

BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

HR

ET

LV

LT

PL

EN

NL

DA

NO

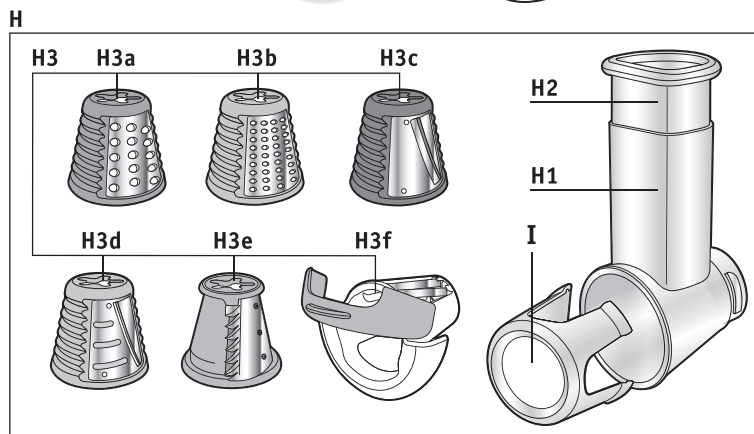
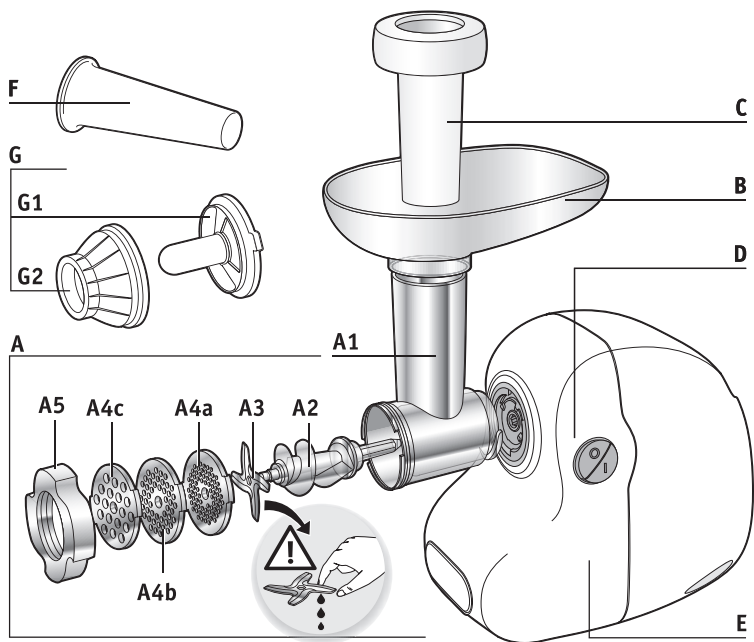
SV

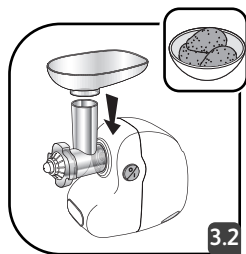
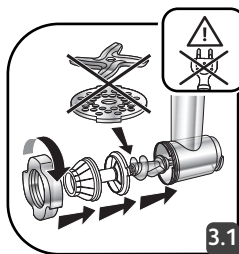
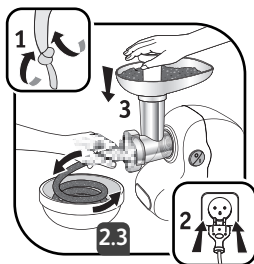
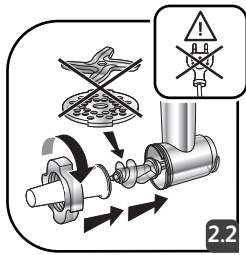
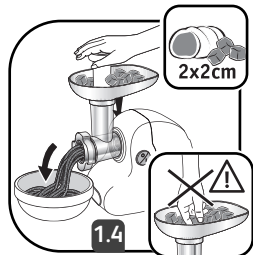
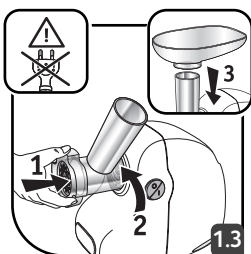
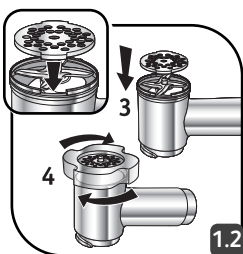
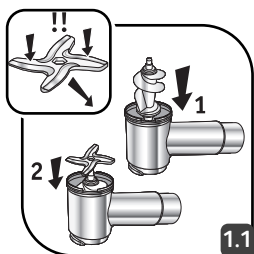
FI

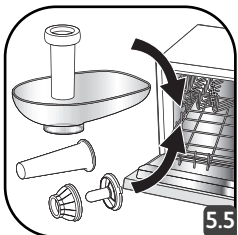
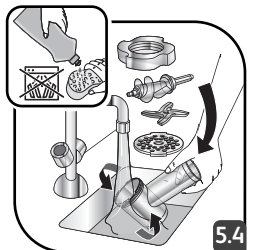
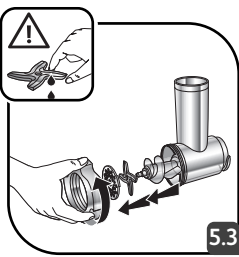
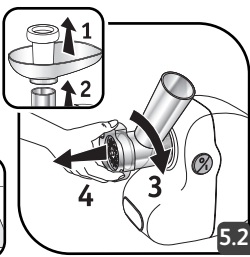
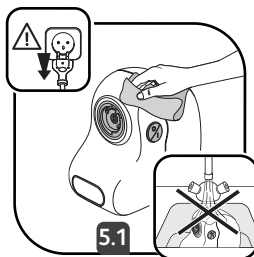
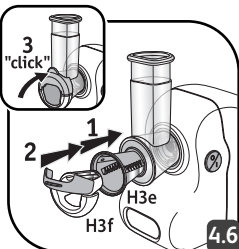
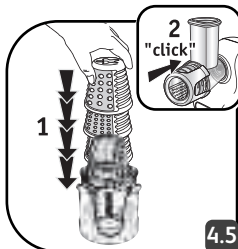
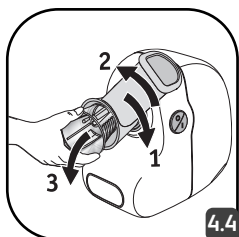
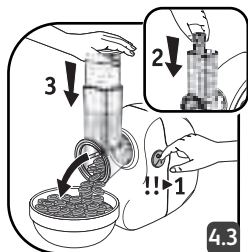
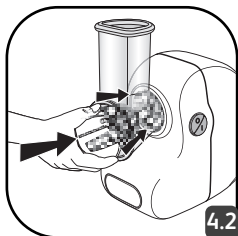
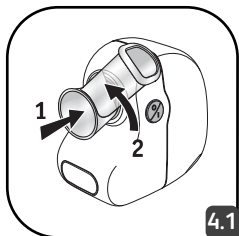
TR























ES

Hv2







					
	H3a	H3b	H3c	H3d	H3e/f
	●	●	●	●	● 
	●	●	●	●	● 
	●		●	●	● 
			●	●	●
	●		●	●	
			●	●	● 
			●	●	● 
			●	●	
			●	●	● 
	●		●	●	●
	●	●			

**Внимание:** С този уред се предоставя книжка със съвети за безопасност LS-123456. Преди да използвате Вашия уред за пръв път, прочетете внимателно тази книжка и я запазете внимателно.

## ОПИСАНИЕ

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Подвижна мелеща глава                        | <b>F</b> Приставка за колбаси (според модела)                |
| <b>A1</b> Алюминиев корпус                            | <b>G</b> Приставка за кебе (според модела)                   |
| <b>A2</b> Винт  | <b>G1</b> Накрайник на приставката                           |
| <b>A3</b> Самонаточващ се нож от неръждаема стомана   | <b>G2</b> Пръстен  |
| <b>A4</b> Решетки (според модела)                     | <b>H</b> Приставка за рязане на зеленчуци (според модела)    |
| <b>A4a</b> Решетка с малки дупки (много фино смилане) | <b>H1</b> Контейнер за поставяне на конусите/фунията         |
| <b>A4b</b> Решетка със средни дупки (фино смилане)    | <b>H2</b> Бутало   |
| <b>A4c</b> Решетка с големи дупки (едро смилане)      | <b>H3</b> Конуси (според модела)                             |
| <b>A5</b> Алюминиева гайка                            | <b>H3a</b> Конус за едро настъргване (червен)                |
| <b>B</b> Подвижна поставка                            | <b>H3b</b> Конус за фино настъргване (оранжев)               |
| <b>C</b> Бутало за месо                               | <b>H3c</b> Конус за едро нарязване (тъмно зелен)             |
| <b>D</b> Бутон за включване/изключване                | <b>H3d</b> Конус за фино нарязване (светло зелен)            |
| <b>E</b> Моторен блок                                 | <b>H3e</b> Конус за нарязване на ивици на картофи за пържене |
|   | <b>H3f</b> Приставка за нарязване на кубчета                 |
|   | <b>I</b> Приставка за подреждане (според модела)             |

## СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА

Преди първата употреба, почистете всички аксесоари със сапунена вода. Веднага след това ги изплакнете и внимателно ги подсушете.

Решетката и ножът трябва да останат мазни. Намажете ги с олио.

Ако решетките не са смазани, не оставяйте уреда да работи на празен ход.

Никога не избутвайте месото във фунията с пръсти или с друг прибор.

## ИЗПОЛЗВАНЕ

### Мелеща глава

(вж. фиг. 1.1 до 1.4)

Пригответе цялото количество продукти за смилане, отстранете костите, хрущялите и сухожилията. Нарезете место на парчета (около 2x2 cm).

**Полезен съвет.** След като приключите с каймата, смелете малко хляб, за да излязат всички смлени частици.

## Приставка за колбаси

(вж. фиг. 2.1 до 2.3)

**Важно:** тази приставка трябва да се използва само след нарязване на месото, добавяне на подправките и добро разбъркване на сместа.

След като сте оставили червото да кисне в хладка вода, за да възвърне еластичността си, нахлузете го върху фунията, като оставите около 5 cm резерва (които ще оставите, като направите възел с връв). Задействайте уреда, напълнете мелещата глава с парчета и следвайте мерителната лента, по която се пълни.

**Забележка:** тази операция се извършва най-лесно от двама, единият се занимава с подаване на парчетата, а другия с пълнене на червото.

Придайте на колбасите желаната дължина, като прищипвате и усуквате червото. За да имате качествени колбаси, избягвайте да хващате въздух по време на пълнене и правете колбаси от 10 до 15 cm (отделяйте колбасите, като слагате връзка и правите възел).

## Приставка за кебе

(вж. фиг. 3.1 до 3.2)

**Практичен съвет:**

За приготвяне на фина кайма за кебе или кефта, прекарайте месото 2 или 3 пъти през мелещата глава, докато получите желаните резултат.

## Нож за зеленчуци

(вж. фиг. 4.1 до 4.6)

**Използвайте конуса, предназначен за съответния вид продукти:**

вижте илюстрацията на фиг. 6.

Съвети за получаване на добри резултати

Продуктите, които използвате, трябва да бъдат здрави, за да се получат добри резултати и да се избегне натрупване на продукти в контейнера. Не използвайте уреда за чукане или транширане на много твърди храни, като захар или парчета месо.

## ПОЧИСТВАНЕ

(вж. фиг. 5.1 до 5.6)

**Pažnja: Uputstvo za sigurnu upotrebu LS-123456 isporučeno je zajedno sa ovim aparatom. Prije prvog korištenja ovog aparata, pažljivo pročitajte uputstvo i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.**

BS

## OPIS

- A** Odvojiva glava za mljevenje
- A1** Tijelo od aluminija
- A2** Zavrtanj
- A3** Nož od nehrđajućeg čelika koji se može oštriti
- A4** Rešetka (u ovisnosti o modelu)
- A4a** Rešetka sa malim rupama (vrlo sitno mljevenje)
- A4b** Rešetka sa rupama srednje veličine (sitno mljevenje)
- A4c** Rešetka sa velikim rupama (krupno mljevenje)
- A5** Matica od aluminija
- B** Odvojiva posuda
- C** Potiskivač mesa
- D** Tipka za pokretanje / zaustavljanje
- E** Blok motora
- F** Nastavak za kobasice (u ovisnosti o modelu)
- G** Nastavak za čevapčiče (u ovisnosti o modelu)
- G1** Otvor za punjenje
- G2** Prsten
- H** Rezanje povrća (u ovisnosti o modelu)
- H1** Spremnik za nastavke / cijev
- H2** Potiskivač
- H3** Nastavak (u ovisnosti o modelu)
- H3a** Nastavak za krupno rendanje (crveni)
- H3b** Nastavak za fino rendanje (narandžasti)
- H3c** Nastavak za krupno rezanje (tamnozeleni)
- H3d** Nastavak za fino rezanje (svijetlozeleni)
- H3e** Nastavak za rezanje na štapiće za pomfrit
- H3f** Pribor za rezanje na kockice
- I** Spremnik za nastavke (u ovisnosti o modelu)

## SAVJETI ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe, operite sve dijelove dodatka sapunicom. Isperite ih i odmah dobro obrišite. Rešetka i nož moraju ostati masni. Namažite ih uljem. Aparat ne treba da radi na prazno ako rešetke nisu podmazane. Nikad ne gurajte namirnice u cijev prstima ili nekim drugim priborom.

