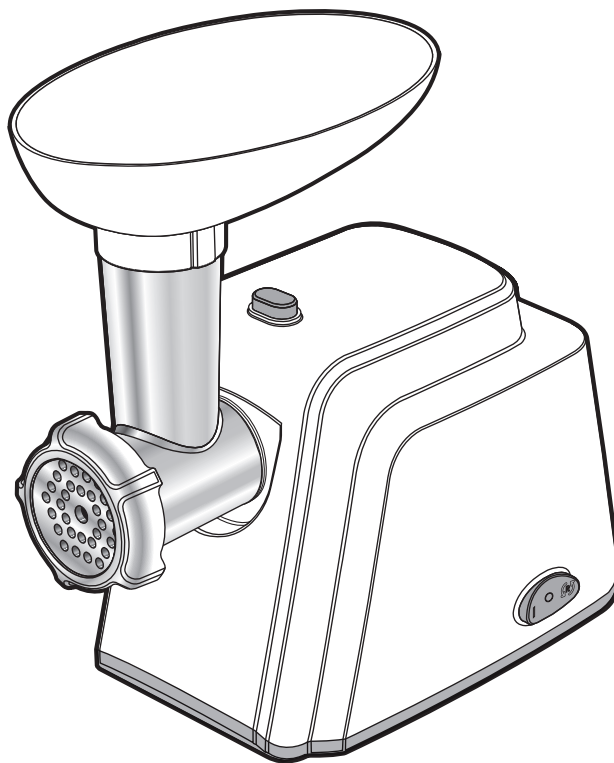
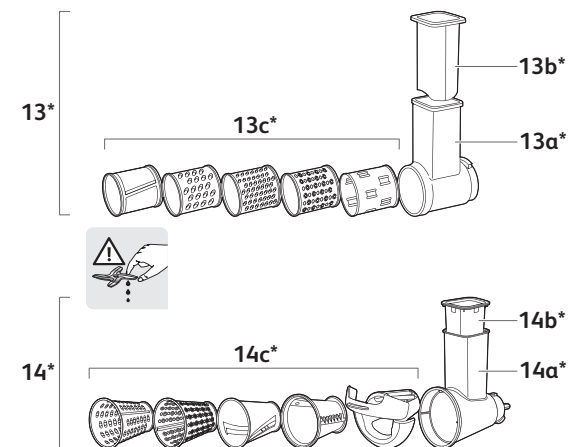
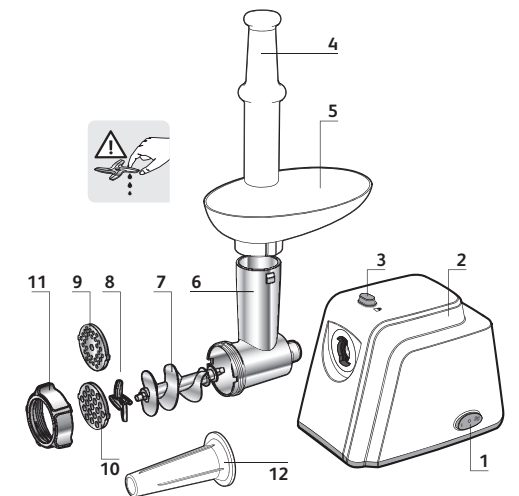


CS	p. 3 – 4
SK	p. 5 – 6
HU	p. 7 – 8
PL	p. 9 – 10
LV	p. 11 – 12
LT	p. 13 – 14
ET	p. 15 – 16
BG	p. 17 – 18
SR	p. 19 – 20
HR	p. 21 – 22
SL	p. 23 – 24
RO	p. 25 – 26
BS	p. 27 – 28
EN	p. 29 – 31
NL	p. 32 – 33
ES	p. 34 – 35
TR	p. 36 – 37
UK	p. 38 – 39

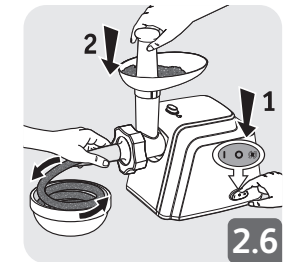
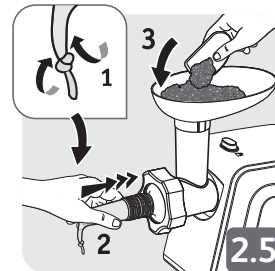
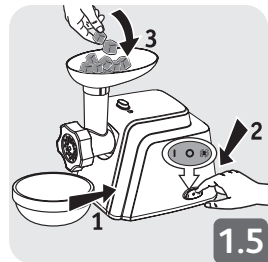
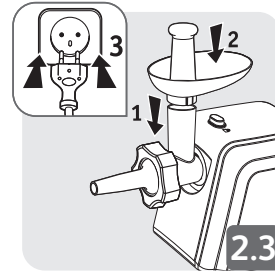
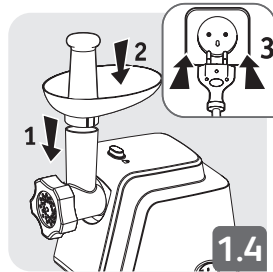
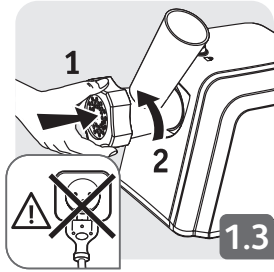
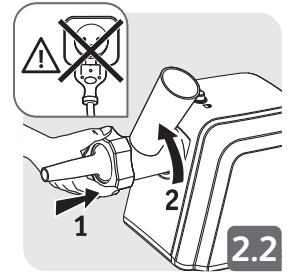
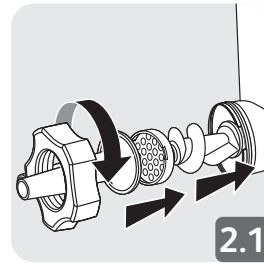
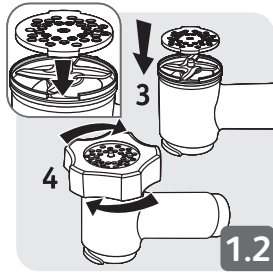
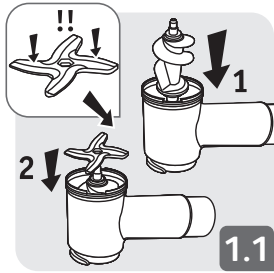
# classic

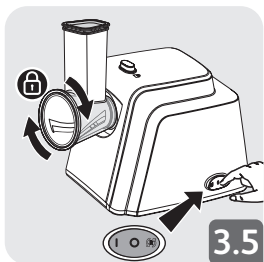
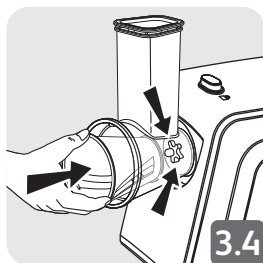
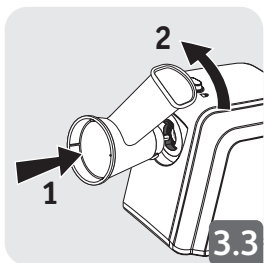
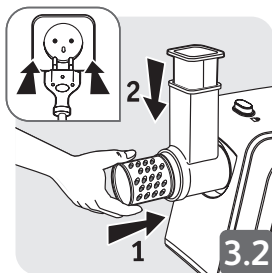


