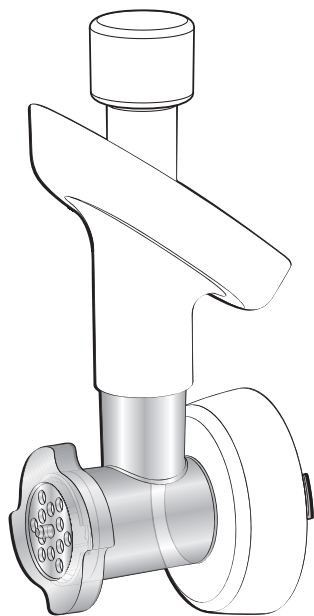




EN

RO

SL

SR

HR

BS

BG

ET

LV

LT

PL

CS

HU

SK

NL

DA

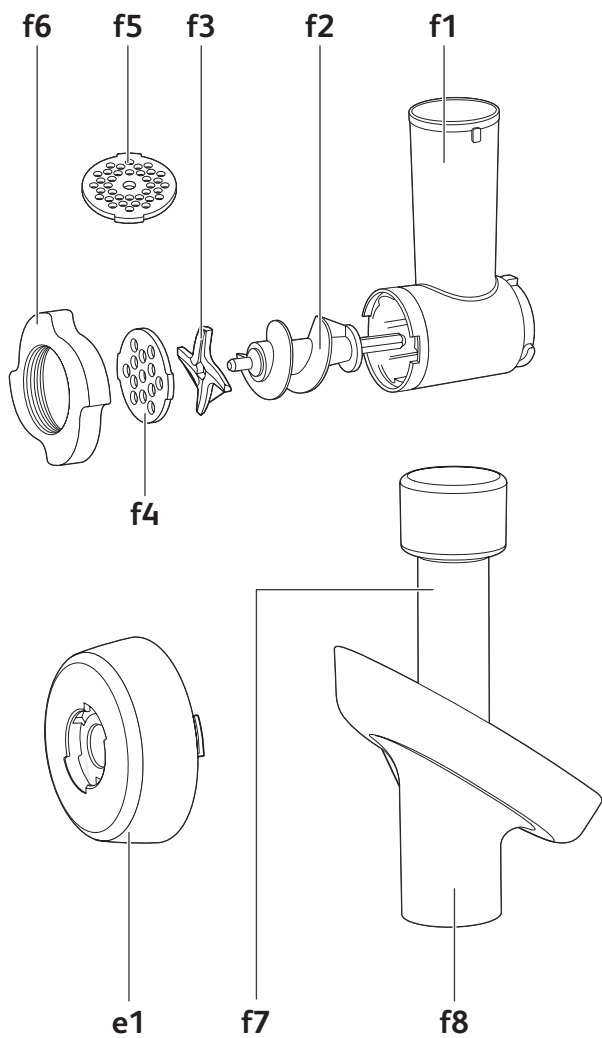
NO

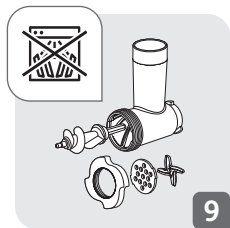
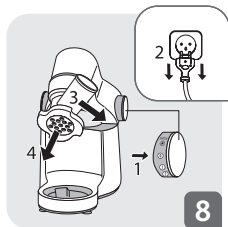
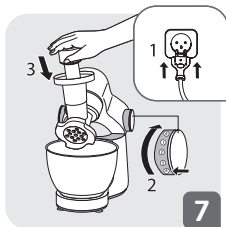
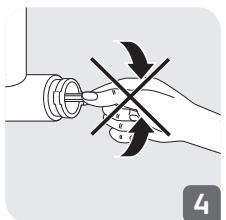
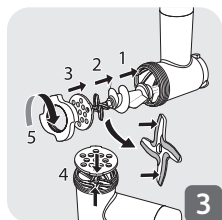
SV

FI

TR

ES





The safety instructions are provided with the device. Read the safety instructions carefully before using your new device. Keep the safety instructions in a safe place for reference.

DESCRIPTION

e1	Adapter	f4	Large hole cutting plate
f	Grinding head	f5	Small hole cutting plate
f1	Metal body	f6	Nut
f2	Screw	f7	Food pusher
f3	Blade	f8	Tray

ASSEMBLING THE GRINDING HEAD (DIAGRAMS 3 AND 4)

- Take the body (**f1**) by the food funnel by placing the widest opening towards the top.
- Insert the screw (**f2**) (long scroll first) into the body (**f1**).
- Position the blade (**f3**) onto the short scroll which protrudes beyond the screw (**f2**) by moving the sharp edges towards the outside.
- Place the chosen plate (**f4** or **f5**) over the blade (**f3**) by aligning the two sprockets with the two notches on the body (**f1**).
- Tighten the nut firmly (**f6**) on to the body (**f1**) by turning it clockwise but without jamming it.
- Check that you have correctly assembled your appliance. There shouldn't be any looseness to the scroll nor should it be able to turn on its own. If this is not the case, repeat the previous steps.

USEFUL INFORMATION

- **Operating speed: "4" only.**
- Prepare the quantity of food that you wish to grind, up to 3 kg (remove any bones, gristle and nerves from the meat and cut into small pieces 2x2cm or thereabouts).
- Make sure that your meat is completely defrosted.
- **Don't use your meat grinder for more than 15 minutes, and let it cool down before further use.**
- When you've finished, you can feed through a few small pieces of bread so as to force all the minced meat out.

- Unplug the appliance.
- Never immerse the motor unit (**a**) in water or under running water. Wipe it down with a dry or ever so slightly moist rag.

To make cleaning easier, quickly rinse the attachments after you have finished using them. Dismantle the grinding head completely. **Make sure you handle the blades with care, as they can cause injury.**

- Wash, rinse and wipe the attachments: they are all dishwasher friendly except for all of the metal components of the grinding head: body (**f1**), screw (**f2**), blade (**f3**), plates (**f4 and f5**), nut (**f6**).
- The plates (**f4**) and (**f5**) as well as the blade (**f3**) must remain greasy. Coat them with some cooking oil so as to keep them in good condition.

Instrucțiunile de siguranță fac parte din aparat. Citiți-le cu atenție înainte de a utiliza noul dumneavoastră aparat. Păstrați-le într-un loc unde să le puteți găsi și consulta ulterior.

DESCRIERE

e1	Adaptor	f4	Sită cu orificii mari
f	Cap de tocător	f5	Sită cu orificii mici
f1	Corp de metal	f6	Piuliță
f2	Șurub	f7	Accesoriu pentru împins
f3	Cuțit	f8	Platou

ASAMBLAREA CAPULUI DE TOCĂTOR (SCHEMELE 3 ȘI 4)

- Apucați capul de tocat (**f1**) cu deschiderea cea mai largă în sus.
- Introduceți șurubul (**f2**) (mai întâi cu axul lung) în corpul (**f1**).
- Poziționați cuțitul (**f3**) pe axul scurt proeminent al șurubului (**f2**) deplasând marginile tăioase spre exterior.
- Amplasați sită aleasă (**f4 sau f5**) pe cuțit (**f3**) aducând cele două proeminențe în dreptul celor două caneluri ale corpului (**f1**).
- Înșurubați bine piulița (**f6**) pe corpul (**f1**) în sensul acelor de ceasornic, fără însă a o bloca.
- Verificați montarea. Axul nu trebuie nici să fie slăbit, nici să se rotească singur. În caz contrar, reluați operațiunile precedente.

SFATURI

- **Viteză de funcționare: numai „4”.**
- Pregătiți întreaga cantitate de alimente de tocat, până la 3 kg (pentru carne, eliminați oasele, cartilajele și nervurile și tăiați-o în bucăți de aproximativ 2x2 cm).
- Asigurați-vă de decongelarea completă a cărnii.
- **Nu utilizați mașina de tocat carne mai mult de 15 minute și lăsați-o să se răcească înainte de a o utiliza din nou.**
- La sfârșitul operațiunii, puteți introduce câteva bucăți mici de pâine pentru a face să iasă întreaga tocătură.

