі та двигун повністю зупинився.
- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супроводжуючій документації у форматі XX.XXXX, де перші дві цифри «XX» – це місяць виробництва, наступні чотири цифри «XXXX» – це рік виробництва.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Всі частини м'ясорубки, що будуть контактувати з продуктами (окрім корпусу), вимийте теплою водою з миючим засобом.
- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити, чи вимкнений він.

РОБОТА

ЗБОРКА

- Уставте блок м'ясорубки в гніздо на корпусі.
- Уставте в блок м'ясорубки шнек довгим кінцем, і повертайте його, поки він не встане на місце.
- Надягніть на шнек спочатку ніж, а потім решітку так, щоб її виступи ввійшли до пазів на корпусі блоку м'ясорубки, а ріжучі країки ножу щільно прилягли до її поверхні, інакше м'ясо не буде перемелюватися.
- Затягніть (не перетягуючи) кільцеву гайку.
- Установіть на блок м'ясорубки лоток для продуктів.
- Поставте м'ясорубку на рівну поверхню.
- Не перекривайте вентиляційні отвори на нижній і боковій панелях.

ОБРОБКА М'ЯСА

- Подрібніть м'ясо на шматки такого розміру, щоб вони легко проходили у завантажувальну горловину.
- Увімкніть м'ясорубку в електромережу та перемкніть вимикач у положення ON.
- Покладіть м'ясо на піддон та потрохи додавайте до м'ясорубки штовхачем.
- Після закінчення роботи вимкніть м'ясорубку та вимкніть її з електромережі.

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

- Кеббе – це традиційне близькосхідне блюдо. Його зазвичай готують з баранини і пшеничної крупи, які перекручують в однорідний фарш. З фаршу роблять порожнисті трубочки, начиняють їх грубішим фаршем із спеціями і обсмажують в маслі.
- Перекрутіть заздалегідь приготований фарш через насадку для приготування кеббе.
- Поріжте порожнисту трубку, що вийшла, на шматочки бажаної довжини.
- Наповніть трубочки начинкою і заліпіть їх кінці.
- Обсмажте куббе в маслі.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КОВБАСИ

- Потримайте оболонку для ковбаси в теплій воді 10 хвилин, потім надіньте вологу оболонку на насадку для приготування ковбаси.
- Помістіть подрібнене м'ясо в лоток. Наповніть оболонку, м'яко проштовхуючи м'ясо в горловину за допомогою штовхача.
- Якщо оболонка прилипне до насадки, змочить її водою.

НАСАДКА-СОКОВИТИСКАЧ ДЛЯ ЯГІД, ФРУКТІВ ТА ТОМАТІВ

- Вставте шнек у блок м'ясорубки, як було описано вище.
- Вставте каркас з отворами в корпус насадки-соковитискача. Встановіть їх на шнек.
- Накрутіть гайку на гніздо м'ясорубки.
- Накрутіть лоток насадки-соковитискача на гніздо м'ясорубки.
- Закрутіть гвинт-регулятор в отвір для гвинта приблизно до половини.
- ПРИМІТКА: у разі переробки ягід, що вмістять велику кількість зерен (червона та чорна

смородини, малина, ожина), рекомендується гвинт-регулятор підняти вверх, щоб зерна легко проходили й не засмічували отвори каркасу.

- Після того, як насадка встановлена, можна починати готувати сік.
- ПРИМІТКА: У разі приготування соку з фруктів з великими кісточками (вишня, слива та ін.) попередньо видаліть кісточку.
- Увімкніть м'ясорубку, як було описано вище.
- Подавайте шматочки овочів чи фруктів штовхачем у лоток м'ясорубки.
- Отриманий сік буде стікати по носіку лотка насадки-соковитискача, а макуха виходить з отвору на кінці насадки.
- ПРИМІТКА: Якщо м'якоть не виходить через цей отвір, відкрутіть вверх гвинт-регулятор. Тим самим ви збільшите ширину щілини, через яку проходить м'якоть.
- Якщо в завантажувальній горловині накопичується сік, використовуйте Реверс. РЕВЕРС
- Якщо у м'ясорубці застрягли продукти, вимкніть її та, не вимикаючи з електромережі, перемкніть вимикач у положення R.
- Шнек почне обертатися у зворотному напрямку та виштовхне продукти, що застрягли.
- Якщо це не допомагає, вимкніть м'ясорубку з електромережі, розберіть та прочистіть її.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

РОЗБИРАННЯ

- Вимкніть м'ясорубку та прослідкуйте, щоби двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад з електромережі.
- Розбирання потрібно проводити у зворотньому від зборки порядку.

ОЧИЩЕННЯ

- Звільніть прилад від залишків продуктів.
- Вимийте теплою водою з мийним засобом всі контактуючі з продуктами деталі.
- Не застосовуйте органічних розчинників, абразивних та агресивних речовин.
- Не занурюйте корпус електродвигуна у воду. Протирайте його вологою тканиною.
- **Забороняється мити металеві деталі м'ясорубки в посудомийній машині!**
- **Не використовуйте гарячу воду для миття металевих частин м'ясорубки, якщо її температура вище 50°C, оскільки це прискорить їх окислення.**
- Після миття протріть металеві частини сухою тканиною.
- **Якщо ви не плануєте використовувати м'ясорубку тривалий час, протріть всі її металеві частини тканиною, яка змочена в рослинній олії.**

ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та повністю охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому, прохолодному місці.



- Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, що були використані, не

повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

- Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.
- Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
 - фермерлердің үйлерінде;
 - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Жайдан тыс не жоғары дымқылды жағдайда қолданылмайды.
- **Электр желісіне қосылмаған жағдайда аспапты бөлшектеуге тыйым салынады.** Тазалау алдында немесе пайдаланбаған уақытта аспапты электр желісінен үнемі ағытып отырыңыз.
- Электр тогының ұрынуы мен жануына тап болмау үшін, құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға түсірмеңіз. Егер ондай жағдай болса, оны электр жүйесінен дереу сөндіріп тастаңыз және қызмет көрсету орталығына тексертіңіз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін

тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.

- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Желіге қосылған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізу жинағына енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Аспапты өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса, жақын арадағы қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Қоректену баусымы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тигізбеуін қадағалаңыз.
- Қоректену баусымын тартпаңыз, орамаңыз және кез-келген затқа орамаңыз.
- Аспапты ыстық газды немесе электрлік плитаға қоймаңыз, жылы орындар маңына жақын орналастырмаңыз.
- Аспаптың жылжымалы бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
- Азықты өндірішке саусақпен итермелеңіз, ол үшін итергішті пайдаланыңыз. Егер ол көмектеспесе, аспапты электр желісінен ағытыңыз, оны бөлшектеңіз және оның тығындалып қалған орындарын тазалап жіберіңіз.
- Аспапты тасымалдаған кезде азыққа арналған лоток немесе өндірішегінен емес, корпусын екі қолмен ұстағаныңыз жөн.
- “КУББЕ” саптамаларды пайдаланғанда пышақ пен торыларды орнатпаңыз.
- Сүйек, жаңғақ, зімбір сияқты қатты азықты өңдеуге еттартқышпен пайдаланбаңыз
- Қозғалтқышты қызудан қорғау жүйесі іске қосылса, аспап толық суынбағанша оны пайдаланбаңыз.
- **Үзіліссіз жұмыс істеуінің максималды уақыты – міндетті түрде 7 минут үзілісі болғанда 7 минуттан аспауы тиіс.**
- Аспапты бөлшектеу алдында оның сөндірілгенін, электр желісінен ағытылғанын және қозғалтқышы толық тоқталғанын анықтаңыз.
- Аспапты азықпен тым толтырмаңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, ХХ.ХХХХ пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «ХХ» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «ХХХХ» – жасап шығарылған жылы.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Азықпен шектесетін ет тартқыш бөлімдерін, (тұлғадан басқа) жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.
- Аспапты электр жүйесіне қосар алдында оның сөндірілгенін анықтаңыз.

ЖҰМЫС

ҚҰРАСТЫРУ

- Корпустағы ұяға еттартқыш блогін орнатыңыз.
- Шнекті ұзын ұшымен блокка орнатыңыз да ол орнына түспегенше айналдыра беріңіз.
- Шнекке пышақты орнатып, кейін торлардың біреуін пышақтың кесу қырын келтірумен еттартқыш блогі корпусының ойықтарына келтіріңіз, әйтпесе ет тартылмауы мүмкін.
- Сақиналы сомынды тартыңыз (тым асырмай тартыңыз)
- Азыққа арналған науаны еттартқыш блогына орнатыңыз.
- Еттартқышты тегіс жазықтыққа орнатыңыз.
- Сол жақ пен оң жақ панельдегі ауа тесікшелерін бітемеңіз.