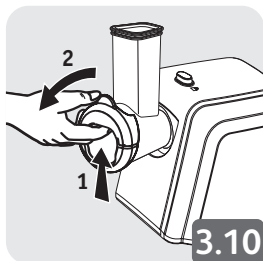
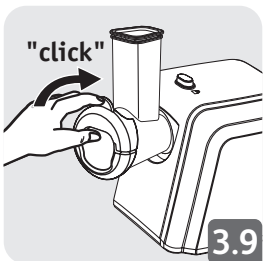
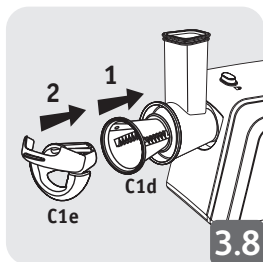
CS
SK
HU
PL
LV
LT
ET
BG
SR
HR
SL
RO
BS
EN
NL
ES
TR
UK



\*(podle typu) - \*(v závislosti od modelu) - \*(modell szerint) - \*(w zależności od modelu) - \*(atkarībā no modeļa) - \*(priklausu nuo modelio) - \*(olenevalt mudelist) - \*(в зависимости от модели) - \*(u zavisnosti od modela) - \*(ovisno o modelu) - \*(glede na model) - \*(in functie de model) - \*(ovisno o modelu) - \*availability depends on model - \*afhankelijk van model - \*segun el modelo - \*залежно від моделі









## Bezpečnostní návod k LS-123456 je dodáván s přístrojem.

POZOR: bezpečnostní opatření jsou součástí přístroje. Před tím, než svůj nový přístroj poprvé použijete, si je pozorně přečtěte. Uchovávejte je na dostupném místě, abyste do nich mohli v případě potřeby nahlédnout.

Jmenovitý výkon je spotřebováván v případě, že spotřebič pracuje při normální zátěži.

Maximální výkon uzamčeného motoru je výkonem motoru při maximální zátěži.

### POPIS

1. Tlačítko ZAP / VYP / VZAD
2. Motorová jednotka
3. Tlačítko pro uvolnění hlavice mlýnku
4. Posouvač
5. Odnímatelný plastový zásobník
6. Hlava mlýnku na maso
7. Šroub
8. Nůž
9. Destička s malými otvory (jemné mletí)
10. Destička se středními otvory (střední mletí)
11. Hliníková matice
12. Příslušenství pro klobásy
13. Bubnové příslušenství pro struhadlo\*
14. Kuželové příslušenství pro struhadlo\*

### POUŽITÍ

Všechna příslušenství omyjte mýdlovou vodou. Opláchněte a ihned je pečlivě osušte.

Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Potřete je olejem.

Nenechte přístroj běžet naprázdno, jestliže nejsou mřížky mastné.

UPOZORNĚNÍ: Zacházejte s kuželou opatrně, protože čepele kuželů jsou velmi ostré.

### POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU NA MASO (OBR. 1.1 AŽ 1.6)

Připravte si potřebné množství potravin k rozemletí, odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.

Maso nakrájejte na kousky (přibližně 2 x 2 cm).

Co dělat v případě ucpání?

Stisknutím „0“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A mlýnek vypněte. Poté na několik sekund stiskněte tlačítko „Reverse“ B, aby se potraviny uvolnily.

Stisknutím „I“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A bude mletí pokračovat.

### POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (OBR. 2.1 AŽ 2.6)

**Důležité: Toto příslušenství lze použít pouze poté, co bylo maso semleté, okořeněné a směs byla dobře promíchaná.**

Během plnění průběžně uvolňujte střívko. Klobásky nepřepĺňujte, jinak dojde k nadměrnému napnutí střívka.

Poznámka: Tato činnost je snazší, pokud ji dělají dva lidé, kdy jeden plní mlýnek na maso a druhý drží střívko ve správné poloze pro plnění.

Tvořte klobásky libovolné délky, a to stlačením střívka a jeho zakroucením na vhodném místě.

Pro co nejlepší výsledek dbejte na to, aby během plnění nedocházelo k vytvoření vzduchové bubliny ve střívku a tvořte klobásky o délce 10 až 15 cm (oddělte klobásky tak, že zavážete provázek kolem střívka).

### POUŽITÍ: ZELENINOVÝ SEKÁČEK\* (OBR. 3.1 AŽ 3.10)

**Užitečné rady pro dosažení nejlepších výsledků:**

Pro co nejlepší výsledky doporučujeme použít pevné přísady. Zabraňte usazování zbytků potravin uvnitř jednotky. Přístroj nepoužívejte k mletí a strouhání příliš tvrdých látek, jako je cukr nebo velké kusy masa. Potraviny nakrájejte na drobné kusy, které se vejdou do násypky.

**Nepoužívejte přístroj pro strouhání nebo řezání potravin, které jsou příliš tvrdé, jako jsou kostky cukru nebo kusy masa.**

### ČIŠTĚNÍ (OBR. 4)



## Bezpečnostný návod pre LS-123456 je dodávaný s prístrojom.

POZOR: Bezpečnostné predpisy sú súčasťou spotrebiča. Skôr, ako prvýkrát použijete svoj nový spotrebič, si ich starostlivo prečítajte. Uchovajte ich na dostupnom mieste, aby ste do nich mohli v prípade potreby neskôr nahliadnuť.

SK

Menovitý výkon je spotrebovaný v prípade, že spotrebič pracuje pri normálnej záťaži.

Maximálny výkon uzamknutého motora je výkonom motora pri maximálnej záťaži.

### POPIS

1. Tlačidlo ZAP/VYP/VZAD
2. Motorová jednotka
3. Tlačidlo pre uvoľnenie hlavice mlynčeka
4. Posúvač
5. Odoberateľný plastový zásobník
6. Hlava mlynčeka na mäso
7. Skrutka
8. Nôž
9. Doštička s malými otvormi (jemné mletie)
10. Doštička so strednými otvormi (stredné mletie)
11. Hliníková matica
12. Príslušenstvo na klobásky
13. Bubnové príslušenstvo pre strúhadlo\*
14. Kuželové príslušenstvo pre strúhadlo\*

### POUŽITIE

Umyte všetko príslušenstvo vo vode so saponátom. Opláchnite a hneď poriadne utrite dosucha.

Mriežka a nôž musia zostať masné. Namažte ich olejom.

Mlynček nenechávajte bežať naprázdno, ak mriežky nie sú namazané.

POZOR: Čepele kuželových nástavcov sú veľmi ostré, narábajte s nástavcami opatrne a vždy ich chytajte za plastové časti.

### POUŽITIE: HLAVA MLYNČEKA NA MÄSO (OBR. 1.1 AŽ 1.6)

Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré si želáte zomlieť, odstráňte kosti, chrupky a šľachy.

Nakrájajte mäso na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).

Ako treba postupovať v prípade upchatia?

Zastavte mlynček stlačením tlačidla zapínania/vypínania A do polohy „0“.  
Na niekoľko sekúnd podržte stlačené tlačidlo spätného chodu „Reverse“ B, aby ste uvoľnili potraviny.