- Scoateți aparatul din priză.
- Nu scufundați blocul motor **(a)** în apă și nu îl treceți sub jet de apă. Ștergeți-l cu o lavetă uscată sau puțin umedă.

Pentru o curățare mai ușoară, clătiți rapid accesoriile după utilizarea lor. Demontați complet accesoriul de pe capul de tocător. **Manipulați cu grijă lamele; acestea vă pot răni.**

- Spălați, clătiți și ștergeți accesoriile: acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția ansamblului de componente metalice al capului de tocător: corpul **(f1)**, șurubul **(f2)**, cuțitul **(f3)**, sitele **(f4 și f5)**, piulița **(f6)**.
- Sitele **(f4)** și **(f5)**, precum și cuțitul **(f3)** trebuie să rămână gresate. Ungeți-le cu ulei alimentar pentru a le păstra mai bine.

Varnostna navodila so priložena napravi. Pred uporabo nove naprave jih natančno preberite. Shranite jih na mestu, kjer bodo na voljo za nadaljnjo uporabo.

OPIS

e1	Adapter	f4	Rešetka z velikimi luknjami
f	Glava mesoreznice	f5	Rešetka z malimi luknjami
f1	Kovinski deli	f6	Matica
f2	Vijak	f7	Bat
f3	Rezilo	f8	Pladenj

SESTAVA GLAVE MESOREZNICE (SLIKI 3 IN 4)

- Vzemite ohišje (**f1**) odprtine za doziranje in ga namestite z večjo odprtino navzgor.
- Vstavite vijak (**f2**) (z dolgo osjo) v ohišje (**f1**).
- Namestite rezilo (**f3**) na kratko os vijaka, (**f2**), tako, da obrnete oster del rezila navzven.
- Postavite izbrano rešetko (**f4 ali f5**) na rezilo (**f3**) tako, da se dva zatiča ujemata z dvema zareza na ohišju (**f1**).
- V smeri gibanja urinega kazalca privijte matico (**f6**) na ohišje (**f1**) vendar je ne zategnite prekomerno.
- Preverite montažno. Os mora biti pritrjena in se ne sme premikati sama po sebi. V nasprotnem primeru ponovite zgoraj omenjeni postopek.

NASVETI

- **Hitrost delovanja: samo «4».**
- Pripravite celotno količino hrane za mletje, do 3 kg (mesu, odstranimo kosti, hrustance in kite ter narežemo na koščke velike približno 2x2 centimetra.)
- Poskrbite, da se meso dovolj odmrzne.
- **Aparata za mletje mesa ne uporabljajte več kot 15 minut in pustite, da se ohladi pred nadaljnjo uporabo.**
- Ko končate, lahko v mesoreznico vržete nekaj koščkov krušne sredice, da iztisnete vso sekljano meso.

ČIŠČENJE

- Izključite napravo.
- Ne potaplajte motorne enote **(a)** v vodo ali pod tekočo vodo. Obrišite s suho ali malo vlažno krpo.

Za lažje čiščenje je potrebno opremo po uporabi hitro izprati. Popolnoma razstavite glavo mesoreznice z vsemi deli. **Z rezili ravnajte previdno, saj vas lahko poškodujejo.**

- Operite, izplaknite in posušite dodatno opremo: možnost pranja dodatkov v pomivalnem stroju z izjemo vseh kovinskih delov glave mesoreznice: ohišje **(f1)**, vijak **(f2)**, rezilo **(f3)**, rešetki **(f4 in f5)**, matica **(f6)**.
- Rešetki **(f4)** in **(f5)**, kot tudi rezilo **(f3)** morajo ostati namaščeni. Premažite jih z jedilnim oljem, da jih zaščitite.

Sigurnosne upute čine dio uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije korištenja novog uređaja. Čuvajte ih na mjestu gdje će te ih kasnije moći pronaći i pročitati za buduću upotrebu.

OPIS

e1	Adapter	f4	Rešetka s velikim otvorima
f	Glava za mljevenje	f5	Rešetka s malim otvorima
f1	Metalno tijelo	f6	Matica
f2	Vijak	f7	Potiskivač
f3	Nož	f8	Plitica

SASTAVLJANJE GLAVE ZA MLJEVENJE (HEME 3 I 4)

- Primate tijelo (**f1**) za uvodnu cijev i širi otvor postavite prema gore.
- Umetnite vijak (**f2**) (prvo dugačku osovinu) u tijelo (**f1**).
- Postavite nož (**f3**) na kratku osovinu koja izlazi iz vijka (**f2**) i usmjerava oštre bridove prema van.
- Stavite rešetku koju ste odabrali (**f4** ili **f5**) na nož (**f3**) i poravnajte dva izbočenja s dva udubljenja na tijelu (**f1**).
- Snažno zavijte maticu (**f6**) na tijelo (**f1**) u smjeru kazaljki na sati, ali je ne blokirajte.
- Provjerite jeste li sve dobro montirali. Osovina ne smije imati zazor niti se okretati oko sebe same. U suprotnom slučaju, ponovite prethodne radnje.

PREPORUKE

- **Brzina rada: samo "4".**
- Pripremite cijelu količinu namirnica koje želite samljeti, do 3 kg (kod mesa izvadite kosti, hrskavicu i tetive i izrežite ga na komadiće veličine 2x2cm).
- Uvjerite se da je meso potpuno odmrznuto.
- **Uređaj za mljevenje mesa nemojte koristiti dulje od 15 minuta i pustite da se ohladi prije sljedeće upotrebe.**
- Na kraju mljevenja možete staviti nekoliko malih komadića sredine kruha kako bi svo meso izašlo.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz mreže.
- Nikada ne stavljajte dio s motorom **(a)** u vodu ni pod mlaz vode. Obrišite ga suhom ili malo navlaženom krpom.

Za lakše čišćenje odmah nakon uporabe brzo isperite nastavke. Potpuno demontirajte glavu za mljevenje. **Oprezno rukujte oštricama jer se na njima možete ozlijediti.**

- Operite, isperite i obrišite nastavke: mogu se prati i u perilici posuđa osim metalnih dijelova glave za mljevenje: tijela **(f1)**, vijka **(f2)**, noža **(f3)**, rešetke **(f4 i f5)**, matice **(f6)**.
- Rešetke **(f4)** i **(f5)** i nož **(f3)** trebaju ostati masni. Za čuvanje ih premažite jestivim uljem.

SR

Ovo sigurnosno uputstvo je sastavni deo aparata. Pažljivo ga pročitajte pre korišćenja vašeg aparata. Držite ga na mestu gde ćete ga lako naći ubuduće.

OPIS

e1	Adapter	f4	Rešetka s velikim otvorima
f	Glava seckalice	f5	Rešetka sa sitnim otvorima
f1	Metalno telo	f6	Matica
f2	Potisni puž	f7	Potiskivač
f3	Nož	f8	Tacna

SKLAPANJE GLAVE SECKALICE (ŠEME 3 I 4)

- Uhvatite telo (**f1**) za cilindar držeći širi otvor nagore.
- Stavite potisni puž (**f2**) (duga osovina prvo) u telo (**f1**).
- Postavite nož (**f3**) na kratku osovinu koja viri iz svrdla (**f2**) tako što ćete naoštrene ivice okrenuti napolje.
- Stavite odabranu rešetku (**f4** ili **f5**) na nož (**f3**) pazeći da dva ispusta legnu kako treba u dva ulegnuća na telu (**f1**).
- Dobro zavrните maticu (**f6**) na telo (**f1**) u smeru kretanja kazaljke na satu, ali ipak ne toliko jako da je blokirate.
- Proverite da li je dobro montirano. Osovina ne sme da bude labavo postavljena, niti da se okreće oko svoje ose. U protivnom ponovite prethodne operacije.

