

MEAT GRINDER
INSTRUCTION MANUAL

FLEISCHWOLF
BENUTZERHANDBUCH

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

MAŠINA ZA MLEVENJE MESA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

MĒSOS MALIMO MAŠĪNA
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

TOCĂTOR DE CARNE
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

MECOMELACHKA
ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА

М'ЯСОРУБКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

HACHOIR À VIANDE
MODE D'EMPLOI

PICADORA DE CARNE
MANUAL DE INSTRUCCIONES

TRITACARNE
MANUALE ISTRUZIONI

МЯСОРУБКА
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

مفرمة لحوم
دليل التعليمات



ENGLISH.....	PAGE 2	LIETUVIU K.....	P. 12	ESPAÑOL.....	PÁGINA 22
DEUTSCH.....	SEITE 4	ROMANESTE.....	PAGINA 14	ITALIANO.....	PAGINA 24
POLSKI.....	STRONA 6	БЪЛГАРСКИ.....	СТР. 16	РУССКИЙ.....	СТР. 26
SCG/CRO/B.I.H....	STRANA 8	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 18	العربية.....	الصفحة 29
LATVIAN.....	LPP. 10	FRANÇAIS.....	PAGE 20		

<p>Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Nur ECHT mit diesem TZS</p>	<p>Thank you for buying an ORIGINAL Product of</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Only GENUINE with this TZS</p>	<p>Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>только подлинники с ЭТИМ TZS</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL

DESCRIPTION (fig. A)

1. Grinding head thread
2. Stainless steel cutter
3. Stainless steel blade
4. Stainless steel screw
5. Stainless steel meat container
6. Tray
7. Pusher bar
8. Sausage mould

IMPORTANT SAFEGUARD

- Home use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Under load continuous running of meat grinder should be not more than 6 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- All parts of this product are not allowed to be disinfected by microwave oven so as to avoid heat deformation and damage. All parts and materials in touch with food meet the requirements of food grade certification.
- It's strictly prohibited to put hands or sharp object into the feeding port and touch the rotating parts such as screw/cutter/blade/thread during working to avoid damage
- If the motor stops auto and cannot be reversed due to the blocking during operation, please press "power" key to stop forward rotation and press "REV" key to withdraw food, then the motor should be started to turn forward for normal use. If still blocked rotation, it's recommended to clean the screw inside. This method is to protect the motor.
- Note: Do not use too much force when pressing food.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities,

or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

BEFORE THE FIRST USING

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.

INSTRUCTION FOR USING

ONE. TAP POSITION (fig. B)

"Power" button: Start/stop (forward turn), run for 7 min automatically stop;

"REV" button: Reverse, click and reverse for 2 sec at a time;

"Function" button: Switch and select Mutton, Salad, Beef, Sausage, Fish and Souce 6 positions;

Tip: When the dregs are not smooth or blocking rotation, press the "REV" button, screw propeller reversal 2 sec then stop

ASSEMBLING

1. Put the auger, knife and cutter in the meat container. Then screw it with the screw. Insert the head into the device and press the switch.
2. Insert the meat grinder assembly into the body machine, and then press the lock key to lock the meat grinder assembly.
3. Select the desired gear and turn on the "power" to start the motor. Put the appropriate size of the ingredients into the meat container feeding port, gently press down with pusher bar.
4. After use, first turn off the power supply, open the lock key, then loose the meat grinder assembly and remove it before cleaning!



MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening. (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 x 20 x 60mm)
- Plug and switch on machine.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher.
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig. C)

CLEANING AND MAINTENANCE DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from assembling.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up.

CLEANING

- Remove meat, etc.
- Wash each part in warm soapy water.
- Dishwasher safe stainless steel parts..
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil-wet cloth.

SPECIFICATION

Rating: 220-240V, 50-60Hz
Power: 500W



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

FLEISCHWOLF BEDIENUNGSANLEITUNG

BESCHREIBUNG (Abb. A)

1. Verschluss Fleischwolfkopf
2. Lochscheibe aus rostfreiem Edelstahl
3. Messer aus rostfreiem Edelstahl
4. Förderschnecke aus rostfreiem Edelstahl
5. Förderschneckengehäuse aus rostfreiem Edelstahl
6. Fülltablett
7. Stopfer
8. Wurstaufsatz

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für industriellen Gebrauch.
- Netzstecker ziehen vor dem Zerlegen und Zusammenbauen des Gerätes.
- Strengste Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Unter Last sollte der Fleischwolf nicht mehr als 6 Minuten ununterbrochen arbeiten mit anschließenden 10 Minuten Pause, um den Motor wieder abzukühlen.
- Um Verstopfungen vorzubeugen, zwingen Sie das Gerät nicht unter hohem Druck zu arbeiten.
- Versuchen Sie nie Teile selbst auszuwechseln oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Kein Teil dieses Produkts darf mittels Mikrowelle desinfiziert werden, um Hitzeverformungen und Beschädigungen vorzubeugen. Alle Teile und Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, erfüllen die Anforderungen der Nahrungsmittelzertifizierung.
- Es ist strengstens untersagt, während des Gerätebetriebs Hände oder scharfe Gegenstände in die Einfüllöffnung zu stecken und rotierende Teile wie beispielsweise Förderschnecke, Lochscheibe oder Messer zu berühren, um Körperverletzungen bzw. Beschädigungen des Produkts vorzubeugen.
- Wenn der Motor stoppt und wegen einer Blockierung während des Betriebs nicht wieder anläuft, dann drücken Sie bitte die Taste „power“ und anschließend die Taste „REV“, um das Gerät aus- und

wieder einzuschalten und anschließend in den Rücklaufmodus zu wechseln, damit Sie das blockierende Lebensmittel aus der Einfüllöffnung herausholen können. Danach sollte der Motor wieder normal laufen und Sie können das Produkt weiter verwenden. Falls die Rotation weiterhin blockiert wird, ist es empfehlenswert, die Förderschnecke im Inneren zu reinigen. Dies dient dem Schutz des Motors.

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Prüfen Sie, dass die Gerätevoltangabe mit der Voltstärke in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Waschen Sie alle Teile (ausgenommen das Gehäuse) in warmer Seifenlauge.
- Versuchen Sie nie Teile selbst auszuwechseln oder das Gerät selbst zu reparieren.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. BEDIENELEMENTE (Abb. B)

„**Power**“-Taste: Starten/Anhalten (Vorwärtsrotation), läuft 7 Minuten und stoppt dann automatisch;

„**REV**“-Taste: Rücklauf, pro Tastendruck erfolgt ein 2-sekündiger Rücklauf;

„**Function**“-Taste: Umschalten und Auswahl zwischen den 6 Optionen: Hammelfleisch, Salat, Rindfleisch, Wurst, Fisch und Sauce;

Tipp: Wenn die Reste nicht weich sind oder die Messerrotation blockiert wird, dann drücken Sie die „REV“-Taste, damit sich der Motor für 2 Sekunden rückwärts dreht

ZUSAMMENBAU

1. Setzen Sie Förderschnecke, Lochscheibe und Messer im Förderschneckengehäuse ein und sichern Sie alles mit dem Fleischwolfkopfverschluss. Setzen Sie

den Fleischwolfkopf in das Gerät ein und nehmen Sie anschließend das Gerät in Betrieb.

2. Setzen Sie die Fleischwolfleinheit in das Gerätegehäuse ein und drücken Sie dann die Verriegelungstaste, um die Fleischwolfleinheit zu sichern.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit aus und drücken Sie dann die „Ein/Aus“-Taste, um den Motor zu starten. Geben Sie eine geeignete Menge der Zutaten in die Einfüllöffnung des Förderschneckengehäuses und drücken Sie sie anschließend behutsam mit dem Stopfer nach unten.
4. Wenn Sie fertig sind, dann schalten Sie zuerst die Maschine aus und entriegeln Sie erst danach die Verriegelungstaste. Nehmen Sie anschließend die Fleischwolfleinheit heraus und demontieren Sie sie, bevor Sie sie reinigen!



REINIGUNG UND WARTUNG

ZERLEGEN

- Sicherstellen, dass der Motor still steht.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Zerlegen in umgekehrter Reihenfolge wie das Zusammensetzen.
- Wenn der Befestigungsring nicht leicht mit den Händen entfernt werden kann, verwenden Sie bitte Werkzeug.
- Zum leichten Entfernen der Schneidplatte setzen Sie einen Schraubendreher dahinter an.

REINIGEN

- Entfernen Sie Fleisch usw.
- Waschen Sie jedes Teil in warmer Seifenlauge.
- Die Teile aus rostfreiem Edelstahl sind spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser sondern wischen es nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Verdünner oder Reinigungsbenzin können die Farbe des Gehäuses zerstören.
- Alle Schneidwerkzeuge mit einem Lappen abwischen, welcher mit Salatöl getränkt ist.

TECHNISCHE DATEN

Stromstärke: 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch: 500W



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!
Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

FLEISCH ZERHACKEN

- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, sodass es leicht in die Zuführöffnung passt. (Es wird empfohlen, Fleisch ohne Sehnen, Knochen und Fett zu verwenden. Ungefähre Größe: 20 x 20 x 60mm)
- Netzstecker einstecken, das Gerät einschalten.
- Schieben Sie das Fleisch von der Zuführplatte in die Öffnung. Benutzen Sie hierfür nur den Stampfer.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.