## UPOTREBA

### Rasklopiva glava

(slika br. 1.1 do 1.4)

Pripremite cijelu količinu namirnice koju meljete, uklonite kosti, hrskavicu i žile. Izrežite meso na komade. (oko 2 cm X 2 cm).



**Koristan savjet:** Na kraju rada, možete ubaciti nekoliko komada hljeba kako bi izašlo svo samljeveno meso.

## Nastavak za kobasice

(slika br. 2.1 do 2.3)

**Važno:** ovaj pribor se koristi samo nakon što se samelje meso, dodaju začini i dobro promiješa smjesa. Nakon što ostavite crijevo da se namoči u toploj vodi tako da zadrži svoju elastičnost, stavite ga u lijevak tako da ostane viška 5 cm (zatvorit ćete ga povezivanjem u čvor). Pokrenite aparat, napunite prostor za mljevenje i pratite crijevo postupno dok se puni.

Ovaj posao se lakše radi u dvoje, jedna osoba će puniti prostor mljevenim mesom, a druga crijevo.

Odredite željenu dužinu kobasica štipajući i okrećući crijevo. Da biste dobili kvalitetne kobasice, vodite računa da se izbjegne stvaranje zraka kod punjenja i napravite kobasice duljine od 10 do 15 cm (razdvojite kobasice tako da ih povežete u čvor).

## Nastavak za čevapčiće

(slika br. 3.1 do 3.2)

### Praktičan savjet:

Da biste dobili finu smjesu za čevapčice ili pljeskavice, sameljite meso 2 do 3 puta kroz odvojivu glavu za mljevenje dok ne postignete željenu finoću smjese.

## Rezanje povrća

(slika br. 4.1 do 4.6)

Upotrebjavajte preporučeni nastavak za svaku vrstu namirnice: tabela na slici br. 6.

### Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i spriječili skupljanje namirnica u magacinu. Nemojte koristiti aparat za rendanje ili sjeckanje suviše tvrdih namirnica kao što su šećer ili meso.

## ČIŠĆENJE

(slika br. 5.1 do 5.6)

**Upozornění: S tímto zařízením se dodává i brožura s bezpečnostními upozorněními LS-123456. Než zařízení poprvé použijete, pozorně si tuto brožuru přečtěte a uschovejte ji na vhodném místě.**

CS

## DESCRIPTION

- A** Snímatelná hlavice mlýnku
- A1** Hliníkové tělo
- A2** Šroub
- A3** Samoostřící nerezový nůž
- A4** Mřížky (podle typu)
- A4a** Mřížka s malými otvory (velmi jemné mletí)
- A4b** Mřížka se středními otvory (jemné mletí)
- A4c** Mřížka s velkými otvory (hrubé mletí)
- A5** Hliníková matice
  
- B** Snímatelná násypka
  
- C** Pěchovadlo na maso
  
- D** Tlačítko zapnutí/vypnutí
  
- E** Blok motoru
  
- F** Příslušenství na uzeniny (podle typu)
  
- G** Příslušenství na kebbé (podle typu)
- G1** Nástavec závitnice
- G2** Kroužek
  
- H** Řezací adaptér na zeleninu (podle typu)
- H1** Komora na kužely/ komínek
- H2** Pěchovadlo
- H3** Kužely (podle typu)
- H3a** Kužel pro hrubé strouhání (červený)
- H3b** Kužel pro jemné strouhání (oranžový)
- H3c** Kužel pro hrubé plátky (tmavě zelený)
- H3d** Kužel pro jemné plátky (světle zelený)
- H3e** Kužel pro krájení hranolků
- H3f** Příslušenství pro krájení na kostičky
  
- I** Příslušenství pro uskladnění (podle typu)

## TIPY PRO POUŽITÍ

Před prvním použitím omyjte příslušenství vodou se saponátem. Opláchněte a ihned je pečlivě osušte. Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Potřete je olejem. Nenechte přístroj běžet naprázdno, pokud sítko nejsou mastná. Nikdy nestrkejte prsty nebo jiné nástroje do komínků.

## POUŽÍVÁNÍ

### Sekací hlavice

(viz obr. 1.1 až 1.4)

Připravte si všechny potraviny, které chcete mlít, odstraňte kosti, chrupavky a nervy. Maso nakrájejte na kousky (cca 2 cm x 2 cm).

**Tip:** Na závěr mletí můžete vložit několik kousků chleba, abyste vytlačili všechno maso.

## Příslušenství na uzeniny

(viz obr. 2.1 až 2.3)

**Důležité upozornění:** toto příslušenství se používá až po namletí masa a důkladném promíchání přidaného koření.

Vložte střívko do vlažné vody, aby získalo pružnost, pak ho natáhněte na nástavec J2 tak, aby přečnivalo asi 5 cm (uzavřete je uzlem). Uvedte přístroj do provozu, naplňte mlýnek mletým masem a nechte naplnit střívko.

**Poznámka:** tato práce se lépe vykonává ve dvou, jeden se stará o přísun mletého masa, druhý dohlíží na plnění střívka.

Vytvořte párky požadované délky zaštipnutím a zatočením střívka. Pokud chcete mít kvalitní klobásu, snažte se, aby se během plnění nedostal do střívka vzduch a aby klobásy 10 až 15 cm dlouhé (klobásy oddělte uzlem z provázku).

## Příslušenství na kebbe

(viz obr. 3.1 až 3.2)

### Praktická rada:

Jemnou hmotu na kebbe nebo keftu získáte tak, že maso necháte projít hlavicí mlýnku 2x až 3x, dokud nezískáte požadovanou jemnost.

## Řezací adaptér na zeleninu

(viz obr. 4.1 až 4.6)

Pro každý typ potravin používejte doporučený typ kuželu: viz tabulka obr. 6.

### Doporučení pro optimální výsledky:

Pro uspokojivé výsledky a pro předcházení akumulace potravin v komoře musí být použité suroviny pevné. Nepoužívejte přístroj ke strouhání nebo krájení příliš tvrdých potravin, jako je cukr nebo kusy masa.

## ČIŠTĚNÍ

(viz obr. 5.1 až 5.6)

**Figyelem: A készülékhez tartozik az LS-123456 biztonsági útmutató is. A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el és gondosan őrizze meg ezt az útmutatót**

## LEÍRÁS

- A** Levehető darálófej
- A1** Alumínium géptest
- A2** Csavar
- A3** Önélező rozsdamentes acél aprítókés
- A4** Rácsok (a modelltől függően)
- A4a** Apró lyukú rács (extra finomra daráláshoz)
- A4b** Közepes lyukú rács (finomra daráláshoz)
- A4c** Nagylyukú rács (durva daráláshoz)
- A5** Alumínium anya
- B** Levehető tálca
- C** Húsnyomó
- D** Be- / Kikapcsoló gomb
- E** Motorblokk
- F** Kolbásztöltő tartozék (a modelltől függően)
- G** Kebbe tartozék (a modelltől függően)
- G1** Hengervég  
Formázó henger
- H** Zöldsegáprító (a modelltől függően)
- H1** Henger tartó / töltőgarat
- H2** Nyomóprés
- H3** Hengerek (a modelltől függően)
- H3a** Durva reszelő henger (piros)
- H3b** Finom reszelő henger (narancssárga)
- H3c** Durva aprító henger (sötétzöld)
- H3d** Finom aprító henger (világos zöld)
- H3e** Vékonyra szeletelő henger
- H3f** Kockázó kellék
- I** Formázó tartozék (a modelltől függően)

## HASZNÁLATI TANÁCSOK

Az első használat előtt mossa el az összes tartozékot mosogatószeres vízben. Öblítse le és azonnal törölje gondosan szárazra.

A rácsnak és pengének zsírosnak kell maradnia. Ezeket kenje be olajjal.

Ne járassa üresben a készüléket, ha a rácsok nincsenek megolajozva.

Soha ne nyomja be a darabokat ujjal vagy más eszközzel a töltőgaratba.

## HASZNÁLAT

### Darálófej

(lásd 1.1.–1.4. ábra)

Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, távolítsa el a csontokat, porcogókat, idegeket. Darabolja fel a húst (körülbelül 2cm x 2cm).

**Apró trükk:** A művelet végén daráljon le néhány kenyérdarabot a készülékkel, hogy minden darálék távozzon belőle.

## Kolbásztöltő tartozék

(lásd 2.1. - 2.3. ábra)

**Fontos:** a tartozék csak a hús ledarálása, a megfelelő fűszerezés és a töltelék alapos összekeverése után használható.

Miután a kolbásztöltő belet langyos vízben beáztatta, hogy visszanyerje rugalmasságát, húzza rá a belet a tölcserre körülbelül 5 cm fölösleget hagyva (hogy a végére spárgával csomót kötve le lehessen zárni). Kapcsolja be a készüléket.

Töltse a darálékot a darálóba és kezével tartva kövesse a töltőbelet, amíg az megtelik.

**Megjegyzés:** a munkát két személy könnyebben tudja végezni, mert amíg az egyik tölti a darálékot, addig a másik tartja a megtelő töltőbelet.

A kívánt kolbászhoz elérésénél csípje össze, és csavarja meg a belet. Ha minőségi kolbászt szeretne készíteni, ügyeljen arra, hogy töltés közben ne kerüljön bele levegő, és a kolbászok 10–15 cm hosszúak legyenek (spárgával válassza szét a kolbászokat, és a spárgát kösse csomóra).

## Kebbe tartozék

(lásd 3.1. és 3.2. ábra)

**Praktikus tanács:**

Kebbe illetve Kefta finomra darált hústésztajának elkészítéséhez 2-3-szor nyomja át a húst a darálófejen, amíg a kívánt finomságot el nem éri.

## Zöldségaprító

(lásd 4.1. – 4.6 ábra)

Minden élelmiszertípushoz a megfelelő hengert használja: lásd: 6. táblázat).

**Tanácsok a jó eredmény eléréséhez:**

A felhasznált hozzávalóknak keménynek kell lenniük ahhoz, hogy kielégítő eredményeket kaphassunk, és elkerüljük, hogy az ételmaradékok beleragadjanak a készülékbe. Ne reszeljen vagy aprítson a készülékkel túlságosan kemény élelmiszert, például cukrot vagy húsdarabokat.

## TISZTÍTÁS

(lásd 5.1.– 5.6. ábra)

**Atenție: Odată cu aparatul este furnizat și un manual cu instrucțiuni de siguranță LS-123456. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l cu grijă.**

## DESCRIERE

- A** Cap pentru tocat detașabil
- A1** Corp din aluminiu
- A2** Melc de tocat
- A3** Cuțit din inox cu autoascuțire
- A4** Site (în funcție de model)
- A4a** Sită cu găuri mici (tocare foarte fină)
- A4b** Sită cu găuri medii (tocare fină)
- A4c** Sită cu găuri mari (tocare grosieră)
- A5** Piuliță din aluminiu
- B** Tavă detașabilă
- C** Accesoriu pentru împins
- D** Buton de pornire/oprire
- E** Bloc motor
- F** Accesoriu pentru cârnați (în funcție de model)
- G** Accesoriu pentru Kebbe (în funcție de model)
- G1** Duză filieră
- G2** Inel
- H** Tăietor de legume (în funcție de model)
- H1** Tub de alimentare cu răzători conice/orificiu
- H2** Accesoriu pentru împins
- H3** Răzători conice (în funcție de model)
- H3a** Răzătoare conică pentru răzuire grosieră (roșie)
- H3b** Răzătoare conică pentru răzuire fină (portocalie)
- H3c** Răzătoare conică pentru feliere grosieră (verde închis)
- H3d** Răzătoare conică pentru feliere fină (verde deschis)
- H3e** Răzătoare conică pentru tăiere în felii subțiri
- H3f** Accesoriu pentru tăiere în cuburi
- I** Accesoriu de stocare (în funcție de model)

## RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, curățați toate accesoriile cu apă și detergent. Clătiți-le și ștergeți-le imediat cu grijă.

Sita și cuțitul trebuie să rămână unse. Ungeți-le cu ulei de gătit.

Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol dacă sitele nu sunt unse.

Nu împingeți niciodată alimentele în orificiile de alimentare cu degetele sau cu un alt instrument.

## MOD DE UTILIZARE

### Cap pentru tocat

(conform figurilor 1.1-1.4)

Pregătiți întreaga cantitate de alimente ce trebuie tocată, îndepărtați oasele, zgârciurile și nervurile. Tăiați carnea în bucăți (de aproximativ 2 cm X 2cm).

**Sugestie:** La finalul operațiunii, puteți introduce în aparat câteva bucăți de pâine pentru a împinge afară toată carnea tocată.

## Accesoriu pentru cârnați

(conform figurilor 2.1-2.3)

**Important:** acest accesoriu se utilizează doar după tocarea cărnii, adăugarea condimentelor și amestecarea preparatului.

După ce ați lăsat membrana să se înmoaie în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea, înfășurați-o în jurul pânzei lăsând în afară o porțiune de 5 cm (la capătul căreia faceți un nod cu ajutorul unei sfori). Puneți aparatul în funcțiune, alimentați cu carne tocată și desfășurați membrana pe măsură ce se umple.

**Observație:** acest proces se derulează mai ușor în doi, o persoană se va ocupa de alimentarea cu carne tocată, iar cealaltă se va ocupa de umplerea membranei.