Stlačte tlačidlo zapínania/vypínania A do polohy „I“ pre pokračovanie v mletí.

### POUŽITIE: PRÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY (OBR. 2.1 AŽ 2.6)

**Dôležité: Toto príslušenstvo sa môže použiť len vtedy, ak bolo mäso zomleté, okorenené a zmes bola dobre premiešaná.**

Uvoľňujte črevo po dĺžke počas jeho plnenia. Neprepĺňajte klobásky, pretože môže dôjsť k pretrhnutiu čreva.

Upozornenie: Tento úkon sa robí ľahšie, ak ho robia dve osoby spolu, pričom jedna osoba dáva mleté mäso do mlynčeka a druhá osoba pridáva črevo v správnej pozícii pri jeho plnení.

Urobte si klobásky podľa želanej dĺžky stlačením čreva a jeho otočením pri želanej dĺžke.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak zabezpečíte, aby sa do čreva nedostal počas napĺňania vzduch, a pri dĺžke klobásky 10 cm až 15 cm (oddelíte klobásky tak, že zaviazete špagát okolo čreva).

### POUŽITIE: ZELENINOVÝ SEKÁČIK\* (OBR. 3.1 AŽ 3.10)

#### Užitočné rady:

Pripravte si cesto. Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď si pripravíte mäkkšie cesto. Vyberte si obrázok zosúladením šípky a zvolenej formy. Pridávajte, kým nedosiahnete želané množstvo keksov.

**Nepoužívajte prístroj na strúhanie alebo krájanie potravín, ktoré sú príliš tvrdé, ako sú kocky cukru alebo kusy mäsa.**

### ČISTENIE (OBR. 4)





## A biztonsági utasítások füzet az LS-123456 készülékhez van mellékelve.

FIGYELEM! A biztonsági előírások a készülék részét képezik. Kérjük, a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Tartsa a leírást olyan helyen, ahol a későbbiekben szükség esetén könnyen hozzáférhet.

HU

A készülék normál használat mellett névleges áramfelvétellel működik. Amotormaximálisteljesítménye a maximális rögzített motorteljesítménynek felel meg.

### LEÍRÁS

- |                                       |         |   |
|---------------------------------------|---------|---|
| 1. ON/OFF/REVERSE<br>irányváltó) gomb | (be/ki/ | 9. Kis lyukú perforált lemez (finom darálás)        |
| 2. Motoregység                        |         | 10. Közepes lyukú perforált lemez (közepes darálás) |
| 3. Daráló fej kioldógomb              |         | 11. Alumínium anyacsavar                            |
| 4. Tolóka                             |         | 12. Kolbász tartozék                                |
| 5. Kivehető műanyag tálca             |         | 13. Daráló dob tartozék*                            |
| 6. Húsdaráló fej                      |         | 14. Daráló kúp tartozék*                            |
| 7. Csavar                             |         |   |
| 8. Penge                              |         |   |

### HASZNÁLAT

Mossa meg a tartozékokat mosószeres vízben. Öblítse le és azonnal törölje gondosan szárazra.

A rácsoknak és pengéknek zsírosnak kell maradniuk. Kenje be ezeket az alkatrészeket olajjal.

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

FIGYELEM: A hengerek pengéi rendkívül élesek, ezért a hengerekkel bánjon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat.

### HASZNÁLAT: HÚSDARÁLÓ FEJ (1.1-1.6 ÁBRA)

Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, távolítsa el a csontokat, páncélzatot, idegeket. A húst vágja fel darabokra (körülbelül 2cm X 2cm).

Mi a teendő eltömődés esetén?

Kapcsolja ki a darálót, a "0" állásba állítva a be-/kikapcsoló gombot A.

Nyomja meg néhány másodpercig a "Reverse" gombot B, a beszorult darabok kiszabadításához.

A darálás folytatásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot A "I" állásban.

HU

## HASZNÁLAT: KOLBÁSZ TARTOZÉK (2.1-2.6 ÁBRA)

**Fontos: ezt a tartozékot csak azután lehet használni, hogy a húst ledarálta, befűszerezte, és a hozzávalókat jól összekavarta.**

A töltés során tartsa lazán a belet. Ne töltse túl a kolbászt, mert különben a bél kipukkadhat.

Megjegyzés: ezt a munkát könnyebb kettesben végezni, mivel az egyik a darálthús adagolásával foglalkozik, a másik pedig a bél töltésével.

Adja meg a kolbászoknak a kívánt hosszukat a bél megtekerésével.

Ha minőségi kolbászt szeretne, próbálja elérni, hogy a töltéskor ne kerüljön levegő a bélbe. A kolbászokat 10-15 cm hosszúra ossza egy darab cérna segítségével, amit megteker a bél körül.

## HASZNÁLAT: ZÖLDSÉG DARÁLÓ\* (3.1-3.10 ÁBRA)

**Hasznos tippek a legjobb eredmény érdekében:**

A felhasznált hozzávalók ne legyenek túl puhák, hogy kielégítő eredményeket kaphassunk, és elkerüljük az ételmaradékok beleragadását a készülékbe. Ne használjuk a készüléket túl kemény anyagok - például cukor vagy kemény húsdarabok - darálására vagy szeletelésére.

Vágjuk fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudjuk táplálni őket a betöltő garatba.

**Ne használja a készüléket túl kemény ételek darálására vagy vágására, ilyen a kockacukor vagy húsdarabok.**

## TISZTÍTÁS (4 ÁBRA)



**Książeczka z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa LS-123456 jest dostarczona wraz z urządzeniem.**

UWAGA: niniejsze zalecenia bezpieczeństwa stanowią część instrukcji obsługi urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie je przeczytać. Zalecenia te należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc później z nich skorzystać.

PL

## OPIS

1. Przycisk WŁ./WYŁ./COFANIE
2. Blok silnika
3. Przycisk odblokowujący głowicę maszynki
4. Popychacz
5. Wyjmowana tacka plastikowa
6. Głowica maszynki do mięsa
7. Śruba
8. Ostrze
9. Sitko drobne (do mielenia na drobno)
10. Sitko średnie (do mielenia na średnio)
11. Nakrętka aluminiowa
12. Końcówka do kiełbas
13. Bębny do rozdrabniania – akcesoria\*
14. Stożki do rozdrabniania – akcesoria\*

## UŻYTKOWANIE

Umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Starannie opłukać i osuszyć.

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urządzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

UWAGA : Ostrza tarek są bardzo ostre, należy więc operować nimi bardzo ostrożnie, chwytając je zawsze za część plastikową.

## UŻYTKOWANIE: GŁOWICA DO MIELENIA MIĘSA (RYS. 1.1 - 1.6)

Przygotować dowolną ilość produktów spożywczych do zmielenia, usuwając kości, chrząstki i ścięgna.

Pokroić mięso na kawałki (wielkość około 2 cm x 2 cm).

Co zrobić w przypadku zatkania się maszynki?

Zatrzymać maszynkę naciskając na „0” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A.

Następnie nacisnąć na kilka sekund przycisk „Reverse” B, aby cofnąć znajdujące się w głowicy produkty.

Nacisnąć na „I” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A, aby kontynuować mielenie.