UMKEHR FUNKTION

- Die Vorschubschraube dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und der Kopf wird entleert.
- Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

WURSTZUBEREITUNG

Montieren Sie das Gerät zunächst mit dem Wurstzubehör, wie in Abb. C dargestellt.

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA PODRĘCZNIK OBSŁUGI

OPIS (rys. A)

1. Gwint głowicy mielącej
2. Nóż ze stali nierdzewnej
3. Ostrze ze stali nierdzewnej
4. Śruba ze stali nierdzewnej
5. Pojemnik na mięso ze stali nierdzewnej
6. Taca
7. Popychacz
8. Forma do kielbasy

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie używać w kuchniach przemysłowych.
- Wyłączyć z sieci przed rozłożeniem na części i ponownym złożeniem urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod ścisłym nadzorem podczas używania urządzenia w ich obecności.
- Maszynka do mielenia mięsa powinna pracować w sposób ciągły dłużej, niż przez 6 minut, po czym należy przeznaczyć 10 minut na schłodzenie silnika.
- W celu uniknięcia zablokowania mechanizmu, nie obsługiwać urządzenia w sposób siłowy, ani nie wywierać nadmiernego nacisku.
- Żaden z elementów tego produktu nie może być dezynfekowany w kuchence mikrofalowej, gdyż gorąco mogłoby je zniekształcić i uszkodzić. Wszystkie elementy wchodzące w kontakt z żywnością spełniają wymagania certyfikatów dotyczących kontaktu z żywnością.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk ani ostrych przedmiotów do podajnika ani dotykać obracających się części, jak śruba/nóż/ostrze/gwint, by uniknąć ich uszkodzenia.
- Jeśli silnik automatycznie się zatrzyma i nie można go wycofać, gdyż podczas pracy został zablokowany, naciśnij włącznik, by zatrzymać obrót w przód, po czym naciśnij przycisk „COFNIJ”, by wysunąć żywność. Silnik powinien teraz normalnie włączyć się, obracając do przodu. Jeśli obrót ciągle jest zablokowany, zalecamy wyczyszczenie wnętrza śruby. W ten sposób silnik będzie zabezpieczony przed uszkodzeniem.

- Uwaga: Nie naciskaj zbyt mocno podczas wkładania jedzenia.
- Nie wymieniać samodzielnie części, ani nie naprawiać.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

PRZYGOTOWANIE MASZYNY DO PRACY

- Sprawdzić, czy wartość znamionowa napięcia zgodna jest z napięciem domowej sieci zasilającej.
- Umyć wszystkie części (za wyjątkiem korpusu) w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Nie wymieniać samodzielnie części, ani nie naprawiać.

INSTRUKCJE OBSŁUGI

PRZYCISKI (rys. B)

Przycisk „Power”: Uruchamia/zatrzymuje (obróć do przodu). Działa przez 7 minut, po czym automatycznie się zatrzymuje;
Przycisk „REV”: Obrót do tyłu. Kliknij, a za każdym razem śruba będzie przez 2 sekundy obracać się w przeciwnym kierunku;
Przycisk „Function”: Przełącza i wybiera baraninę, sałatkę, wołowinę, kielbasę, rybę i sos.;

Wskazówka: jeśli pozostałości nie są gładkie lub blokują obrót, naciśnij przycisk „REV”, przez 2 sekundy obracaj śrubę w przeciwnym kierunku, po czym zatrzymaj.

SKŁADANIE

1. Po kolei włóż śrubę, ostrza oraz nóż do pojemnika na mięso i dokręć gwint głowicy mielącej. Następnie dokręć śrubką. Włóż głowicę do urządzenia i naciśnij przełącznik.
2. Włóż złożony zestaw do mielenia mięsa do obudowy urządzenia, a następnie naciśnij przycisk blokady, by zablokować zestaw do mielenia mięsa.



3. Wybierz żądany poziom i naciśnij włącznik, by uruchomić silnik. Włóż odpowiedniej wielkości składniki spożywcze do podajnika pojemnika na mięso i delikatnie naciśnij popychaczem.
4. Po użyciu najpierw odłącz od zasilania, odblokuj przycisk blokady, a następnie odłącz zestaw do mielenia mięsa i wyjmij go przed czyszczeniem!

MIELENIE MIĘSA

- Pokroić żywność na kawałki, aby swobodnie mieściły się w otworze miski zasypowej (Zaleca się mięso bez ścięgien, bez kości i bez tłuszczu, przybliżone wymiary: 20 x 20 x 60mm).
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego, włączyć urządzenie.
- Do wkładania żywności do miski zasypowej służy tylko popychacz.
- Po zakończeniu mielenia, wyłącz zasilanie i odłączyć urządzenie z sieci.

FUNKCJA WSTECZNA

- Śruba posuwu będzie obracać się w przeciwnym kierunku, a głowica będzie pusta.
- Jeśli to nie zadziała, wyłącz urządzenie i wyczyść je.

TWORZENIE KIELBAS

Przed rozpoczęciem proszę zamontować wyposażenie do kielbas jak na poniższym rysunku (rys. C)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA ROZKŁADANIE NA CZĘŚCI

- Upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
- Odłączyć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Elementy ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń.
- Jeśli pierścienia mocującego nie da się w łatwy sposób zdjąć rękami, należy użyć narzędzi.
- Aby w łatwy sposób usunąć płytę tnącą, należy umieścić śrubokręt między płytką tnącą a głowicą, jak pokazano na ilustracji, a następnie podnieść ją.

CZYSZCZENIE

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

DANE TECHNICZNE

Wartość znamionowa: 220-240V, 50-60Hz
 Moc elektryczna: 500W



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!
 Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

MAŠINA ZA MLEVENJE MESA UPUTSTVO ZA UPOTREBU

OPIS (slika A)

1. Navoj rezne glave
2. Nož od nerđajućeg čelika
3. Rešetka od nerđajućeg čelika
4. Puž od nerđajućeg čelika
5. Posuda za meso od nerđajućeg čelika
6. Podmetač
7. Potiskivač
8. Nastavak za kobasice

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

- Samo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte je koristiti u industrijske svrhe.
- Iskopčajte mašinu iz električne mreže kada je sklapate i rasklapate.
- Neophodan je strogi nadzor kada se mašina koristi blizu dece.
- Kontinuirani rad mašine za mlevenje mesa pod opterećenjem ne sme da bude duži od 6 minuta sa vremenskim intervalom od 10 minuta za hlađenje motora.
- Da biste izbegli zaglavlivanje, nemojte na silu pokretati mašinu uz prekomerno pritiskanje.
- Nemojte nikada pokušavati da sami vršite zamenu delova i popravku mašine.
- Nijedan deo ovog proizvoda ne sme da se dezinfikuje u mikrotalasnoj pećnici da ne bi došlo do oštećenja i deformacije usled toplote. Svi delovi i materijali koji stupaju u kontakt sa hranom ispunjavaju uslove za sertifikat za upotrebu u prehrambene svrhe.
- Strogo je zabranjeno stavljati ruke ili oštre predmete u ulazni otvor i dodirivati rotirajuće delove poput puža/rešetke/noža/navoja tokom rada da ne bi došlo do oštećenja.
- Ako se motor sam zaustavi i ne može da se pokrene rad unazad zbog blokade nastale tokom rada, pritisnite dugme „Power“ da biste zaustavili rad unapred i pritisnite dugme „REV“ da biste izvukli namirnicu; nakon toga pokrenite motor da radi unapred da biste mogli normalno da koristite mašinu. Ako mašina i dalje ne može da se okreće, preporučujemo da očistite puža. Na taj način štiti motor.
- Napomena: Ne potiskujte namirnice prejako.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili

mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

PRE PRVE UPOTREBE

- Proverite da li napon koji je naznačen na etiketi sa tehničkim podacima odgovara mrežnom naponu u Vašem stanu.
- Operite sve delove (osim tela) u toploj sapunici.
- Pre uključivanja u struju, proverite da li je ON/O/R prekidač u položaju Off.
- Nemojte nikada pokušavati da sami vršite zamenu delova i popravku mašine.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

POLOŽAJ DODIRA (slika B)

Dugme „Power“: Pokretanje/zaustavljanje (rad unapred), radi 7 minuta pa se automatski zaustavlja;

Dugme „REV“: Rad unazad, kada se klikne mašina radi unazad 2 sekunde

Dugme „Funkcija“: Ovim dugmetom se bira neki od 6 programa: Jagnjetina, Salata, Govedina, Kobasice, Riba i Sos;

Savet: Kada samleveno meso nije glatko ili blokira rotaciju, pritisnite dugme „REV“ da bi puž radio 2 sekunde unazad pa stao

SKLAPANJE

1. Stavite puža, nož i rešetku u posudu za meso, pa zategnite navoj rezne glave (ako pravite kobasice, skinite nastavak za kobasice u posudu za meso, pa zategnite navoj rezne glave).
2. Stavite sklop mašine za mlevenje mesa u telo mašine, pa pritisnite dugme za zaključavanje da biste zaključali sklop mašine za mlevenje mesa.
3. Izaberite željenu brzinu rada i pritisnite dugme „Power“ da biste pokrenuli motor. Stavite namirnice odgovarajuće veličine u ulazni otvor posude za meso i nežno ih gurajte potiskivačem.
4. Nakon upotrebe prvo isključite napajanje, otvorite dugme za zaključavanje, pa oslobodite sklop mašine za mlevenje mesa i uklonite ga pre čišćenja!