ЕТТІ ӨНДЕУ

- Ет салатын ұңғыдан оңай өтетіндей етіп, етті кесектеп тураңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз да, қосқышты ON қалпына.
- Етті науаға салыңыз да, ет тартқышқа аз-аздан келсаппен беріп отырыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін ет тартқышты өшіріңіз де, электр желісінен ажыратыңыз.

КЕББЕНІ ДАЙЫНДАУ

- Кеббе – бұл дәстүрлі таяу шығыс тағамы. Оны әдеттегідей біркелкі фаршқа тартып, қойдың етінен және бидай жармасынан дайындайды. Фарштан түтік жасап, оны специялар қосылған фаршпен толтырады және майға құрады.
- Ертерек дайындалған фаршты кеббені дайындауға арналған саптама арқылы өткізіңіз.
- Дайын болып шыққан түтікті керек ұзындықтарға кесіңіз.
- Түтіктерді толтырғыштармен толтырыңыз және шеттерін жапсырыңыз.
- Куббені майға қуырыңыз.

ҮЙ ШҰЖЫҒЫН ДАЙЫНДАУ

- Шұжыққа арналған қабыршақты жылы суда 10 минуттай ұстаңыз, содан соң шұжықты дайындауға арналған саптамаға дымқыл қабыршықты кигізіңіз.
- Ұсатылған етті жаймаға салыңыз. Итергішпен тамақшаға етті итеріп, қабыршақты толтырыңыз.
- Егер қабыршақ саптамаға жабысып қалса, оны сумен сулаңыз.

ЖИДЕК, ЖЕМІС ЖӘНЕ ТОМАТТАРҒА АРНАЛҒАН САПТАМА-ШЫРЫНСЫҚҚЫШ.

- Жоғарыда суреттелгендей иірлікті еттартқыштың блогына салыңыз.
- Тесіктері бар қаңқаны саптама-шырынсыққышқа қойыңыз. Оларды иірлікке орнатыңыз.
- Сомынды еттартқыштың ұяшығына бұраңыз.
- Саптама-шырынсыққыштың науасын еттартқыштың ұяшығына бұраңыз.
- Бұранда-реттегішті бұрандаға арналған тесікке шамамен ортасына дейін бұраңыз.
- ЕСКЕРТУ: дәндердің тым көп мөлшері бар жидектерді өңдеген кезде (қызыл және қара

қарақат, таңқурай, қара бүлдірген), дәндердің жеңіл өтуі және қаңқа тесіктерін бітеп тастамауы үшін бұранда-реттегішті жоғары көтеру ұсынылады.

- Саптама орнатылғаннан кейін, шырын дайындауға кірісуге болады.
- ЕСКЕРТУ: Ірі дәнектері бар жемістерден шырын дайындаған кезде (шие, алхоры және т.б.), алдын ала барлық дәнектерді алып тастаңыз.
- Жоғарыда сипатталғандай еттартқышты іске қосыңыз.
- Көкөністер немесе жемістердің тілімдерін итергіштің көмегімен еттартқыштың науасына итеріңіз.
- Шыққан шырын саптама-шырынсыққыш науасының тұмсығы бойымен ағады, ал күнжара саптама соңындағы тесіктер арқылы шығады.
- ЕСКЕРТУ: Егер мейек аталмыш тесік арқылы шықпайтын болса, бұранда-реттегішті жоғарыға қарай бұрап алыңыз. Сөйтіп сіз мейек өтетін саңылаудың жалпақтығын кеңейтесіз.
- Егер тиеу қылтасында шырын жиналатын болса, Реверсті пайдаланыңыз.

РЕВЕРС

- Егер ет тартқыш бітеліп қалса, оны өшіріңіз де, электр желісінен ажыратпастан, ажыратқышты R қалпына.
- Бұрама кері бағытта айнала бастайды да, кептеліп қалған өнімді итеріп шығарады.
- Егер мұның көмегі болмаса, ет тартқышты электр желісінен ажыратыңыз да, бөлшектеп, тазалаңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

БӨЛШЕКТЕУ

- Қозғалтқыштың толық тоқталғанын анықтап, еттартқышты сөндіріңіз.
- Аспапты электр жүйесінен ағытып тастаңыз.
- Бөлшектеуді керісінше тәртіпте орындаңыз.
- Бөлшектеуді жеңілдету үшін сақиналы сомындардың арнайы ойықтар арналған .

ТАЗАЛАУ

- Азық қалдықтарынан тазалаңыз.
- Азықпен шектескендер бөлшектерді жуу құралдармен жылы суда жуыңыз.
- Абразивті және хлор бар заттарды немесе органикалық ерітінділерді пайдаланбаңыз.
- Электр қозғалтқыш корпусын суға түсірмеңіз. Оны ылғалды сүлгімен сүртіңіз.
- **Еттартқыштың металл бөлшектерін ыдыс жуғыш машинада жууға тыйым салынады!**
- **Еттартқыштың металл бөлшектерін жуу үшін температурасы 50°C-тан жоғары ыстық суды қолданбаңыз, себебі бұл олардың тотығуын тездетеді.**
- **Жуып болғаннан кейін металл бөлшектерін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.**
- Егер еттартқыш ұзақ уақыт бойы пайдаланылмайтын болса, оның барлық металл бөлшектерін өсімдік майына шыланған шүберекпен сүртіңіз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында аспап толық суынғанын, электр желісінен ағытылғанын анықтаңыз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімдерінің талаптарын орындаңыз.
- Аспапты құрғақ әрі салқын жерде сақтаңыз.



- **■** Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.
- Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.
- Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

EST KASUTAMISJUHEND **OHUTUSNÕUANDED**

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne teekannu esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Seade on ette nähtud ainult kodukasutamiseks. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks ja ärialaseks kasutamiseks, samuti kasutamiseks:
 - kaupluste, kontorite, ja muude tööruumide personali kööginurkades;
 - talumajades;
 - klientidel hotellides, motellides, pansionaatides ning muudes sellistes majutuskohtades.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- **On keelatud seadet lahti võtta, kui seade on vooluvõrku ühendatud.** Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.
- Elektrilöögi saamise ja süttimise vältimiseks ärge asetage seadet vette ega teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (kaasa arvatud lapsed), kelle füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed on alanenud, või kellel puuduvad sellekohased kogemused ja teadmised, kui nad ei ole kontrolli all või kui neid ei ole juhendanud isik, kes vastutab nende ohutuse eest.
- Lapsed peavad olema kontrolli all, ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle ohu vältimiseks asendama tootja, tema volitatud teeninduskeskus või muu analoogiline kvalifitseeritud personal.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.

- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile. Ärge jätke seadet kuumade kohtade lähedale.
- Ärge puutuge seadme pöörlevaid osasid.
- Noaga ümberkäimisel olge ettevaatlik, kuna see on väga terav.
- Toiduainete ettesöötamiseks kasutage vastavat lükkurit, ärge kunagi tehke seda sõrmedega. Kui see ei aidanud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust, võtke seade lahti ning puhastage ummistunud kohad.
- Seadme teisaldamisel hoidke korpusest mõlema käega, ärge hoidke ettesöötistorust ega laadimisletist kinni.
- Kebbe otsiku kasutamisel ärge paigaldage nuga ega võret.
- Ärge peenestage hakklihamasinaga liiga kõvasid toiduaineid (kondid, pähkliid, ingverit jm).
- Kui mootori ülekuumenemiskaitse on sisse lülitanud, ärge lülitage seadet sisse enne kui see maha jahtub.
- **Ärge kasutage seadet üle 7 minuti ning tehke vähemalt 7-minutiline vaheaeg.**
- Pärast kasutamise lõppu, enne kui hakkate seadet lahti võtma, veenduge, et seade on välja lülitatud, eemaldatud vooluvõrgust ja mootor on täielikult seiskunud.
- Ärge koormake seadet toiduainetega üle.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövoimet ega funktsioneerimist.
- Tootmisaeg on näidatud tootel ja/või pakendil, samuti saatedokumentidel, formaadis XX.XXXX, kus esimesed kaks numbrit XX tähendavad tootmiskuud, järgmised neli numbrit XXXX aga tootmisaastat.

ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Peske sooja seebiveega seadme osad (v.a. korpus), mis kasutamise käigus toiduainetega kokku puutuvad.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge, et seade on välja lülitatud.