RO

Pentru a da cârnaților lungimea dorită, apăsați și rotiți membrana. Pentru a obține cârnați de calitate, aveți grijă să nu se creeze goluri de aer la umplere și faceți cârnați de 10-15 cm (separați cârnații cu o sfoară și faceți un nod cu ajutorul acesteia).

## Accesoriu pentru kebbe

(conform figurilor 3.1 și 3.2)

**Sfat practic:**

Pentru realizarea pastei fine pentru Kebbe sau Kefta, tocați carnea de 2-3 ori cu ajutorul capului de tocat până ce obțineți consistența dorită.

## Tăietor de legume

(conform figurilor 4.1-4.6)

Utilizați răzătoarea conică prevăzută pentru fiecare tip de aliment: conform tabelului de la fig. 6.

**Sfaturi pentru a obține rezultate bune:**

Ingredientele pe care le utilizați trebuie să fie solide pentru a obține rezultate satisfăcătoare și pentru a evita orice acumulare de alimente în tubul de alimentare. Nu utilizați aparatul pentru a răzui sau a tăia alimente prea tari precum zahăr sau bucăți de carne.

## CURĂȚARE

(conform figurilor 5.1-5.6)

**Upozornenie: Knižka bezpečnostných odporúčaní LS-123456 sa dodáva spolu s týmto prístrojom. Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tieto pokyny a starostlivo si ich odložte.**

## DESCRIPTION

- A** Odoberateľná hlava mlynčeka
- A1** Hliníkové telo
- A2** Závitový hriadeľ
- A3** Samobrušiaci nôž z nehrdzavejúcej ocele
- A4** Mriežky (v závislosti od modelu)
- A4a** Mriežka s malými otvormi na veľmi jemné mletie
- A4b** Mriežka so stredne veľkými otvormi na jemné mletie
- A4c** Mriežka s veľkými otvormi na hrubé mletie
- A5** Hliníková matica
- B** Vyberateľná misa
- C** Posúvač na mäso
- D** Tlačidlo zapnúť/vypnúť
- E** Blok motora
- F** Príslušenstvo na prípravu klobás (v závislosti od modelu)
- G** Príslušenstvo na prípravu Kebbe (v závislosti od modelu)
- G1** Závitový nástavec
- G2** Krúžok
- H** Strúhač na zeleninu (v závislosti od modelu)
- H1** Kužeľový zásobník/komín
- H2** Posúvač
- H3** Kužele (v závislosti od modelu)
- H3a** Kužeľový násadec na hrubšie strúhanie (červený)
- H3b** Kužeľový násadec na jemnejšie strúhanie (oranžový)
- H3c** Kužeľový násadec na hrubšie krájanie (tmavozelený)
- H3d** Kužeľový násadec na jemnejšie krájanie (svetlozelený)
- H3e** Kužeľovitý násadec na krájanie hranolčekov
- H3f** Príslušenstvo na krájanie kociek
- I** Príslušenstvo na skladovanie (v závislosti od modelu)

## RADY PRE POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím umyte príslušenstvo vo vode so saponátom. Opláchnite a hneď poriadne utrite dosucha.

Mriežka a nôž musia zostať masťné. Namastite ich olejom.

Ak mriežka a nôž nie sú namastené, prístroj nezapínajte naprázdno.

Nikdy mäso nevtlačajte do komínov pomocou prstov ani nijakého nástroja.

## POUŽÍVANIE

### Hlava mlynčeka

(pozrite obrázky 1.1 až 1.4)

Prípravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete mlieť. Odstráňte kosti, chrupavky a šlachy. Nakrájajte mäso na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).



**Tip:** Na konci úkonu môžete pomlieť niekoľko kúskov chleba, aby z prístroja vyšlo von všetko pomleté mäso.

## Príslušenstvo na prípravu klobás

(pozrite obrázky 2.1 až 2.3)

**Dôležité upozornenie:** Toto príslušenstvo sa môže používať až po pomletí mäsa, pridaní korenia a riadneho premiešania zmesi.

Nechajte črevo namočené vo vlažnej vode, aby znova nadobudlo svoju pružnosť, natiahnite ho na lievák J2 tak, aby z neho zostalo voľne visieť približne 5 cm (ktoré uzatvoríte tak, že na konci urobíte zo šnúrky uzol). Uveďte prístroj do chodu, naplňte mlynček mletým mäsom a sledujte črevo, aby sa správne naplňovalo.

**Poznámka:** táto práca sa jednoduchšie vykonáva vo dvojici, jedna osoba dopĺňa mleté mäso a druhá sa venuje plneniu čreva.

Dajte klobásam želanú dĺžku zachytávaním a obracianím čreva. Aby ste vyrobili kvalitné klobásy, dbajte o to, aby v čreve pri naplňovaní neuviazol vzduch, a vyrábajte klobásy s dĺžkou 10 až 15 cm (oddeľte klobásy za pomoci šnúrky a robte ňou uzly).

## Príslušenstvo na prípravu kebbe

(pozrite obrázky 3.1 a 3.2)

### Praktická rada:

Ak pripravujete jemné cesto na Kebbe alebo Kefta, nechajte mäso prejsť 2 až 3 krát hlavou mlynčeka, kým nedosiahnete želané jemné rozomletie.

## Strúhač na zeleninu

(pozrite obrázky 4.1 až 4.6)

Používajte kuželové násadce určené na daný typ potravín: pozrite si tabuľku na obr. 6.

### Rady na dosiahnutie dobrých výsledkov:

Prísady, ktoré používate, musia byť tuhé, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a zabránili zhromažďovaniu potravín v zásobníku. Nepoužívajte prístroj na strúhanie ani na krájanie príliš tvrdých potravín, ako je cukor alebo tvrdé kúsky mäsa.

## ČISTENIE

(pozrite obrázky 5.1 až 5.6)

**Pozor: Knjižica z varnostnimi nasveti LS-123456 je priložena tej napravi. Preden napravo prvič uporabite, pozorno preberite to knjižico in jo varno shranite za prihodnjo uporabo.**

## OPIS

- A** Odstranljiva glava sekljalnika
- A1** Aluminijasto ohišje
- A2** Vijak
- A3** Rezilo iz nerjavečega jekla, ki se samodejno brusí
- A4** Nastavki z luknjami (odvisno od modela)
- A4a** Nastavek z majhnimi luknjami (za zelo drobno mletje živil)
- A4b** Nastavek s srednje velikimi luknjami (za drobno mletje živil)
- A4c** Nastavek z velikimi luknjami (za grobo mletje živil)
- A5** Aluminijasta matica
- B** Nepremična plošča
- C** Potisni nastavek za meso
- D** Gumb za vklop/izklop
- E** Enota z motorjem
- F** Dodatek za izdelavo klobas (odvisno od modela)
- G** Dodatek za pripravo mesnih kroglic kibbeh (odvisno od modela)
- G1** Nastavek za oblikovanje končnega dela
- G2** Obroček
- H** Nastavki za rezanje zelenjave (odvisno od modela)
- H1** Shranjevalnik stožcev/vrat
- H2** Potisni nastavek
- H3** Stožci (odvisno od modela)
- H3a** Stožec za grobo ribanje (rdeč)
- H3b** Stožec za drobno ribanje (oranžen)
- H3c** Stožec za debele rezine (temno zelen)
- H3d** Stožec za tanke rezine (svetlo zelen)
- H3e** Stožec za rezanje koščkov, primernih za cvrtje
- H3f** Dodatek za rezanje na kocke
- I** Dodatek za shranjevanje (odvisno od modela)

SL

## NAPOTKI ZA UPORABO

Pred prvo uporabo vse dodatke operite v milnici. Nato jih splaknite z vodo in obrišite. Nastavek in rezilo morata biti vedno namaščena. Namastite ju z oljem. Ne vklopite prazne naprave, če nastavki niso namaščeni. Živil v odprtino za dodajanje sestavin nikoli ne potiskajte s prsti ali drugim pripomočkom.

## UPORABA

### Glava sekljalnika

(glejte slike od 1.1 do 1.4)

Pripravite vsa živila, ki jih želite zmleti, odstranite kosti, hrustanec in živce. Meso razrežite na koščke (velike približno 2 × 2 cm).

**Nasvet:** po končanem sekljanju mesa lahko sesekljate še nekaj kosov kruha, da iz naprave odstranite vse delce mesa.

## Dodatek za izdelavo klobas

(sglejte slike od 2.1 do 2.3))

**Pomembno:** ta dodatek lahko uporabite šele potem, ko meso sesekljate, dodate začimbe in vse skupaj dobro zmešate.

Pustite črevo, da se namaka v mlačni vodi, da postane spet elastično, nato pa ga nadenite na stožčasti nastavek.

Pri tem pustite 5 cm (da boste črevo lahko z vrvico zavezali v vozal in ga tako zaprli). Vključite napravo, dodajte mešanico mletega mesa v sekljalnik in začnite previdno polniti črevo.

**Opomba:** to delo najlažje opravljata dve osebi, prva poskrbi, da ne zmanjka mletega mesa, druga pa polni črevo.

SL

Klobase razdelite na želeno dolžino, tako da stisnete in obrnete črevo.

Za kakovostne klobase morate biti pri polnjenju previdni, da v črevo ne pride zrak.

Klobase naj bodo dolge od 10 do 15 cm (ločite jih tako, da črevo ovijete z vrvico in nato zavežete vozal).

## Dodatek za pripravo mesnih kroglic kebbe

(glejte slike 3.1 in 3.2)

### Praktični napotki:

za izdelavo podolgovatih kroglic kebbe ali kefta mora biti meso res drobno mleto, zato ga dajte v mesoreznico 2-krat ali 3-krat, da boste dobili želeno teksturo.

## Dodatki za rezanje zelenjave

(glejte slike od 4.1 do 4.6)

Uporabljajte primeren stožec glede na vrsto živila: glejte tabelo na sliki 6

### Napotki za najboljše rezultate:

sestavine, ki jih uporabljate, morajo biti trdne, saj boste le tako dosegli zadovoljive rezultate in se izognili kopičenju živil v ohišju za stožce. Naprave ne uporabljajte za ribanje ali rezanje pretrdih živil, kot so na primer sladkor ali koščki mesa.

## ČIŠČENJE

(glejte slike od 5.1 do 5.6)

**Pažnja: Uputstvo za sigurnu upotrebu LS-123456 dostavljeno je zajedno sa ovim aparatom. Pre prvog korišćenja ovog aparata, pažljivo pročitate uputstvo i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.**

## OPIS

- A** Demontažna glava za mlevenje
- A1** Telo od aluminijuma
- A2** Zavrtanj
- A3** Nož od nerđajućeg čelika koji se može oštiriti
- A4** Rešetke (u zavisnosti od modela)
- A4a** Rešetka sa veoma malim rupicama (vrlo sitno mlevenje)
- A4b** Rešetka sa rupicama srednje veličine (sitno mlevenje)
- A4c** Rešetka sa velikim rupama (krupno mlevenje)
- A5** Aluminijumska navrtka
- B** Demontažna ploča
- C** Potiskivač mesa
- D** Taster za uključivanje/isključivanje
- E** Blok motora
- F** Dodatak za kobasice (u zavisnosti od modela)
- G** Dodatak za čevape (u zavisnosti od modela)
- G1** Dodatak za potiskivanje
- G2** Prsten
- H** Seckanje povrća (u zavisnosti od modela)
- H1** Prostor za odlaganje konusa/cev
- H2** Potiskivač
- H3** Konusi (u zavisnosti od modela)
- H3a** Konus za krupno rendanje (crveni)
- H3b** Konus za sitno rendanje (narandžasti)
- H3c** Konus za krupno sečenje (tamnozeleni)
- H3d** Konus za tanko sečenje (svetlozeleni)
- H3e** Konus za sečenje na štapiće za pomfrit
- H3f** Dodatak za sečenje na kockice
- I** Prostor za odlaganje dodataka (u zavisnosti od modela)

SR

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre prve upotrebe, operite sve dodatke vodom i deterdžentom. Isperite ih i odmah dobro obrišite. Rešetka i nož treba da ostanu masni. Namažite ih uljem. Aparat ne treba da radi ns prazno ili sko rešetke nisu podmazane. Nikada ne potiskujte namirnice prstima ili nekim kuhinjskim priborom.

## UPOTREBA

### Demontažna glava

(slika br. 1.1 do 1.4)

Pripremite celu količinu namirnica koje meljete, uklonite kosti, hrskavicu i žile. Isecite meso na komade (otprilike 2 cm X 2 cm).

**Savet:** Na kraju rada, možete ubaciti nekoliko komada hleba, kako bi izašlo svo mleveno meso.

## Dodatak za kobasice

(slika br. 2.1 do 2.3)

**Važno:** ovaj dodatak se koristi samo nakon što se samelje meso, dodaju začini i dobro promeša smesa.

Nakon što ostavite crevo da se nakvasi u toploj vodi tako da zadrži svoju elastičnost, stavite ga na levak ostavljajući da visi 5 cm (zatvorite ga vezivanjem u čvor) Pokrenite aparat, napunite prostor za mlevenje i pratite crevo polako dok se puni. Ovaj posao se lakše radi u dvoje, jedan će puniti aparat mlevenim mesom, a drugi će puniti crevo.

Kobasicama odredite željenu dužinu pritiskanjem i okretanjem creva.

Da biste dobili kvalitetne kobasice, vodite računa da tokom punjenja ne uđe vazduh u crevo. Napravite kobasice dužine 10 do 15cm (odvojite kobasice vezivanje čvora).