SAVETI

- **Brzina rada: samo "4".**
- Pripremite celu količinu namirnica koje ćete seckati, do 3 kg (što se tiče mesa, uklonite kosti, hrskavice i žilice i isecite ga na kockice od oko 2x2 cm).
- Proverite da li je meso koje obrađujete potpuno odmrznuto.
- **Ne koristite mašinu za mlevenje mesa dulje od 15 minuta i ostavite da se ohladi pre daljeg korišćenja.**
- Na kraju rada, možete propustiti nekoliko komadića hleba kroz aparat da biste izbacili sav usitnjeni sadržaj.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Nemojte potapati blok motora **(a)** u vodu niti ga stavljati pod tekuću vodu. Obrišite ga suvom ili vlažnom krpom.

Radi lakšeg čišćenja, svaki dodatak kratko isperite odmah nakon upotrebe. Potpuno razmontirajte glavu seckalice. **Pažljivo rukujte sečivima da se ne biste povredili.**

- Operite, isperite i osušite dodatke: svi se mogu prati u mašini za pranje sudova, osim celine metalnih komponenata koje čine glavu seckalice: telo **(f1)**, potisni puž **(f2)**, nož **(f3)**, rešetke **(f4 et f5)**, matica **(f6)**.
- Rešetke **(f4)** i **(f5)**, kao i nož **(f3)** treba da budu podmazani. Premažite ih jestivim uljem da biste ih zaštitili.

HR

Ovo sigurnosno uputstvo je sastavni dio aparata. Pažljivo ga pročitajte prije upotrebe vašeg aparata. Držite ga na mjestu gdje ga možete pronaći za kasniju upotrebu.

OPIS

e1	Adapter	f4	Rešetka sa velikim rupama
f	Glava mašine	f5	Rešetka sa malim rupama
f1	Metalno tijelo	f6	Matica
f2	Vijak	f7	Potiskivač
f3	Oštrica	f8	Pladanj

SKLAPANJE GLAVE MAŠINE (SLIKE 3 I 4)

- Prihvatite tijelo (**f1**) za cijev otvora za punjenje tako da je veći otvor okrenut prema gore.
- Ubacite vijak (**f2**) (najprije dugi dio) u tijelo (**f1**).
- Postavite oštricu (**f3**) na kratku osovinu koja viri iz vijka (**f2**), sa oštricama okrenutim prema vani.
- Postavite izabranu rešetku (**f4** ili **f5**) na oštricu (**f3**), tako da dva usjeka ulegnu u odgovarajuće ušice na tijelu (**f1**).
- Zategnite čvrsto maticu (**f6**) na tijelo (**f1**) u smjeru kretanja kazaljke na satu, ali bez zaključavanja.
- Provjerite sklop. Osovina ne smije imati prazan hod, niti se sama okretati. U protivnom ponovite postupke sklapanja.

SAVJETI

- **Brzina rada: "4".**
- Pripremite namirnice za mljevenje, do 3 kg (za meso- odstranite kosti, hrskavicu i žilice i narežite ga na kockice veličine otprilike 2x2 cm).
- Provjerite da li je meso upotpunosti otopljeno.
- **Nemojte koristiti mašinu za mljevenje mesa duže od 15 minuta i ostavite je da se ohladi prije sljedeće upotrebe.**
- Na kraju mljevenja možete u aparat ubaciti nekoliko komadića hljeba, kako bi izašlo svo mljeveno meso.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Blok motora **(a)** ne uranjajte u vodu i ne stavljajte ga pod tekuću vodu. Obrišite ga suhom ili vlažnom krpom.

Radi što lakšeg čišćenja, isperite pribor odmah nakon upotrebe. Potpuno rastavite glavu mašine. **Rukujte pažljivo sječivima, kako biste izbjegli rizik od povreda.**

- Operite, isperite i osušite sve dijelove: oni se mogu svi prati u mašini za suđe, sa izuzetkom metalnih dijelova glave: tijelo **(f1)**, vijak **(f2)**, oštrica **(f3)**, rešetke **(f4 i f5)**, matica **(f6)**.
- Rešetke **(f4 i f5)**, kao i oštrica **(f3)** moraju ostati nauljeni. Premažite ih jestivim uljem radi zaštite.

BS

Инструкциите за безопасност са неразделна част към уреда. Моля, прочетете ги внимателно, преди да използвате своя нов уред. Пазете ги на място, където ще можете да ги намерите и да ги използвате за бъдеща справка.

ОПИСАНИЕ

e1	Адаптер	f4	Решетка с големи отвори
f	Глава на месомелачката	f5	Решетка с малки отвори
f1	Метален корпус	f6	Гайка
f2	Винт	f7	Бутало
f3	Нож	f8	Табла

МОНТИРАНЕ НА ГЛАВАТА НА МЕСОМЕЛАЧКАТА (СХЕМИ 3 И 4)

- Хванете корпуса (**f1**) за прохода като по-широкия отвор трябва да се разположен нагоре.
- Поставете винта (**f2**) (дългата ос в началото) в корпуса (**f1**).
- Поставете ножа (**f3**) върху късата ос, която излиза от винта (**f2**) като насочите режещите ръбове навън.
- Поставете избраната решетка (**f4** или **f5**) върху ножа (**f3**) като двата щифта съответстват на двете гнезда в тялото (**f1**).
- Завийте здраво гайката (**f6**) към корпуса (**f1**) по посока на часовниковата стрелка, без обаче да я блокирате.
- Направете проверка на монтирането. Оста не трябва да има луфт, нито да може да се върти сама. В противен случай повторете предишните операции.

СЪВЕТИ

- **Скорост за работа: единствено « 4 ».**
- Подгответе цялото количество продукти за мелене, до 3 kg (за месо отстранете костите, хрущялите и жилите и го нарежете на парчета с размер около 2x2 cm).
- Проверете дали месото е добре размразено.
- **Не използвайте своята месомелачка за повече от 15 минути и я оставете да се охлади преди последваща употреба.**
- В края на работната операция можете да поставите няколко малки парчета среда от хляб, за да извадите всички смлени парченца месо.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от мрежата.
- Не потапяйте блока на електромотора **(a)** във вода и не го поставяйте под течаща вода. Изтрийте го със суха или леко навлажнена кърпа.

За по-лесно почистване изплакнете бързо принадлежностите след тяхната употреба. Разглобете напълно главата на месомелачката.

Боравете с остриетата внимателно - те могат да ви наранят.

- Измийте, изплакнете и подсушете принадлежностите: те могат да се мият в съдомиялна машина с изключение на всички метални части на главата на месомелачката: корпус **(f1)**, винт **(f2)**, нож **(f3)**, решетки **(f4 и f5)**, гайка **(f6)**.
- Решетките **(f4)** и **(f5)**, както и ножът **(f3)** трябва да останат омазнени. Използвайте растителна мазнина, за да ги предпазите.

Drošības norādījumi ietilpst ierīces komplektācijā. Lūdzu, rūpīgi tos izlasiet, pirms sākat lietot jauno ierīci. Saglabājiēt norādījumus vietā, kur viegli varēsiet tos atrast, lai ieskatītos arī turpmāk.

APRAKSTS

e1	Adapteris	f4	Režģis ar lieliem caurumiem
f	Griezējdaļa	f5	Režģis ar maziem caurumiem
f1	Metāla korpuss	f6	Uzgrieznis
f2	Skrūve	f7	Stūmējs
f3	Nazis	f8	Trauks

GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS GRIEZĒJDAĻAS SALIKŠANA (3. UN 4. SHĒMA)

- Paņemiet korpusu (**f1**) aiz piltuves un novietojiet ar lielāko atvērumu uz augšu.
- Ievietojiet skrūvi (**f2**) (ar garāko asi pa priekšu) korpusā (**f1**).
- Novietojiet nazi (**f3**) uz skrūves (**f2**) īsākā ass gala ar griešanas virsmu uz ārpusi.
- Uzlieciet izvēlēto režģi (**f4 vai f5**) uz naža (**f3**), savienojot divas tapas ar diviem ierobiem korpusā (**f1**).
- Cieši pieskrūvējiēt uzgriezni (**f6**) korpusam (**f1**) pulksteņrādītāja kustības virzienā, nebloķējot to.
- Pārbaudiet uzstādīto. Asī nedrīkst būt spraugu un tā nedrīkst griezties pati par sevi. Pretējā gadījumā veiciet augstāk aprakstīto no jauna.