KASUTAMINE KOKKUPANEK

- Pange hakklihamasin plokk pessa korpusel.
 - Pange tigu pikk ots hakklihamasin ploki sisse ja keerake kuni see oma kohale saab.
 - Asetage nuga tigu peale, seejärel – üks võredest nii, et selle nukid siseneksid hakklihamasin ploki korpusel asuvasse soonde, ning noa lõikeservad puutusid selle tasapinnaga tihedalt kokku, muidu ei saa liha töödelda.
 - Keerake rõngasmutter kinni. Ärge keerake mutrit üle.
 - Asetage laadimislett hakklihamasin ploki peale.
 - Asetage hakklihamasin tasasele pinnale.
 - Ärge katke ventilatsiooniauke ala- ja külgpaneelidel.
- #### LIHA TÖÖTLEMINE
- Lõigake liha tükkideks, nii et see hakklihamasin kaelast hõlpsalt sisse mahub.
 - Ühendage hakklihamasin vooluvõrku ja seadke lüliti sisselülitatud asendisse (ON).
 - Pange liha lehtri alusele ning lükake seda tõukuri abil vähehaaval hakklihamasinasse.

- Pärast töö lõpetamist lülitage hakklihamasin välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

KEBBE VALMISTAMINE

- KEBBE – on traditsiooniline Lähis-Ida rahvustoit. Reeglina valmistatakse lambalihast ja nisutangudest, millest tehakse ühtlane hakklihamass. Hakklihamass vormitakse seest tühjad torukesed, täidetakse maitsestatud jämedama hakklihaga ja praetakse õlis.
- Laske eelnevalt valmistatud hakkliha läbi Kebbe valmistamiseks ettenähtud otsiku.
- Lõigake saadud toru sobiva pikkusega juppideks.
- Täitke torukesed ja pange otsad kinni.
- Praadige kebbe õlis.
- otsiku külge, niisutage seda veega.

KODUSE VORSTI VALMISTAMINE

- Hoidke vorstikesta 10 minutit soojas vees, seejärel asetage märg kest vorsti valmistamise otsikule.
- Asetage peenestatud liha masinasse. Täitke kest, lükates pehmelt sellesse liha lükkaja abil.
- Kui kest kleepub otsiku külge, niisutage seda veega.

OTSIK MAHLA PRESSIMISEKS MARJADEST, PUUVILJADEST JA TOMATITEST

- Paigaldage tigu hakklihamasina ploki, nagu on kirjeldatud ülalpool.
- Paigaldage avadega karkass mahlapressi korpusesse. Pange need teo peale.
- Keerake mutter hakklihamasin pesale.
- Keerake mahlapressi renn hakklihamasin pesale.
- Keerake reguleerimiskruvi selle avasse umbes poole võrra.
- MÄRKUS: kui töödeldakse rohkete seemnetega marju (punased ja mustad sõstrad, vaarikad, põldmarjad), on soovitatav tõsta reguleerimiskruvi üles, et seemned kergesti läbi läheksid ega ummistaks karkassi avasid.
- Pärast seda, kui otsik on paigaldatud, võib alustada mahla valmistamist.
- MÄRKUS: kui tehakse mahla suurte kividega puuviljadest (kirsid, ploomid jne), tuleb kivid eelnevalt eemaldada.
- Lülitage hakklihamasin sisse, nagu oli kirjeldatud ülalpool.
- Lõkake köögi- või puuviljade tükid tõukuriga hakklihamasin renni.
- Saadud mahl hakkab voolama mööda mahlapressi renni tila, jäägid aga väljuvad otsas olevast avast.
- MÄRKUS: kui viljaliha läbi ava ei välju, keerake reguleerimiskruvi välja poole. Seega te suurendate ava laiust, et viljaliha saaks väljuda.
- Kui sisestamiskõrises koguneb mahla, kasutage reversit (tagurpidikäiku).

REVERS

- Kui hakklihamasin kinni kiilub, lülitage see välja ja seadke ilma pistikut pistikupesast välja võtmata lüliti asendisse R.
- Etteandetigu hakkab vastupidises suunas pöörlema ning lükkab kinni kiilunud toiduained välja.
- Kui sellest abi ei ole, ühendage hakklihamasin vooluvõrgust lahti, võtke masin lahti ja puhastage.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LAHTIVÕTMINE

- Lülitage hakklihamasin välja ja veenduge, et mootor on täielikult seiskunud.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.

- Võtke masin lahti kokkupanemisele vastupidises järjekorras.
- Lahtivõtmise hõlbustamiseks on rõngasmutril olemas spetsiaalsed nukid.


PUHASTUS

- Eemaldage toiduainete jäägid.
- Peske toiduainetega kokkupuutunud osad sooja seebiveega.
- Ärge kasutage abrasiivseid ega kloorisisaldavaid vahendeid või orgaanilisi lahusteid.
- Ärge asetage elektrimootori korpust vette. Pühkige korpus niiske lapiga.
- **Hakklihamasina metallosi on keelatud pesta nõudepesumasinas!**
- **Ärge kasutage kuuma vett üle temperatuuri 50 °C hakklihamasina metallosade pesemiseks, sest see kiirendab nende oksüdeerumist.**
- **Pärast pesemist kuivatage metallosad kuiva lapiga.**
- **Kui hakklihamasinat pikka aega ei kasutata, pühkige kõik selle metallosad üle taimeõlis niisutatud lapiga.**

HOIDMINE

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke seadet kuivas jahedas kohas.



-  Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse.
- Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.
- Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai vai komerciālai izmantošanai, kā arī izmantošanai:
 - veikalu personāla virtuves zonās, birojos un citās ražošanas telpās;
 - lauksaimnieku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos, pansionātos un līdzīgās apmešanās vietās.
- Neizmantojiet ārpus telpām, kā arī paaugstināta mitruma apstākļos.
- **Aizliegts izjaukt ierīci, ja tā ir pievienota elektrotīklam.** Vienmēr atvienojiet ierīci no

elektrotīkla pirms tās tīrīšanai, vai arī tad, ja Jūs to neizmantojat.

- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena vai aizdegšanās, negremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla un dodieties uz tuvāko Servisa centru ierīces pārbaudei.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, sensoriskām vai intelektuālām spējām, kā arī personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai nav instruējusi ierīces lietošanā persona, kura atbild par viņu drošību
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaīņa jāuztīra ražotājam, servisa dienestam vai analogiskam kvalificētam personālam
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet, negrieziet un ne uz kā neuztiniet elektrovadu.
- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes vai elektropilts, kā arī pie citiem siltuma avotiem.
- Neaiztieciet ierīces rotējošās daļas.
- Esiet uzmanīgi lietojot nazi – tas ir ļoti ass.
- Nespiediet produktus atvērumā ar pirkstiem, izmantojiet stampu. Ja tas nepalīdz, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla, izjauciet un iztīriet aizsprostotās vietas.
- Ierīci pārmēsājot turiet to obligāti ar abām rokām aiz korpusa, nekādā gadījumā nepārvietojiet to turot aiz produktu teknes vai atvēruma.
- Izmantojot uzgali kebbe neuzstādiet nazi un režģi.
- Nemaliet gaļas mašīnā cietus produktus (kaulus, riekstus, ingveru u.c.).
- Ja ir nostrādājusi aizsardzības sistēma no pārkarsēšanas, neieslēdziet ierīci, kamēr tā nav pilnībā atdzisusi.
- **Maksimālais pieļaujamais nepārtrauktās darbības laiks – ne vairāk kā 7 minūtes ar obligātu pārtraukumu ne mazāku par 7 minūtēm.**
- Katru reizi pēc darbības beigām un pirms ierīces izjaukšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, atvienota no elektrotīkla un dzinējs pilnībā apstājies. Nepārslogojiet ierīci ar produktiem.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Izgatavošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos, formātā XX.XXXX, kur pirmie divi cipari XX ir izgatavošanas mēnesis, nākamie četri XXXX – izgatavošanas gads.

SAGATVOŠANĀS DARBAM

- Visas gaļas mašīnas daļas, kas būs tiešā kontaktā ar produktiem (izņemot korpusu), noskalojiet ar siltu ūdeni un mazgājamo līdzekli.
- Pirms ierīces pievienošanas pie elektrotīkla pārliecinieties, ka tā ir izslēgta.

EKSPLUATĀCIJA

SALIKŠANA

- Ievietojiet gaļas mašīnas bloku ligzdā uz korpusa.
- Ievietojiet gaļas mašīnas blokā gliemezi ar garo galu un grieziet to tik ilgi, līdz tas nostāsies savā vietā.
- Uzmauciet uz gliemeža vispirms nazi, un pēc tam – vienu no režģiem tā, lai tās izbīdījumi ieietu uz gaļas mašīnas korpusa bloka rievās, bet naža asās malas blīvi piekļautos pie plaknes, citādi gaļa nemalsies.
- Aizgrieziet (nepārgriežot) gredzena uzgriezni.
- Uz gaļas mašīnas bloka uzstādiat tekni produktiem.
- Novietojiet gaļas mašīnu uz līdzenas virsmas.
- Nearko neaizsedziet ventilācijas atvērumus uz apakšējā un sānu paneļa.