## Dodatak za čevape

(slika br. 3.1 do 3.2)

### Savet:

Da bi se dobila sitno mlevena smesa za čevape ili pljeskavice, sameljite meso 2-3 puta da biste dobili željeni rezultat.

## Dodatak za povrće

(slika br. 4.1 do 4.6)

Upotrebljavajte preporučeni konus za svaku vrstu namirnice: tabela na slici br. 6.

### Saveti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti da biste postigli zadovoljavajuće rezultate i sprečili skupljanje namirnica u aparatu. Nemojte koristiti aparat za rendanje ili seckanje suviše tvrdih namirnica kao što je šećer ili meso.

## ČIŠĆENJE

(slika br. 5.1 do 5.6)

SR

**Oprez: S uređajem se dobije priručnik sa sigurnosnim uputama LS-123456. Prije prve upotrebe uređaja pažljivo pročitate taj priručnik te ga sačuvajte.**

## OPIS

- A** Pokretna glava za mljevenje
- A1** Aluminijsko kućište
- A2** Vijak
- A3** Samooštreći nož od inoxa
- A4** Rešetke (prema modelu)
- A4a** Rešetka s malim rupama (jako sitno mljeveno)
- A4b** Rešetka s rupama srednje veličine (sitno mljeveno)
- A4c** Rešetka s velikim rupama (krupno mljeveno)
- A5** Aluminijska matica
- B** Odvojiva plitica
- C** Potiskivač za meso
- D** Tipka za pokretanje / zaustavljanje
- E** Blok motora
- F** Nastavak za kobasice (prema modelu)
- G** Nastavak za Kibbeh (prema modelu)
- G1** Nastavak s nosom
- G2** Prsten
- H** Rezač povrća (prema modelu)
- H1** Spremište za bubnjeve / otvor za ubacivanje
- H2** Potiskivač
- H3** Bubnjevi (prema modelu)
- H3a** Bubanj za krupno ribanje (crveni)
- H3b** Bubanj za sitno ribanje (narančasti)
- H3c** Bubanj za krupno rezanje (tamnozeleni)
- H3d** Bubanj za tanko rezanje (svjetlozeleni)
- H3e** Bubanj za rezanje na prutiće
- H3f** Nastavak za rezanje na kocke
- I** Pribor za namještanje (prema modelu)

## SAVJETI ZA UPORABU

Prije prve uporabe sve nastavke operite u vodi sa sapunicom. Isperite i odmah zatim temeljito obrišite. Rešetka i nož moraju biti namašćeni. Premažite ih uljem. Pazite da se uređaj ne okreće prazan, ako rešetke nisu namašćene. U otvor za ubacivanje nikada ne stavljajte prste ili dijelove nastavka.

## UPORABA

### Glava za mljevenje

(vidi slike od 1.1 do 1.4)

Pripremite sve namirnice za mljevenje, uklonite kosti, hrskavice i žilice. Meso narežite komadiće (2cm X 2cm otprilike).

**Koristan savjet:** Na kraju rada, u uređaj možete ubaciti pokoji komad kruha kako biste očistili sve ostatke mljevenja.

## Nastavak za kobasice

(vidi slike od 2.1 do 2.3)

**Važno:** ovaj nastavak možete rabiti nakon što ste samljeli meso, dodali začine i dobro izmiješali pripremljenu smjesu.

Nakon što ste crijevo za kobasice namočili u mlaku vodu da povrati elastičnost, stavite ga na lijevak, ostavljajući 5 cm viška (koji će vam trebati da napravite čvor). Uključite uređaj, napunite ga smjesom za mljevenje i usmjeravajte crijevo sve dok se ne napuni.

**Napomena:** ovaj posao je lakše raditi udvoje, tako da se jedna osoba brine o punjenju smjesom za mljevenje, a druga o punjenju crijeva kobasice.

Stezanjem i okretanjem crijeva, napravite kobasice željene duljine. Kako biste napravili kvalitetne kobasice, pazite da tijekom punjenja izbjegnute nakupljanje zraka te napravite kobasice duljine od 10 do 15 cm (odvojite kobasice ostavljanjem poveznice, pomoću koje možete napraviti čvor).

## Nastavak za kibbeh

(vidi slike od 3.1 do 3.2)

### Praktični savjet:

Kako biste napravili sitno mljevenu smjesu za Kibbeh ili Keftu, meso stavite 2 do 3 puta u glavu za mljevenje, sve dok nije usitnjeno po želji.

## Sjeckalica povrća

(vidi slike od 4.1 do 4.6)

Koristite bubanj preporučen za svaku vrstu namirnica: (vidi slike) 6.

### Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje obrađujete trebaju biti čvrsti kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati i kako bi se izbjeglo bilo kakvo nakupljanje namirnica u spremištu. Uređaj ne rabite za ribanje ili rezanje pretvrdih namirnica, poput šećera ili komada mesa.

## ČIŠĆENJE

(vidi slike od 5.1 do 5.6)

**Tähelepanu:** Seadmega on kaasas ohutusjuhised LS-123456. Enne seadme esmakordset kasutamist lugege tähelepanelikult ohutusjuhiseid ning hoidke see alles.

## KIRJELDUS

- A** Eemaldatav hakkimispea
- A1** Alumiiniumkere
- A2** Kruvi
- A3** Teritav roostevabast terasest lõikur
- A4** Võred(vastavalt mudelile)
- A4a** Väikeste aukudega võre (purustab väga peeneks)
- A4b** Keskmiste aukudega võre (purustab peeneks)
- A4c** Suurte aukudega võre (purustab jämedalt)
- A5** Alumiiniumist mutter
  
- B** Eemaldatav plaat
  
- C** Liha suruja
  
- D** Sisse/välja lülitamise nupp
  
- E** Mootoriblokk
  
- F** Lisatarvik vorstide valmistamiseks (vastavalt mudelile)
  
- G** Lisatarvik kebbe lihapallida valmistamiseks (vastavalt mudelile)
- G1** Töötlemisotsik
- G2** Võru
  
- H** Juurviljalõikur (vastavalt mudelile)
- H1** Koonuste salv/toru
- H2** Suruja
- H3** Koonused (vastavalt mudelile)
- H3a** Jäme riivimiskoonus (punane)
- H3b** Peenike riivimiskoonus (oranž)
- H3c** Jäme viilutamiskoonus (tumeroheline)
- H3d** Peenike viilutamiskoonus (heleroheline)
- H3e** Laastudeks lõikamise koonus
- H3f** Kuubikuteks lõikamise tarvik
  
- I** Ladustamistarvik (vastavalt mudelile)

## KASUTUSJUHISED

Enne esmakordset kasutamist peske kõiki tarvikuid seebiveega. Loputage ja kuivatage tarvikud kohe hoolikalt.

Võre ja lõikaja peavad jääma õliseks. Määrige neid õliga.

Ärge pange tühja masinat tööle, kui selle võred pole õliga määritud.

Ärge pange kunagi sõrmi ega muid vahendeid seadme torusse.

## KASUTAMINE

### Hakkimispea

(vt joonised 1.1 kuni 1.4)

Pange hakitavad toiduained valmis, eemaldage luud, kõhred ja sooned. Lõigake liha tükkideks (umbes 2cm X 2cm).

**Nõuanne.** Töö lõpetamisel võite seadmest läbi lasta paar tükki saia, et eemaldada kõik hakkliha tükid.



## Lisatarvik vorstide valmistamiseks

(vt joonised 2.1 kuni 2.3)

**Tähelepanu!** Kasutage seda tarvikut ainult pärast liha hakkimist, maitseainete lisamist ning segu läbisegamist.

Pärast soole leotamist leiges vees, et see muutuks uuesti elastseks, asetage see toruava ümber, jättes 5cm üle ääre (kinnitades soole nõoriga). Pange masin tööle, lisage masinasse hakklihasegu ning jälgige, kuidas sool täitub.

**Märkus:** seda tööd on kõige parem teha kahekesi, kus üks tegeleb hakkliha lisamisega ning teine jälgib soole täitumist.

Andke vorstidele soovitud pikkus, soolt pigistades ja pöörates. Kvaliteetsete vorstide saamiseks jälgige, et soole täitmisel ei satuks sinna õhku, ning tehke vorstid 10 kuni 15 cm pikkused (eraldage vorstide nõoriga ning tehke selle abil sõlm).

## Lisatarvik kebbe lihapallide valmistamiseks

(vt joonised 3.1 kuni 3.2)

**Praktiline nõuanne:**

kebbe lihapallide või kefta jaoks peene hakkliha valmistamiseks laske liha 2 või 3 korda läbi hakkmasina, kuni liha saavutab sobiva tekstuuri.

## Juurviljalõikur

(vt joonised 4.1 kuni 4.6)

Kasutage iga toidu jaoks ettenähtud koonust - vt joonise tabelit. 6.

**Nõuanded heade tulemuste saavutamiseks:**

Rahuldavate tulemuste saavutamiseks peavad kasutatavad koostisained olema tahked ning tuleb vältida toiduaine kuhjumist salve. Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete riivimiseks või viilutamiseks (nt suhkur või lihatükid).

## PUHASTAMINE

(vt joonised 5.1 kuni 5.6)

ET

**Uzmanību! Šai ierīcei pievienots drošības norādījumu buklets LS-123456. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to.**

## APRAKSTS

- A** Noņemamā gaļas mašīnas griezējdaļa
- A1** Alumīnija korpus
- A2** Skrūve
- A3** Pašuzasinošs nerūsējošā tērauda asmens
- A4** Režģis (atkarībā no modeļa)
- A4a** Režģis ar maziem caurumiem ļoti sīkai malšanai
- A4b** Režģis ar vidējiem caurumiem smalkai malšanai
- A4a** Režģis ar lieliem caurumiem raupjai malšanai
- A5** Alumīnija uzgrieznis
- B** Noņemams padeves trauks
- C** Gaļas stūmējs
- D** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
- E** Motora bloks
- F** Piederums desu pagatavošanai (atkarībā no modeļa)
- G** Piederums Kebbe pagatavošanai (atkarībā no modeļa)
- G1** Padeves sprausla
- G2** Gredzens
- H** Dārzenu smalcinātājs (atkarībā no modeļa)
- H1** Konusu magazīna/padeves atvere
- H2** Spiede
- H3** Konusi (atkarībā no modeļa)
- H3a** Rupjas rīves konuss (sarkans)
- H3b** Smalkas rīves konuss (oranžs)
- H3c** Rupjas šķēlēšanas konuss (tumši zaļš)
- H3d** Smalkas šķēlēšanas konuss (gaiši zaļš)
- H3e** Salmiņu griešanas konuss
- H3f** Piederums griešanai kubciņos
- I** Piederums uzglabāšanai (atkarībā no modeļa)

LV

## LIETOŠANAS NOTEIKUMI

Pirms pirmās izmantošanas nomazgājiet visus piederumus ziepjūdenī. Uzreiz rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un asmenim jābūt ieeļļotiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

Nekad nestumiet produktus padeves atverē ar pirkstiem vai kādu virtuves piederumu.

## LIETOŠANA

### Gaļas mašīnas griezējdaļa

(skat. 1.1. – 1.4. att.)

Sagatavojiet visus malšanai paredzētos produktus, atdaliet kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu gabalos (aptuveni 2 cm x 2 cm lielos)

**Padoms:** darbības beigās varat ievietot vairākus maizes gabalus, lai dabūtu ārā visu samalto gaļu.

## Piederums desu pagatavošanai

(skat. 2.1. – 2.3. att.)

**Svarīgi:** šo papildu detaļu izmanto tikai tad, kad gaļa ir samalta, tai pievienotas garšvielas, un tā ir kārtīgi samaisīta.

Kad desas āda ir izmērcēta siltā ūdenī, lai tā būtu elastīga, uzlieciet to uz uzgaļa, atstājot 5 cm garu brīvu galu (aiztaisiet to, nosienot ar auklu). Ieslēdziet ierīci, ievietojiet smalcinātājā malto gaļu un sekojiet līdzī tam, kā desas āda uzpildās.

**Piezīme:** šo darbu vislabāk veikt divatā: viens liek gaļas masu, otrs seko līdzī tam, kā desas āda uzpildās.

Nosakiet desas vēlamo garumu, sakniebjot un pagriežot ādu. Lai desas sanāktu kvalitatīvas, raugieties, lai uzpildīšanas laikā desās nenonāktu gaiss un veidojiet tās 10 līdz 15 cm garas (sadaliet desas, nosienot ar auklu).

## Piederums Kebbe pagatavošanai

(skat. 4.1. – 4.2. att.)

**Praktisks padoms:**

Lai samaltu gaļu Kebbe vai Kefta pagatavošanai, izlaidiet gaļu 2 līdz 3 reizes caur maļamo mašīnu, līdz sasniegta vajadzīgā konsistence.

## Dārzeņu smalcinātājs

(skat. 4.1. – 4.6. att.)

Izmantojiet konusu, kas piemērots katram produkta veidam, skat. 6. att.

**Ieteikumi labu rezultātu iegūšanai:**

Izmantojiet stingrus dārzeņus, lai iegūtu apmierinošu rezultātu un izvairītos no produktu iesprūšanas padeves traukā. Neizmantojiet ierīci, lai grieztu vai rivētu pārāk cietas sastāvdaļas, piemēram, cukuru vai gaļas gabalus.

## TĪRĪŠANA

(skat. 9.1. – 9.6. att.)