IETEIKUMI

- **Darbības ātrums: tikai "4".**
- Sagatavojiet visus maļamos pārtikas produktus ne vairāk kā 3 kg, (gaļai izņemiet kaulus, skrimšļus un nervus un sagrieziet gabalos aptuveni 2 x 2 cm).
- Pārliedziniet, ka gaļa ir labi atsaldēta.
- **Nedarbiniet gaļas mašīnu ilgāk par 15 minūtēm un ļaujiet tai atdzist pirms turpmākas lietošanas.**
- Pēc maļšanas, jūs varat caur ierīci izvadīt mazus maizes gabaliņus, lai iztīrītu visu samalto produktu.

TĪRĪŠANA

- Atslēdziet ierīci no strāvas.
- Nekad negremdējiet motora bloku **(a)** ūdenī vai nelieciet zem tekoša ūdens. Noslaukiet to ar sausu vai nedaudz mitru lupatiņu.

Lai tīrīšana būtu atvieglotāka, nekavējoties noskalojiet piederumus pēc to izmantošanas. Pilnīgi demontējiet griezējdaļu. **Ar asmeņiem darbojieties piesardzīgi, tie var jūs savainot.**

- Nomazgājiet, izskalojiet un noslaukiet piederumus. Griezējdaļas metāla sastāvdaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā – korpusu **(f1)**, skrūvi **(f2)**, nazi **(f3)**, režģus **(f4 un f5)**, uzgriezni **(f6)**.
- Režģiem **(f4)** un **(f5)**, un nazim **(f3)** jābūt ieeļļotiem. Lai tos pasargātu, uzklājiet pārtikas eļļu.

ET

Ohutusjuhend moodustab osa seadmekomplektist. Lugege ohutusjuhendit hoolikalt enne seadme kasutamist. Hoidke ohutusjuhendit kindlas kohas edaspidiseks kasutamiseks.

SEADME KIRJELDUS

e1	Adapter	f4	Suurte avadega võre
f	Hakkimisotsak	f5	Väikeste avadega võre
f1	Metallkorpus	f6	Mutter
f2	Kruvi	f7	Tõukur
f3	Tera	f8	Kandik

HAKKIMISOTSAKU KOKKUMONTEERIMINE (JONISED 3 JA 4)

- Hoidke korpuse (**f1**) lõõrist kinni, nii et laiem ava asetuks suunaga üles.
- Sisestage kruvi (**f2**) (pikk telg ees) korpusesse (**f1**).
- Paigaldage tera (**f3**) üle kruvi (**f2**) ulatuva lühikesele teljele nii, et teravad servad oleks väljapoole suunatud.
- Paigaldage soovikohane võre (**f4** või **f5**) terale (**f3**) nii, et kaks sakki ühtiksid kahe soonega korpuses (**f1**).
- Keerake mutter (**f6**) kõvasti korpusele (**f1**) kinni, keerates seda päripäeva, samas ilma mutrit pingutamata.
- Kontrollige üle seadme korrektne koostus. Teljel ei tohi esineda lõtku ja see ei tohi tühjalt pöörelda. Vastasel korral teha kõik eespool nimetatud toimingud uuesti.

TÄHTIS TEADA

- **Seadme töökiirus: vaid „4“.**
- Valmistage ette kõik hakkamisele minevad toiduained, kuni 3 kg (liha hakkamiseks eemaldage kondid, kõõlused ja kõvad kiud ning lõigake liha umbes 2 × 2 cm suurusteks tükkideks).
- Veenduge selles, et töödeldav liha oleks lõplikult üles sulanud.
- **Ära kasuta hakklihakasinaid kauem kui 15 minutit ja lase sel enne uut kasutamist jahtuda.**
- Tööoperatsioonide lõpetuseks on soovitatav lasta seadmest läbi mõned väikesed tükid leiba, et hakkliha seadmest täielikult välja juks.

PUHASTAMINE

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Mitte uputada mootoriplokki **(a)** vette ega suunata seda jooksva vee alla. Kuivatage plokki kuiva või kergelt niiske lapiga.

Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikud kohe pärast kasutamist üle. Monteerige hakkimisotsak üksipulgi lahti. **Terade käsitlemisel tuleb olla eriti ettevaatlik – sisselõikeoht!**

- Peske, loputage ja kuivatage tarvikud. Tarvikuid on lubatud pesta nõudepesumasinas, välja arvatud kõik hakkimisotsaku metallist detailid: korpus **(f1)**, kruvi **(f2)**, tera **(f3)**, võred **(f4 ja f5)**, mutter **(f6)**.
- Võred **(f4)** ja **(f5)**, samuti tera **(f3)** peavad olema kergelt määritud. Määrige neid hea säilivuse tagamiseks toiduõliga.

LV

Saugos reikalavimai yra prietaiso dalis. Prieš naudodami prietaisą atidžiai juos perskaitykite. Laikykite juos vietoje, kurioje jūs galite juos vėliau rasti ir jais pasinaudoti.

APRAŠYMAS

e1	Adapteris	f4	Sietelis didelėmis skylutėmis
f	Mėsmaalės galvutė	f5	Sietelis mažomis skylutėmis
f1	Metalinis korpusas	f6	Veržlė
f2	Sraigtas	f7	Stūmiklis
f3	Peiliukas	f8	Padėklas

MĖSMAIŠO GALVUTĖS SURINKIMAS (3 IR 4 SCHEMAS)

- Paimkite korpusą (**f1**) už angos produktams dėti, plačiausią angą pasukę į viršų.
- Įdėkite sraigą (**f2**) (pirmiausia kišdami ilgą ašį) į korpusą (**f1**).
- Peiliuką (**f3**) uždėkite ant trumposios ašies, kuri kyšo iš sraigto (**f2**), aštrią peiliuko pusę pasukę į išorę.
- Pasirinktą sietelį (**f4 arba f5**) uždėkite ant peiliuko (**f3**) taip, kad dvi angos sutaptų su dviem korpuso (**f1**) išsikišimais.
- Stipriai prisukite veržlę (**f6**) ant korpuso (**f1**), sukdami laikrodžio rodyklų kryptimi, tačiau neužblokuokite.
- Patikrinkite, kaip surinkote prietaisą. Ašis neturi nei judėti, nei suktis apie save. Priešingu atveju dar kartą atlikite nurodytus veiksmus.

PATARIMAI

- **Veikimo greitis: tik „4“.**
- Paruoškite visą kiekį produktų, kuriuos reikia sumalti iki 3 kg (išimkite iš mėsos kaulus, kremzles ir gyslas ir supjaustykite ją apie 2x2 cm dydžio gabalėliais).
- Įsitikinkite, kad mėsa gerai atšilo.
- Pārīeciniēties, ka gaļa ir labi atsaldēta.
- **Nenaudokite mėsmaalės ilgiau nei 15 minučių, o prieš naudodami ilgiau leiskite jai atvėsti.**
- Baigę malti, galite permalti kelis mažus gabalėlius duonos minkštimo, kad išlįstų visa sumalta mėsa.

VALYMAS

- Išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Variklio bloko **(a)** nenardinkite į vandenį ir nekiškite po tekančiu vandeniu. Valykite jį sausu arba šiek tiek sudrėkintu skudurėliu.
- Kad valyti būtų lengviau, priedus perskalaukite iš karto baigę juos naudoti. Visiškai išrinkite mėsmalės galvutę. **Peiliukus tvarkykite atsargiai, jie gali sužeisti.**
- Išplaukite, perskalaukite ir nušluostykite priedus: juos galima plauti indaplovėje, išskyrus visas metalines mėsmalės galvutės dalis – korpusą **(f1)**, sraigą **(f2)**, peiliuką **(f3)**, sietelius **(f4 ir f5)**, veržlę **(f6)**.
- Sieteliai **(f4)** ir **(f5)** ir peiliukas **(f3)** turi būti ištepti riebalais. Ištepkite juos maistiniu aliejumi, kad jie išliktų kokybiški.