SITNO MLEVENJE MESA

- Izrežite čitavo meso na komade tako da lako prolaze kroz otvor levka (Preporučuje se otkošteno, bezmasno meso bez žila, okvirne veličine: 20 x 20 x 60mm).
- Uključite utikač u struju i uključite uređaj.
- Uložite meso u levak. U tu svrhu koristite samo potiskivač mesa.
- Posle upotrebe isključite mašinu i iskopčajte je iz električne mreže.

FUNKCIJA HODA UNAZAD

- Vijak za pomeranje će se okretati u suprotnom pravcu i glava će se isprazniti.
- Ako se to ne dogodi, isključite uređaj i očistite ga.

PRAVLJENJE KOBASICE

Pre nego što počnete molimo vas da postavite dodatak za kobasice kako je to prikazano (slika C)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

RASKLAPANJE

- Uverite se u to da je motor potpuno zaustavljen.
- Iskopčajte utikač iz utičnice električne mreže.
- Rastavite mašinu obrnutim redosledom od redosleda sklapanja.
- Ako se fiksni prsten ne može lako skinuti rukom koristite alat.
- Da lakše skinete oštricu, stavite odvijač između oštrice i glave kako je to prikazano na slici i podignite je.

ČIŠĆENJE

- Uklonite meso, itd.
- Operite sve delove u toploj sapunici.
- Sadrži delove od nerđajućeg čelika koji se mogu prati u mašini za sudove.
- Nemojte potapati kućište motora u vodu, već ga samo obrišite vlažnom krpom.
- Razređivači i benzin će prouzrokovati naprsline ili će dovesti do promene boje mašine.
- Obrišite sve delove za rezanje krpom koja je pokvašena u biljnom ulju.

SPECIFIKACIJE

Nominalni napon: 220-240V, 50-60Hz
Snaga: 500W



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA

APRAKSTS (skat. att. A)

1. Malšanas galvas vītne
2. Nerūsošā tērauda smalcinātājs
3. Nerūsošā tērauda asmenis
4. Nerūsošā tērauda skrūve
5. Nerūsošā tērauda gaļas tvertne
6. Paplāte
7. Stampa
8. Desas forma

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietošana tikai mājās apstākļos. Neizmantojiet rūpniecībā.
- Atvienojiet no elektrības, izjaucot ierīci.
- Uzraugiet ierīci, kad tuvumā atrodas bērni.
- Ilgstoša noslogojuma gadījumā lietojiet gaļas maļamo mašīnu ne ilgāk kā 6 minūtes, ar 10 minūšu starplaiku motora atdzesēšanai.
- Pārlieku nespiediet produktus ierīcē, lai izvairītos no to iesprūšanas.
- Nepārvietojiet ierīces detaļas un nelabojiet to pats.
- Nevienu šī izstrādājuma daļu nedrīkst dezinficēt mikroviļņu krāsnī, lai izvairītos no karstuma izraisītas deformācijas un bojājumiem. Visas daļas un materiāli, kas saskaras ar pārtiku, atbilst kvalitātes sertifikācijas prasībām.
- Lai izvairītos no bojājumiem, darba laikā stingri aizliegts likt rokas vai asus priekšmetus padeves atverē un pieskarties rotējošām daļām, piemēram, skrūvei/smalcinātājam/asmenim/vītnei.
- Ja darba laikā motors automātiski apstājas un bloķējuma dēļ nav iespējama pretvirziena kustība, nospiediet barošanas taustiņu („Power”), lai apturētu griešanos uz priekšu, un nospiediet taustiņu „REV”, lai izņemtu pārtikas produktus. Pēc tam ieslēdziet motoru, lai notiktu griešanās uz priekšu normālai lietošanai. Ja griešanās joprojām nenotiek, ieteicams notīrīt iekšpusē esošo skrūvi. Šī metode ir paredzēta motora aizsardzībai.
- Piezīme: Nespiediet pārtikas produktus pārāk stipri.
- Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot

gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.

- Bērņus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

PIRMS IERĪCES PIRMĀS LIETOŠANAS:

- Pārbaudiet, vai instrukcijā norādītais spriegums atbilst jūsu mājās esošajam spriegumam.
- Nomazgājiet visas detaļas (izņemot virsbūvi) ar siltu ūdeni un trauku mazgājamo līdzekli.
- Nepārvietojiet ierīces detaļas un nelabojiet to pats.

GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS LIETOŠANA

PIESKĀRIENS (skat. att. B)

Poga „Power”: sākt/apturēt (kustība uz priekšu), darbojas 7 min., automātiska apturēšana.

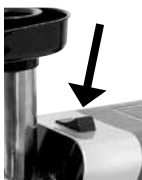
Poga „REV”: pretvirziena kustība, nospiediet un ļaujiet griezties 2 sekundes.

Poga „Function”: pārslēgt un atlasīt 6 pozīcijas - „Jērs”, „Salāti”, „Liellops”, „Desa”, „Zivs” un „Mērce”.

Padoms: ja gabali nav viendabīgi vai bloķē griešanos, nospiediet pogu „REV”, ļaujiet skrūvei griezties pretējā virzienā 2 sekundes, pēc tam apturiet.

UZSTĀDĪŠANA

1. Ievietojiet skrūvi, asmeni un smalcinātāju gaļas tvertnē un nostipriniet malšanas galvas vītnei (gatavojot desu, ievietojiet desas formu gaļas tvertnē un pēc tam nostipriniet malšanas galvas vītnei).
2. Ievietojiet gaļas malšanas ierīci korpusā un nospiediet fiksatoru, lai nofiksētu gaļas malšanas ierīci.
3. Atlasiet vēlamo ātrumu un ieslēdziet barošanu, lai palaistu motoru. Ielieciet atbilstoša lieluma sastāvdaļas gaļas tvertnes padeves atverē un viegli pabīdīdīd lejup ar stampu.
4. Pēc lietošanas vispirms izslēdziet barošanu, attaisiet fiksatoru un noņemiet gaļas malšanas ierīci pirms tīrīšanas!



GAĻAS MALŠANA

- Sagrieziet visus produktus gabalos, lai tos viegli ievietot tvertnes atverē (Ieteicams izmantot gaļu bez cīpslām, kauliem un taukiem, aptuvenais izmērs: 20 x 20 x 60mm).
- Iespraudiet kontaktā un ieslēdziet mašīnu.
- Ievadiet produktus tvertnē. Tam izmantojiet tikai produktu spiedēju.
- Pēc lietošanas ierīci izslēdziet un atvienojiet no strāvas.

VIRZIENMAIŅAS FUNKCIJA

- Padeves skrūve griezīsies pretējā virzienā, un bloks tiks iztukšots.
- Ja tas nepalīdz, izslēdziet ierīci un iztīriet to.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

IZJAUKŠANA

- Pārliecinieties, vai motors apstājas pilnībā.
- Atvienojiet ierīci no strāvas.
- Izjauciet ierīci kā norādīts uzstādīšanas instrukcijā pretējā virzienā.
- Ja fiksācijas gredzenu ar rokām ir grūti noņemt, lūdz, izmantojiet rīkus.
- Lai viegli noņemtu griezējplāksni, ievietojiet skrūvgriezi starp griezējplāksni un bloku – kā parādīts zīmējumā, un pabīdīdīd to.

TĪRĪŠANA

- Izņemiet gaļas pārpalikumus utt.
- Nomazgājiet katru detaļu siltā ūdenī.
- Nerūsošā tērauda daļas drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.
- Negremdējiet motora aptveri ūdenī, bet noslaukiet to ar samitrinātu drānu.
- Šķaidīšanas līdzekļu un benzīna lietošana krasi mainīs ierīces krāsu.
- Noslaukiet visas griezējdaļas ar augu eļļā samitrinātu drānu.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 220-240V, 50-60Hz
Jauda: 500W



Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

■ Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!
Lūdz, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

MĖSOS MALIMO MAŠINA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

APRAŠYMAS (A pav.)

1. Mėsmaalės antgalio sriegis
2. Nerūdijančio plieno pjoviklis
3. Nerūdijančio plieno geležtė
4. Nerūdijančio plieno sraigtas
5. Nerūdijančio plieno mėsos talpykla
6. Padėklas
7. Stūmiklis
8. Mėsos gaminimo forma

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

- Naudoti tik buityje. Nenaudoti pramoninei gamybai.
- Surinkdami ir ardydami prietaisą - išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Atidžiai prižiūrėkite, kai prietaisu naudojate netoli esantį vaikų.
- Esant apkovimui, mėsos malimo mašina nepertaukiamai gali veikti ne daugiau kaip 6 minučių. Po to reikia daryti 10min. pertrauką, kad atvėstų motoras.
- Kad neužsikimštų, neverskite mašinos dirbti esant per dideliu spaudimui.
- Nebandykite keisti dalių ir taisyti prietaisą patys.
- Siekiant išvengti šiluminės deformacijos ir pažeidimo, neleidžiama mikrobangų krosnelėje dezinfekuoti jokių dalių. Visos su maistu susijusios dalys ir medžiagos atitinka maisto kokybės sertifikavimo reikalavimus.
- Siekiant išvengti žalos, mėsmalės veikimo metu griežtai draudžiama į tiekimo angą kišti rankas ar aštirus objektus ir liesti besisukančias dalis, tokias kaip sraigtas, geležtė ar sriegis.
- Jei veikimo metu variklis sustoja ir negalima įjungti atbulinės eigos dėl užblokavimo, paspauskite mygtuką „Power“, kad sustabdytumėte sukimąsi į priekį, ir mygtuką REV, kad maistas būtų išimtas. Tada nustatykite, kad variklis vėl suktytųsi į priekį įprastiniam naudojimui. Jei variklis vis dar nesisuka, rekomenduojama išvalyti viduje esantį sraigą. Šis metodas skirtas apsaugoti variklį.
- Pastaba. Slėgdami maistą nenaudokite pernelyg daug jėgos.