GAĻAS APSTRĀDE

- Sagrieziet gaļu tāda izmēra gabaliņos, lai tie viegli ieietu pildīšanas atvērumā.
- Pievienojiet gaļas mašīnu elektrotīklam un ieslēdziet slēdzi stāvoklī ON.
- Salieciet gaļu uz paplātes un nelielām devām ar stampas palīdzību padodiet to gaļas mašīnā.
- Pēc darba beigām izslēdziet gaļas mašīnu un atvienojiet to no elektrotīkla.

KEBBE PAGATAVOŠANA

- Kebbe ir tradicionāls Tuvo Austrumu ēdiens. To parasti gatavo no aitas gaļas un kviešu putrainiem, kurus samalī vienveidīgā masā. No samaltās masas izveido dobjus rullīšus, kurus aizpilda ar rupjāk samalto masu ar garšvielām un apcep eļļā.
- Izlaidiet iepriekš samalto masu caur kebbe uzgali.
- Sagrieziet izveidojušos dobjos rullīti vēlamā garuma gabaliņos.
- Piepildiet rullīšus un aizspiediet to galus.
- Apcepiet KEBBE eļļā.

MĀJAS DESAS PAGATAVOŠANA

- Paturiet desas apvalku 10 min siltā ūdenī, pēc tam uzvelciet mitru apvalku uz desu uzgaļa.
- Ievietojiet samalto gaļu tekne. Piepildiet apvalku, maigi virzot gaļu ierīces kaklā ar bīdņa palīdzību.
- Ja apvalks pielīp pie uzgaļa, samitriniet to ar ūdeni

UZLIKTNIS-SULU SPIEDE OGĀM, AUGĻIEM UN TOMĀTIEM.

- Ievietojiet gliemežskrūvi gaļas maļamās mašīnas blokā, kā aprakstīts iepriekš.
- Ievietojiet karkasu ar atverēm uzliktņa-sulu spiedes korpusā. Uzlieciet tos uz gliemežskrūvi.
- Uzskrūvējiet uzgriezni gaļas maļamās mašīnas ligzdai.
- Uzskrūvējiet uzliktņa-sulu spiedes tekni gaļas maļamās mašīnas ligzdai.
- Ieskrūvējiet regulēšanas skrūvi tai paredzētajā atverē aptuveni līdz pusei.
- **PIEZĪME:** pārstrādājot ogas, kurām ir daudz sēkliņu (sarkanās jāņogas, upenes, avenes, kazenes), ieteicams regulēšanas skrūvi pacelt uz augšu, lai sēkliņas viegli izietu cauri un neaizsprostotu atveres.
- Pēc uzliktņa uzstādīšanas var sākt sulas pagatavošanu.
- **PIEZĪME:** gatavojot sulu no augļiem ar lieliem kauliņiem (ķirši, plūmes u. c.), vispirms izņemiet kauliņus.
- Ieslēdziet gaļas maļamo mašīnu, kā aprakstīts iepriekš.
- Ielieciet dārzenus un augļus gabaliņos ierīces pildīšanas atverē, piespiežot ar stampu.

- Iegūtā sula tecēs no uzliktņa-sulu spiedes teknes snīptīša, bet izspaidas nāks ārā no atveres uzliktņa galā.
- **PIEZĪME:** ja izspaidas nenāk ārā no šīs atveres, atskrūvējiet uz augšu regulēšanas skrūvi. Līdz ar to paplašināsies sprauga, caur kuru nāk ārā izspaidas.
- Ja iepildīšanas kaklā sakrājas sula, izmantojiet reversa funkciju.

REVERSS

- Ja gaļas mašīna ir aizķepusi, izslēdziet to un, neatvienojot no elektrotīkla, pārslēdziet slēdzi stāvoklī R.
- Gliemežskrūve sāks griezties pretējā virzienā un izstums iesprūdušos produktus.
- Ja tas nepalīdz, atvienojiet gaļas mašīnu no elektrotīkla, izjauciet un iztīriet to.

TĪRĪŠANA UN APKOPE


IZJAUKŠANA

- Izslēdziet gaļas mašīnu un pārliecināties, ka dzinējs pilnībā apstājies.
- Atslēdziet ierīci no elektrotīkla.
- Izjaukšanu veiciet pretēji salikšanas kārtībai.
- Izjaukšanas atvieglošanai uz gredzena uzgriežņa paredzēti speciāli izbīdījumi.

TĪRĪŠANA

- Izņemiet produktu atliekas.
- Nomazgājiet visas detaļas, kas ir tiešā saskarē ar produktiem, ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli.
- Neizmantojiet abrazīvas un hlora saturošas vielas vai organiskos šķīdinātājus.
- Neievietojiet dzinēja korpusu ūdenī. Noslaukiet to ar mitru drānu.
- **Aizliegts mazgāt gaļas maļamās mašīnas metāla daļas trauku mazgājamā mašīnā!**
- **Neizmantojiet karstu ūdeni, kuras temperatūra ir augstāka par 50°, gaļas maļamās mašīnas metāla daļu mazgāšanai, lai nepaātrinātu to oksidēšanos.**
- **Pēc mazgāšanas noslaukiet metāla daļas ar sausu audumu.**
- **Ja gaļas mašīna ilgstoši netiks izmantota, noslaukiet visas tās metāla daļas ar augu eļļā samitrinātu audumu.**
- Iļļā.

GLABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārliecināties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
 - Izpildiet TĪRĪŠANAS UN APKOPE sadaļas prasības.
 - Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.
- 
- Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka nolietotus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.
 - Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.
 - Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

IV VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĖS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buitinėms reikmėms. Prietaisas nėra skirtas pramoninėms ir komercinėms reikmėms, taip pat naudoti:
 - parduotuvių, biurų ir kitų gamybinių patalpų personalo virtuvių zonose;
 - ūkininkų namuose;
 - klientams ligoninėse, moteliuose, pensionatuose ir kitose gyvenamosiose vietose.
- Naudoti tik patalpose. Nesinaudokite prietaisu esant aukštam drėgnumo lygiui.
- **Draudžiama ardyti prietaisą, jeigu jis yra įjungtas į elektros tinklą.** Prieš valydami prietaisą bei jo nesinaudodami, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į Serviso centrą.
- Prietaisas nėra skirtas naudoti fizinę, jutiminę ar protinę negalią turintiems asmenims (įskaitant vaikus) ar patirties ir žinių neturintiems asmenims, jei jų neprižiūri ar jų dėl eksploatavimo neinstrukuoja už prietaiso saugą atsakingas asmuo.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų prietaisu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Pažeistą maitinimo laidą, siekiant išvengti pavojaus, turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros tarnyba ar kvalifikuotas personalas.
- Nesinaudokite prietaisu, jei jo elektros laidas ar/ir šakutė buvo pažeisti. Atlikti prietaiso remontą galima tik autorizuotame Serviso centre.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Netempkite, nepersukite ir nevyniokite elektros laido.
- Nestatykite prietaiso ant karštos dujinės ar elektrinės viryklės bei šalia šilumos šaltinių.
- Nelieskite judančių prietaiso dalių.
- Peilio ašmenys yra labai aštrūs ir pavojingi. Todėl elkitės su jais labai atsargiai!
- Draudžiama stumti produktus pirštais, šiam tikslui naudokitės stūmikliu. Jeigu mėsos gabaliukai užstrigo įkrovimo angoje, išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš elektros lizdo. Tada prietaisą išardykite ir išvalykite užsikimšusias vietas.
- Perkeldami prietaisą laikykite jį rankomis už korpuso ir jokių būdu netraukite mėsos įkrovimo lovelio ar įkrovimo angos.
- Naudodami kebbe antgalį neįstatykite į prietaisą peilio ir grotelių.
- Nemalkite mėsmalėje kietų produktų (kaulų, riešutų, imbiero ir kt.).
- Suveikus variklio apsaugos nuo perkaitimo sistemai, leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- **Maksimalus leistinas nepertraukiamo veikimo laikas – ne daugiau kaip 7 minučių. Darykite ne mažesnę už 7 minučių pertrauką.**

- Kiekvieną kartą prieš išardydami ir valydami prietaisą išjunkite jį iš elektros tinklo. Visos sukamosios dalys ir variklis turi pilnai sustoti.
- Neperkraukite prietaiso produktais.
- Jeigu gaminyje kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- Pagaminimo data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotės, taip pat pridedamoje dokumentacijoje XX.XXXX formatu, kur pirmieji du simboliai „XX“ žymi pagaminimo mėnesį, o toliau einantys keturi simboliai „XXX“ žymi pagaminimo metus.