Zalecenia bezpieczeństwa są dołączone do urządzenia. Należy je uważnie przeczytać przed użyciem nowego urządzenia i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby móc sięgnąć do nich w późniejszym czasie.

OPIS

e1	Adapter	f4	Sitko z dużymi otworami
f	Głowica mieląca	f5	Sitko z małymi otworami
f1	Metalowy korpus	f6	Nakrętka
f2	Ślimak	f7	Popychacz
f3	Nóż	f8	Tacka

MONTAŻ GŁOWICY MIELĄCEJ (SCHEMATY 3 I 4)

- Chwycić korpus (**f1**) za komin, kierując szerszy otwór ku górze.
- Włożyć wał ślimakowy (**f2**) (wystający koniec osi jako pierwszy) do korpusu (**f1**).
- Założyć nóż (**f3**) na krótszy koniec osi wystający poza wał (**f2**) ostrzami tnącymi do zewnątrz.
- Za nożem (**f3**) nałożyć wybrane sitko (**f4 lub f5**), tak aby dwa występy sitka weszły w rowki korpusu (**f1**).
- Dokręcić do oporu nakrętkę (**f6**) na korpusie (**f1**) zgodnie z ruchem wskazówek zegara (nie blokując).
- Sprawdzić montaż. Wał nie może być poluzowany, ani obracać się wokół własnej osi. W przeciwnym razie należy powtórzyć poprzednio opisane czynności.

PORADY

- **Prędkość pracy: wyłącznie „4”.**
- Przygotować wszystkie produkty do mielenia, do 3 kg (w przypadku mięsa usunąć kości, chrząstki i nerwy i pokroić je na kawałki ok. 2x2cm).
- Upewnić się, że mięso jest dobrze rozmrożone.
- **Nie używać maszyny do mielenia mięsa dłużej niż 15 minut i pozostawić do ostygnięcia przed następnym użyciem.**
- Pod koniec tej czynności można zmielić kilka kawałków chleba, aby usunąć z maszyny pozostałości mięsa.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie zanurzać bloku silnika **(a)** w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę. Przetrzeć suchą lub lekko wilgotną szmatką.

Dla łatwiejszego czyszczenia zaraz po użyciu przemyć akcesoria. Całkowicie zdemontować głowicę mielącą. **Ostrożnie obchodzić się z ostrzami, gdyż mogą spowodować obrażenia.**

- Umyć, wypłukać i wysuszyć akcesoria: można myć je w zmywarce z wyjątkiem wszystkich elementów metalowych głowicy mielącej: korpusu **(f1)**, ślimaka **(f2)**, noża **(f3)**, sitek **(f4 i f5)**, nakrętki **(f6)**.
- Sitka **(f4)** i **(f5)** oraz nóż **(f3)** powinny zawsze być natłuszczone. Dla ich zabezpieczenia należy posmarować je olejem jadalnym.

Bezpečnostní pokyny jsou součástí přístroje. Před použitím přístroje si je pozorně přečtěte. Uchovejte je na místě, kde je budete moci snadno najít a později konzultovat.

POPIS

e1	Adaptér	f4	Mřížka s velkými otvory
f	Hlava mlýnku	f5	Mřížka s malými otvory
f1	Kovové tělo	f6	Matice
f2	ŠnekA	f7	Tlačný kolík
f3	Nůž	f8	Tác

SESTAVENÍ HLAVICE MLÝNKU (SCHÉMA 3 A 4)

- Uchopte tělo (**f1**) za hrdlo nejširším otvorem směrem nahoru.
- Potom zasuněte šnek (**f2**) (dlouhou osou napřed) do těla (**f1**).
- Nasadte nerezový nůž (**f3**) na krátkou osu přesahující šnek (**f2**) tak, aby řezné hrany nože směřovaly ven.
- Umístěte zvolenou mřížku (**f4** nebo **f5**) na nůž (**f3**) tak, aby si odpovídaly dva čepy se dvěma zářezy těla (**f1**).
- Utáhněte pevně matici (**f6**) na těle (**f1**) ve směru hodinových ručiček, zároveň ji ale nezablokujte.
- Zkontrolujte montáž. Osa nesmí být ani volná, ani se nesmí protáčet. V opačném případě začněte znovu předchozí operace.

DOPORUČENÍ

- **Rychlost fungování: pouze "4".**
- Připravte si veškeré množství potravin k umletí, až 3 kg (u masa odstraňte kosti, chrupavky a nervy a nakrájejte ho na kostičky přibližně 2x2 cm).
- Ujistěte se, že je maso dobře rozmražené.
- **Nepoužívejte mlýnek na maso déle než 15 minut a před dalším použitím ho nechte vychladnout.**
- Po ukončení mletí můžete zbytky masa vytlačit několika kousky chleba.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj ze sítě.
- Blok motoru neponořujte do vody nebo nedávejte pod tekoucí vodu. Otřete ho suchým nebo mírně vlhkým hadříkem.

Pro snazší čištění příslušenství ho po použití rychle opláchněte. Rozdělejte hlavici mlýnku. **S čepelemi zacházejte opatrně, mohou vás poranit.**

- Umyjte, opláchněte a utřete příslušenství: lze je mýt v myčce kromě kovových částí mlýnku: tělo **(f1)**, šnek **(f2)**, nůž **(f3)**, mřížky **(f4 a f5)**, matice **(f6)**.
- Mřížky **(f4)** a **(f5)** a nůž **(f3)** musí zůstat promazané. Promažte je jedlým olejem, aby byly chráněny.

A biztonsági előírások a készülék részét képezik. Az új készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az előírásokat. Tartsa olyan helyen, ahol később is hozzáférhet.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

e1	Adapter	f4	Nagylyukú rács
f	Darálófej	f5	Kislyukú rács
f1	Fém géptest	f6	Anyacsavar
f2	Csavar	f7	Nyomóprés
f3	Vágóél	f8	Tálca

A DARÁLÓFEJ ÖSSZESZERELÉSE (3. ÉS 4. ÁBRA)

- Tartsa a géptestet (**f1**) a garatnál fogva, a legnagyobb nyílással felfelé.
- Csavarja be a csavart (**f2**) (hosszú tengellyel előre) a géptestbe (**f1**).
- Helyezze rá a vágóélt (**f3**) a csavarból kiálló rövid tengelyre (**f2**), úgy, hogy a vágóélek kifelé álljanak.
- Helyezze rá a kiválasztott rácsot (**f4 vagy f5**) a vágóélre (**f3**), úgy, hogy a két pecek illeszkedjen a géptest (**f1**) két mélyedésébe.
- Csavarja rá erősen az anyacsavart (**f6**) a géptestre (**f1**) az óramutató járásával megegyezően, anélkül azonban, hogy beszorítaná.
- Ellenőrizze az összeszerelést. A tengelynek nem lehet holtjátéka, és nem szabad saját maga körül megfordulnia. Ellenkező esetben kezdje újra az iménti műveleteket.

TANÁCSOK

- **Működési sebesség: kizárólag "4".**
- Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, legfeljebb 3 kg. (hús esetében távolítsa el a csontokat, páncélzatot, idegeket és vágja fel körülbelül 2x2 cm-es darabokra).
- Győződjön meg arról, hogy a hús teljesen felolvadt.
- **Ne használja a darálót 15 percnél hosszabb ideig. A további használat előtt hagyja lehűlni.**
- A művelet végén daráljon le néhány kis zsúrkenyér darabot a készülékkel, hogy minden darálék távozzon belőle.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
- A motorblokkot **(a)** ne merítse víz alá és ne tartsa a csapvíz alá. Száraz vagy alig nedves ronggyal törölje át.