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

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

- Patikrinkite, ar nurodyta prietaiso naudojamoji įtampa atitinka jūsų namų maitinimo tinklo įtampą
- Visas dalis (išskyrus korpusą) nuplaukite šiltu muiliniu vandeniu.
- Niekada nebandykite keisti dalių ir taisyti prietaisą patys.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

BAKSTELĖJIMO POZICIJA (B pav.)

Mygtukas „Power“: Paleisti / sustabdyti (sukimasis į priekį). Veikia 7 minutes, tada automatiškai sustoja.

Mygtukas REV: įjungia atbulinę eigą. Spustelėjus 2 sekundėms įjungia atbulinę eigą.

Mygtukas „Function“: spustelėjus pasirenkama viena iš 6 padėčių: aviena, salotos, jautiena, dešra, žuvis ir padažas.

Patarimas. Susidarius nuosėdoms ir užblokavus sukimąsi, paspauskite mygtuką REV, kad 2 sekundes būtų pasuktas sraigtas atbuline eiga.

SURINKIMAS

1. Prie mėsos talpyklos pritvirtinkite sraigą, geležtę ir pjoviklį ir priveržkite mėsmalės talpyklos sriegį. Pritaisykite antgalį prie įrenginio ir paspauskite fiksatorių.
2. Pritvirtinkite mėsmalės mechanizmą prie mašinos korpuso, tada paspauskite fiksavimo mygtuką, kad užfiksotumėte mėsmalės mechanizmą.
3. Pasirinkite norimą pavara ir paspauskite mygtuką „Power“, kad paleistumėte variklį. Įdėkite tinkamo dydžio ingredientus į mėsos talpyklos tiekimo angą ir švelniai stūmikliu spauskite žemyn.
4. Baigę naudoti įrenginį, pirmiausia išjunkite maitinimą, atsukite fiksavimo raktą, tada prieš valydami atlaisvinkite mėsmalės mechanizmą ir jį nuimkite.



MĖSOS MALIMAS

- Visus produktus supjaustykite taip, kad gabalai lengvai įlįstų į dėtuvės angą (Rekomenduojama naudoti mėsą be sausgyslių, kaulų ir riebalų, apytikris dydis: 20 x 20 x 60mm).
- Įkiškite tinklo kištuką ir įjunkite prietaisą.
- Ant dėtuvės lėkštės uždėkite produkto. Produktus stumkite tik stūmikliu.
- Baigę darbą, išjunkite jungiklį, o kištuką ištraukite iš el. lizdo.

KRYPTIES KEITIMO FUNKCIJA

- Maitinimo sraigtas suksis atbuline kryptimi ir galva ištuštės.
- Jei tai neveikia, išjunkite įrenginį ir išvalykite jį.

DEŠROS GAMYBA

Prieš pradėdant gaminti dešrą pirmiausia surinkite mechanizmą su dešros gamybos priedu (pav. C)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

IŠARDYMAS

- Įsitinkinkite, kad motoras visiškai sustoja.
- Kištuką ištraukite iš maitinimo tinklo lizdo.
- Išardykite atvirkštine surinkimo tvarka.
- Jei tvirtinimo žiedas rankomis lengvai nenusiima rankomis, prašome naudotis įrankiais.
- Kad lengvai išimtumėte malimo plokštelę, tarp plokštelės ir malimo priedo galvutės įkiškite suktyvą, kaip parodyta pavyzdyje ir ją pakelkite.

VALYMAS

- Išimkite mėsą ir kt.
- Visas dalis nuplaukite šiltu muiliniu vandeniu.
- Nerūdijančio plieno dalys, kurias galima plauti indaplovėje.
- Motoro korpuso nemerkitė į vandenį, o tik nuvalykite drėgnu audiniu.
- Skiedikliai ir benzinas pakeičia prietaiso spalvą.
- Visas pjaunančias dalis valykite aliejuje suvilgytu audiniu.

TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa: 220-240V, 50-60Hz
Galingumas: 500W



Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką!
Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

TOCĂTOR DE CARNE MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

DESCRIERE (Fig. A)

1. Filetul capului tocător
2. Piesă tăietoare, din oțel inoxidabil
3. Lamă din oțel inoxidabil
4. Spirală din oțel inoxidabil
5. Container din oțel inoxidabil, pentru carne
6. Tavă
7. Bară de împingere
8. Formă pentru mezaturi

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

- Exclusiv pentru uz casnic. A nu se folosi în aplicații industriale.
- A se scoate din priză în caz de montare și demontare a unității.
- Se impune o supraveghere atentă când orice aparat este folosit în apropierea copiilor.
- Funcționarea continuă a tocătorului de carne încărcat nu trebuie să depășească 6 minute, lăsând apoi un interval de 10 minute pentru răcirea motorului.
- Pentru a evita înfundarea, nu forțați unitatea prin presiuni de încărcare excesive.
- Se interzice înlocuirea componentelor și repararea unității pe cont propriu.
- Nicuna dintre piesele acestui produs nu trebuie să fie dezinfectată în cuptorul cu microunde, pentru a se evita deformarea și deteriorarea lor datorită căldurii. Toate piesele și materialele care vin în contact cu alimentele îndeplinesc cerințele privind certificarea pentru produsele alimentare.
- Este strict interzis să puneți mâinile sau obiecte ascuțite, în timpul funcționării, în orificiul de alimentare sau să atingeți piesele rotative, precum spirală, piesa tăietoare / lama / filetul, pentru a evita astfel răniurile și deteriorările.
- Dacă motorul își oprește funcționarea automată și nu i se poate inversa sensul de rotație din cauza blocării în timpul funcționării, apăsați butonul „Power” pentru a opri rotația în sensul direct, apoi reporniți-l și apăsați butonul „REV” pentru a scoate alimentele, iar apoi motorul trebuie să fie repornit pentru a avea o rotație în sens direct, pentru o funcționare normală. Dacă rotirea este blocată, se

recomandă curățarea spiralei din interior. Această metodă are scopul de a proteja motorul.

- Notă: Nu folosiți prea multă forță atunci când apăsați alimentele.
- Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Verificați dacă tensiunea indicată pe eticheta descriptivă corespunde tensiunii de rețea din casa dumneavoastră.
- Spălați toate piesele (cu excepția corpului) în apă caldă cu săpun.
- Se interzice înlocuirea componentelor și repararea unității pe cont propriu.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATINGERE PENTRU POZIȚIONARE (Fig. B)

Butonul „Power”: Începere/Oprire (rotație în sens direct), funcționare timp de 7 min., oprire automată;

Butonul „REV”: Mers înapoi, apăsați și va avea loc mersul înapoi timp de 2 secunde pentru fiecare apăsare

Butonul „Function”: apăsați butonul și selectați: carne de oaie, salată, carne de vită, mezaturi, pește și sos, 6 poziții;

Indicație: Dacă reziduurile nu sunt fluide sau blochează rotația, apăsați butonul „REV” și va avea loc o inversare a sensului de rotație a spiralei, timp de 2 secunde și apoi motorul se va opri)

MONTARE

1. Puneți spirală, lama și piesa tăietoare în containerul pentru carne. Apoi strângeți cu șurubul. Introduceți capul tocător în dispozitiv și apăsați butonul.
2. Introduceți ansamblul tocătorului de carne în corpul aparatului și apoi apăsați butonul de blocare pentru a bloca ansamblul tocătorului de carne.



3. Selectați treapta de turație dorită și apăsați butonul „Power” pentru a porni motorul. Puneți cantitatea potrivită de ingrediente în orificiul de alimentare al containerului pentru carne și apăsați ușor cu bara de împingere.
4. După utilizare, opriți mai întâi alimentarea electrică, deschideți cheia de blocare, apoi slăbiți fixarea ansamblului tocătorului de carne și scoateți-l înainte de curățare!

TOCAREA CĂRNII

- Tăiați toate alimentele în bucăți care să poată încăpea ușor în pâlnia suportului (Pentru carnea fără tendoane, fără oase și fără grăsime, se recomandă ca aceasta să aibă dimensiunile aproximative de: 20 x 20 x 60mm).
- Băgați în priză și porniți aparatul.
- Introduceți alimentele în suportul de încărcare. Nu folosiți decât presa
- După utilizare, opriți unitatea și deconectați-o de la sursa de alimentare.

FUNCȚIA REVERS

- Spirala de împingere se va roti în sens invers și capul mașinii va fi golit.
- Dacă această metodă nu dă rezultate, opriți mașina și curățați-o.

PREPARAREA CÂRNAȚILOR

Înainte de a începe, asamblați accesoriul pentru cârnați conform următoarelor (fig. C).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE DEMONTARE

- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- Decuplați fișa de la priză.
- Demontați în ordinea inversă a pașilor de montare.
- Dacă inelul de fixare nu poate fi îndepărtat cu ușurință cu mâna, folosiți instrumente.
- Pentru a scoate cu ușurință discul de tocat, puneți o șurubelniță între discul de tocat și capul de lucru conform ilustrației și trageți-l în sus.