**Dėmesio: Saugumo nuorodų knygelė LS-123456 pateikiama kartu su šiuo prietaisu. Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią knygelę ir saugokite ją.**

## APRAŠYMAS

- A** Nuimama smulkintuvo galvutė
- A1** Aliuminio korpusas
- A2** Sraigtas
- A3** Savaimė pagalandamas nerūdijančiojo plieno peiliukas
- A4** Grotelės (pagal modelį)
- A4a** Grotelės su mažomis angomis (labai smulkiam malimui)
- A4b** Grotelės su vidutinio dydžio angomis (smulkiam malimui)
- A4b** Grotelės su didelėmis angomis (stambiam malimui)
- A5** Aliuminio veržlė
- B** Nuimamas padėklas
- C** Mėsos stumtukas
- D** Įjungimo / išjungimo mygtukas
- E** Variklio skyrius
- F** Priedas dešrelėms gaminti (pagal modelį)
- G** Priedas kukuliams „Kebbe“ gaminti (pagal modelį)
- G1** Antgalis
- G2** Žiedas
- H** Daržovių pjaustytuvas (pagal modelį)
- H1** Kūgių laikiklis / anga produktams dėti
- H2** Stumtukas
- H3** Kūgiai (pagal modelį)
- H3a** Kūgis stambiam tarkavimui (raudonas)
- H3b** Kūgis smulkiam tarkavimui (oranžinis)
- H3c** Kūgis stambiam pjaustymui (tamsiai žalias)
- H3d** Kūgis smulkiam pjaustymui (šviesiai žalias)
- H3e** Kūgis pjaustymui skiltelėmis
- H3f** Priedas pjaustymui kubeliais
- I** Priedas kūgių laikymui (pagal modelį)

LT

## NAUDOJIMO PATARIMAI

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išplaukite visus priedus muilinu vandeniu. Praskalaukite juos ir tuoj pat kruopščiai nušluostykite.

Grotelės ir peiliukas turi būti padengti riebalų sluoksniu. Ištepkite juos aliejumi.

Nenaudokite prietaiso tuščiąja eiga, jei grotelės nesuteptos riebalais.

Niekada nestumkite produktų į angą pirštais ar ne tam skirtais įrankiais.

## NAUDOJIMAS

### Smulkintuvo galvutė

(plg. pav. 1.1–1.4)

Paruoškite visą produktą, kuriuos malsite, kiekį, pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles. Mėsą supjaustykite gabalėliais (apie 2 x 2 cm dydžio).

**Patarima.** Pabaigoje galite įmalti kelis gabalėlius duonos, kad išstumtumėte visą faršą.

## Priedas dešrelėms gaminti

(plg. pav. 2.1–1.4)

**Svarbu:** šis priedas naudojamas tik sumalus mėsą, įdėjus į ją prieskonių ir gerai išmaišius masę. Išmirkykite žarną drėgname vandenyje, kad ji pasidarytų elastinga, paskui užmaukite ją ant piltuvėlio, palikdami neužmautą 5 cm galą (suriškite jį virvele, padarydami mazgą). Įjunkite prietaisą, dėkite į mėsmalę faršą ir pamažu traukite besipildančią žarną.

**Pastaba:** šį darbą lengviau atlikti dviese – vienam dėti faršą, kitam laikyti besipildančią žarną.

Pasirinkite pageidaujamą dešrelių ilgį suspausdami ir apsukdami žarną. Kad dešrelės būtų geros kokybės, pildydami žarną, stenkitės, kad į ją nepatektų oro ir darykite 10–15 cm ilgio dešreles (atskirkite dešreles vieną nuo kitos, rišdami mazgą virvele).

## Priedas kukuliams „Kebbe“ gaminti

(plg. pav. 3.1–1.4)

### Praktiškas patarimas:

Norėdami pagaminti smulkią tešlą „Kebbe“ arba „Kefta“ kukulius, smulkintuvo galvutėje mėsą permalkite 2–3 kartus, kol ji pasidarys tokio smulkumo, kokio norite.

## Daržovių pjaustyvas

(plg. pav. 4.1–1.4)

Naudokite kiekvienam produktui rekomenduojamą kūgį (plg. lentelė su pav 6).

### Patarimai, kaip pasiekti gerų rezultatų:

Naudokite standžius maisto produktus, kad būtumėte patenkinti rezultatu ir išvengtumėte maisto kaupimosi angoje, skirtoje produktams dėti. Nenaudokite prietaiso labai kietiems produktams tarkuoti ar pjaustyti, pavyzdžiui, cukrui ar mėsai.

## VALYMAS

(plg. pav. 5.1–5.6 pav.)

**Uwaga: Do urządzenia dołączono zalecenia dotyczące bezpieczeństwa LS-123456. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać zalecenia i zachować je na przyszłość.**

## OPIS

- A** Zdejmowana głowica mieląca
- A1** Komora mielenia z aluminium
- A2** Ślimak
- A3** Samoostrzący nóż ze stali nierdzewnej
- A4** Sitka (w zależności od modelu)
- A4a** Sitko z małymi oczkami  
(do bardzo drobnego mielenia)
- A4b** Sitko ze średnimi oczkami  
(do drobnego mielenia)
- A4c** Sitko z dużymi oczkami  
(do grubego mielenia)
- A5** Aluminiowa nakrętka
- B** Zdejmowana tacka
- C** Popychacz do mięsa
- D** Przycisk start / stop
- E** Silnik
- F** Nasadka masarska (w zależności od modelu)
- G** Przystawka Kebbe (w zależności od modelu)
- G1** Końcówka wyciskająca
- G2** Pierścień
- H** Szatkownica (w zależności od modelu)
- H1** Komora tarek / komin
- H2** Popychacz
- H3** Tarki (w zależności od modelu)
- H3a** Tarka do grubych wiórek (czerwona)
- H3b** Tarka do cienkich wiórek (pomarańczowa)
- H3c** Tarka do grubych plastrów (ciemnozielona)
- H3d** Tarka do cienkich plastrów (jasnozielona)
- H3e** Tarka do wycinania frytek
- H3f** Przystawka do cięcia w kostki
- I** Zestaw do przechowywania  
(w zależności od modelu)

## PL ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem umyć akcesoria w wodzie z dodatkiem mydła. Starannie opłukać i osuszyć.

Sitko i nóż powinny być stale natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie używać urządzenia na pusto, jeżeli sitka nie zostaną natłuszczone.

Nigdy nie należy popychać produktów znajdujących się w kominie palcami lub innymi przyborami.

## SPOSÓB UŻYCIA

### Głowica mieląca

(zob. rys. 1.1 – 1.4)

Przygotować wszystkie składniki przeznaczone do mielenia, usunąć kości, chrząstki i nerwy. Pokroić mięso na kawałki (około 2cm x 2cm).

**Porada:** Na zakończenie można zemleć kilka kawałków chleba, co pozwoli usunąć resztę mięsa z maszyny.

## Nasadka masarska

(zob. rys. 2.1 – 2.3)

**Uwaga:** tego elementu używa się dopiero po zmieleniu mięsa, przyprawieniu go i dokładnym urobieniu. Po wymoczeniu jelita w ciepłej wodzie, aby stało się bardziej elastyczne, nałożyć je na nasadkę pozostawiając ok. 5 cm zapasu (który należy zakończyć węzłem). Uruchomić urządzenie, wkładać zmielone mięso do maszyny i odpowiednio układać jelito w miarę jego napełniania.

**Uwaga:** Praca jest łatwiejsza, gdy wykonują ją dwie osoby: jedna podaje mielone mięso, a druga napełnia jelito.

Należy nadać kielbaskom wybraną długość przez zaciskanie i obracanie jelita. Aby uzyskać kielbasę wysokiej jakości, należy unikać pozostawiania pęcherzyków powietrza w trakcie napełniania formować kielbasy o długości od 10 do 15 cm (kielbasy oddzielać, wiążąc je i wykonując za pomocą tego wiązania supeł).

## Przystawka kebbe

(zob. rys. 3.1 i 3.2)

### Porada praktyczna:

Aby przygotować farsz do Kebbe lub Kefta, należy przemielić mięso 2- lub 3-krotnie, aby otrzymać żądaną grubość.

## Szatkownica

(zob. rys. 4.1 – 4.6)

Używać tarki dostosowanej do danego typu produktu: zob. tabelę na rys. 6.

### Wskazówki pozwalające na uzyskanie optymalnych wyników:

Aby osiągnąć zadowalające rezultaty i uniknąć nagromadzenia się produktów w komorze, należy stosować spoiste składniki. Nie używać urządzenia do tarcia lub krojenia produktów zbyt twardych, takich jak cukier lub kawałki mięsa.

## MYCIE

(zob. rys. 5.1 – 5.6)

**N.B.:** A booklet containing safety guidelines (LS-123456) is provided with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

## DESCRIPTION

- A Removable mincer head
- A1 Aluminium body
- A2 Screw
- A3 Self-sharpening stainless steel blade
- A4 Grid (depending on model)
- A4a Grid with small holes (very finely minced)
- A4b Grid with medium holes (finely minced)
- A4c Grid with large holes (coarsely minced)
- A5 Aluminium nuts
- B Removable tray
- C Meat pusher
- D On/off button
- E Motor unit
- F Sausage accessory (depending on model)
- G Kibbeh accessory (depending on model)
- G1 Feeder nozzle
- G2 Ring
- H Vegetable slicer (depending on model)
- H1 Cone/funnel chamber
- H2 Pusher
- H3 Cones (depending on model)
- H3a Coarse grating cone (red)
- H3b Fine grating cone (orange)
- H3c Thick slicing cone (dark green)
- H3d Fine slicing cone (light green)
- H3e Chips cutter cone
- H3f Cube cutter accessory
- I Storage accessory (depending on model)

## TIPS FOR USE

Before using for the first time, wash all the accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully. The grid and the blade must remain oiled. Coat them with oil.

Do not use your product if it is empty and if the grids are not oiled.

Never put your fingers or any utensil into the funnel.

## USE

### Mincer head

(see fig. 1.1 to 1.4)

Prepare all the food to be minced; remove the bones, cartilage and nerves. Cut the meat into bits (approx: 2cm X 2cm).

**Tip:** When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

### Sausage accessory

(see fig. 2.1 to 2.3)



**N.B.:** this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food. Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

**N.B.:** it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing.

Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

## **Kibbeh accessories**

(see fig. 3.1 and 3.2)

### **Practical advice:**

To make a fine Kibbeh or Kofta paste, run the meat through the mincer two or three times until you obtain the desired smoothness.

## **Vegetable cutter**

(see fig. 4.1 to 4.6)

Use the appropriate cone for each type of food: see table fig. 6.

### **Practical advice:**

To make a fine Kibbeh or Kofta paste, run the meat through the mincer two or three times until you obtain the desired smoothness.

## **CLEANING**

(see fig 5.1 to 5.6)

EN

Opgelet: bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd. Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig

## BESCHRIJVING

- A Afneembare hakmolen
- A1 Aluminium behuizing
- A2 Schroef
- A3 Zelfslijpend mes van roestvrij staal
- A4 Roosters (afhankelijk van het model)
- A4a Fijnmazig rooster (hakt zeer fijn)
- A4b Middenmazig rooster (hakt fijn)
- A4c Grofmazig rooster (hakt grof)
- A5 Aluminium moer
- B Afneembare schaal
- C Vleesstamper
- D Aan/uit-knop
- E Motorblok
- F Worsthulpstuk (afhankelijk van het model)
- G Kibbehvormer (afhankelijk van het model)
- G1 Opzetstuk
- G2 Ring
- H Groentesnijder (afhankelijk van het model)
- H1 Kegelmagazijn / aanvoerbus
- H2 Duwstaaf
- H3 Kegels (afhankelijk van het model)
- H3a Kegel voor grof raspen (rood)
- H3b Kegel voor fijn raspen (oranje)
- H3c Kegel voor grof snijden (donkergroen)
- H3d Kegel voor fijn snijden (lichtgroen)
- H3e Kegel voor het snijden van frieten
- H3f Accessoire voor het snijden van blokjes
- I Opbergstuk (afhankelijk van het model)

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Maak vóór het eerste gebruik alle accessoires schoon met water en zeep. Spoel ze af en dep ze onmiddellijk voorzichtig droog.

Het rooster en het mes moeten ingevet blijven. Wrijf ze in met olie.

- NL** Laat het apparaat niet zonder inhoud werken wanneer de roosters niet zijn ingevet. Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de aanvoerbus.

## GEBRUIK

### Hakmolen

(zie fig. 1.1 tot en met 1.4)

Maak de volledige hoeveelheid te verwerken voedsel klaar, verwijder beenderen, kraakbeen en pezen. Snij het vlees in stukken (ongeveer 2 x 2 cm).

**Tip:** wanneer u al het vlees hebt gemalen, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.

## Worsthulpstuk

(zie fig. 2.1 tot en met 2.3)

**Belangrijk:** dit hulpstuk mag alleen worden gebruikt wanneer het vlees is gemalen, kruiden zijn toegevoegd en de bereiding goed is gemengd.

Laat de worst vorm in lauw water weken om hem weer flexibel te maken. Plaats de worstvorm daarna op de trechter en laat daarbij 5 cm uitsteken (die u afsluit door een knoop te maken met een koordje). Zet het apparaat aan, doe het gehakt in de hakmolen en laat de worst vorm volgen naarmate hij wordt gevuld.