A könnyebb tisztíthatóság kedvéért használat után gyorsan öblítse le a tartozékokat. Teljes egészében szerelje le a darálófej tartozékot. **A sérülések elkerülése érdekében bánjon óvatosan a pengékkel.**

- Mossa el, öblítse le és törölje át a tartozékokat: mosogatógépben is elmoshatók a darálófej összes fém alkotóelemének kivételével: géptest **(f1)**, csavar **(f2)**, vágóél **(f3)**, rácsok **(f4 és f5)**, anyacsavar **(f6)**.
- A rácsoknak **(f4)** és **(f5)**, valamint a vágóélnek **(f3)** zsírosaknak kell maradniuk. Megóvásuk érdekében kenje be ezeket olajjal.

Bezpečnostné odporúčania sú súčasťou prístroja. Pred použitím prístroja si ich pozorne prečítajte. Uchovávajte ich na mieste, kde sa k nim dostanete a kde si ich neskôr môžete pozrieť.

OPIS

e1	Adaptér	f4	Mriežka s veľkými otvormi
f	Hlava mlynčeka	f5	Mriežka s malými otvormi
f1	Kovové telo	f6	Matica
f2	Skrutka	f7	Posúvač
f3	Nôž	f8	Doska

MONTÁŽ HLAVY MLYNČEKA (NÁKRESY 3 A 4)

- Uchopte telo (**f1**) za komín tak, aby najväčší otvor smeroval hore.
- Potom vložte skrutku (**f2**) (dlhá os najprv) do tela (**f1**).
- Nasadte nerezový nôž (**f3**) na krátku os, ktorá vyčnieva zo skrutky (**f2**), ostrými hranami smerom von.
- Mriežku podľa svojho výberu (**f4 alebo f5**) nasadte na nôž (**f3**) tak, aby dva kolíky zapadli do drážok na tele (**f1**).
- Pevne dotiahnite maticu (**f6**) na tele (**f1**) v smere hodinových ručičiek, bez zablokovania.
- Skontrolujte montáž. Os nesmie byť uvoľnená, ani sa nesmie sama otáčať. V opačnom prípade zopakujte predchádzajúci krok.

TIPY

- **Prevádzková rýchlosť: len „4“.**
- Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré si želáte zomlieť, do 3 kg (v prípade mäsa odstráňte kosti, chrupky a šľachy a pokrájajte ho na kúsky približne 2x 2 cm).
- Uistite sa, že vaše mäso bolo dostatočne rozmrazené.
- **Mlynček na mäso nepoužívajte dlhšie ako 15 minút a pred ďalším použitím ho nechajte vychladnúť.**
- Na konci mletia môžete nechať mlynčekom prejsť niekoľko malých kúskov prostriedku chleba, aby ste mlynček očistili od kúskov rozomletého mäsa.

ČISTENIE

- Odpojte prístroj od siete.
- Nikdy nedávajte jednotku motora **(a)** do vody alebo pod tečúcu vodu. Vytrite ju suchou handričkou alebo jemne navlhčenou handričkou. Na rýchlejšie čistenie rýchlo opláchnite príslušenstvo po jeho použití. Úplne odmontujte príslušenstvo z hlavy mlynčeka. **S nožmi manipulujte len opatrne, môžete sa porezať.**
- Umyte, opláchnite a osušte príslušenstvo: môžu sa umývať v umývačke riadu s výnimkou kovových častí hlavy mlynčeka: telo **(f1)**, skrutka **(f2)**, nôž **(f3)**, mriežky **(f4 a f5)**, matica **(f6)**.
- Mriežky **(f4)** a **(f5)**, ako aj nôž **(f3)** musia zostať masťné. Namažte ich olejom na ich ochranu.

U vindt de veiligheidsvoorschriften bij het apparaat. Lees deze aandachtig vooraleer u het nieuwe apparaat gebruikt. Bewaar ze op een plek waar u ze gemakkelijk terugvindt en later weer kunt raadplegen.

BESCHRIJVING

e1	Hulpstuk	f4	Grofmazig rooster
f	Hakkop	f5	Fijnmazig rooster
f1	Metalen behuizing	f6	Moer
f2	Schroef	f7	Duwstaaf
f3	Mes	f8	Schaal

MONTAGE VAN DE HAKKOP (SCHEMA 3 EN 4)

- Houd de behuizing (**f1**) vast bij de voedselschacht met de breedste opening naar boven gericht.
- Plaats de schroef (**f2**) (met het gladde stuk eerst) in de behuizing (**f1**).
- Plaats het mes (**f3**) op het uiteinde van de schroef (**f2**) met de scherpe kanten naar de buitenkant gericht.
- Plaats het gewenste rooster (**f4 of f5**) op het mes (**f3**) door de twee uitsteeksels op één lijn te brengen met de uitsparingen in de behuizing (**f1**).
- Bevestig de moer goed (**f6**) op de behuizing (**f1**) door er (met de klok mee) aan te draaien. Pas op dat u de moer niet te vast draait.
- Controleer of u de machine juist heeft gemonteerd. De schroef mag absoluut niet los zitten en ook niet op eigen kracht kunnen gaan draaien. Als dit wel het geval is, gelieve dan bovenstaande stappen nogmaals te herhalen.

NUTTIGE INFORMATIE

- **Werkingssnelheid: alleen "4".**
- Maak de hoeveelheid te verwerken voedsel klaar, maximaal 3 kg (ontdoe het vlees van botten, kraakbeen en pezen en snij het in kleine stukjes van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat uw vlees volledig is ontdooid.

- **Gebruik uw vleesmolen niet langer dan 15 minuten en laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het weer gebruikt.**
- Als u klaar bent, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Dompel het motorblok **(a)** nooit onder in water en houd het ook nooit onder de kraan. Veeg het af met een droge of ietwat vochtige doek.
- Spoel de accessoires zodra u klaar bent eventjes af zodat het reinigen gemakkelijker wordt. Haal de hakkop volledig uit elkaar. **Pas op dat u zich niet aan de messen verwondt.**
- Was en spoel de accessoires en droog ze af: alles mag in de vaatwasmachine met uitzondering van de metalen onderdelen van de hakkop: behuizing **(f1)**, schroef **(f2)**, mes **(f3)**, roosters **(f4 en f5)**, moer **(f6)**.
- De roosters **(f4)** en **(f5)** en het mes **(f3)** moeten ingevet blijven. Smeer ze in met een beetje olie om ze in goede staat te houden.

Sikkerhedsanvisningerne følger med apparatet. Læs dem omhyggeligt, inden det nye apparat tages i brug. Gem dem et sted, hvor du hurtigt kan finde dem igen til senere opslag.

BESKRIVELSE

e1	Adapter	f4	Hakkeskive (store huller)
f	Hakkehoved	f5	Hakkeskive (små huller)
f1	Hakkehus i metal	f6	Møtrik
f2	Snegl	f7	Stopper til fødevarer
f3	Klinge	f8	Bakke

MONTERING AF HAKKEHOVED (DIAGRAM 3 OG 4)

- Tag fat i huset (**f1**) ved fødevaretragten og vend det med den brede åbning opad.
- Indfør sneglen (**f2**) (med den lange spiralrille først) i huset (**f1**).
- Sæt klingen (**f3**) oven på den korte spiralrille, der stikker ud fra bagenden af sneglen (**f2**), ved at bevæge de skarpe blade udad.
- Sæt den valgte skive (**f4** eller **f5**) oven på klingen (**f3**) og sæt de to tænder i hak med indskæringen i huset (**f1**).
- Spænd møtrikken (**f6**) stramt til huset (**f1**) ved at dreje den med uret, men uden at blokere den.
- Kontroller, at du har monteret anordningen korrekt. Spiralrillen må ikke sidde løst og må ikke kunne dreje rundt af sig selv. Hvis den gør det, gentages de forrige skridt.

NYTTIGE OPLYSNINGER

- **Driftshastighed: udelukkende på "4".**
- Forbered den mængde fødevarer, du ønsker at hakke, op til 3 kg (fjern ben, brusk og sener fra kødet og skær det i små stykker på 2x2 cm eller deromkring).
- Vær sikker på, at kødet er fuldstændig optøet.
- **Anvend ikke din kødhakker i mere end 15 min. ad gangen, og lad den køle af før videre brug.**
- Når du er færdig, kan du stoppe maskinen med små stykker brød, således at alt det hakkede kød kommer ud.