PASIRUOŠIMAS DARBUI

- Kruopščiai išplaukite vandeniu su plovimo priemone visas mėsmalės dalis (išskyrus korpusą), kurios liesis su produktais.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad jis yra išjungtas.

VEIKIMAS

SURINKIMAS

- Įstatykite mėsmalės bloką į lizdą korpuse.
- Malimo veleną įstatykite ilgu galu į mėsmalės bloką ir sukite jį iki tol, kol jis neatsistos į vietą.
- Uždėkite ant malimo veleno iš pradžių peilį, po to – vieną iš grotelių, kad jos iškyšos įeitį į mėsmalės bloko išdrožas, o įkrovimo peilio kraštai sandariai prispaustų prie jos plokštumos, kitaip mėsa nepersims.
- Užsukite (nepertemdami) žiedinę veržlę.
- Užmaukite ant mėsmalės bloko lovelį produktams.
- Pastatykite mėsmalę ant lygaus paviršiaus.
- Nieko neperdenkite apatinės ir šoninės plokštės angų.

MĖSOS MALIMAS

- Supjaustykite mėsą nedideliais gabalėliais, leidžiančiais lengvai juos įstumti į įkrovimo angą.
- Įjunkite mėsmalę į elektros tinklą ir perjunkite jungiklį į padėtį ON.
- Padėkite mėsos gabaliukus ant įkrovimo lovelio ir pamažu stumkite juos į mėsmalę stūmikliu.
- Baigę darbą išjunkite mėsmalę bei išjunkite ją iš elektros tinklo.

KEBBE GAMINIMAS

- Kebbe – tai tradicinis Artimųjų Rytų valgis. Ji dažniausiai gamina iš avienos ir kvietinių kruopų, kuriuos permala į vienalytį faršą. Iš šio faršo gamina kiauravidurius vamzdelius, prikemša juos stambiau sumaltu faršu su prieskoniais ir apkepa aliejuje.
 - Perleiskite anksčiau paruoštą faršą per antgalį, skirtą kebbe gaminti.
 - Pagamintą kiauravidurį vamzdelį supjaustykite norimo ilgio gabaliukais.
 - Prikimškite vamzdelius įdaru ir užlipdykite jų galiukus.
 - Apkepinkite KEBBE aliejuje.
- #### **NAMINĖS DEŠROS GAMINIMAS**
- Palaikykite apvalkalą dešrai 10 minučių šiltame vandenyje, o po to užmaukite šiltą apvalkalą ant antgalio, skirtą dešrai gaminti.
 - Padėkite susmulkintą mėsą į lataką. Pripildykite apvalkalą, atsargiai stumdami mėsą į angą stūmikliu.
 - Jeigu apvalkalas prilips prie antgalio, sudrėkinkite jį vandeniu.

UOGŲ, VAISIŲ IR POMIDORŲ ANTGALIS-SULČIASPAUDĖ.

- Įstatykite sraigą į mėsmalės bloką, kaip buvo nurodyta anksčiau.
- Įstatykite karkasą su angomis į antgalio-sulčiaspaudės korpusą. Įstatykite juos į sraigą.
- Užsukite veržlę ant mėsmalės lizdo.
- Prisukite antgalio-sulčiaspaudės lataką ant mėsmalės lizdo.
- Užsukite sraigą-reguliatorių angoje varžtui maždaug iki pusės.
- PASTABA:** perdirbdami uogas, kurių sudėtyje yra daug sėklų (raudonieji ir juodieji serbentai, avietės, gervuogės), rekomenduojama varžtą reguliatorių pakelti į viršų, kad sėklos lengvai praeitų ir neužkimštų karkaso angos.
- Tada, kai antgalis sumontuotas, galima pradėti ruošti sultis.
- PASTABA:** Ruošiant sultis iš vaisių su stambiais kauleliais (vyšnios, slyvos ir kt.), iš anksto pašalinkite kaulelius.
- Įjunkite mėsmalę, kaip buvo aprašyta anksčiau.
- Stūmikliu įstumkite daržovių ar vaisių gabalėlius į mėsmalės lataką.
- Išspausdintos sultys ims tekėti antgalio-sulčiaspaudės lataką nosele, o išspaudos išeis iš antgalio anga gale.
- PASTABA:** Jei minkštimas neišeina pro nurodytą angą, atsukite varžto-reguliatorių į viršų. Tuo pačiu padidinkite angos plotį, pro kurią praeina minkštimas.
- Jei įdėjimo žiotyse kaupiasi sultys, naudokite „Reverse“ funkciją.

ATBULINĖ EIGA (REVERSAS)

- Jeigu mėsmalė užsikimšo, išjunkite ją ir, neišjungdami iš elektros tinklo, perjunkite jungiklį į padėtį R.
- Sraigtas pradės sukintis į kitą pusę ir išstums įstrigusius produktus.
- Jeigu tai nepadeda, išjunkite mėsmalę iš elektros tinklo, išardykite ir išvalykite ją.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ARDYMAS

- Išjunkite mėsmalę ir įsitinkite, kad jos variklis visiškai sustojo.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Ardykite prietaisą atbuline tvarka, vadovaudamiesi surinkimo instrukcijomis.
- Ant žiedinės veržlės yra specialios iškyšos, palengvinančios prietaiso ardymą.

VALYMAS

- Pašalinkite visus produktų likučius.
- Kruopščiai išplaukite sąlytį su maisto produktais turėjusias dalis šiltu vandeniu su plovikliu.
- Nenaudokite šveitimo ir balinimo medžiagu bei organinių tirpiklių.
- Nenardinkite elektros variklio korpuso į vandenį. Valykite jį drėgnu audiniu.
- Draudžiama plauti metalines mėsmalės detales indų plovimo mašinoje!**
- Nenaudokite karštą vandenį aukštesnės nei 50 °C temperatūros metalinėms mėsmalės dalims plauti, kadangi tai pagreitins jų oksidaciją.**
- Išplovus mėsmalę, nuvalykite metalines jos dalis sausu audiniu.**

- Nesinaudodami mėsmalę ilgą laiką, sutepkite visas metalines jos dalis augaliniame aliejuje sumirkytu audiniu.**

SAUGOJIMAS

- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Įvykdykite visus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus.
- Laikykite prietaisą sausoje vėsioje vietoje.



- Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jūs (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punktam.
- Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.
- Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

HASZNALATI UTASÍTÁS FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használatára elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- A készülék első használatára elött, ellenőrizze egyeznek-e a címkén megjelölt műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék kizárólag háztartásban használható. A készülék nem alkalmas ipari és kereskedelmi használatra illetve nem használható:
 - személyzet által üzletek, irodák konyhai helyiségében és egyéb ipari helyiségben;
 - farmházakban;
 - szállodák, motelek, panziók, illetve egyéb hasonló szállás vendégei által.
- Ne használja a készüléket házon kívül, vagy nedves körülmények közt.
- Az elektromos hálózathoz csatlakoztatott készüléket szétszerelni tilos!** Használaton kívül, vagy tisztítás elött mindig áramtalanítsa a készüléket.
- A vezeték meghibásodása esetén - veszély elkerülése érdekében – annak cseréjét végeztesse a gyártóval vagy a gyártó által meghatalmazott szervvel ill. szakemberrel.
- A készüléket ne használják elégtelen fizikai, érzéki vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is), illetve tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek felügyelet nélkül, illetve, ha nem részesültek kioktatásban a készülék használatáról a biztonságukért felelős személy által.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt a készülékkel való játszás elkerülése érdekében.
- Ne engedje gyerekeknek játszani a készülékkel.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- A villamos vezeték meghibásodása esetén veszély elkerülése érdekében annak cseréjét végezze a

gyártó a szervizközpont, illetve hasonlóan szakképzett személyzet.

- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket. Meghibásodás esetén forduljon a közeli szervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, csavarja a készülékház köré a vezetékét.
- Ne állítsa a készüléket forró villany-, gáztűzhelyre, ne rakja azt hőforrás közelébe.
- Ne érjen a készülék forgórészeihez.
- Legyen óvatos a kés használatakor – nagyon éles.
- Ne nyomja a készülék torkába az élelmiszert kézzel, használja erre a célra a tolórúdat. Ha ez nem segít – kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket, szerelje szét azt, és tisztítsa meg az eltömődött részeket.
- Szállítás közben fogja a készülékházat, soha ne fogja az élelmiszertartályt, vagy az adagolótorokot.
- A kebbe tartozék használatakor ne helyezze fel a kést és a rácsot.
- Ne aprítson a húsdarálón kemény élelmiszert (csontot, diót, gyömbért, stb.).
- Abban az esetben, ha működésbe lépett a motor túlmelegedés gátló rendszere, ne kapcsolja be a készüléket, amíg teljesen le nem hűlt.
- **A szünet nélküli működés maximális időpontja ne haladja meg 7 percet, legalább 7 perces szünettartással.**
- Minden egyes működés után, mielőtt szétszerelné a készüléket, bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, áramtalanítva van és a motor teljesen leállt.
- Ne terhelje túl a készüléket élelmiszerral.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő XX.XXXX formátumban a terméken és/vagy a csomagoláson található, valamint a kísérő iratokban, ahol az első két «XX» számjel a gyártási hónapra, a következő «XXXX» számjel pedig a gyártási évre utal.