**Opmerking:** worst maken gaat makkelijker wanneer u met iemand kunt samenwerken, zodat één persoon het gehakt in het apparaat kan doen en de andere de vorm kan vullen.

Geef de worsten de gewenste lengte door de vorm dicht te knijpen en te draaien. Om goede worsten te krijgen, moet u erop letten dat er geen lucht in de vorm komt wanneer u hem vult. U kunt de lengte van de worsten het best beperken tot 10 à 15 cm (scheid de worsten van elkaar met een koord waarin u een knoopje legt).

## Kibbehvormer

(zie fig. 3.1 tot en met 3.2)

**Tip:**

om glad deeg te maken voor kibbeh- of köfte, laat u het gehakt twee- tot driemaal door de hakmolen gaan, tot het fijn genoeg is.

## Groentesnijder

(see fig. 4.1 to 4.6)

Gebruik de juiste kegel voor elk type voedingsmiddel: zie de tabel in fig. 6.

**Tips voor optimale resultaten:**

om goede resultaten te verkrijgen, moeten de ingrediënten die u gebruikt stevig zijn. Zorg ervoor dat er zich geen voedsel ophoopt in het apparaat. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen te raspen of te snijden die te hard zijn, zoals suiker of stukken vlees.

## REINIGEN

(zie fig. 5.1 tot en met 5.6)

**Vigtigt: Der følger et hæfte med sikkerhedsanvisninger LS-123456 med dette apparat. Læs det grundigt, inden apparatet anvendes første gang, og gem hæftet.**

## BESKRIVELSE

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Aftageligt hakkeudstyr                                  | <b>F</b> Tilbehør til pølser (afhængigt af modellen)    |
| <b>A1</b> Hus i aluminium  | <b>G</b> Kebbe-tilbehør (afhængigt af modellen)         |
| <b>A2</b> Snegl  | <b>G1</b> Kebbe-mundstykke                              |
| <b>A3</b> Selvslibende kniv i rustfrit stål                      | <b>G2</b> Ring  |
| <b>A4</b> Hulsriver (afhængigt af modellen)                      | <b>H</b> Grøntsagsjern (afhængigt af modellen)          |
| <b>A4a</b> Hulsriver med små huller<br>(til meget fin hakning)   | <b>H1</b> Tromleholder/påfyldningstragt                 |
| <b>A4b</b> Hulsriver med mellemstore huller<br>(til fin hakning) | <b>H2</b> Nedstopper                                    |
| <b>A4c</b> Hulsriver med store huller (til grov hakning)         | <b>H3</b> Tromler (afhængigt af modellen)               |
| <b>A5</b> Møtrik i aluminium                                     | <b>H3a</b> Tromle til grov rivning (rød)                |
| <b>B</b> Aftagelig påfyldningsbakke                              | <b>H3b</b> Tromle til fin rivning (orange)              |
| <b>C</b> Nedstopper til kød                                      | <b>H3c</b> Tromle til tykke skiver (mørkegrøn)          |
| <b>D</b> Tænd/Sluk-knap  | <b>H3d</b> Tromle til tynde skiver (lysegrøn)           |
| <b>E</b> Motorblok   | <b>H3e</b> Tromle til udskæring i stænger               |
|  | <b>H3f</b> Tilbehør til udskæring i tern                |
|  | <b>I</b> Opbevaringstilbehør<br>(afhængigt af modellen) |

## BRUGSTIPS

Vask alt tilbehøret i varmt vand med opvaskemiddel før første ibrugtagning. Skyl, og tør tilbehøret omhyggeligt med det samme.

Hulsriveren og kniven skal altid være smurt ind i fedt. Smør dem med lidt madolie.

Brug ikke apparatet uden ingredienser, hvis hulsriverne ikke er smurt ind i fedt.

Skub aldrig ingredienserne ned i påfyldningstragten med fingrene eller andre køkkenredskaber.

DA

## BRUG

### Hakkeudstyr

(jf. fig. 1.1 til 1.4)

Forbered alle de ingredienser, der skal hakkes. Kødets skal udbenes, og sener og nerver skal skæres væk. Skær kødet ud i stykker (ca. 2 cm x 2 cm).

**Godt råd:** Når du er færdig med at hakke kødet, kan du køre nogle små stykker brød igennem apparatet for at få al farsen ud.

## Tilbehør til pølser

(jf. fig. 2.1 til 2.3)

**Vigtigt:** Dette tilbehør skal først bruges efter at have hakket kødet, tilsat krydderier og blandet tilberedningen godt.

Lad tarmen ligge i blød i luncent vand, så den bliver mere elastisk. Kræng den på pølsestopperen, og lad 5 cm hænge ud over pølsestopperen (som lukkes ved at binde en knude med en snor). Start apparatet, kom farsen i hakkemaskinen, og hold på tarmen efterhånden, som den fyldes op.

**Bemærk:** Dette arbejde er lettere, hvis man er to, hvor den ene kommer farsen i maskinen, og den anden tager imod pølsen efterhånden, som den fyldes op.

Del pølserne op i den ønskede længde ved at presse tarmen sammen og vride den rundt. For et bedre resultat skal du undgå, at pølserne fyldes med luft under stopningen. Lad ikke pølserne blive længere end 10 til 15 cm (del pølserne op ved at binde en knude rundt om tarmen med en snor).

## Kebbe-tilbehør

(jf. fig. 3.1 til 3.2)

**Godt råd:**

For at lave en fin blanding til kebbe eller kofta skal du køre kødet 2 til 3 gange igennem hakkeudstyret, indtil du opnår den ønskede finhed.

## Grøntsagsjern

(jf. fig. 4.1 til 4.6)

Brug den tromle, der er anbefalet til de enkelte typer fødevarer: jf. skemaet fig. 6.

**Gode råd for at opnå et bedre resultat:**

Brug ingredienser, der er faste, for at opnå gode resultater og for at undgå, at ingredienserne hober sig op i tromleholderen. Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde, såsom sukker eller kød.

## RENGØRING

(jf. fig. 5.1 til 5.6)

DA

**OBS:** Med dette apparatet følger et hefte med sikkerhetsinstrukser LS-123456.  
Les dette heftet oppmerksomt, og ta godt vare på det før du bruker apparatet for første gang.

## BESKRIVELSE

- A Avtakbart kvernhode
- A1 Hoveddel i aluminium
- A2 Skruer
- A3 Selvslipende kniv av rustfritt stål
- A4 Skiver (alt etter modell)
- A4a Skive med små hull (svært fin kverning)
- A4b Skive med middels hull (fin kverning)
- A4c Skive med store hull (grov kverning)
- A5 Mutter av aluminium
  
- B Avtakbar plate
  
- C Stapper
  
- D Av/på-knapp
  
- E Motorblokk
- F Tilbehør for pølser (alt etter modell)
  
- G Tilbehør for Kebbe (alt etter modell)
- G1 Holder
- G2 Ring
  
- H Grønnsakskniv (alt etter modell)
- H1 Kjeglehus/trakt
- H2 Stapper
- H3 Kjegler (alt etter modell)
- H3a Kjegle grovmaling (rød)
- H3b Kjegle finmaling (oransje)
- H3c Kjegle for tykke skiver (mørkegrønn)
- H3d Kjegle for tynne skiver (lysegrønn)
- H3e Kjegle for opphakking til pommes frites-biter
- H3f Tilbehør for opphakking til terninger
  
- I Tilbehør for oppbevaring (alt etter modell)

## TIPS

Før første gangs bruk må alle tilbehørsdelene vaskes med såpevann. Skyll og tørk dem grundig. Hullskiven og kniven skal ha litt fett på utsiden. Smør dem inn med olje. Ikke kjør apparatet på tomgang hvis hullskivene ikke er smurt. Du må aldri bruke fingre eller noe redskap for å trykke ned i traktene.

## BRUK

### NO Kvernhode (se fig. 1.1 til 1.4)

Klargjør kjøttet som skal males, fjern ben, brusk og nerver. Kutt kjøttet i biter (ca. 2 cm x 2 cm).

**Tips:** På slutten av operasjonen kan du føre noen brødbiter gjennom for å få ut hele kjøttdeigen.

## Tilbehør for pølser

(se fig. 2.1 til 2.3)

**Viktig:** Dette tilbehøret må først brukes når kjøttet er malt og etter å ha tilsatt krydder og rørt godt rundt.

La tarmen ligge i lunkent vann slik at den mykner, tre den på påfyllingssjakten og la ca. 5 cm henge ut over enden (lukk ved å knytte en knute med et bånd). Slå på apparatet, før kjøttdeigen inn i kvernen og følg tarmen etter hvert som den fylles.

**Merk:** Denne operasjonen er lettere hvis dere er to, én legger i farsen, og den andre fyller opp tarmen.

Lag pølsene til ønsket lengde ved å knipe tarmen og vri den rundt.

For å oppnå en kvalitetspølse, må du passe på å unngå at luften ikke stenges inne under fyllingen.

Lag pølser på 10-15 cm (skill dem med en tråd og knytt en knute på tråden).

## Kebbe-tilbehør

(se fig. 3.1 og 3.2)

**Praktisk råd:**

For å lage en tynn Kebbe- eller Kefta-deig, fører du kjøttet 2-3 ganger inn i kvernhodet til du oppnår ønsket tykkelse.

## Grønnsakskniv

(se fig. 4.1 til 4.6)

Bruk kjeglen som er anbefalt for hver matvare, se tabellen fig. 6.

**Tips for å oppnå gode resultater:**

Ingrediensene du bruker, skal være faste for å oppnå gode resultater og unngå oppsamling i trakten.

Ikke bruk apparatet til å raspe eller skjære opp harde ting som f.eks. sukker eller kjøttbiter.

## RENGJØRING

(se fig. 5.1 til 5.6)

NO

**OBS!** Ett häfte med säkerhetsanvisningar LS-123456 följer med denna apparat. Innan du använder din apparat för första gången bör du läsa detta häfte och noga spara det.

## BESKRIVNING

- A Löstagbar kvarn
- A1 Aluminiumbas
- A2 Stift
- A3 Självslipande rostfri kniv
- A4 Skiva (beroende på modell)
- A4a Skiva med små hål (för mycket fin malning)
- A4b Skiva med medelstora hål (för finmalning)
- A4c Skiva för stora hål (för grovmalning)
- A5 Aluminiummutter
  
- B Löstagbar bricka
  
- C Köttstoppare
  
- D Start-/stoppknapp
  
- E Motordel
  
- F Tillbehör för korv (beroende på modell)
- G Tillbehör för Kebbe (beroende på modell)
- G1 Munstycke
- G2 Ring
  
- H Grönsaksskärare (beroende på modell)
- H1 Konbehållare/tratt
- H2 Stoppare
- H3 Trummor (beroende på modell)
- H3a Kon för grov rivning (röd)
- H3b Kon för fin rivning (orange)
- H3c Kon för tjocka skivor (mörkgrön)
- H3d Kon för fina skivor (ljusgrön)
- H3e Kon för friturekskivor
- H3f Tillbehör för tärning
  
- I Förvaringstillbehör (beroende på modell)

## RÅD OM ANVÄNDNING

Diska tillbehören i rent vatten med diskmedel innan du använder apparaten för första gången. Skölj av och torka noggrant direkt efter.

Skivorna och kniven måste hållas smorda. Olja in dem efter rengöringen.

Låt aldrig din apparat köra om om skivorna inte har oljats in.

Stoppa aldrig ner fingrar eller föremål i trattarna.

## ANVÄNDNING

### Kvarn

(se fig. 1.1-1.4)

SV

Förbered allt kött som ska malas, ta bort ben, brosk och senor. Skär köttet i bitar (ca 2 X 2 cm).

**Knep:** När du har malt färdigt kan du köra lite bröd igenom kvarnen, så får du ut allt som du malt.



## Korvtillbehör

(se fig. 2.1-2.3)

**OBS!** Detta tillbehör får endast användas sedan du malt köttet, kryddat det och blandat allt ordentligt.

Låt först fjälstret ligga lite i ljummet vatten så att det återfår spännsen. Därefter trär du det på tratten och drar på det 5 cm extra (och sluter till genom att göra en knut med ett snöre). Starta apparaten, fyll på med malet kött och flytta fjälstret allt eftersom det fylls.

**Obs:** Detta arbete utförs bäst om man är två. Den ene fyller på kött, den andre ser till att fylla fjälstret.

Låt korvarna få önskad längd och nyp ihop och vrid fjälstret. För bästa kvalitet på korven se till att det inte kommer in luft när du fyller fjälstret och gör korvar om 10 till 15 cms längd (skilj av korvarna genom att knyta om ett snöre).

## Tillbehör kebbe

(se fig. 3.1-3.2)

**Praktiskt råd:**

När du vill ha en finare smet, för t.ex. kebbe (köttfärsbollar) eller kefta (färsspett), kan du passera köttet 2–3 gånger genom kvarnen tills färsen uppnår önskad konsistens.

## Grönsaksskärare

(se fig. 4.1-4.6)

Använd rekommenderad kon för varje typ av livsmedel: se tabell under fig. 6.

**Råd för att få bästa resultat:**

Ingredienserna som du använder bör vara fasta i konsistensen för att nå bästa resultat och undvika att rester av livsmedel fastnar i konhuset. Använd inte apparaten till att riva eller skiva alltför hårda livsmedel som sockerbitar eller köttstycken.