PL

## UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KIEŁBAS (RYS. 2.1 - 2.6)

**Ważne: Ta końcówka może być używana tylko po rozdrobnieniu mięsa, doprawieniu go i dokładnym zmiksowaniu przygotowywanych produktów.**

Aby zapobiec nadmiernemu rozciąganiu się jelita, nie rób zbyt grubych kiełbas.

Uwaga: ta praca będzie łatwiejsza we dwoje, jedna osoba nakłada mięso mielone, a druga przytrzymuje jelito, który jest wypełnianie.

Nadaj kiełbasie żądaną długość naciskając i obracając jelito formując okrąg. Aby otrzymać kiełbasę dobrej jakości należy uważać, aby powietrze nie gromadziło się podczas napełniania kiełbas i wykonuj kiełbasy o długości od 10 do 15 cm (oddzielaj kiełbasy formując na końcu każdej węzełek).

## UŻYTKOWANIE: ROZDRABNIACZ DO WARZYW\* (RYS. 3.1 - 3.10)

**Wskazówki przydatne, aby uzyskać najlepsze efekty:**

Aby uzyskać zadowalające rezultaty i uniknąć gromadzenia się produktów w uchwycie, używane składniki powinny być zwarte. Nie używać urządzenia do tarcia produktów zbyt twardych, takich jak cukier lub kawałki mięsa.

Pokroić produkty, aby łatwiej zmieściły się w kominie uchwytu.

**Urządzenia nie należy używać do tarcia lub krojenia zbyt twardych produktów spożywczych, np. kostek cukru lub kawałków mięsa.**

## CZYSZCZENIE (RYS. 4)



**Drošības instrukcijas brošūra LS-123456 tiek piegādāta kopā ar ierīci.**

**UZMANĪBU:** drošības pasākumu apraksts ir iekļauts ierīces komplektācijā. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Glabājiet to vietā, kurā vēlāk varat to atrast un pārskatīt.

## APRAKSTS

1. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS/ REVERSĀS funkcijas poga
2. Motora nodalījums
3. Gaļasmašīnas uzgaļa atlaišanas poga
4. Pārtikas stūmējs
5. Noņemams plastmasas trauks
6. Gaļasmašīnas uzgalis
7. Skrūve
8. Asmens
9. Ar sīkiem caurumiņiem perforēta plāksne (smalkai gaļas malšanai)
10. Ar vidēja izmēra caurumiņiem perforēta plāksne (vidēji rupjai gaļas malšanai)
11. Alumīnija uzgrieznis
12. Uzgalis desu pildīšanai
13. Cilindrveida rīvju komplekts\*
14. Konusveida rīvju komplekts\*

LV

## PIELIETOJUMS

Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus piederumus ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un nazim jāpaliek taukainiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

**UZMANĪBU:** Konusu asmeņi ir ļoti asi, apejieties ar tiem uzmanīgi, vienmēr satverot aiz plastmasas daļas.

## PIELIETOJUMS: GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZGALIS (1.1. LĪDZ 1.6. ATT.)

Sagatavojiet visus malšanai paredzētos produktus, izņemiet kaulus, skrīmšļus un cīpslas.

Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

Ko darīt produkta iestrēgšanas gadījumā ?

Apstādiniet maļamo mašīnu, nospiežot pozīciju „0” uz pogas ieslēgt / izslēgt A.

Uz dažām sekundēm nospiediet virzienmaiņas pogu „Reverse” B, lai atbrīvotu iestrēgušo produktu.

Lai turpinātu malšanu, uz ieslēgšanas/izslēgšanas pogas A nospiediet pozīciju „1”.

## PIELIETOJUMS: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI (2.1. LĪDZ 2.6. ATT.)

**Svarīgi! Šo uzgali var izmantot tikai pēc tam, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un ir kārtīgi sajaukta masa.**

Atbrīvojiet apvalku, kamēr tas tiek piepildīts. Nepārpildiet desas, jo tā var izstiept apvalku.

Levējot: darbību veikt ērtāk ir diviem cilvēkiem, vienam padodot gaļu gaļasmašīnā un otram turot apvalku, kamēr tas tiek piepildīts.

Veidojiet desas vēlamajā garumā, caurdurot apvalku un pagriežot to, kur nepieciešams.

Lai panāktu labākos rezultātus, nepieļaujiet gaisa iestrēgšanu apvalkā iepildes laikā un veidojiet desas 10 cm līdz 15 cm garumā (atdaliel desas, apsienot ap apvalku mezglu).

## PIELIETOJUMS: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS\* (3.1. LĪDZ 3.10. ATT.)

**Noderīgi padomi, kā iegūt labākos rezultātus.**

Lai iegūtu apmierinošu rezultātu un izvairītos no produktu iesprūšanas padeves traukā, dārzeņiem, ko izmantojat, jābūt cietiem. Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu vai sagrieztu pārāk cietus produktus, piemēram, cukuru vai gaļas gabalus.

Sagrieziet produktu, lai to būtu vieglāk ievietot padeves atverē.

**Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sagriešanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi vai gaļas gabali.**

## TĪRĪŠANA (4. ATT.)



## Saugos instrukcijų brošiūra LS-123456 pridedama prie prietaiso.

ĮSPĖJIMAS: saugos įspėjimai sudaro prietaiso dalį. Pradėdami naudoti savo naują prietaisą atidžiai juos perskaitykite. Saugokite saugos įspėjimus ten, kur galėtumėte vėliau juos rasti ir peržiūrėti.

### APRAŠYMAS

1. Įjungimo / išjungimo / sukimo atgal mygtukas
2. Variklio blokas
3. Mėsmales galvutės atjungimo mygtukas
4. Stumtuvas
5. Kivehetė mūnyag tálca
6. Mėsmales galvutė
7. Sraigtas
8. Peiliukas
9. Perforuota plokštelė su mažomis skylutėmis (smulkus malimas)
10. Perforuota plokštelė su vidutinėmis skylutėmis (vidutinio smulkumo malimas)
11. Aliumininė veržlė
12. Priedas dešrelėms
13. Trintuvės būgno priedas\*
14. Trintuvės kūgio priedas\*

LT

### NAUDOJIMAS

Visus priedus nuplaukite vandeniu su muilu. Tuoju pat kruopščiai perskalaukite ir nušluostykite.

Sietelis ir peiliukas turi būti riebaluoti. Išstepkite juos aliejumi.

Nenaudokite aparato tuščiaja eiga, jeigu sieteliai neriebaluoti.

DĖMESIO. Kūgio ašmenys labai aštrūs, kūgius tvarkykite atsargiai, visada laikydami už plastikinės dalies.

### NAUDOJIMAS: MĖSMALĖS GALVUTĖ (1.1–1.6 PAV.)

Paruoškite visą produktą, kuriuos reikia sumalti, kiekį, išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Mėsą supjaustykite gabalėliais (apie 2 cm X 2 cm).

Ką daryti, jei produktai užsikemša?

Išjunkite mėsmales paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuko padėtį „0“ A. Paskui kelias sekundes spauskite mygtuką „Reverse“ B, kad produktai atsikimštų.

Norėdami malti toliau, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuko padėtį „I“ A.