CURĂȚARE

- Îndepărtați resturile de carne etc.
- Spălați fiecare piesă în apă caldă cu săpun.
- Piese din oțel inoxidabil, care se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați carcasa motorului în apă; este suficient să o ștergeți cu o cârpă umedă.
- Diluanții și benzina vor fisura sau vor schimba culoarea unității.
- Ștergeți toate componentele de tăiere cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal.

DATE TEHNICE

Curent nominal: 220-240V, 50-60Hz
Putere electrică: 500W



Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!
Respectați reglementările locale:
predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

МЕСОМЕЛАЧКА ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ОПИСАНИЕ (фиг. А)

1. Глава за смилане
2. резачка от неръждаема стомана
3. Острие от неръждаема стомана
4. Винт от неръждаема стомана
5. Контейнер за месо от неръждаема стомана
6. Тавичка
7. Бутон за натискане
8. Форма за колбаси

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Само за домашна употреба. Не употребявайте в промишлеността.
- Изключете от контакта, когато сглобявате и разглобявате уреда.
- Когато уред се използва в близост до деца е необходимо близко наблюдение.
- При дълга постоянна употреба на мелачката, трябва да се правят 6 минутни паузи за охлаждане на мотора на всеки 10 минути работа.
- За да избегнете задръстване, не употребявайте излишен натиск при мелене.
- Никога не опитвайте да смените частите или да поправите уреда сами.
- Не се позволява за всички части на този продукт да бъдат дезинфекцирани в микровълнова фурна, за да се избегне деформация от топлината и повреда. Всички части и материали, които влизат в контакт с храни отговарят на изискванията за сертификация на храните.
- Строго е забранено да поставят ръце или остри предмети в порта за захранване и да докосват въртящите се части, като например винт / нож / острие / резба по време на работа, за да избегнете повреда.
- Ако моторът спре автоматично и не може да се обърне поради блокиране по време на работа, моля, натиснете бутона „power“, за да спрете въртенето напред и натиснете бутона „REV“, за да изтеглите храната, след което двигателят трябва да започне да се върти напред при нормална употреба.
- Забележка: Не използвайте прекалено много сила, когато притискате храна.

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

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Проверете дали напрежението на етикета съответства на това във Вашия дом.
- Измийте всички части (без основата) с топла вода и сапун.
- Никога не опитвайте да смените частите или да поправите уреда сами.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПОЗИЦИЯ НА БУТОНИТЕ (фиг. В)

„power“ Бутон за включване: Старт/ Стоп (въртене напред) работи 7 мин. и автоматично спира;

“REV”: бутон: Връща назад, натисни за да върти назад за 2 сек.

Бутон „Function“: Превключване и избиране позициите на овнешко, салатата, телешко, наденица, риба и Сос 6 основни позиции;

Съвет: Когато остатъците не са гладки или блокират въртенето, натиснете бутона „REV“, завъртете витло обратно за 2 сек и спрете

СГЛОБЯВАНЕ

1. Поставете винта, ножа и острието в контейнера за месо. След това го завинтете с винта. Вкарайте главата в устройството и натиснете превключвателя, за да се включи в контейнера за месо и след това затегнете главата за мелене.
2. Поставете модула за месомелачка в тялото на машината и след това натиснете ключа за заключване, за да заключите месомелачка.



3. Изберете желаната предавка и натиснете „power“, за да стартирате двигателя. Сложете подходящо количество от съставките в на контейнера за месо, внимателно натиснете с буталото.
4. След употреба, първо изключете електрозахранването, отворете ключа за заключване, след това разхлабете главата за смилане и я отстранете преди почистване!

МЕЛЕНЕ НА МЕСО

- Нарезете всички храни на парчета, за да влизат лесно в отвора за мачкане (Препоръчва се месото да е без кожа, кости и мазнина и с приблизителни размери: 20 x 20 x 60mm).
- Пъхнете щепсела в контакта и включете уреда с бутона за захранването.
- Слагайте храните в мачкащата плоча. За плочата използвайте само буталото за храна
- След употреба, изключете уреда и го спрете от тока.

ФУНКЦИЯ ЗА ВРЪЩАНЕ

- Подаващият винт ще се завърти в обратна посока, а главата ще се изпразни.
- Ако това не работи, изключете уреда и да го почистите.

ПРИГОТВЯНЕ НА НАДЕНИЦИ

Преди да започнете, поставете приставката за наденици, както е показано на (фиг. С)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Проверете дали моторът е спрял напълно.
- Изключете кабела от контакта.
- Разглобете като следвате стъпките по сглобяване в обратен ред.
- Ако фиксиращият пръстен не се отстранява лесно с ръце, моля, използвайте инструменти.
- За да отстраните лесно режещата пластина, поставете отвертка между нея и главата, както е показано, и повдигнете нагоре.

ПОЧИСТВАНЕ

- Отстранете месото и други
- Измийте всяка част с топла вода и сапун.
- Части от неръждаема стомана безопасни за миене в миялна.
- Не потапяйте кожуха на мотора във вода, само го избършете с влажна кърпа.
- Петрол и препарати ще напукат или променят цвета на уреда.
- Избършете всички режещи части с кърпа напоена с растително масло.

ПАРАМЕТРИ

Производителност: 220-240V, 50-60Hz
Консумация на ток: 500W



Съобразено с околната среда изхвърляне

■ Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

М'ЯСОРУБКА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ДЕТАЛЕЙ (мал. А)

1. Різьба головки перемелювання
2. Ніж з неіржавної сталі
3. Лезо з неіржавної сталі
4. Шнек з неіржавної сталі
5. Лоток для м'яса з неіржавної сталі
6. Лоток
7. Проштовхувач
8. Форма для ковбаси

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Використовуйте тільки вдома. Не використовуйте в промислових цілях.
- При збиранні та розбиранні приладу, відключіть його від електричної розетки.
- Якщо прилад використовується поблизу дітей, нагляд за ними є необхідним.
- Після кожних 6 хвилин безперервного використання м'ясорубки, необхідно робити перерви тривалістю 10 хвилин з метою охолодження двигуна.
- Щоб запобігти блокуванню роботи приладу, не натискайте надто на прилад під час його роботи.
- Не слід замінювати деталі чи ремонтувати прилад самотужки.
- Забороняється проводити дезінфекцію будь-яких частин цього виробу в мікрохвильовій печі, оскільки це може призвести до деформації та пошкодження. Усі частини та матеріали, що контактують з їжею, мають сертифікат придатності до використання з їжею.
- Для уникнення пошкоджень під час роботи виробу суворо забороняється вставляти руки чи гострі предмети в отвір для продуктів й торкатися рухомих частин, як-от шнека/ножа/леза/різьби.
- Якщо мотор автоматично зупинився, і його не вдається запустити у зворотному режимі внаслідок блокування, натисніть кнопку «power» для покрокового обертання вперед, а тоді натисніть кнопку «REV» для виведення продуктів. Після цього мотор слід запустити з обертанням вперед для роботи в нормальному режимі. Якщо обертання все ще блокується, рекомендується почистити шнек зсередини. Такий метод дозволяє захистити мотор.

- Примітка: Під час проштовхування їжі не застосовується надмірна силу.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перевірте, чи рівень напруги, вказаний на приладі, відповідає рівневі напруги в вашому домі.
- Вимийте всі деталі (за винятком корпусу) в теплій мильній воді.
- Не слід замінювати деталі чи ремонтувати прилад самотужки.

ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КНОПКИ (мал. В)

Кнопка «power»: Пуск/стоп (обертання вперед), робота протягом 7 хвилин та автоматичне зупинення;

Кнопка «REV»: Обертання назад, натисніть для обертання назад протягом 2 секунд;

Кнопка «Function»: Натискайте, щоб вибрати одну з 6 позицій: Баранина, Салат, Яловичина, Ковбаса, Риба та Соус;

Порад: якщо обертання ускладнюється або блокується, натисніть кнопку «REV», щоб запустити шнек у зворотному напрямку на 2 секунди

ЗБИРАННЯ

1. По черзі встановіть шнек, лезо та ніж у лоток для м'яса, а тоді затягніть головку перемелювання (якщо обрано режим Ковбаса, вставте форму для ковбаси у лоток для м'яса, а тоді вже затягніть головку перемелювання).
2. Вставте блок м'ясорубки в основний корпус виробу та натисніть кнопку фіксації, щоб зафіксувати блок м'ясорубки.



3. Виберіть потрібний режим та натисніть кнопку «power», щоб запустити мотор. Вставляйте в отвір для продуктів інгредієнти відповідного розміру та обережно допомагайте проштовхувачем.
4. Після використання спочатку вимкніть живлення, потім натисніть кнопку фіксації (для розблокування), а тоді зніміть блок м'ясорубки та почистіть його.

МЕЛЕННЯ М'ЯСА

- Поріжте їжу на частини, які б легко заходили в отвір ковщика (Рекомендовано подрібнювати м'ясо без жил, кісток та жиру; приблизний розмір шматочків: 20 x 20 x 60мм).
- Підключіть прилад до електричної розетки та увімкніть його.
- Помістіть їжу в ковшик. При цьому використовуйте штовхач.
- Після використання, вимкніть прилад та відключіть його від електричної розетки.

ФУНКЦІЯ ЗВОТНОГО ХОДУ

- Живильний шнек обертатиметься у зворотному напрямку і головка звільниться від м'яса, що застрягло.
- Якщо це не спрацює, вимкніть прилад і почистіть його.