## RENGÖRING

(se fig. 5.1-5.6)

SV

**Huomio: Tämän laitteen mukana toimitetaan turvaohjekirjanen LS-123456.  
Lue se tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se huolellisesti.**

## KUVAUS

- A** Irrotettava pilkkomispää
- A1** Alumiinirunko
- A2** Ruuvi
- A3** Itsestään teroittuva, ruostumattomasta teräksestä valmistettu leikkuuterä
- A4** Levyt (mallikohtaisia)
- A4a** Levy, jossa on pienet aukot (hieno jauhe)
- A4b** Levy, jossa on keskikokoiset aukot (puolikarkea jauhe)
- A4c** Levy, jossa on suuret aukot (karkea jauhe)
- A5** Alumiinimutteri
- B** Irrotettava syöttölautanen
- C** Lihan syöttöpainin
- D** Käyttöpainike
- E** Moottorisyketti
- F** Makkarasuppilo (mallikohtainen)
- G** Lisätarvike kibben valmistukseen (mallikohtainen)
- G1** Suulake
- G2** Rengas
- H** Vihannesleikkuri (mallikohtainen)
- H1** Raastinkotelo / syöttöaukko
- H2** Syöttöpainin
- H3** Kartioraastimet (mallikohtaisia)
- H3a** Karkean raasteen kartioraastin (punainen)
- H3b** Hienon raasteen kartioraastin (oranssi)
- H3c** Paksujen viipaleiden kartioraastin (tummanvihreä)
- H3d** Ohuiden viipaleiden kartioraastin (vaaleanvihreä)
- H3e** Suikalointiraastin
- H3f** Kuutiointilisätarvike
- I** Lisätarvikkeiden säilytysteline (mallikohtainen)

## KÄYTTÖOHJEITA

Pese tarvikkeet saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Huuhtelee ja kuivaa osat huolellisesti. Levyjen ja leikkuuterän on oltava voideltuja. Huolla niitä öljyllä. Älä käytä laitetta tyhjänä, ellei levyjä ole voideltu. Älä koskaan työnnä ruokia sormilla tai keittiövälineillä syöttöaukkoon.

## KÄYTTÖ

### Pilkkomisää

(ks. kuvat 1.1 - 1.4)

**FI**

Valmistele kaikki jauhettavat ainekset poistamalla luut, rustot ja jätteet. Paloittele liha (noin 2 cm x 2 cm).

**Vinkki:** Kun lopetat käytön, voit laittaa syöttöaukkoon pieniä leipäpaloja, jotta kaikki tähteet poistuvat laitteesta.

## Makkarasuppilo

(ks. kuvat 2.1 - 2.3)

**Tärkeää:** tätä lisätarviketta käytetään vasta lihan jauhamisen, mausteiden lisäämisen ja ruoka-aineiden huolellisen sekoittamisen jälkeen.

Liota suolta haaleassa vedessä, jotta se saa takaisin joustavuutensa. Pujota se sitten suppilon päähän ja jätä 5 cm:n pituinen pää suolta suppilon ulkopuolelle (tuki tämä pää tekemällä siihen solmu nauhan avulla). Käynnistä laite, syötä ainekset koneeseen ja liikuta suolta sitä mukaa, kun se täyttyy.

**Huomio:** toimenpide on helpompaa kaksin siten, että toinen syöttää makkaraan täytettä ja toinen valvoo suolen täyttymistä.

Tee makkaroista haluamasi mittaisia puristelemalla ja kiertämällä suolta.

Saadaksesi laadukkaita makkaroita älä päästä suoleen ilmaa sitä täyttäessäsi ja tee makkaroista 10 - 15 cm:n pituisia (erottele makkarat toisistaan nauhalla ja tee sen avulla solmu).

## Lisätarvike kibben valmistukseen

(ks. kuvat 3.1 ja 3.2)

**Käytännön neuvo:**

Saadaksesi aikaan Kibbelle ja Keftalle tyypillisen hienon massan syötä liha 2 - 3 kertaa laitteen läpi, kunnes massa on tarpeeksi hienoa.

## Vihannesleikkuri

(ks. kuvat 4.1 - 4.6)

Käytä kullekin ruoka-aineelle sopivinta kartioraastinta: ks. kuvan 6 taulukko.

**Näin saat parempia tuloksia:**

Käyttämiesi aineiden on oltava kiinteitä, jotta saat parhaat tulokset ja vältät aineiden kertymisen koteloon. Älä käytä laitetta liian kovien aineiden kuten sokeri- tai lihanpalojen raastamiseen tai viipalointiin.

## PUHDISTUS

(ks. kuvat 5.1 - 5.6)

# TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

## NE205138 / NE210138

**Dikkat:** Bu cihaz ile birlikte bir LS-123456 güvenlik talimatları kitapçığı teslim edilir. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, bu kitapçığı dikkatlice okuyun ve özenle saklayın.

### AÇIKLAMA

- A** Çıkarılabilir kıyma makinesi başlığı
- A1** Alüminyum gövde
- A2** Pervane
- A3** Kendi kendine bilenen paslanmaz çelik bıçak
- A4** Izgara (modele göre)
- A4a** Küçük delikli ızgara (çok ince doğrar)
- A4b** Orta büyüklükte deliklere sahip ızgara (ince doğrar)
- A4c** Büyük delikli ızgara (büyük doğrar)
- A5** Alüminyum somun
- B** Çıkarılabilir tepsi
- C** Et itme aparatı
- D** Açma/kapama düğmesi
- E** Motor bölümü
- F** Sosis aksesuarı (modele göre)
- G** İçli köfte aksesuarı (modele göre)
- G1** Doldurma ucu
- G2** Halka
- H** Sebze kesme aleti (modele göre)
- H1** Rende / Boru bölümü
- H2** İtme aparatı
- H3** Rendeler (modele göre)
- H3a** Büyük delikli rende (kırmızı)
- H3b** İnce delikli rende (turuncu)
- H3c** Büyük dilimleyen rende (koyu yeşil)
- H3d** İnce dilimleyen rende (açık yeşil)
- H3e** Patates dilimleyici rende
- H3f** Küp şeklinde doğrama aksesuarı
- I** Yerleştirme aksesuarı (modele göre)

### KULLANIM TAVSİYELERİ

İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve tamamen kurulayın. Izgaranın ve bıçağın yağlı olması gerekir. Bu aparatları yağlayın. Cihazınız boşsa ve ızgaralar yağlanmıyorsa cihazı çalıştırmayın. Besinleri hazneye kesinlikle parmaklarınız veya başka bir aletle itmeyin.

### KULLANIM

#### Kıyma makinesi başlığı

(bkz. Şekil 1.1 - 1.4)

Kıymak istediğiniz tüm besinleri hazırlayın, kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayıklayın. Eti dilimleyin (yaklaşık 2 cm X 2 cm boyutlu küpler halinde).

**İpucu:** İşlemin sonunda içeride kalan tüm kıymanın çıkmasını sağlamak için makineye birkaç dilim ekmeke atabilirsiniz.

## Sosis aksesuarı

(bkz. Şekil 2.1 - 2.3)

**Önemli:** Bu aksesuar, yalnızca et kıyıldıktan, çeşnisi eklendikten ve malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra kullanılabilir.

Yeniden esneklik kazanmaları için bağırsakları ılık suya daldırdıktan sonra, 5 cm'den daha fazla boşluk bırakarak huni üzerinden iplik geçirin (atacağınız düğüm ile etin dışarı taşmasını önlersiniz). Cihazı açın, kıyma makinesini kıymayla doldurun ve bağırsak dolana kadar devam edin.

**Not:** Bu işin iki kişi tarafından yapılması daha kolay olacaktır. Bir kişi kıymayı tedarik ederken, diğeri bağırsağı doldurmakla ilgilenir.

Bağırsağı parmaklarınızın arasında döndürerek sosisin boyunu istediğiniz gibi ayarlayın.

Kaliteli bir sosis yapmak için, sosisin içinde hava kalmamasına dikkat edin ve sosisleri 10 ila 15 cm uzunluğunda yapın (sosisleri bir ip yardımıyla düğüm atarak birbirinden ayırın).

## İçli köfte aksesuarı

(bkz. Şekil 3.1 ve 3.2)

### Uygulama tavsiyesi:

İçli köfteyi veya köfteyi ince yoğurmak istiyorsanız, eti kıyma makinesinden istediğiniz inceliği elde edene kadar 2-3 kez geçirin.

## Sebze kesme aleti

(bkz. Şekil 4.1 - 4.6)

Her besin türü için tavsiye edilen rendeyi kullanın (bkz. tablo şekiller 6.)

### İyi sonuçlar elde etmek için uyulması gereken tavsiyeler:

İyi sonuçlar almak için kullandığınız malzemenin katı olması gerekir. Besinlerin haznede birikmesine izin vermeyin. Et dilimi ve şeker gibi çok sert besinleri rendelemek veya doğramak için bu cihazı kullanmayın.

## TEMİZLİK

(bkz. Şekil 5.1 - 5.6)

### İthalatçı Firma;

#### **GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.**

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

**0850 222 40 50**

**444 40 50**

### Üretici Firma;

#### **GROUPE SEB INTERNATIONAL**

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172

69134 ECULLY Cedex – FRANCE

**Tel : 00 33 472 18 18 18**

**Fax: 00 33 472 18 16 15**

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

### TÜKETİCİ HİZMETLERİ

#### **DANIŞMA HATTI**

0850 222 40 50

444 40 50

**KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL**

**Atención:** Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.

## DESCRIPCIÓN

- A Cabezal picador extraíble
- A1 Cuerpo de aluminio
- A2 Espiral
- A3 Cuchilla de acero inoxidable autoafilable
- A4 Rejillas (según modelo)
- A4a Rejilla de orificios pequeños (para picado muy fino)
- A4b Rejilla de orificios medianos (para picado fino)
- A4c Rejilla de orificios grandes (para picado grueso)
- A5 Tuerca de aluminio
- B Bandeja extraíble
- C Embutidor para carne
- D Botón de encendido/apagado
- E Bloque motor
- F Accesorio para salchichas (según modelo)
- G Accesorio Kebbe (según modelo)
- G1 Boquilla para hacer kibbé
- G2 Aro
- H Cortador de verduras (según modelo)
- H1 Depósito para conos / tubo de alimentación
- H2 Embutidor
- H3 Conos (según modelo)
- H3a Cono para rallado grueso (rojo)
- H3b Cono para rallado fino (naranja)
- H3c Cono para troceado grueso (verde oscuro)
- H3d Cono para troceado fino (verde claro)
- H3e Cono para corte en forma de patata frita
- H3f Accesorio para corte en cuadraditos
- I Accesorio para almacenamiento (según modelo)

## CONSEJOS DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua y jabón. Aclárelos y séquelos bien enseguida.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite.

No ponga a funcionar el aparato en vacío si las rejillas no están engrasadas.

Cuando introduzca alimento en el tubo de alimentación, nunca empuje con los dedos ni con otro utensilio.

## USO

### Cabezal picador

(véanse las fig. 1.1 a 1.4)

Prepare toda la cantidad de alimento que desee picar y elimine los huesos, cartílagos y nervios. Corte la carne en trozos (alrededor de 2cm x 2cm).

**Sugerencia:** Cuando termine de utilizar el aparato, puede introducir algunos trozos de pan para arrastrar los trozos de carne que hayan podido quedar dentro.

## Accesorio para salchichas

(véanse las fig. 2.1 a 2.3)

**Importante:** este accesorio solamente deberá utilizarse después de haber picado la carne, haber añadido los condimentos y haberlo removido todo bien.

Después de remojar en agua tibia la tripa para que recupere su elasticidad, ensártela en el embudo de forma que sobrepase 5 cm (que habrá de cerrar haciendo un nudo con una atadura). Ponga en marcha el aparato, vaya introduciendo el picadillo en la picadora y desplazando la tripa a medida que esta se vaya llenando.

**Nota:** Esta tarea se realiza más fácilmente entre dos personas, a saber, una se ocupa de ir introduciendo el picadillo y la otra se ocupa de ir rellenando la tripa.

Dé a las salchichas la longitud deseada apretando a modo de pinza y retorciendo la tripa. Para conseguir una salchicha de calidad, tenga cuidado de evitar que se quede aire dentro mientras la rellena y haga salchichas de 10 a 15 cm (separe las salchichas colocando una atadura y haciendo un nudo con la ayuda de esta).

## Accesorio kebbe

(véanse las fig. 3.1 a 3.2)

### Consejo práctico:

Para realizar la masa fina de Kebbe o Kefta, pase la carne 2 o 3 veces por el cabezal picador hasta que quede tan fina como desee.

## Cortador de verduras

(véanse las fig. 4.1 a 4.6)

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento: véase el cuadro fig. 6.

### Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deberán estar demasiado maduros para poder obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier posible acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o trocear alimentos demasiado duros como azúcar o trozos de carne

## LIMPIEZA

(véanse las fig. 5.1 a 5.6)

# INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST

Country	Country Code	Country Code	Country Code
Algeria	00213	00213	00213
Andorra	00376	00376	00376
Angola	00244	00244	00244
Antigua and Barbuda	01869	01869	01869
Argentina	0054	0054	0054
Armenia	00374	00374	00374
Aruba	00297	00297	00297
Australia	0061	0061	0061
Austria	0043	0043	0043
Azerbaijan	00994	00994	00994
Bahamas	01242	01242	01242
Bahrain	00973	00973	00973
Bangladesh	00880	00880	00880
Barbados	01463	01463	01463
Belarus	00375	00375	00375
Belgium	0032	0032	0032
Belize	01868	01868	01868
Benin	00229	00229	00229
Bhutan	00975	00975	00975
Bolivia	00591	00591	00591
Bosnia and Herzegovina	00387	00387	00387
Brazil	0055	0055	0055
Bulgaria	00359	00359	00359
Burkina Faso	00226	00226	00226
Burundi	00253	00253	00253
Cambodia	00855	00855	00855
Cameroon	00237	00237	00237
Canada	01431	01431	01431
Cape Verde	00238	00238	00238
Central African Republic	00236	00236	00236
Chad	00235	00235	00235
Chile	0056	0056	0056
China	0086	0086	0086
Colombia	0057	0057	0057
Costa Rica	00506	00506	00506
Cote d'Ivoire	00225	00225	00225
Croatia	00385	00385	00385
Cuba	0053	0053	0053
Cyprus	00357	00357	00357
Czechia	00420	00420	00420
Dominica	01766	01766	01766
Dominican Republic	01849	01849	01849
Ecuador	00593	00593	00593
Egypt	0020	0020	0020
El Salvador	00503	00503	00503
Equatorial Guinea	00240	00240	00240
Eritrea	00251	00251	00251
Estonia	00371	00371	00371
Ethiopia	00251	00251	00251
Fiji	01677	01677	01677
Finland	00358	00358	00358
France	0033	0033	0033
Gabon	00241	00241	00241
Gambia	00220	00220	00220
Germany	0049	0049	0049
Ghana	00233	00233	00233
Greece	0030	0030	0030
Greenland	0045	0045	0045
Guatemala	00502	00502	00502
Guinea	00224	00224	00224
Guinea-Bissau	00224	00224	00224
Haiti	01849	01849	01849
Honduras	01849	01849	01849
Hungary	0036	0036	0036
India	0091	0091	0091
Indonesia	0062	0062	0062
Iran	0098	0098	0098
Iraq	00964	00964	00964
Ireland	00353	00353	00353
Israel	00972	00972	00972
Italy	0039	0039	0039
Jamaica	01868	01868	01868
Japan	0081	0081	0081
Jordan	00962	00962	00962
Kazakhstan	007	007	007
Kenya	00254	00254	00254
Korea	0082	0082	0082
Kosovo	00381	00381	00381
Kuwait	00965	00965	00965
Kyrgyzstan	007	007	007
Laos	00856	00856	00856
Latvia	00371	00371	00371
Lebanon	00961	00961	00961
Lesotho	0027	0027	0027
Lithuania	00370	00370	00370
Luxembourg	00352	00352	00352
Macao	00853	00853	00853
Madagascar	00261	00261	00261
Mali	00223	00223	00223
Maldives	00960	00960	00960
Malta	00358	00358	00358
Martinique	00596	00596	00596
Mauritania	00222	00222	00222
Mauritius	01730	01730	01730
Mexico	0052	0052	0052
Moldova	00373	00373	00373
Mongolia	00976	00976	00976
Montenegro	00382	00382	00382
Morocco	00212	00212	00212
Mozambique	00258	00258	00258
Myanmar	0095	0095	0095
Nepal	00977	00977	00977
Netherlands	0031	0031	0031
New Zealand	0164	0164	0164
Nicaragua	01505	01505	01505
Niger	00227	00227	00227
Nigeria	00234	00234	00234
North Macedonia	00389	00389	00389
Norway	0047	0047	0047
Oman	00968	00968	00968
Pakistan	0092	0092	0092
Panama	01507	01507	01507
Papua New Guinea	01753	01753	01753
Paraguay	00595	00595	00595
Peru	0051	0051	0051
Philippines	0063	0063	0063
Poland	0048	0048	0048
Portugal	00351	00351	00351
Romania	0040	0040	0040
Russia	007	007	007
Rwanda	00250	00250	00250
Saudi Arabia	00966	00966	00966
Senegal	00221	00221	00221
Serbia	00381	00381	00381
Seychelles	01755	01755	01755
Singapore	0065	0065	0065
Slovakia	00421	00421	00421
Slovenia	00386	00386	00386
South Africa	0027	0027	0027
South Korea	0082	0082	0082
Spain	0034	0034	0034
Sri Lanka	0094	0094	0094
St. Kitts and Nevis	01869	01869	01869
St. Lucia	01766	01766	01766
St. Vincent and the Grenadines	01784	01784	01784
Sweden	0046	0046	0046
Switzerland	0041	0041	0041
Syria	00963	00963	00963
Taiwan	00886	00886	00886
Tanzania	00255	00255	00255
Togo	00228	00228	00228
Tonga	01768	01768	01768
Turkey	0090	0090	0090
Turkmenistan	007	007	007
Uganda	00256	00256	00256
Ukraine	00380	00380	00380
United Arab Emirates	00971	00971	00971
United Kingdom	0044	0044	0044
United States of America	0141	0141	0141
Uruguay	00598	00598	00598
Uzbekistan	007	007	007
Venezuela	0058	0058	0058
Vienna	0043	0043	0043
Vietnam	0084	0084	0084
Yemen	00967	00967	00967
Zambia	00260	00260	00260
Zimbabwe	00263	00263	00263



10	...	...	...
11	...	...	...
12	...	...	...
13	...	...	...
14	...	...	...
15	...	...	...
16	...	...	...
17	...	...	...
18	...	...	...
19	...	...	...
20	...	...	...
21	...	...	...
22	...	...	...
23	...	...	...
24	...	...	...
25	...	...	...
26	...	...	...
27	...	...	...
28	...	...	...
29	...	...	...
30	...	...	...
31	...	...	...
32	...	...	...
33	...	...	...
34	...	...	...
35	...	...	...
36	...	...	...
37	...	...	...
38	...	...	...
39	...	...	...
40	...	...	...
41	...	...	...
42	...	...	...
43	...	...	...
44	...	...	...
45	...	...	...
46	...	...	...
47	...	...	...
48	...	...	...
49	...	...	...
50	...	...	...
51	...	...	...
52	...	...	...
53	...	...	...
54	...	...	...
55	...	...	...
56	...	...	...
57	...	...	...
58	...	...	...
59	...	...	...
60	...	...	...
61	...	...	...
62	...	...	...
63	...	...	...
64	...	...	...
65	...	...	...
66	...	...	...
67	...	...	...
68	...	...	...
69	...	...	...
70	...	...	...
71	...	...	...
72	...	...	...
73	...	...	...
74	...	...	...
75	...	...	...
76	...	...	...
77	...	...	...
78	...	...	...
79	...	...	...
80	...	...	...
81	...	...	...
82	...	...	...
83	...	...	...
84	...	...	...
85	...	...	...
86	...	...	...
87	...	...	...
88	...	...	...
89	...	...	...
90	...	...	...
91	...	...	...
92	...	...	...
93	...	...	...
94	...	...	...
95	...	...	...
96	...	...	...
97	...	...	...
98	...	...	...
99	...	...	...
100	...	...	...

JAKIM/DIWH KAZAKHSTAN	727 378 38 38	2 year	GRUPE "YIPPA" OOO Bishkek 100/1, Massalya Street, Bishkek, Kyrgyzstan
ՀՀ ARMENIA	1688-1588	year	ՀԱՅԿ ՊԵՏԻՆԻ ԱՌԻՍՏԵՍ ՔՈՒՆԱԿԱՆԻ ԿՈՄՊԵՆԻՅԱԿՆԵՐ ԼՐԱԿՈՒՄ
البحرين KUWAIT	24031000	1 year	www.kuwait.gov.kw
ՀԱՅԿ KYRGYZ	6 616 3402	1 year	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.kuwait.gov.kw
LIETUVA LITHUANIA	5 214 6087	2 years	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 69	1 year	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 years	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
MALAYSIA	603/7710 8000	2 years	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
MEXICO	(01800) 412 6325	1 year	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
MOLDOVA	(22) 929249	1 year	TCB «ГРУП» ООС Bishkek 100/1, Massalya Street, Bishkek, Kyrgyzstan
NEDERLAND The Netherlands	6316 88 24 24	2 years	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
NEW ZEALAND	0800 700 711	year	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN
NORGE NORWAY	015 09 567	1 year	GRUPE "SOP" PECOBY, 4 km N. Shymkent, 601000 KAZAKHSTAN

 OMAN	96802471	Yearly 1 year	www.omanair.om
PERU	511 4450	Yearly 1 year	Compañía Peru V. Sandoval N. 1111 Lima 1900 Peru
 POLSKA POLAND	801 700 420 801 700 420 poczta@poczta.poczta.pl	Yearly 1 year	GRUPA POCZTA POLSKA ul. Żelazna 17 01-650 Warszawa 02-257 02 Poland
PORTUGAL	800 204 725	Yearly 1 year	COMPANHIA BETA S.A. Linha Aérea Rua Pinheiro 1100 2000-000 Lisboa Portugal
 QATAR	97448-5535	Yearly 1 year	www.qatarair.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	Yearly	GRUPE BETA IRZANI Ul. B. Raymond 8, Binnion Rd, College Road, Rathfriland, Co. Dubh
ROMANIA ROMANIA	0 21 318 87 84	Yearly 1 year	GRUPE SBB ROMANIA Str. Dacia, Corp. 111 E 06002 Bucharest
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	Yearly 1 year	СГА "Аэро-Сибирь" 18711 Moscow, Leninsky Lening. pr. 184 Moscow, R
 SAUDI ARABIA	920023701	Yearly 1 year	www.sab.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	Yearly 1 year	SET Group Dobro Srebrnjak 1-6 11070 Novi Sad
SINGAPORE	6550 8900	Yearly	GRUPE SBB SINGAPORE Pte. Ltd 10 Jln. Pines 644002 Singapore Singapore
SLOVENSKO SLOVAKIA	231 696 220	Yearly 1 year	GRUPE SBB SLOVAKIA Gajkova Street 2 81108 Bratislava
SLOVENIA SLOVENIA	03 238 88 00	Yearly 1 year	GRUPE SBB SLOVENIA Slovenska ulica 5 1000 Ljubljana SLOVENIA
SOUTH AFRICA	0100202222	Yearly	SAARL. P. B. 1007, 10 P.O. Box 1007, Johannesburg Johannesburg, 2000 South Africa
SOMALIA SOMALI	902 31 24 00	Yearly 1 year	GRUPE SBB SOMALIA S.A. P.O. Box 117, Mogadishu, Somalia Somalia 18200 Mogadishu
SRI LANKA	115400400	Yearly	www.sri.lankaair.com
SWEDEN SWEDEN	08 994 218 30	Yearly 1 year	TEFAVUTSÖZÜMÜ SİSTEMLERİ VE MÜHÜR. HİZ. İÇ. İŞ. LİMİTED Tuzluca, H.Ş. 38 05, Çarşamba Manisa

Year	Country	Value	Unit
1990	Guatemala	1.0	1000
1991	Guatemala	1.0	1000
1992	Guatemala	1.0	1000
1993	Guatemala	1.0	1000
1994	Guatemala	1.0	1000
1995	Guatemala	1.0	1000
1996	Guatemala	1.0	1000
1997	Guatemala	1.0	1000
1998	Guatemala	1.0	1000
1999	Guatemala	1.0	1000
2000	Guatemala	1.0	1000
2001	Guatemala	1.0	1000
2002	Guatemala	1.0	1000
2003	Guatemala	1.0	1000
2004	Guatemala	1.0	1000
2005	Guatemala	1.0	1000
2006	Guatemala	1.0	1000
2007	Guatemala	1.0	1000
2008	Guatemala	1.0	1000
2009	Guatemala	1.0	1000
2010	Guatemala	1.0	1000
2011	Guatemala	1.0	1000
2012	Guatemala	1.0	1000
2013	Guatemala	1.0	1000
2014	Guatemala	1.0	1000
2015	Guatemala	1.0	1000
2016	Guatemala	1.0	1000
2017	Guatemala	1.0	1000
2018	Guatemala	1.0	1000
2019	Guatemala	1.0	1000
2020	Guatemala	1.0	1000
2021	Guatemala	1.0	1000
2022	Guatemala	1.0	1000
2023	Guatemala	1.0	1000
2024	Guatemala	1.0	1000
2025	Guatemala	1.0	1000
2026	Guatemala	1.0	1000
2027	Guatemala	1.0	1000
2028	Guatemala	1.0	1000
2029	Guatemala	1.0	1000
2030	Guatemala	1.0	1000

## INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase** : ..... / ..... / ..... / ..... / ..... / ..... / ..... / .....  
 (Tahun) (Bulan) (Hari) (Jum. Hari) (Kota) (Negara)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)  
 (Date) (Month) (Day) (Week-day) (City) (Country)

**Product reference** : .....  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)  
 (No. of product) (Type of product) (Specification of product) (Address of seller)

**Retailer name & address** : .....  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)

**Guarantee Stamp** : .....  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)  
 (Name of retailer) (Address of retailer) (City) (Country)





BG	6 - 7
BS	8 - 9
CS	10 - 11
HU	12 - 13
RO	14 - 15
SK	16 - 17
SL	18 - 19
SR	20 - 21
HR	22 - 23
ET	24 - 25
LV	26 - 27
LT	28 - 29
PL	30 - 31
EN	32 - 33
NL	34 - 35
DA	36 - 37
NO	38 - 39
SV	40 - 41
FI	42 - 43
TR	44 - 45
ES	46 - 47