ELŐKÉSZÍTÉS

- Mossa meg a húsdaráló élelmiszerral érintkező részeit (a készülékházon kívül), meleg, mosogatószeres vízben.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózathoz, bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

ÖSSZESZERELÉS

- Helyezze a húsdarálóblokkot a készülékházon lévő ágyba.
- Helyezze a fém csigacsavart hosszú végével a húsdarálóblokkba, és fordítsa addig, amíg helyére nem áll.
- Húzza rá a csigacsavarra előbb a kést, azután a szükséges rácsot úgy, hogy a kiálló részei beilleszkedjenek a húsdarálóblokk vágataiba, a kés pengéi pedig szorosan érintkezzenek a rács felületéhez, különben a hús nem fog darálódni.
- Húzza meg (de nem túlságosan) a gyűrűs anyacsavart.
- Helyezze a húsdarálóblokkra az élelmiszertartályt.

- Állítsa fel a húsdarálót egyenes felületre.
- Ne zárja el az alsó és oldalsó paneleken helyezkedő szellőzőnyílásokat.

HÚSFELDOLGOZÁS

- Aprítsa fel a húst olyan darabokra, hogy könnyen beférjenek az adagoló torokba.
- Dugja be a dugót a konnektorba és állítsa a főkapcsolót ON helyzetbe.
- Helyezze a húst az alátétre, és lassacskán adagolja a húsdarálóba a tolólapát segítségével.
- A művelet végén kapcsolja ki a húsdarálót és áramtalanítsa a készüléket.

A KEBBE ELKÉSZÍTÉSE

- A kebbe – hagyományos közel-keleti étel. Többnyire darált bányahúsból és búzadarából készítik. A darált masszából üreges virsliket készítenek, melyeket megtöltenek egy durvábbra darált fűszeres húsos masszával, és olajban megsütitik azokat.
- Eressze át az előzőleg elkészített darált masszát a kebbe elkészítéséhez használt feltéten át.
- Vágja fel az üreges virslikt kívánt hosszúságú darabokra.
- Töltse meg az üreges virsliket töltelékkel és ragassza le a két végét.
- Süsse meg a KEBBÉ-t olajban.

HÁZIKOLBÁSZ ELKÉSZÍTÉSE

- A házikolbász hártáját tartsa meleg vízben 10 percig, utána húzza a nedves hártát a házikolbász készítéséhez használt feltétre.
- Helyezze a felaprított húst a torokba. Töltse meg a hártát, gyengéden tolva a húst a lapátka segítségével.
- Ha a hártya a feltéthez tapadna, nedvesítse meg.

GYÜMÖLCSPRÉS FEJRÉSZ ERDEI ÉS KERTI GYÜMÖLCSÖK, PARADICSOM SZÁMÁRA.

- Helyezze a csigát a húsdarálóba a fentiek szerint.
- Helyezze a kúp alakú szitát a gyümölcsprés fejrész készüléktestébe. Helyezze azokat a csigára.
- Csavarja rá a záró gyűrűt a húsdarálóra.
- Csavarja rá kifolyó tálcát a húsdarálóra.
- Csavarja be körülbelül félig a szabályozó csavart a megfelelő részbe.
- MEGJEGYZÉS: magas magtartalmú gyümölcsök (pl. piros és fekete ribizli, málna, szeder) feldolgozása esetén ajánlatos a szabályozó csavart felemelni, hogy a magvak könnyedén eltávozhassanak és ne dugítsák el a szitát.
- A gyümölcsle fejrész felhelyezését követően kezdődhet a gyümölcsle elnyerése.
- MEGJEGYZÉS: Nagyobb magvú gyümölcsök (pl. meggy, szilva, stb) feldolgozása esetén előzőleg távolítsa el a magvakat.
- Kapcsolja be a húsdarálót a fentiek szerint.
- A zöldség- és gyümölcsdarabokat a tolórúd segítségével adagolja.
- Az elnyert gyümölcsle a kifolyó tálcán folyik le, a gyümölcshús pedig a tálca végén található résen távozik.
- MEGJEGYZÉS: Ha a gyümölcshús nem távozik a fent említett résen keresztül, csavarja ki a szabályozó csavart. Ennek köszönhetően szélesedik a gyümölcshús-kivezető rés.
- Amennyiben a töltőnyakban összegyűl a gyümölcsle, használja a Reverse funkciót.

IRÁNYVÁLTÁS

- Ha a húsdaráló eltömődött, kapcsolja ki a készüléket és elkerülve az áramtalanítást, kapcsolja át a főkapcsolót R.
- A csiga ellenkező irányba kezd forogni és kitolja a bent rekedt élelmiszert.
- Ha ez nem segít, áramtalanítsa a húsdarálót, szerelje szét és tisztítsa meg azt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

SZÉTSZERELÉS

- Kapcsolja ki a húsdarálót és győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt.
- Áramtalanítsa a készüléket.
- Szerelje szét a készüléket az összeszerelés ellenkező sorrendjében.
- A könnyebb szétszerelés érdekében a gyűrűs anyacsavaron speciális kiálló részek vannak tervezve.

TISZTÍTÁS

- Távolítsa el a maradék élelmiszert.
- Mossa meg mosogatószeres vízben az összes élelmiszerral érintkező tartozékot.
- Ne használjon súroló, klórtartalmú szert és szerves oldószert.
- Ne merítse vízbe a motorházat. Törölje meg nedves törülközővel.
- **A húsdaráló fémrészeit mosogatógépben mosni tilos!**
- **A húsdaráló fémrészeit ne mossa 50°C-nál melegebb vízben, ez felgyorsítja azok oxidálódását.**
- **Mosás után a fém részeket törölje szárazra.**
- **Amennyiben hosszabb időn belül nem használja a húsdarálót, törölje át az összes fém részt étolajos törülközővel.**

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van, és teljesen lehűlt.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- Száraz, hűvös helyen tárolja.



- Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.
- A hulladékbefogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.
- A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

RO MANUAL DE UTILIZARE MÁSURI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice indicate pe produs corespund parametrilor rețelei electrice.
- Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, pagube materiale și poate cauza daune sănătății utilizatorului.

- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul este destinat doar pentru utilizare în condiții casnice. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială și comercială, precum și pentru utilizare în:
 - zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, oficii și alte încăperi de producere;
 - ferme;
 - clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni și alte spații de locuit similar.
- Nu utilizați în exterior sau în condiții de umiditate ridicată.
- **Se interzice dezasamblarea aparatului dacă acesta este conectat la rețeaua electrică.** Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare sau când nu este utilizat.
- Pentru a preveni electrocutarea și aprinderea, nu introduceți aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și adresați-vă centrului de deservire pentru o verificare.
- Aparatul nu este destinat persoanelor (inclusiv copiilor) cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau dacă ele nu posedă experiență de viață sau cunoștințe, dacă ele nu sunt supravegheate sau instruite privitor la utilizarea aparatului de persoana responsabilă de siguranța lor.
- Supravegheați copiii pentru a nu le permite jocul cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul conectat nesupravegheat.
- Nu utilizați accesoriile ce nu sunt incluse în setul de furnizare.
- Pentru a preveni situațiile periculoase, în cazul deteriorării cablului de alimentare, este necesar ca acesta să fie înlocuit de producător, centrul de reparații sau de personalul similar calificat.
- Nu încercați să reparați aparatul de sine stătător. Dacă întâmpinați probleme, vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de deservire.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie plasat departe de marginile ascuțite și suprafețele fierbinți.
- Nu trageți, nu răsușiți și nu înfășurați cablul de alimentare de orice.
- Nu plasați aparatul pe aragazul sau plita electrică fierbinte, nu-l așezați în apropierea surselor de căldură.
- Nu atingeți componentele mobile ale aparatului.
- Aveți grijă cum manipulați cuțitul - este foarte ascuțit.
- Nu împingeți produsele pe gura de alimentare cu degetele, utilizați pentru aceasta un împingător. Dacă acest lucru nu funcționează, opriți și deconectați aparatul de la rețeaua electrică, dezasamblați-l și curățați locurile înfundate.
- În cazul mutării țineți aparatul cu ambele mâini de corp și, în nici un caz, nu țineți de tava pentru produse sau gura de umplere.
- La utilizarea duzei kebbe nu montați cuțitul și grila.
- Nu mărunțiți în mașina de tocat produse solide (nuci, osoase, ghimbir, etc).
- Dacă a fost declanșat sistemul de protecție contra supraîncălzirii motorului, nu porniți aparatul până când nu este complet răcit.