## NAUDOJIMAS: DEŠRELIŲ PRIEDAS (2.1–2.6 PAV.)

**Svarbu: šį priedą galima naudoti tik tuomet, kai mėsa sumalta, pagardinta prieskoniais ir gerai išmaišyta.**

Praplalinkite apvaskalą jam prisipildant. Siekiant išvengti apvaskalo išsitempimo, neperpildykite dešrelių.

NB : šį veiksma atlikti paprasčiau, jei tai atlieka du asmenys: vienas deda maltą mėsą į mėsmalę, o kitas laiko apvaskalą tol, kol jis pildomas.

Dešrelių ilgį reguliuokite reikiamoje vietoje sugnybdami apvaskalą ir jį apsukdami. Siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame pildymo metu neleisti į apvaskalą patekti orui, dešrelių ilgis neturėtų viršyti 10–15 cm ilgio (dešreles atskirkite aplink apvaskalą užrišdami mazgą).

## NAUDOJIMAS: DARŽOVIŲ KAPOKLĖ\* (3.1–3.10 PAV.)

**Naudingi patarimai siekiant geriausių rezultatų:**

Naudojami produktai turi būti kieti, kad rezultatai būtų geri ir kūgių dėkle neprisikaupytų produktų likučių. Aparato nenaudokite per daug kietiems produktams, pavyzdžiui, cukrui arba mėsos gabalėliams, malti ar pjaustyti. Kad produktus būtų lengviau įdėti į kūgių dėklo angą produktams dėti, juos supjaustykite.

**Prietaisu netrinkite ir nepjaustykite pernelyg kietų maisto produktų, tokių kaip cukraus kubeliai ar mėsos gabalai.**

## VALYMAS (4 PAV.)





## **Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.**

**TÄHELEPANU:** ohutusabinõud kuuluvad seadme juurde. Lugege need enne uue seadme esimest kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid hiljem kasutamiseks hõlpsasti leitavas kohas.

### **KIRJELDUS**

1. Toitenupp / Tagasi
2. Mootoriosa
3. Hakkliha valmistamise otsiku vabastusnupp
4. Tõukur
5. Eemaldatav plastikalus
6. Hakkliha valmistamise otsik
7. Kruvi
8. Tera
9. Väikese auguga perforeeritud plaat (peene tekstuuriga hakkliha)
10. Keskmise auguga perforeeritud plaat (keskmise tekstuuriga hakkliha)
11. Alumiiniummutter
12. Vorsti valmistamise tarvik
13. Riivi trumli tarvik\*
14. Riivi koonuse tarvik\*

ET

### **KASUTAMINE**

Peske kõik tarvikud seebiveega puhtaks. Loputage ja kuivatage neid kohe pärast pesemist hoolikalt.

Võrestik ja lõiketera peavad jääma õlisteks. Määrige neid õliga.

Kuivade võrede korral ei ole lubatud seadet tühjalt käima lülitada.

**TÄHELEPANU:** Käsitsege riive ja lõikureid ettevaatlikult! Koonuste terad on väga teravad.

### **KASUTAMINE: HAKKLIHA VALMISTAMISE OTSIK (JOON. 1.1 KUNI 1.6)**

Valmistage ette kõik hakitavad toiduained, eemaldage luud, kõõlused ja närvid.

Lõigake liha tükkideks (umbes 2 x 2 cm).

Mida teha ummistumise korral?

Peatage hakkihamasin, vajutades selleks seadme sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „0“.

Seejärel vajutage mõne sekundi jooksul nupule „Reverse“ B. Toiduained suunatakse eemale.

Hakkliha valmistamise jätkamiseks suunake sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „I“.

## KASUTAMINE: VORSTI VALMISTAMISE TARVIK (JOON. 2.1 KUNI 2.6)

**Oluline: seda tarvikut saab kasutada siis, kui liha on juba hakitud, maitsestatud ning segu on hästi läbi segatud.**

Täitmise ajal laske vorstiümbrist lödvemaks. Vältige vorstide ületäitmist, kuna see venitab vorstiümbrise välja.

NB: seda toimingut on lihtsam teostada kahel inimesel, üks lisab hakklihamasinasse vorstisegu ning teine hoiab vorstiümbrist selle täitmise ajal.

Soovitud pikkuses vorstide saamiseks pigistage ja väänake täidetud vorstiümbrist soovitud kohas.

Parima tulemuse saavutamiseks vältige täitmise ajal vorstiümbrisesse õhu sattumist ning valmistage 10 kuni 15 cm pikkused vorstid (vorstide eraldamiseks siduge vorstide vahele sõlm).

## KASUTAMINE: KÖÖGIVILJAHAKKIJA\* (JOON. 3.1 KUNI 3.10)

**Kasulikud nipid parimate tulemuste saavutamiseks:**

Hea kvaliteedi saavutamiseks ja selleks, et toiduained salve ei ummistaks, peavad kasutatavad toiduained olema tahked. See seade pole mõeldud väga kõvade toiduainete nagu suhkru või lihatükkide peenestamiseks või viilutamiseks.

Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täiteavasse lükata.

**Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, nt. tükksuhkru või lihatükkide, riivimiseks või lõikamiseks.**

## PUHASTAMINE (JOON. 4)



## Брошурата с инструкции за безопасност LS-123456 се доставя заедно с уреда.

**ВНИМАНИЕ:** мерките за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате Вашия нов уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където ще можете да ги намерите и да ги разгледате на по-късен етап.

### ОПИСАНИЕ

1. Бутон ВКЛ/ИЗКЛ/ОБРЪЩАНЕ
2. Моторен модул
3. Бутон за освобождаване на главата на мелачката
4. Бутало
5. Сваляема пластмасова тавичка
6. Глава на месомелачката
7. Винт
8. Нож
9. Перфорирана шайба с малки отвори (фино мелене)
10. Перфорирана шайба със средни отвори (средно фино мелене)
11. Алуминиева гайка
12. Аксесоар за наденици
13. Аксесоар с барабани за резачка\*
14. Аксесоар с конуси за резачка\*

BG

### ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте всички приставки 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.

**ВНИМАНИЕ:** Ножчетата на барабаните са изключително остри, да се борави внимателно с тях, като се хващат винаги за пластмасовата част.

### ИЗПОЛЗВАНЕ: ГЛАВА ЗА МЕЛЕНЕ НА МЕСО (ФИГ. 1.1 ДО 1.6)

Пригответе цялото количество продукти за смилане, отстранете костите, хрущялите и сухожилията.

Нарежете месото на парчета (2 cm X 2 cm приблизително).

Какво да правим, ако месомелачката се задръсти?

Спрете уреда, като натиснете върху позиция «0» на бутона за включване/изключване А.

След това задръжте натиснат за няколко секунди бутона за обръщане посоката на въртене «Reverse» В, за да отстраните продуктите.

Натиснете върху позиция «I» на бутона за включване/изключване А, за да продължите меленето.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКСЕСОАР ЗА НАДЕНИЦИ И КОЛБАСИ (ФИГ. 2.1 ДО 2.6)

**Важно: този аксесоар може да се използва, само след като месото е било смляно, овкусено и добре размесено.**

Освободете червото, докато се пълни.

За да не се опъва прекалено червото, не правете прекалено дебели наденици.

Бележка: тази работа се върши по-лесно от двама души, като единият подава каймата, а другият държи червото, което се пълни.