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСИ

Перед початком роботи зберіть насадку для ковбаси, як показано на малюнку (мал. С)

ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ РОЗБИРАННЯ

- Впевніться, що двигун повністю припинив роботу.
- Відключіть шнур живлення від електричної розетки.
- Розберіть прилад за кроками, вказаними в розділі «Збирання» в зворотному порядку.
- Якщо не вдається зняти фіксувальне кільце руками, скористайтесь інструментами.
- Щоб легко зняти ріжучий диск, помістіть викрутку між ріжучим диском та головкою, як показано на малюнку, та відокремте ріжучий диск.


ЧИЩЕННЯ

- Усуньте залишки м'яса тощо.
- Кожну деталь слід мити в теплій мильній воді.
- Деталі з неіржавної сталі, придатні для миття в посудомийній машині.
- Не занурюйте блок двигуна у воду, а витирайте його вологою тканиною.
- Розчинники та бензин пошкодять забарвленню приладу.
- Всі ріжучі деталі слід витирати тканиною, змоченою в кухонній олії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 220-240В, 50-60Гц
Електрична напруга: 500Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ

 **Безпечна утилізація**
Ви можете допомогти захистити довкілля!

Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

HACHOIR À VIANDE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION (fig. A)

1. Bague
2. Grille en inox
3. Couteau en inox
4. Vis sans fin en inox
5. Plateau à viande en inox
6. Plateau
7. Pilon-poussoir
8. Entonnoir à saucisse

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

- Usage domestique seulement N'est pas destiné à un usage industriel
- Débrancher lors de montage ou de démontage de l'unité.
- Plus grande surveillance lorsque l'appareil est utilisé à côté des enfants.
- L'utilisation continue du hachoir à viande ne doit pas dépasser les 6 minutes avec des intervalles de repos de 10 minutes pour le refroidissement du moteur.
- Ne pas forcer sur l'appareil pour éviter tout bourrage.
- N'essayer jamais de remplacer des pièces de rechange ou réparer l'unité par vous-même.
- Toutes les pièces de ce produit ne doivent pas être désinfectées au four à micro-ondes afin d'éviter tout dommage et toute déformation par la chaleur. Toutes les pièces et tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont conformes aux exigences de la certification de qualité alimentaire.
- Pour éviter tout dommage, il est strictement interdit de placer les mains ou des objets étrangers tels que vis/couteau/lame/fil dans la fente d'alimentation et de toucher les pièces en rotation pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Si le moteur se bloque et son mouvement ne peut pas être inversé, appuyez sur la touche « Power » pour arrêter la rotation puis sur la touche « REV » pour retirer les aliments coincés, ensuite redémarrer le moteur. Si le moteur est toujours bloqué, il faut alors nettoyer la vis sans fin intérieure. Cette méthode est destinée à protéger le moteur.
- Remarque : Ne forcez pas trop sur le pilon-poussoir.

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
- Nettoyer toutes les composantes (à l'exception du corps principal) à l'eau chaude savonneuse.
- N'essayer jamais de remplacer des pièces de rechange ou réparer l'unité par vous-même.

MODE D'UTILISATION

POSITION D'UTILISATION (fig. B)

Touche Marche/Arrêt : Démarrer/arrêter (rotation normale), fonctionnement pendant 7 minutes puis arrêt automatique.

Touche rotation inversée : appuyez pour inverser la rotation pendant 2 secondes.

Touche Fonction : sélecteur du type d'aliment : Mouton, Salade, Bœuf, Saucisse, Poisson et Sauce (6 positions)

Conseil : lorsque le hachis n'avance pas de façon fluide ou se bloque, appuyez sur la touche « REV » pour inverser la rotation de la vis sans fin pendant 2 secondes, puis arrêtez

MONTAGE

1. Mettez la vis sans fin, la lame et le couteau dans le corps et serrez la bague pour les saucisses insérez l'entonnoir après la grille et serrez la bague).
2. Insérez l'ensemble hachoir à viande dans le corps, puis appuyez sur le bouton de verrouillage pour verrouiller l'ensemble..
3. Sélectionnez le type d'aliment et appuyez sur « power » pour démarrer le moteur. Mettez les ingrédients en morceaux de taille appropriée dans la



4. Après utilisation, éteignez l'appareil, appuyez sur le bouton de verrouillage pour libérer le hachoir à viande et le retirer pour le nettoyer !

HACHAGE DE LA VIANDE

- Couper les aliments en morceaux de dimension adaptée pour qu'ils puissent être introduits dans la tubulure de remplissage (Il est recommandé d'utiliser une viande désossée, sans tendons et non grasse, taille approximative : 20 x 20 x 60mm).
- Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
- Remplir les aliments dans la tubulure. N'utiliser que le poussoir.
- Après utilisation, arrêter l'appareil et débrancher la prise.

FONCTION REVERSE

- La vis sans fin tournera dans le sens opposé et la tête sera vidée.
- Si ça ne marche pas, arrêtez l'appareil et le nettoyer

PREPARER DES SAUCISSES

Avant de commencer assemblez les pièces comme illustré à la fig.8

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DEMONTAGE

- Attendre l'arrêt complet du moteur.
- Débrancher la prise du secteur.
- Démontez en inversant les étapes de montage.
- Si la bague de fixation ne se retire pas facilement à la main, il faut utiliser un outil.
- Pour retirer facilement le disque à hacher, placer un tournevis entre le disque à hacher et la tête comme illustré et le soulever.

NETTOYAGE

- Enlever la viande, etc.
- Nettoyer chaque pièce à l'eau chaude savonneuse.
- Les pièces en inox peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- N'immerger pas le bloc moteur dans l'eau, ne le nettoyer qu'avec un chiffon humidifié.
- Les diluants et l'essence causent des fissures et décolorent l'appareil.
- Nettoyer les pièces de coupe avec un chiffon humidifié d'huile végétale.

SPECIFICATIONS

Tension : 220-240V, 50-60Hz
Puissance électrique : 500W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

PICADORA DE CARNE MANUAL DE INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN (figura A)

1. Hilo del cabezal de picado
2. Cortadora de acero inoxidable
3. Cuchillas de acero inoxidable
4. Tornillo de acero inoxidable
5. Contenedor de carne de acero inoxidable
6. Bandeja
7. Barra empujadora
8. Molde de salchichas

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Sólo para uso doméstico. No lo use con una finalidad industrial.
- Desenchúfelo cuando monte y desmonte la unidad.
- Es necesaria una fuerte supervisión cuando cualquier aparato se usa cerca de niños.
- Bajo carga el funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe exceder 6 minutos con el siguiente intervalo de 10 minutos para la refrigeración del motor.
- Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.
- Nunca intente sustituir las piezas y reparar la unidad usted mismo.
- No se permite que ninguna pieza de este producto se desinfecte usando un horno microondas para evitar la deformación por calor y daños. Todas las piezas y materiales en contacto con alimentos cumplen con las exigencias de la certificación de grado alimentario.
- Queda estrictamente prohibido colocar las manos u objetos afilados en el puerto de alimentación así como tocar las piezas giratorias como tornillo / cortadora / cuchilla / hilo durante su funcionamiento para evitar daños.
- „Si el motor se detiene automáticamente y no puede volver a encenderse debido a un bloqueo durante su funcionamiento, pulse la tecla “power” para detener el giro hacia delante y la tecla “REV” para retirar los alimentos; posteriormente, debe arrancarse el motor para hacerlo girar hacia delante para obtener su uso normal.” Si la rotación todavía se encuentra bloqueada, se recomienda

limpiar el tornillo de su interior. Este método tiene como finalidad proteger el motor.

- Nota: No emplee demasiada fuerza cuando empuje los alimentos.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos o experiencia, a menos que hayan recibido supervisión o formación en lo referente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Debería supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Compruebe que el voltaje indicado en la placa identificativa se corresponde con el voltaje de la corriente de su hogar.
- Lave todas las piezas (excepto la carcasa) en agua tibia jabonosa.
- Nunca intente sustituir las piezas y reparar la unidad usted mismo.

INSTRUCCIONES DE USO

POSICIÓN DE LA TAPA (figura B)

Botón “power”: Inicia/detiene (giro hacia delante), funciona durante 7 minutos y automáticamente se detiene;

Botón “REV”: Va hacia atrás, y gira durante 2 segundos cada vez

Botón “Function”: Cordero, ensalada, ternera, salchichas, pescado y salsa, 6 posiciones;

Consejo: Cuando las sobras no son suaves o bloquean el giro, pulse el botón “REV”, el tornillo gira en sentido contrario durante 2 segundos y posteriormente se detiene

MONTAJE

1. Coloque el taladro, cuchillo y cortadora en el depósito de la carnes. Posteriormente, atorníllelo con el tornillo. Inserte el cabezal en al aparato y pulse el interruptor.
2. Inserte la picadora en el cuerpo de la máquina y posteriormente pulse la tecla de cierre para cerrar la picadora de carne.



3. Seleccione el tipo de giro que desee y pulse el botón “power” para arrancar el motor. Coloque los ingredientes con el tamaño adecuado en el Puerto de alimentación del contenedor de carne; presione suavemente hacia abajo con la barra empujadora.
4. Tras su uso, primero apague la alimentación, abra la tecla de cierre y después afloje la picadora de carne y retírela antes de limpiarlo.