- **Durata maximă admisibilă de funcționare neîntreruptă - nu mai mult de 7 minute, cu o pauză obligatorie de cel puțin 7 minute.**
- De fiecare dată după utilizare, asigurați-vă că aparatul este oprit, deconectat, și motorul este complet oprit, înainte de a începe dezamblarea aparatului.
- Nu supraîncărcați aparatul cu produse.
- Dacă aparatul s-a aflat pentru o perioadă de timp la temperaturi sub 0 ° C, înainte de a fi pornit se recomandă a-l ține în condiții de cameră timp de cel puțin 2 ore.
- Data producerii este indicată pe produs și/sau ambalaj, precum și în documentația însoțitoare, în format XX.XXXX, unde primele două cifre "XX" reprezintă luna producerii, iar următoarele patru cifre "XXXX" reprezintă anul producerii.

PREGĂTIREA PENTRU LUCRU

- Toate componentele mașinii de tocat, care vor atinge produsele alimentare (cu excepția carcusei), se spală cu apă caldă și detergent.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă acesta este oprit.

UTILIZAREA

ASAMBLAREA

- Introduceți blocul mașinii de tocat în spațiul corespunzător al corpului.
- Introduceți în bloc melcul cu capătul lung înainte și rotiți-l până când acesta se va așeza la loc.
- Îmbrăcați pe melc mai întâi cuțitul și apoi grilajul astfel, încât protuberanțele acestuia să intre în fantele de pe corpul mașinii de tocat, iar marginile de tăiere a cuțitului să se sprijine ferm de suprafața grilajului, în caz contrar, carnea nu va fi tocată.
- Strângeți (fără efort exagerat) piulița inelară.
- Instalați tava suport pentru produse pe tubul de alimentare al mașinii de tocat.
- Așezați mașina de tocat pe o suprafață plană.
- Se interzice acoperirea orificiilor de ventilare de pe panourile de jos și de pe cele laterale.

PRELUCRAREA CĂRNII

- Tăiați carnea în bucăți de dimensiunea, ce le-ar permite să intre ușor în tubul de alimentare.
- Conectați tocătorul la rețeaua electrică și mutați întrerupătorul în poziția ON și comutatorul ON/R în poziția ON.
- Puneți carnea pe tavă și adăugați-o câte puțin în tocător cu ajutorul accesoriului de împingere.
- La sfârșitul utilizării deconectați mașina de tocat și scoateți ștecherul din priză.

PREGĂTIREA KEBBE

- Kebbe este un fel de mâncare orientală. De regulă, acesta este pregătit din carne tocată de miel și grâu măcinat, care sunt amestecate până la obținerea unei tocături omogene. Din tocătură se fac tuburi goale, care sunt umplute cu tocătură din bucăți mai mari de carne condimentată și sunt prăjite în ulei.
- Treceți tocătura pregătită în prealabil prin accesoriul de pregătire a kebbe.
- Tăiați tubul gol obținut în bucăți de lungime dorită.
- Umpleți tuburile cu ingrediente și lipiți capetele acestora.
- Prăjiți KEBBE în ulei

PREGĂTIREA CÂRNAȘILOR DE CASĂ

- Țineți învelișul pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute, apoi îmbrăcați învelișul umed pe pâlnia pentru cârnați.

- Puneți carnea tocată în tavă. Umpleți învelișul, împingând ușor carnea în tubul de alimentare cu ajutorul accesoriului de împingere.

ACCESORIU-STORCĂTOR PENTRU POMUȘOARE, FRUCTE ȘI ROȘII.

- Introduceți melcul în blocul tocătorului de carne, după cum este descris mai sus.
- Introduceți cadrul cu găuri în carcasa accesoriului-storcător. Instalați-le pe melc.
- Înșurubați piulița pe nișa tocătorului de carne.
- Înșurubați tava accesoriului-storcător pe nișa tocătorului de carne.
- Înșurubați șurubul-regulator în orificiul șurubului aproximativ până la jumătate.
- NOTĂ: La prelucrarea pomușoarelor care conțin o cantitate mare de boabe (coacăză roșie și neagră, zmeură, mure), se recomandă ridicarea șurubului-regulator pentru a permite boabelor să treacă ușor, fără să înfunde găurile cadrului.
- După instalarea accesoriului, puteți începe prepararea sucului.
- NOTĂ: La prepararea sucului din fructe cu semințe mari (vișine, prune, etc.), scoateți mai întâi semințele.
- Conectați tocătorul de carne, după cum este descris mai sus.
- Împingeți bucățile de legume sau fructe cu accesoriul de împingere în tava tocătorului de carne.
- Sucul obținut se va scurge prin gura de scurgere a tăvii accesoriului-storcător, iar pulpa va ieși din gaura de la capătul accesoriului.
- NOTĂ: Dacă pulpa nu iese prin gaura dată, deșurubați șurubul-regulator. Astfel, veți mări lățimea găurii prin care trece pulpa.
- Dacă tubul de încărcare se umple cu suc, folosiți Reversul.

REVERS

- Dacă mașina de tocat carne s-a înfundat, deconectați-o și, fără a o scoate din priză, mutați întrerupătorul în poziția R.
- Melcul va începe să se rotească în direcție opusă și va împinge produsele blocate.
- Dacă aceasta nu ajută, scoateți din priză mașina de tocat carne, dezamblați-o și curățați-o.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

DEMONTAREA

- Deconectați mașina de tocat și asigurați-vă că motorul este complet oprit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Demontarea se realizează în ordinea inversă a montării.
- Pentru a facilita demontarea, piulița inelară este prevăzută cu margini proeminente speciale.

CURĂȚAREA

- Îndepărtați orice produse reziduale.
- Spălați toate piesele ce au fost în contact cu produsele alimentare, cu apă caldă și detergent.
- Nu folosiți substanțe abrazive sau solvenți organici care conțin clor.
- Nu introduceți corpul motorului în apă. Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă.
- **Se interzice spălarea pieselor metalice ale mașinii de tocat în mașina de spălat vase!**
- **Nu folosiți apă fierbinte cu o temperatură de peste 50 °C pentru curățarea pieselor metalice ale**

maşinii de tocat, deoarece aceasta va accelera oxidarea lor.

- După spălare, ștergeți componentele metalice cu o cârpă uscată.
- Dacă mașina de tocat nu este utilizată pentru o perioadă lungă de timp, ștergeți toate piesele sale metalice cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal.

PĂSTRAREA

- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul este deconectat și complet răcit.
- Respectați toate cerințele punctului CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.
- Păstrați aparatul într-un loc răcoros și uscat.



- Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.
- Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.
- Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.

PL INSTRUCȚIA OBSLUGI SRODKI OSTROŻNOŚCI

- Zalecăm uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed uruchomieniem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.
- Niewłaściwe postępowanie może spowodować uszkodzenie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną albo spowodować zagrożenie zdrowia użytkownika.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania w przemyśle i w handlu, a także do wykorzystania:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach produkcyjnych;
 - w domach rolników;
 - przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych podobnych miejscach zamieszkania.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń lub w warunkach wysokiej wilgotności.
- **Zabrania się rozmontowywać urządzenie, jeśli jest podłączone do sieci elektroenergetycznej.** Należy zawsze odłączać urządzenie od sieci elektroenergetycznej przed jego czyszczeniem lub w sytuacji, kiedy nie jest wykorzystywane.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym i zapalenia nie należy zanurzać urządzenia lub przewodu zasilania w wodzie bądź innych substancjach płynnych. Jeśli to się stało, należy go natychmiast odłączyć od sieci elektroenergetycznej i zwrócić się do Punktu Serwisowego w celu sprawdzenia jego funkcjonalności.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych albo w

przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem lub nie poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo na temat korzystania z urządzenia.