Направете надениците с желаната дължина, като прищипете и усучете червото на съответните места.

За най-добър резултат не трябва да допускате навлизане на въздух при пълненето, а надениците трябва да са с дължина от 10 до 15 cm (отделете надениците, като направите възел около червото).

BG

## ИЗПОЛЗВАНЕ: РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ\* (ФИГ. 3.1 ДО 3.10)

**Полезен съвет за най-добри резултати:**

За добър резултат и за да се избегне натрупване на продукти в контейнера, продуктите, които използвате, трябва да бъдат твърди. Не използвайте уреда за настъргване и рязане на прекалено твърди продукти като захар или парчета месо.

Предварително нарязвайте продуктите, за да е по-лесно поставянето им във фунията на контейнера.

**Не използвайте уреда за рендосване или рязане на прекалено твърди хранителни продукти като например кубчета захар или парчета месо.**

## ПОЧИСТВАНЕ (ФИГ. 4)



## **Brošura sa bezbednosnim uputstvima LS-123456 se isporučuje uz aparat.**

**PAŽNJA:** Bezbednosni saveti su deo aparata. Pre prve upotrebe aparata, pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih kasnije možete pronaći i pročitati.

### **OPIS**

1. Taster za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE
2. Motor
3. Taster za otpuštanje glave mlina za meso
4. Potiskivač
5. Demontažna plastična posuda
6. Glava mlina za mlevenje mesa
7. Zavrtnaj
8. Sečivo
9. Pločica sa malim otvorima (sitno mlevenje)
10. Pločica sa otvorima srednje veličine (srednje krupno mlevenje)
11. Aluminijska navrtka
12. Pribor za kobasice
13. Komplet dodatka za seckanje\*
14. Komplet konusa za seckanje/rendanje\*

**SR**

### **UPOTREBA**

Operite sve dodatke vodom i deterdžentom. Isperite ih i dobro obrišite.

Rešetka i nož moraju da ostanu masni. Premažite ih uljem.

Nemojte koristiti aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane.

**PAŽNJA:** Sečiva dodatka su izuzetno oštra, rukujte dodacima oprezno i uvek ih hvatajte za plastični deo.

### **UPOTREBA: GLAVA MLINA ZA MLEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)**

Pripremite celu količinu namirnica koju ćete seckati, uklonite kosti, delove hrskavice i žile.

Isecite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi?

Zaustavite mlin za mlevenje pritiskom na položaj „0“ tastera start/stop A.

Pritisnite zatim nekoliko sekundi prekidač „Unazad“ B kako biste izbacili namirnice.

Pritisnite položaj „I“ tastera start/stop A kako biste nastavili mlevenje.

## UPOTREBA: DODATAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj dodatak može da se koristi samo nakon što se meso samelje, stave začini i smesa dobro izmeša.**

Popuštajte crevo dok se puni. Nemojte da prepunite kobasice, jer ćete time zategnuti crevo.

Napomena: ovaj postupak se obavlja lakše ako se radi u paru, jedna osoba dodaje meso u mašinu za mlevenje, a druga pridržava crevo dok se puni. Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mestu stisnete crevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postizete ako prilikom punjenja sprečite ulazak vazduha u crevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice izdvojite vezujući čvor oko creva).

SR

## UPOTREBA: DODATAK ZA SEKANJE POVRĆA\* (SL.3.1 DO 3.10)

**Korisni saveti za najbolje rezultate:**

Sastojci koje koristite moraju da budu tvrdi kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbegli svako nagomilavanje namirnica u delu za mlevenje. Nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje suviše tvrdih namirnica, kao što su šećer ili komadići mesa.

Isecite namirnice kako biste ih lakše ubacili u otvor aparata za mlevenje.

**Nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili parčad mesa.**

## ČIŠĆENJE (SL. 4)



Brošura sa sigurnosnim uputama LS-123456 isporučuje se s uređajem.

**UPOZORENJE:** Mjere opreza čine dio ovog uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prve uporabe novog uređaja. Čuvajte ih na mjestu na kojem ćete ih kasnije moći pronaći i pročitati.

## OPIS

1. Tipka za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE
2. Jedinica motora
3. Tipka za otpuštanje glave stroja za mljevenje
4. Potiskivač
5. Odvojiva plastična posuda
6. Sklop stroja za mljevenje mesa
7. Vijak
8. Oštrica
9. Rešetka s malim otvorima (sitno mljevenje)
10. Rešetka s otvorima srednje veličine (srednje krupno mljevenje)
11. Aluminijska matica
12. Nastavak za kobasice
13. Set bubnjeva za usitnjavanje\*
14. Set stožastih nastavaka za usitnjavanje\*

HR

## UPORABA

Operite sve nastavke vodom i sapunom. Isperite i odmah ih pažljivo obrišite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Premažite ih uljem.

Nemojte okretati ovaj uređaj na prazno ako rešetke nisu podmazane.

**PAŽNJA:** Noževi nastavaka su izuzetno oštri, rukujte nastavcima oprezno i uvijek ih hvatajte za plastični dio.

## UPORABA: NASTAVAK ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)

Pripremite cijelu količinu namirnica koje želite samljeti, uklonite kosti, dijelove hrskavice i žilice.

Izrežite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Što napraviti ako se namirnica zaglavi ?

Zaustavite stroj za mljevenje pritiskom prekidača za uključivanje/isključivanje A.

Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje u položaj A kako bi nastavili mljevenje.

## UPORABA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj nastavak može se rabiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.**

Popuštajte crijevo dok ga se puni. Nemojte prepuniti kobasice, jer ćete time zategnuti crijevo.

Napomena: ovaj postupak se lakše izvodi ako ga izvode dvije osobe zajedno, jedna koja dodaje meso u stroj za mljevenje i druga koja pridržava crijevo dok ga se puni.

Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mjestu stisnete crijevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postićete ako prilikom punjenja spriječite ulazak zraka u crijevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice izdvojite vezujući čvor oko crijeva).

HR

## UPORABA: NASTAVAK ZA SJECKANJE\* (SL. 3.1 DO 3.10)

**Korisni savjeti za najbolje rezultate:**

Sastojci koje rabite moraju biti tvrdi kako bi postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli svako nagomilavanje namirnica u dijelu za mljevenje. Nemojte rabiti uređaj za ribanje ili mljevenje suviše tvrdih namirnica, kao što su šećer ili veliki komadi mesa.

Izrežite namirnice kako bi ih lakše ubacili u otvor stroja za mljevenje.

**ne koristite uređaj za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili komadi mesa.**

## ČIŠĆENJE (SL. 4)





## **Knjižica z varnostnimi navodili LS-123456 je priložena napravi.**

**POZOR:** varnostni ukrepi so del aparata. Natančno jih preberite pred prvo uporabo vašega novega aparata. Shranite jih na priročno mesto, da jih boste lahko uporabili tudi v prihodnje.