PICAR CARNE

- Corte todos los alimentos en pedazos de forma que se ajusten fácilmente en la apertura de la tolva (Se recomienda carne sintendones, sin hueso y sin grasa, de un tamaño aproximado: 20 x 20 x 60mm).
- Enchufe y encienda la máquina.
- Vierta los alimentos en la placa de la tolva. Úsela únicamente con el empujador de alimentos.
- Tras su uso, apague la unidad y desenchúfela de la corriente eléctrica.

FUNCIÓN DE MOVIMIENTO INVERSO

- El tornillo de alimentación girará en dirección contraria y el cabezal se vaciará.
- Si no funciona, apague la unidad y límpiela

HACER SALCHICHAS

Antes de empezar, rogamos monte el accesorio según lo siguiente (figura C)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE

- Asegúrese que el motor se ha detenido completamente.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desmóntelo invirtiendo los pasos de montaje.
- Si no se retira con las manos con facilidad el anillo de fijación, use las herramientas.
- Para retirar la placa de corte con facilidad, coloque un destornillador entre la placa de corte y la cabeza tras como se ilustra y levántela.

LIMPIEZA

- Retire la carne, etc.
- Lave cada pieza en agua jabonosa tibia.
- Piezas de acero inoxidable aptas para el lavavajillas.
- No sumerja la carcasa del motor en agua, sólo límpiela con un paño húmedo.
- Los disolventes y el petróleo provocarán un cambio en el color de la unidad.
- Limpie todas las piezas de corte con un paño empapado en aceite vegetal.

ESPECIFICACIONES

Calificación: 220-240V, 50-60Hz
Alimentación: 500W



Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

■ ¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

MEAT GRINDER INSTRUCTION MANUAL

DESCRIPTION (fig. A)

1. Ghiera
2. Elemento di taglio in acciaio inox
3. Lama in acciaio inox
4. Vite in acciaio inox
5. Collo in acciaio inox
6. Vassoio
7. Pestello
8. Accessorio per salsicce

PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Solo per uso domestico. Non adatto per uso industriale.
- Quando si monta e si smonta l'unità la spina deve essere scollegata.
- Se l'apparecchio è utilizzato in presenza di bambini si deve adottare precauzione estrema.
- Sotto carico il funzionamento continuo del tritacarne non dovrebbe essere superiore a 6 minuti con un seguente intervallo di 10 minuti per il raffreddamento del motore.
- Per evitare che il cibo s'intasi non forzare l'uso dell'unità ad elevato carico.
- Non tentare mai di sostituire i componenti e di riparare l'unità da soli.
- Non utilizzare il forno a microonde per disinfettare questo prodotto, al fine di evitare danni e deformazione delle parti dovute al calore. Tutte le parti e i materiali che entrano a contatto con gli alimenti sono di grado alimentare.
- Per evitare danni, non inserire le mani o oggetti affilati nella bocca di alimentazione e non toccare le parti rotanti quali viti, lame ed elemento filettato durante il funzionamento.
- Se il motore si arresta automaticamente e non è possibile invertire la direzione della rotazione a causa di un blocco durante il funzionamento, premere il pulsante di alimentazione "power" per arrestare la rotazione in avanti, quindi premere il pulsante di inversione di marcia "REV" per estrarre gli alimenti, infine avviare il motore per riprendere il normale funzionamento dell'apparecchio. Se il motore è ancora bloccato, si consiglia di pulire la vite all'interno dell'apparecchio. Questo metodo consente di proteggere il motore.

- Nota: Non applicare forza eccessiva con il pestello.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

- Controllare che la tensione indicata sull'etichetta delle specifiche corrisponda alla tensione di alimentazione presente in casa.
- Lavare tutti i pezzi (tranne il corpo) in acqua tiepida, saponata.
- Non tentare mai di sostituire i componenti e di riparare l'unità da soli.

ISTRUZIONI PER L'USO

PULSANTI (fig. B)

Pulsante di alimentazione "Power": Avvia/Ferma (in avanti), funzionamento per 7 minuti e arresto automatico;

Pulsante di inversione di marcia "REV": Movimento all'indietro, clic e indietro 2 secondi alla volta;

Pulsante "Funzione": selettore a 6 posizioni per montone, insalata, manzo, salsicce, pesce e salsa;

Suggerimento: se i residui bloccano il movimento rotatorio, premere il pulsante indietro "REV" per 2 secondi e poi arrestare il movimento.

MONTAGGIO

1. Inserire trivella, coltello e unità di taglio nel contenitore della carne, avvitare con l'apposita vite, inserire l'elemento anteriore nell'apparecchio, infine premere l'interruttore.
2. Inserire il gruppo del tritacarne nel corpo dell'apparecchio e bloccarlo in posizione premendo il pulsante di blocco.



3. Selezionare la ruota desiderata e premere il pulsante di alimentazione per avviare il motore. Inserire la quantità di ingredienti desiderata nella bocca di alimentazione del contenitore della carne e spingere delicatamente con il pestello.
4. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio, azionare il pulsante di blocco, allentare il gruppo tritacarne e rimuoverlo prima di pulirlo.

MACINAZIONE DELLA CARNE

- Tagliare tutti gli alimenti in pezzi in modo da poterli introdurre facilmente nell'apertura della piastra di alimentazione. (si consiglia di carne senza ossa, senza ossa e senza grasso, misura approssimativa: 20 x 20 x 60 mm)
- Collegare e accendere la macchina.
- Introdurre gli alimenti dalla piastra di alimentazione. Per tale scopo usare solo il compattatore (fig. 7).
- Dopo l'uso spegnere l'unità e scollegarla dall'alimentazione.

FUNZIONAMENTO INVERSO

- La vite di alimentazione ruoterà nella direzione opposta e la testa sarà vuota.
- Se non funziona, spegnere l'unità e pulirla.

FARE SALSICCE

Prima di iniziare fissare l'accessorio per le salsicce come segue (fig. C)

PULIZIA E MANUTENZIONE

SMONTAGGIO

- Accertarsi che il motore si sia completamente arrestato.
- Scollegare la spina dalla presa.
- Smontare eseguendo in senso inverso i passaggi del montaggio.
- Se l'anello di fissaggio non si rimuove facilmente con le mani, utilizzare gli attrezzi.
- Per smontare facilmente la piastra di taglio, inserire un cacciavite tra la piastra di taglio e la testina come da illustrazione e sollevarla.

PULIZIA

- Togliere residui di carne, ecc.
- Lavare ciascun pezzo in acqua saponata, tiepida.
- Elementi in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
- Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma strofinarlo con uno straccio umido.
- Solventi e benzina possono provocare crepe e scolorire l'unità.
- Pulire tutte i pezzi di taglio con panno inumidito con olio vegetale.

SPECIFICHE

Classe di tensione: 220-240V, 50-60Hz
Alimentazione: 500W



Smaltimento Ecologico

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!
Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

МЯСОРУБКА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для измельчения продуктов.

Не для коммерческого и промышленного использования

ОПИСАНИЕ (рис. А)

1. Диск мясорубки
2. Решетка из нержавеющей стали
3. Нож из нержавеющей стали
4. Шнек из нержавеющей стали
5. Корпус шнека из нержавеющей стали
6. Лоток
7. Толкатель
8. Насадка для колбасок

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Только для домашнего пользования. Не используйте мясорубку для промышленных целей.
- Разбирая и собирая устройство, отключите его от сети.
- Дети могут пользоваться устройством только под присмотром взрослых.
- Продолжительность непрерывной работы мясорубки не должна превышать 6 минут, после чего стоит сделать 10-минутный перерыв для охлаждения двигателя.
- Во избежание заторов, не прилагайте излишних усилий при использовании мясорубки.
- Никогда не пытайтесь починить или заменить запчасти мясорубки самостоятельно.
- Во избежание деформаций и повреждений не допускается помещать какие-либо детали в микроволновую печь. Все детали и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют стандартам для применения в пищевой отрасли.
- Во избежание травмирования во время работы мясорубки строго запрещается помещать руки или острые предметы в корпус шнека и касаться вращающихся частей, таких как шнек, решетка, нож, диск.
- Если мотор остановился автоматически из-за блокировки шнека и не запускается в обратном направлении, выключите устройство и включите его заново кнопкой питания. Затем нажмите

кнопку обратного хода, чтобы удалить продукты. После этого мотор следует запустить в прямом направлении для продолжения нормальной работы. Если вращение шнека все равно блокируется, рекомендуется прочистить корпус шнека изнутри. Таким образом вы защитите мотор от повреждения.

- Примечание: Не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании продуктов
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ

- Проверьте напряжение, убедитесь, что напряжение, указанное на шильдике соответствует напряжению вашей сети.
- Промойте все части мясорубки (кроме корпуса) теплым мыльным раствором.
- Никогда не пытайтесь починить или заменить запчасти мясорубки самостоятельно.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

УПРАВЛЕНИЯ (рис. В)

Кнопка питания: Пуск/стоп (прямой ход), автоматическая остановка после 7 мин. работы;

Кнопка обратного хода: Обратный ход в течение не более 2 секунд за один раз;

Кнопка функций: выбор из 6 положений: баранина, салат, говядина, колбаски, рыба и соус;

Совет: если куски продуктов не доходят до шнека или блокируют его вращение, нажмите и удерживайте кнопку обратного хода в течение 2 секунд, чтобы прокрутить шнек в обратном направлении.