RENGØRING

- Tag apparatets stik ud.
- Du må aldrig dyppe motorenheden (**a**) i vand eller holde den under rindende vand. Tør den af med en tør eller let fugtig klud.

For at lette rengøring er det en god idé at hurtigt at skylle elementerne, når du er færdig med at bruge dem. Skil kværnhovedet fuldstændigt ad. **Vær sikker på, at du behandler klingerne forsigtigt, idet de kan forvolde fysisk skade.**

- Vask, skyl og tør elementerne: De tåler alle maskinopvask, undtagen hakkehovedets metaldele: hus (**f1**), snegl (**f2**), klinge (**f3**), skiver (**f4 og f5**), møtrik (**f6**).
- Skiverne (**f4**) og (**f5**) samt klingen (**f3**) skal altid være smurte. Smør dem med madolie for at holde dem i god stand.

Sikkerhetsrådene utgjør en del av apparatet. Les dem nøye før du tar apparatet i bruk. Oppbevar dem på et sted der du er sikker på at du enkelt vil kunne finne dem igjen.

BESKRIVELSE

e1	Adapter	f4	Kutteplate med store hull
f	Kvernkode	f4	Kutteplate med små hull
f1	Hoveddel i metall	f6	Mutter
f2	Skrue	f7	Skyvesystem
f3	Knivblad	f8	Skuff

SAMMENMONTERING AV KVERNHODET (DIAGRAM 3 OG 4)

- Grip tak i hoveddelen (**f1**) ved mattrakten, og ved å holde den bredeste åpningen oppover.
- Før skruen (**f2**) (lang skruelinje først) inn i hoveddelen (**f1**).
- Anbring bladet (**f3**) på den korte skrulinjen som stikker utenfor skruen (**f2**) ved å bevege de skarpe kantene mot utsiden.
- Plasser ønsket plate (**f4 eller f5**) over bladet (**f3**) ved å plassere de to hjulene på linje med de to innsnittene på hoveddelen (**f1**).
- Trekk mutteren godt til (**f6**) mot hoveddelen (**f1**) ved å dreie den med klokken, uten å klemme den for hardt.
- Sjekk at systemet har blitt riktig sammenmontert. Det skal ikke være noe slakk til skruelinje, og denne skal ikke kunne dreie rundt seg selv. Dersom resultatet ikke er tilfredsstillende, start på nytt.

NYTTIG INFORMASJON

- **Funksjonshastighet: Kun "4".**
- Gjør i stand mengden mat du ønsker å kverne, opp til 3 kg (fjern bein, brusk og nerver fra kjøttet, og kutt det opp i små terninger på ca 2x2 cm).
- Påse at kjøttet ikke er frossent.
- **Kjøttkvernen skal ikke brukes i over 15 minutter av gangen. la den kjøle ned før videre bruk.**
- Når du er ferdig, ha litt brød inn i kvernen. Det vil gjør at du får ut alt kjøtt.

RENGJØRING

- Apparatet skal kobles fra.
- Ikke dypp motorenheten (**a**) i vann. Tørk det av med en tørr eller lett fuktet klut.

For å gjøre rengjøringen enklere, skyll raskt tilbehøret hver gang etter bruk. Demonter kvernhodet. **Knivbladene må håndteres forsiktig, da de kan forårsake skader.**

- Vask, skyll og tørk av alt tilbehør: Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin, med unntak av metallekomponentene i kvern hodet: hoveddelen (**f1**), skruen (**f2**), knivbladet (**f3**), platene (**f4 og f5**), mutteren (**f6**).
- Platene (**f4**) og (**f5**) og knivbladet (**f3**) skal forbli smurt. Ha litt kokeolje på dem for å holde dem i riktig stand.

Säkerhetsanvisningarna är en del av apparaten. Läs noga igenom dem innan du använder din nya apparat. Spara dem på en säker plats så att du längre fram kan plocka fram dem och konsultera dem.

BESKRIVNING

e1	Adapter	f4	Pressplatta med stora hål
f	Kvarnhuvud	f4	Pressplatta med små hål
f1	Metallkropp	f6	Mutter
f2	Skruv	f7	Matare
f3	Klinga	f8	Bricka

SÄTTA IHOP KVARNHUVUDET (DIAGRAMMEN 3 OCH 4)

- Håll kroppen (**f1**) i matpipen genom att placera den bredaste öppningen upp.
- Sätt in skruven (**f2**) (lång spiral först) i kroppen (**f1**).
- Placera klingan (**f3**) på den korta spiralen som skjuter ut över skruven (**f2**) genom att flytta de skarpa kanterna mot utsidan.
- Placera vald platta (**f4 eller f5**) över klingan (**f3**) genom att rikta in de två kuggarna i de två skårorna i kroppen (**f1**).
- Dra åt muttern ordentligt (**f6**) på kroppen (**f1**) genom att vrida den medurs men utan att den klämmer fast.
- Kontrollera att du har satt ihop din apparat korrekt. Spiralen får inte vara det minsta lös och den ska inte kunna vrida sig av sig själv. Om den kan det, upprepa stegen ovan.

ANVÄNDBAR INFORMATION

- **Driftshastighet: endast "4".**
- Förbered den mat du vill mala, upp till 3 kg (avlägsna ben, brosk och nerver från köttet och skär det i små bitar om ca. 2x2 cm).
- Kontrollera att köttet är helt tinat.
- **Använd inte köttkvarnen i mer än 15 minuter i sträck och låt den svalna innan du använder den på nytt.**
- När du är klar kan du mata igenom ett par små bitar av bröd för att få ut allt malet kött.

RENGÖRING

- Koppla ur apparaten.
- Motordelen **(a)** får aldrig doppas i vatten eller hållas under rinnande vatten. Torka med en torr eller mycket lätt fuktad trasa.

För att underlätta rengöringen ska du skölja rent de lösa delarna direkt efter att du är klar med dem. Ta isär kvarnhuvudet helt och hållet. **Hantera klingorna försiktigt för att undvika kroppsskador.**

- Rengör, skölj och torka av de lösa delarna: de går alla att rengöra i diskmaskin, förutom alla metalledar i kvarnhuvudet: kropp **(f1)**, skruv **(f2)**, klinga **(f3)**, plattor **(f4 och f5)**, mutter **(f6)**.
- Plattorna **(f4 och f5)** och klingan **(f3)** ska alltid vara insmorda. Smörj dem med lite matlagningsolja för att hålla dem i gott skick.

Turvallisuusohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät uutta laitetta. Säilytä ohjeita paikassa, josta ne ovat saatavilla myöhempää käyttöä varten.

KUVAUS

- | | |
|--|--|
| e1 Sovitin | f5 Leikkuulevy, jossa on pienet aukot |
| f Pilkkomispää | f6 Mutteri |
| f1 Metallirunko | f7 Ruoan syöttöpainin |
| f2 Ruuvi | f8 Syöttölautanen |
| f3 Leikkuuterä | |
| f4 Leikkuulevy, jossa on suuret aukot | |

PILKKOMISPÄÄN KOKOAMINEN (KAAVIOT 3 JA 4)

- Tartu runkoon (**f1**) täyttöaukosta ja sijoita suurin aukko ylöspäin.
- Vie ruuvi (**f2**) (pitkä akseli edellä) runkoon (**f1**).
- Aseta leikkuuterä (**f3**) ruuvien (**f2**) yli ulottuvalle lyhyelle akselille ja ohjaa terävät reunat ulospäin.
- Aseta valitsemasi levy (**f4 tai f5**) leikkuuterän (**f3**) päälle ja ohjaa hakaset rungon (**f1**) kahteen loveen.
- Kiinnitä mutteri (**f6**) tiukasti runkoon (**f1**) kiertämällä sitä myötäpäivään kuitenkin sitä lukitsematta.
- Tarkista, että olet koonnut laitteen oikein. Akselissa ei saa olla välystä eikä se saa päästä pyörimään itsestään. Jos niin on, suorita edellä mainitut vaiheet uudelleen.