### **OPIS**

1. Gumb za VKLOP/IZKLOP/NAZAJ
2. Motorna enota
3. Gumb za sprostitvev glave mesoreznice
4. Potisni čep
5. Snemljiv plastični pladenj
6. Glava mesoreznice
7. Vijak
8. Rezilo
9. Perforirani kolut z majhnimi odprtini (fino mletje)
10. Perforirani kolut s srednje velikimi odprtini (grobno mletje)
11. Aluminijasta matica
12. Nastavek za klobase
13. Valjasti nastavek za mletje\*
14. Stožčasti nastavek za mletje\*

### **UPORABA**

**SL**

Vse nastavke operite v milnici. Izperite in takoj obrišite.

Plošče za mletje in rezilo morajo biti naoljeni. Naoljite jih.

Aparata ne pustite obratovati na prazno, če plošče za mlete niso naoljene.

**POZOR :** Rezila nastavkov so izjemno ostra, zato pri rokovanju z njimi bodite previdni in vedno prijemajte le za plastični del.

### **UPORABA: GLAVA STROJČKA ZA MLETJE MESA (SL. OD 1.1 DO 1.6)**

Prpravite celotno količino živil, ki jih želite sekljati, odstranite kosti, hrustanec in kite.

Meso narežite na kose (približno 2 x 2 cm).

Kaj storiti, če se živilo zagozdi?

Prekinite delovanje aparata za mletje s pritiskom na položaj „0“ na gumbu za vklop/izklop A.

Nato nekaj nekaj sekund držite pritisnjeno stikalo „Reverse“ B, da bi odstranili živila.

Za nadaljevanje mletja pritisnite na položaj „1“ na gumbu za vklop/izklop A.

## UPORABA: NASTAVEK ZA KLOBASE (SL. OD 2.1 DO 2.6)

**Pomembno: Ta nastavek se lahko uporablja, potem ko je meso že zmleto, začinjeno in dobro zmešano.**

Ovoj previdno podajajte, ko se polni. Klobas ne prenapolnite, saj s tem raztegnete ovoj.

Opomba: To delo je lažje, če ga opravljata dve osebi: ena podaja polnilo v sekljalnik, druga pa drži ovoj, ko se polni.

Ustrezno dolžino klobas dosežete tako, da ovoj stisnete in zavrtite na primernem mestu.

Za najboljše rezultate pazite, da se v ovoj med polnjenjem ne ujame zrak, klobase pa naj bodo dolge od 10 do 15 cm (klobase ločite tako, da zavežete vozec okoli ovoja).

## UPORABA: SEKLJALNIK ZELENJAVE\* (SL. OD 3.1 DO 3.10)

### SL Koristni nasveti za najboljše rezultate:

Za najboljši učinek bi morale biti sestavine, ki jih uporabljate, trde. Ostanki hrane se ne smejo nalagati znotraj enote. Ne uporabljajte naprave za strganje in sekljanje pretrdih sestavin, kot je sladkor ali veliki kosi mesa. Hrano narežite na majhne koščke, tako da jo z lahkoto dajete v lijak.

**Naprave ne uporabljajte za mletje ali rezanje pretrdih prehranskih izdelkov, kot so kocke sladkorja ali trdi kosi mesa.**

## ČIŠČENJE (SL. OD 4)



**Broșura cu instrucțiuni de siguranță LS-123456 este furnizată cu aparatul.**

**ATENȚIE:** măsurile de siguranță trebuie avute în vedere la folosirea aparatului. Citiți-le cu atenție înainte de a utiliza pentru prima dată noul dumneavoastră aparat. Păstrați-le într-un loc în care să le puteți găsi și consulta ulterior.

## DESCRIERE

1. Buton PORNIT/OPRIT/INVERSARE
2. Corpul motorului
3. Buton de eliberare a corpului ansamblului de tocare
4. Dispozitiv de împingere
5. Tavă de plastic detașabilă
6. Corpul ansamblului de tocare a cărnii
7. Melc
8. Cuțit
9. sită cu găuri mici (tocare fină)
10. sită cu găuri medii (tocare medie)
11. Piuliță de aluminiu
12. Accesoriu pentru cărnați
13. Tambur răzătoare\*
14. Con răzătoare\*

## UTILIZARE

Spălați toate accesoriile cu apă și detergent. Clătiți-le și ștergeți-le imediat cu grijă.

Sita și cuțitul trebuie să rămână gresate. Ungeți-le cu ulei.

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

**ATENȚIE:** Lamele conurilor sunt extrem de ascuțite, prin urmare, manevrați conurile cu precauție apucându-le întotdeauna de partea din plastic.

## UTILIZARE: CAP DE MAȘINĂ DE TOCAT (FIG.1.1 LA 1.6)

Pregătiți întreaga cantitate de alimente de tocat, îndepărtați oasele, cartilajele și vinele.

Tăiați carnea în bucăți (de aproximativ 2 cm X 2 cm).

Ce trebuie făcut în caz de blocare?

Opriti tocătorul apăsând pe poziția „0” a butonului de pornire/oprire A.

Apăsați apoi câteva secunde pe butonul „Inversare” B pentru a elibera alimentele.

Apăsați pe poziția „I” a butonului de pornire/oprire A pentru a continua operațiunea de tocare.

## UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI (FIG.2.1 LA 2.6)

**Important: acest accesoriu se poate utiliza numai după ce carnea a fost tocată, condimentată și preparatul a fost bine amestecat.**

Pentru a evita întinderea excesivă a mașului, nu preparați cârnați prea mari.

Notă: această operațiune se efectuează mai ușor în doi, o persoană asigurând alimentarea cu tocătură, iar cealaltă ținând mașul care se umple.

Preparați cârnați cu lungimea dorită strângând și răsucind mașul din loc în loc. Pentru a obține un cânat de calitate, aveți grijă să evitați captarea de aer în timpul umplerii și preparați cârnați de 10-15 cm (separați cârnații amplasând o legătură între ei și făcând un nod cu ajutorul acesteia).

## UTILIZARE: RĂZĂTOARE DE LEGUME\* (FIG.3.1 LA 3.10)

**Sfaturi utile pentru cele mai bune rezultate:**

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

Tăiați alimentele pentru a le introduce mai ușor în tubul de alimentare.

**Nu utilizați dispozitivul pentru a rade sau a tăia produse alimentare care sunt prea tari, precum cuburile de zahăr sau bucăți de carne.**

## CURĂȚARE (FIG.4)



## Brošura sa sigurnosnim uputstvima LS-123456 isporučuje se s aparatom.

**OPREZ:** sigurnosne upute su dio aparata. Pažljivo ih pročitajte prije prve upotrebe novog aparata. Držite ih na dostupnom mjestu kako bi vam bili pri ruci u slučaju potrebe.

### OPIS

- |  |   |
|--|---|
| 1. Tipka za UKLJ./ISKLJ./VRAĆANJE                | mljevenje)                                      |
| 2. Jedinica motora                               | 10. Pločica s otvorima srednje                  |
| 3. Tipka za otpuštanje glave mašine za mljevenje | veličine (srednje krupno mljevenje)             |
| 4. Potiskivač                                    | 11. Aluminijska matica                          |
| 5. Odvojiva plastična posuda                     | 12. Pribor za kobasice                          |
| 6. Glava mašine za mljevenje mesa                | 13. Komplet nastavaka za usitnjavanje*          |
| 7. Vijak   | 14. Komplet konusnih nastavaka za usitnjavanje* |
| 8. Oštrica                                       |   |
| 9. Pločica s malim otvorima (fino                |   |

### UPOTREBA

Operite sve nastavke vodom i sapunicom. Isperite i odmah ih pažljivo obrišite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Premažite ih uljem.