СБОРКА

1. Вставьте шнек, нож и решетку в корпус шнека. Затяните кольцо мясорубки. Насадите корпус шнека на устройство и нажмите на выключатель.
2. Вставьте корпус шнека в моторный блок и нажмите кнопку разблокировки для его фиксации.
3. Выберите требуемую скорость и нажмите кнопку питания для запуска мотора.
4. После завершения использования мясорубки отключите подачу питания, нажмите кнопку разблокировки, а затем снимите с моторного блока корпус шнека для чистки!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНОГО ФАРША

- Порезьте мясо на кусочки, так чтобы они легко входили в загрузочную воронку (Рекомендуется помещать в мясорубку куски мяса без сухожилий, костей и жира следующего размера: 20 x 20 x 60 мм).
- Включить штепсельную вилку в розетку и включить прибор.
- Положите мясо на тарелку загрузочной воронки. Используйте толкатель для подачи мяса в бункер.
- После использования выключите мясорубку и отключите ее от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- Шнек начнет вращаться в противоположном направлении, а корпус шнека будет прочищен.
- Если это не поможет, выключите устройство и прочистите его.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СОСИСОК

Перед началом работы установите сосисочную насадку, как показано на (рис. С)

ЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен.
- Отключите мясорубку от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном сборке.
- Если крепежную гайку не удастся снять вручную, воспользуйтесь инструментом.
- Для удобства снятия решетки вставьте отвертку между ней и корпусом шнека и приподнимите ее.

ЧИСТКА

- Удалите остатки мяса и др. продуктов из мясорубки.
- Промойте все части мясорубки в мыльном растворе.
- Детали из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.
- Не мойте корпус двигателя водой, просто вытрите его влажной салфеткой.
- Разбавители и бензин могут повредить или изменить цвет мясорубки.
- Протрите все режущие части салфеткой, смоченной в растительном масле.

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальные: 220-240 В, 50-60 Гц
характеристики
Потребляемая: 500 Вт/

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

دليل تعليمات مفرمة اللحم

الوصف (شكل A)

1. سن رأس الفرمة
2. قاطع مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ
3. شفرة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
4. برغي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ
5. حاوية اللحم مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
6. صينية
7. عمود الدفع
8. قالب تصنيع السجق

إجراءات وقائية هامة

- للاستخدام المنزلي فقط. لا يستخدم في الأغراض الصناعية.
- افصل قابس (فيشة) الجهاز من مقبس (بريزة) مصدر التيار الكهربائي، وذلك قبل فك أو تجميع الوحدة.
- يعتبر الإشراف التام من الأمور الضرورية، وذلك عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
- في حالة التحميل، لا يجب أن يستمر التشغيل المستمر لمفرمة اللحم لمدة تزيد عن 6 دقيقة، مع إيقاف التشغيل بعد ذلك لمدة 10 دقائق لتبريد المحرك.
- لا يجب استخدام الضغط المفرط لتشغيل الوحدة، وذلك لتجنب التكدس.
- لاتحاول على الإطلاق استبدال أجزاء الجهاز، أو محاولة إصلاحه بنفسك.
- غير مسموح بتطهير جميع أجزاء هذا المنتج باستخدام فرن المايكروويف لتجنب تشوهها أو تلفها بسبب الحرارة.
- تتوافق جميع القطع والمواد التي تتلامس مع الطعام مع متطلبات شهادة تصنيف الطعام.
- يمنع منعاً باتاً وضع البيدين أو آلة حادة داخل منفذ التغذية ولمس الأجزاء الدوارة مثل البرغي/القاطع/الشفرة/السن أثناء التشغيل لتجنب حدوث ضرر.
- في حالة توقف المحرك ويتعذر تحويله إلى التشغيل العكسي نتيجة حدوث تكدس أثناء عملية التشغيل، فيرجى إيقاف الجهاز بالضغط على المفتاح "power"، ومن ثم تشغيل الجهاز مرة أخرى والضغط على المفتاح "REV" لسحب الطعام. إذا كان لا يزال لا يدور، يوصى بتنظيف البرغي الداخلي.
- ملاحظة: لا تستخدم قوة كبيرة عند الضغط على الطعام.
- هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبَل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
- يجب ملاحظة الاطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

قبل الاستخدام لأول مرة

- تأكد من أن قيمة الجهد الكهربائي المكتوب على لوحة التصنيف الخاصة بالجهاز، تتوافق مع مصدر التيار الكهربائي بالمنزل، وذلك قبل توصيل الجهاز.
- اغسل جميع أجزاء الجهاز بالماء الدافئ والصابون، وذلك فيما عدا جسم الجهاز.
- لاتحاول على الإطلاق استبدال أجزاء الجهاز، أو محاولة إصلاحه بنفسك.

تعليمات الاستخدام

بضغطة واحدة (شكل B)

الزر "Power egaunal": بدء/إيقاف "التشغيل إلى الأمام"، يعمل لمدة 7 دقائق ويتوقف تلقائياً؛

الزر "REV": الوضع العكسي، انقر وسيتم عكس الطعام لمدة ثابنتين في المرة الواحدة؛

الزر "Function": تشغيل وتحديد وظيفة الضأن، والسلطة، ولحم البقر، والسجق، والسلمك، والحساء، و 6 أنواع للحساء؛

(تلميح: عندما يكون الخليط غير ناعم أو يجب عملية الدوران، الزر "REV"، واعكس برغي المروحة لمدة ثابنتين ومن ثم أوقفه)

التجميع

1. ضع البرغي والشفرة والقاطع داخل حاوية اللحم بالترتيب وأحكام ربط سن رأس الفرغ (ضع السجق، وقالب تصنيع السجق بالترتيب في حاوية اللحم ومن ثم أحكام ربط سن رأس الفرغ).
2. ضع مجموعة مفرمة اللحم داخل هيكل الجهاز، ومن ثم اضغط على مفتاح القفل لقفل مجموعة مفرمة اللحم.
3. حدد الترس المناسب وشغل مفتاح "power" لتشغيل المحرك. ضع الحجم المناسب من المكونات داخل منفذ تغذية وعاء اللحم، واضغط برفق باستخدام عمود الدفع.
4. بعد الاستخدام، يتعين عليك أولاً إيقاف تشغيل مصدر الإمداد بالطاقة، وافتح مفتاح القفل، ومن ثم فك مجموعة مفرمة اللحم وأزلها قبل التنظيف!



فرغ اللحم

- قَطِّع جميع الأطعمة إلى قطع مناسبة، وذلك بحيث تدخل بسهولة في فتحة القادوس (نوصي باللحوم الخالية من العروق والخالية من العظم والدهون، الحجم التقديري: 20 ملم × 20 ملم × 60 ملم).
- صل الماكينة بمصدر التيار الكهربائي، وضع مفتاح التشغيل في وضع التشغيل.
- ادخل الطعام إلى قرص القادوس. استخدم لذلك أداة دفع الطعام فقط (شكل 7).
- بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، ضع مفتاح التشغيل في وضع عدم التشغيل، وافصل قابس (فيشة) الجهاز من مصدر الكهرباء.

وظيفة عكس اتجاه التشغيل

- سيدير عامود التغذية المولوب في الاتجاه المعاكس، وسيتم تفريغ الرأس.
- إذا لم يؤدي ذلك الغرض، قم بإيقاف تشغيل الوحدة ثم قم بتنظيفها.

إعداد السجق

الرجاء تجميع ملحق السجق كما هو موضح فيما بعد (شكل C): وذلك قبل البدء في إعداد السجق

التنظيف والصيانة

الفك

- تأكد من أن المحرك قد توقف تماماً.
- افصل القابس (الفيشة) من مقبس (بريزة) التيار الكهربائي.
- يتم الفك بعكس الخطوات التجميع.
- إذا تعذر إخراج حلقة التثبيت بسهولة باستخدام اليدين، يرجى استخدام الأدوات كما في (الشكل 9).
- لإخراج لوح التقطيع بسهولة، ضع مفكاً بين لوح التقطيع والرأس ثم ارفع لأعلى كما هو مبين في (الشكل 10).

التنظيف

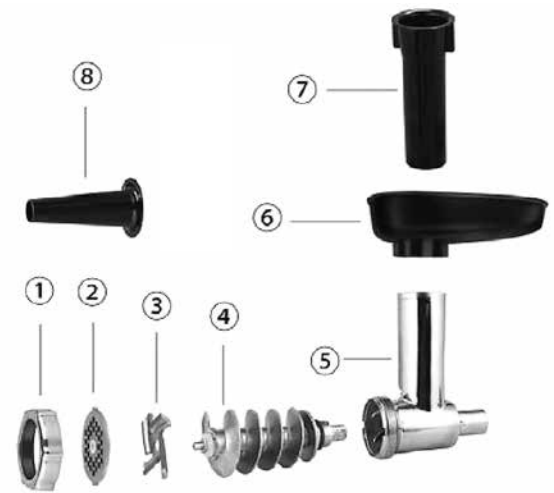
- تخلص من بقايا اللحم، الخ.
- اغسل كل جزء بالماء الدافئ والصابون.
- أجزاء مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وأمنة للغسيل في غسالة الأطباق.
- لا تغمر مبيت المحرك في الماء، ولكن امسحه فقط بقطعة من القماش المبلل.
- سوف يتسبب استخدام المحففات (النتر) والبترو في حدوث تشققات أو تغير في لون الجهاز.
- امسح جميع أجزاء التقطيع بقطعة قماش مبللة بزيت الخضروات.

المواصفات

المقننات: 220-240 فولت، 60-50 هرتز
القدرة: 500 وات

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة
يمكنك المساعدة في حماية البيئة! رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لا تعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.

A



B



C