- Dzieci powinny być nadzorowane w celu niedopuszczenia do bawienia się z urządzeniem.
- Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy korzystać z akcesoriów nie stanowiących części składowych tego zestawu.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno próbować naprawiać urządzenie samodzielnie. W przypadku usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie należy pociągać za przewód zasilania, skręcać go lub nawijać wokół obudowy urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na gorącej kuchni gazowej bądź elektrycznej lub umieszczać w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie należy dotykać ruchomych części urządzenia.
- Należy uważać podczas obchodzenia się z nożem – jest bardzo ostry.
- Zabrania się przepychać produkty do komory palcami, należy do tego korzystać z popychacza. Jeżeli to nie pomogło rozwiązać problem, należy wyłączyć i odłączyć urządzenie od sieci elektroenergetycznej, rozmontować go na części i oczyścić zatkane miejsca.
- Podczas przenoszenia należy trzymać urządzenie obiema rękoma za obudowę oraz w żadnym wypadku nie trzymać go za misę do produktów ani za komorę.
- Podczas korzystania z nasadki do kebba nie należy instalować noża i siatki.
- Nie należy rozdrabniać w maszynce do mielenia mięsa twardych produktów (kości, orzechów, imbiru itp.).
- Jeżeli zadziałał system zabezpieczający silnik przed przegrzaniem, nie należy włączać urządzenia, lecz poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- **Maksymalna długość nieprzerwanej pracy urządzenia – nie więcej niż 7 minut z obowiązkową przerwą nie mniejszą niż 7 minut.**
- Za każdym razem po zakończeniu pracy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, odłączone od sieci elektroenergetycznej i silnik całkowicie się zatrzymał, nim zaczynać rozmontowanie urządzenia.
- Nie należy przeciążać urządzenia nadmierną ilością produktów.
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się przy temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem należy go przechowywać w temperaturze pokojowej nie krócej niż 2 godziny.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian do konstrukcji urządzenia, nie wpływających zasadniczo na jego bezpieczeństwo, sprawność i funkcjonalność, bez dodatkowego powiadomienia.
- Data produkcji jest wskazana na wyrobie i/albo na opakowaniu, a także w dokumentacji towarzyszącej,

w formacie XX.XXXX, gdzie pierwsze dwie liczby „XX” to miesiąc produkcji, następne cztery cyfry „XXXX” to rok produkcji.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Wszystkie części maszynki do mielenia mięsa, które będą stykać się z produktami (oprócz obudowy), należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektroenergetycznej należy się upewnić, że jest wyłączone.

PRACA

MONTAŻ

- Należy włożyć komorę mielącą maszynki do mielenia mięsa do otworu na obudowie.
- Należy włożyć do komory mielącej maszynki ślimaka, aby jego dłuższa strona była skierowana wewnątrz komory, oraz przekręcać go do końca.
- Na ślimaka należy nałożyć nóż, a następnie sitko w taki sposób, aby jego wypusty wszedły do rowków na obudowie komory mielącej maszynki do mielenia mięsa, natomiast krawędzie tnące noża mocno stykały się z jej powierzchnią, w przeciwnym razie mięso nie zostanie zmielone.
- Należy dokręcić (nie przeciągając) nakrętkę pierścieniową.
- Należy nałożyć na komorę mielącą maszynki do mielenia mięsa miskę do produktów.
- Należy ustawić maszynkę do mielenia mięsa na równej powierzchni.
- Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych na dolnym i bocznym panelach.

OBRÓBKA WSTĘPNA MIĘSA

- Należy pokroić mięso na kawałki o takiej wielkości, aby łatwo przechodziły przez komorę mielącą.
- Należy podłączyć maszynkę do mielenia mięsa do źródła zasilania prądem elektrycznym i przełączyć wyłącznik na pozycję ON.
- Należy umieścić mięso na misce i powoli podawać do maszynki do mielenia mięsa popychaczem.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć maszynkę do mielenia mięsa i odłączyć ją od sieci elektroenergetycznej.

PRYZRĄDZENIE MIĘSA DO KEBBE

- Kebbe to tradycyjne danie Bliskiego Wschodu. Zazwyczaj jest przyrządzane z baraniny i zboża pszennego, które należy przerobić na jednolitą masę. Z mięsa mielonego robi się puste rureczki, faszeruje się je grubszą masą mieloną z przyprawami i smaży się w oleju.
- Należy przepuścić wcześniej przygotowany farsz przez nasadkę do kebbe.
- Należy pokroić uzyskaną pustą rurę na kawałki o pożądanej długości.
- Należy napełnić rurki farszem i zalepić ich końce.
- Należy podsmażyć kebbe w oleju.

PRYZRĄDZANIE DOMOWEJ KIEŁBASY

- Należy zanurzyć powłokę kiełbasy w ciepłej wodzie na 10 minut, a następnie założyć wilgotną powłokę na nasadkę do przygotowania kiełbasy.
- Należy zamieścić zmielone mięso na misie. Należy napełnić powłokę, delikatnie przesuwając mięso do komory mielącej za pomocą popychacza.
- Jeśli powłoka przyklei się do nasadki, należy ją zwilżyć wodą.

PRYZSTAWKA DO WYCISKANIA JAGÓD, OWOCÓW I POMIDORÓW.

- Włóż ślimak do bloku maszynki do mielenia mięsa zgodnie z powyższym opisem.
- Włóż szkielet z otworami do obudowy przystawki do wyciskania. Ustaw je na ślimaku.
- Przykręć nakrętkę na gnieździe maszynki do mięsa.
- Przykręć tacę przystawki do wyciskania na gnieździe maszynki do mięsa.
- Wkręć śrubę regulacyjną w otworze na śrubę do około połowy.
- UWAGA: podczas przetwarzania jagód zawierających dużą ilość ziaren (czerwone i czarne porzeczki, maliny, jeżyny) zaleca się podniesienie śruby regulacyjnej, aby ziarna mogły łatwo przechodzić i nie zatykać otworów szkieletu.
- Po zamontowaniu przystawki można rozpocząć wyciskanie soku.
- UWAGA: Jeśli chcesz wycisnąć sok z owoców z dużymi pestkami (wiśnie, śliwki itp.), najpierw usuń z nich pestki.
- Włącz maszynkę do mięsa zgodnie z powyższym opisem.
- Wrzucaj kawałki warzyw lub owoców za pomocą popychacza do tacy maszynki do mielenia mięsa.
- Uzyskany sok spłynie poprzez dzióbek tacki przystawki do wyciskania, a miazga wyleci z otworu na końcu przystawki.
- UWAGA: Jeśli miąższ nie wychodzi przez ten otwór, odkręć śrubę regulacyjną w górę. W ten sposób zwiększysz szerokość szczeliny, przez którą przechodzi miąższ.
- Jeśli sok gromadzi się w gardzieli załadunkowej, użyj Rewersu.

REWERS

- Jeśli maszynka do mielenia mięsa została zatkana, należy ją wyłączyć oraz, nie odłączając od zasilania, ustawić przełącznik w pozycji R.
- Ślimak zacznie się obracać w przeciwnym kierunku i wypchnie zacięte produkty.
- Jeśli to nie rozwiąże problemu, należy odłączyć maszynkę do mielenia mięsa od sieci elektroenergetycznej, rozmontować ją i wyczyścić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

DEMONTAŻ

- Należy wyłączyć maszynkę do mielenia mięsa oraz upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Należy odłączyć urządzenie od sieci elektroenergetycznej.
- Demontaż należy przeprowadzać w odwrotnej od montażu kolejności.

CZYSZCZENIE

- Należy usunąć resztki produktów.
- Należy umyć wszystkie części, które stykały się z produktami, ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego.
- Nie należy używać środków ściernych, substancji zawierających chlorek lub rozpuszczalników organicznych.
- Nie wolno zanurzać obudowy silnika w wodzie.
- **Zabrania się myć detale metalowe maszynki do mielenia mięsa w zmywarce!**
- **Nie należy korzystać z gorącej wody o temperaturze powyżej 50°C do mycia detali metalowych maszynki do mielenia mięsa, ponieważ to przyspieszy ich utlenienie.**
- Po umyciu należy przetrzeć części metalowe suchą ściereczką.

- Jeśli maszynka do mielenia mięsa nie będzie wykorzystywana przez dłuższy czas, należy przetrzeć jej wszystkie metalowe części ściereczką zwilżoną olejem roślinnym.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem należy się upewnić, że urządzenie jest odłączone od sieci elektroenergetycznej i całkowicie wystygło.
- Należy spełnić wszystkie zalecenia sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Należy przechowywać urządzenie w suchym i chłodnym miejscu.



- Ten symbol na urządzeniu, opakowaniu i/lub dołączonej do nich dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami gospodarczymi. Należy je przekazywać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki.
- Szczegółowe informacje na temat istniejących systemów zbiórek odpadów można uzyskać u władz lokalnych.
- Prawidłowa utylizacja umożliwi zachowanie cennych zasobów i zapobieganie możliwemu negatywnemu wpływowi na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, który może powstać w wyniku nieodpowiedniego postępowania z odpadami.