HYÖDYLLISTÄ TIETOA

- **Käyttönopeus: vain "4".**
- Valmistele enintään 3 kg jauhettavia aineksia (poista lihasta luut, rustot ja jänneet ja pilko se pieniin, noin 2x2 cm:n paloihin).
- Varmista, että liha on sulaa.
- **Älä käytä lihamyllyä kerralla yli 15 minuuttia ja anna sen jäähtyä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.**
- Kun lopetat käytön, voit työntää syöttöaukkoon pieniä leipäpaloja, jotta kaikki jauheliha poistuu laitteesta.

PUHDISTUS

- Irrota laite verkkovirrasta.
 - Älä koskaan upota moottoriyksikköä **(a)** veteen tai laita sitä juoksevan veden alle. Pyyhi se kuivalla tai hieman kostealla liinalla.
- Jotta puhdistaminen kävisi helpommin, huuhtelee lisätarvikkeet joka käytön jälkeen. Pura pilkkomispää kokonaan. **Käsittele leikkuuteriä varoen, jotta et loukkaa itseäsi.**
- Pese, huuhtelee ja kuivaa lisätarvikkeet: ne voi pestä astianpesukoneessa pilkkomispään metalliosia runkoa **(f1)**, ruuvia **(f2)**, leikkuuterää **(f3)**, levyjä **(f4 ja f5)** ja mutteria **(f6)** lukuun ottamatta.
 - Levyjen **(f4)** ja **(f5)** ja leikkuuterän **(f3)** on oltava voideltuja. Huolla niitä ruokaöljyllä, jotta ne pysyvät hyvässä kunnossa.

AÇIKLAMA

e1	Adaptör	f4	Geniş delikli kesme disk
f	Kıyma başlığı	f5	Küçük delikli kesme disk
f1	Metal gövde	f6	Somun
f2	Helezon	f7	Besin itici
f3	Bıçak	f8	Tabla

KIYMA BAŞLIĞININ MONTE EDİLMESİ (ŞEMA 3 VE 4)

- Gövdeyi (**f1**) geniş ağız yukarı bakacak şekilde besin hunisinden tutun.
- Helezonu (**f2**) (uzun kısmı önce gelecek şekilde) gövdeye (**f1**) takın.
- Bıçağı (**f3**) helezonun (**f2**) arkasında bulunan kısa kısma, keskin kenarlarını dışarıya doğru hareket ettirerek yerleştirin.
- İsteddiğiniz disk (**f4 veya f5**) bıçağın (**f3**) üstüne, iki dişli gövdedeki (**f1**) iki girintiye yerleşecek şekilde takın.
- Somunu (**f6**) gövdeye (**f1**) saat yönünde çevirerek sıkıca ama sıkıştırmadan takın.
- Cihazınızı doğru monte edip etmediğinizi kontrol edin. Somun gevşek oturmamalı veya kendi başına dönmemelidir. Eğer doğru yerleşmemişse önceki adımları tekrarlayın.

PRATİK BİLGİLER

- **Çalışma seviyesi: sadece "4".**
- Kıymak istediğiniz yiyecek miktarını hazırlayın: maksimal 3 kg (etten kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri çıkarın ve eti yaklaşık 2x2cm büyüklüğünde parçalara kesin).
- Etin buzunun tamamen çözölmüş olduğundan emin olun.
- **Kıyma makinesini 15 dakikadan fazla kullanmayın ve tekrar kullanmadan önce soğumasını bekleyin.**
- Et kıyma işlemi bittiğinde kalan kıyma artıklarını çıkarmak için makineye birkaç küçük ekmek parçası yedirebilirsiniz.

TEMİZLEME

- Cihazın fişini prizden çıkarın.
- Motor ünitesini **(a)** asla suya batırmayın veya akan suyun altına tutmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.

Temizlemeyi kolaylaştırmak için cihazın parçalarını kullandıktan hemen sonra yıkayın. Kıyma başlığını tümüyle sökün. **Bıçakları elinize aldığınızda dikkatli olun, yaralanmalara sebep olabilirler.**

- Parçaları yıkama, durulama ve kurulum: Kıyma başlığının metal parçaları (gövde **(f1)**, helezon **(f2)**, bıçak **(f3)**, diskler **(f4 ve f5)**, somun **(f6)** dışında tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Disklerin **(f4 ile f5)** ve bıçağın **(f3)** yağlanması gereklidir. İyi durumda kalmaları için biraz yemeklik yağ ile yağlayın.

Las instrucciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas atentamente antes de utilizar su nuevo aparato y consérvelas en un sitio donde las pueda encontrar y servirse de ellas en un futuro.

DESCRIPCIÓN

e1	Adaptador	f4	Disco de corte grueso
f	Cabezal de picadora	f5	Disco de corte fino
f1	Cuerpo metálico	f6	Tuerca
f2	Aspas	f7	Empujador de alimentos
f3	Cuchilla	f8	Bandeja

MONTAJE DEL CABEZAL DE PICADORA (DIBUJOS 3 Y 4)

- Sujete el cuerpo (**f1**) por el embudo para alimentos con la parte más ancha hacia arriba.
- Inserte las aspas (**f2**) (con la voluta larga por delante) en el cuerpo (**f1**).
- Coloque la cuchilla (**f3**) sobre la voluta corta que sobresale de las aspas (**f2**) moviendo los bordes afilados hacia afuera.
- Coloque el disco elegido (**f4 o f5**) sobre la cuchilla (**f3**) encajando las dos pestañas del disco en las muescas del cuerpo (**f1**).
- Apriete bien la tuerca (**f6**) al cuerpo (**f1**) girándola en el sentido de las agujas del reloj pero sin atorarla.
- Compruebe que ha montado correctamente el aparato. Las volutas no deberían quedar holgadas ni poder girar por sí solas. Si no es así, repita los pasos anteriores.

INFORMACIÓN ÚTIL

- **Velocidad de funcionamiento: solo "4".**
- Prepare la cantidad de alimentos que desee picar, hasta un máximo de 3 kg (retire los huesos, cartílago y nervios de la carne y córtela en pedazos pequeños, de aproximadamente 2x2 cm).
- Asegúrese de que la carne esté completamente descongelada.
- **No utilice la picadora de carne más de 15 minutos seguidos, y déjela enfriar antes de volver a usarla.**
- Cuando haya terminado, puede introducir pedazos pequeños de pan para extraer los restos de carne picada que hayan quedado en el interior.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor **(a)** en agua ni lo ponga bajo el agua del grifo. Límpielo con un trapo seco o ligeramente humedecido.

Para facilitar la limpieza, aclare rápidamente los accesorios nada más terminar de usarlos. Desmonte completamente el cabezal de picadora.

Asegúrese de manejar con cuidado las cuchillas para no cortarse.

- Lave, aclare y seque los accesorios: se pueden lavar en el lavavajillas, excepto los elementos metálicos del cabezal de picadora: el cuerpo **(f1)**, las aspas **(f2)**, la cuchilla **(f3)**, los discos **(f4 y f5)** y la tuerca **(f6)**.
- Los discos **(f4)** y **(f5)**, al igual que la cuchilla **(f3)** deben permanecer engrasados. Aplíqueles una capa de aceite de cocina para mantenerlos en buen estado.

EN	p. 4 – 5
RO	p. 6 – 7
SL	p. 8 – 9
SR	p. 10 – 11
HR	p. 12 – 13
BS	p. 14 – 15
BG	p. 16 – 17
ET	p. 18 – 19
LV	p. 20 – 21
LT	p. 22 – 23
PL	p. 24 – 25
CS	p. 26 – 27
HU	p. 28 – 29
SK	p. 30 – 31
NL	p. 32 – 33
DA	p. 34 – 35
NO	p. 36 – 37
SV	p. 38 – 39
FI	p. 40 – 41
TR	p. 42 – 43
ES	p. 44 – 45