Nemojte upotrebljavati ovaj aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane.

**PAŽNJA:** Oštrice nastavaka su izuzetno oštre pa rukujte nastavcima oprezno i uvijek ih držite za plastični dio.

### UPOTREBA: GLAVA MAŠINE ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)

Pripremite cijelu količinu namirnica koje ćete sjeckati, uklonite kosti, dijelove hrskavice i žile.

Izrežite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi ?

Zaustavite mašinu za mljevenje pritiskom na položaj „0“ tipke za pokretanje/zaustavljanje A.

Pritisnite zatim nekoliko sekundi tipku „Nazad“ B kako biste izbacili namirnice.

Pritisnite položaj „I“ tipke za pokretanje/zaustavljanje A kako biste nastavili mljevenje.

### UPOTREBA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.**

Popuštajte crijevo dok se puni. Nemojte prepuniti kobasice, jer ćete time zategnuti crijevo.

Napomena: ovaj postupak se obavlja lakše ako ga izvode dvije osobe zajedno, jedna koja puni kobasicu smjesom i druga koja pridržava crijevo koje se puni.

Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mjestu stisnete crijevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postićete ako prilikom punjenja spriječite ulazak zraka u crijevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice razdvojite vezujući čvor između njih).

### UPOTREBA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA\* (SL. 3.1 DO 3.10)

#### **BS Korisni savjeti za najbolje rezultate:**

Sastojci koje koristite moraju biti tvrdi kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli svako nagomilavanje namirnica u dijelu za mljevenje. Nemojte koristiti aparat za usitnjavanje ili rezanje suviše tvrdih namirnica kao što su šećer ili komadići mesa.

Izrežite namirnice kako biste ih lakše ubacili u cijev dijela za mljevenje.

**Nemojte koristiti aparat za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde poput kocki šećera ili komada mesa.**

### ČIŠĆENJE (SL. 4)



**Safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

## DESCRIPTION

1. ON/OFF/REVERSE button
2. Motor unit
3. Mincer head release button
4. Pusher
5. Removable plastic tray
6. Meat mincer head
7. Screw
8. Blade
9. Small-hole perforated plate (fine mincing)
10. Medium-hole perforated plate (medium mincing)
11. Aluminium nut
12. Sausage accessory
13. Shredder drums accessory\*
14. Shredder cones accessory\*

## USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The perforated plates and blades must be kept lubricated. Apply a little cooking oil to them.

Do not run the appliance empty or if the perforated plates have not been oiled.

**WARNING!** Handle the drums and cones carefully as the blades are extremely sharp.

## USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1.1 TO 1.6)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

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

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing the “0” position on the start/stop button (G). Then press the “Reverse” button (F) for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position “I” on the start/stop button (G). to continue mincing.

\* depending on model

## USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG.2.1 TO 2.6)

**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).

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

If your local butcher is unable to sell you some sausage skins suitable for thick sausages, we suggest contacting some of the following companies (information correct at March 2012):

Ascott Smallholding Supplies Ltd  
Units 21/22  
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury  
Wiltshire SN16 0RD  
United Kingdom  
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931  
e-mail:sales@asc ott.biz  
www.ascott.biz

Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,  
1 Singer Road,  
East Kilbride,  
Glasgow G75 0XS  
Scotland  
Tel: 0800 783 7331 (free phone)  
Tel: 01355 237041  
Fax: 01355 576343  
e-mail: info@scobiesdirect.com  
www.scobiesdirect.com

W Weschenfelder and Sons Ltd,  
2-4 North Road  
Middlesborough  
TS2 1DD  
United Kingdom  
Tel: 01642 247524  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.weschenfelder.co.uk>"  
www.weschenfelder.co.uk

Designa Sausage  
15 Buxton Road  
Disley  
Stockport  
Cheshire SK12 2DZ  
United Kingdom  
Tel: 01663 733499  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "<http://www.designasausage.com>"  
www.designasausage.com



## USE : VEGETABLE CHOPPER\* (FIG.3.1 TO 3.10)

### Useful tips for best results:

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

**Do not use the device to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat.**

## CLEANING (FIG.4)



**Een handleiding met veiligheidsinstructies LS-123456 is met het apparaat meegeleverd.**

GEVAAR: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuwe apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

## OMSCHRIJVING

- |   |   |
|---|---|
| 1. AAN/UIT/TERUG-knop                       | 9. Fijn geperforeerde plaat (fijn maalresultaat)        |
| 2. Motoreenheid                             | 10. Normaal geperforeerde plaat (normaal maalresultaat) |
| 3. Ontgrendelingsknop voor de vleesmolenkop | 11. Aluminium moer                                      |
| 4. Aanduwstaaf                              | 12. Worsttoebehoor                                      |
| 5. Verwijderbare kunststof tray             | 13. Haktrommel toebehoor*                               |
| 6. Vleesmolenkop                            | 14. Hakkegel toebehoor*                                 |
| 7. Schroef                                  |   |
| 8. Mes                                      |   |

## GEBRUIK

Was alle onderdelen met een sopje af. Spoel en droog alle onderdelen zo snel en zorgvuldig mogelijk af.

**NL** Het rooster en het mes moeten echter ingevet blijven. Bestrijk deze daarom met olie.

Als het apparaat leeg is, deze niet aanzetten wanneer de roosters niet zijn ingevet.

LET OP: Ga voorzichtig te werk met de kegel aangezien de messen in de kegel heel scherp zijn.

## GEBRUIK: VLEESMOLKOP (FIG.1.1 TOT 1.6)

Bereid de gewenste hoeveelheid voedingsmiddelen voor: verwijder alle botten, kraakbeen en zenuwen.

Snijd het vlees in stukken (stukjes van ongeveer 2 cm X 2 cm).

Wat te doen bij verstopping?

Zet de aan/uit-schakelaar op stand « 0 » en stop het hakmes A.

Druk gedurende enkele seconden op de knop « Reverse » B om het voedsel los te krijgen.

Zet de aan/uit-schakelaar op stand « 1 » A om het hakken voort te zetten.

### **GEBRUIK: WORSTENMAKER (FIG.2.1 TOT 2.6)**

**Belangrijk: Dit accessoire kan alleen worden gebruikt nadat het vlees is gehakt en gekruid en de bereiding voldoende is gemixt.**

Om te vermijden dat de darm te ver wordt uitgerekt, kunt u beter geen al te grote worsten maken.

NB: u kunt dit het beste met twee personen uitvoeren waarbij één iemand het gehakt vult en aanvoert, terwijl de andere persoon de darm leidt als deze zich vult.

U kunt uw worsten op de gewenste lengte en dikte brengen door te duwen en draaien met de darm.

Om de kwaliteit van uw worsten te garanderen, moet u ervoor zorgen dat er geen lucht in de darm terecht komt tijdens het vullen. De ideale lengte voor worsten ligt tussen 10 en 15 cm (u kunt de worsten van elkaar scheiden door touw of koord te gebruiken en hiermee knopen te maken).

### **GEBRUIK: GROENTEHAKKER\* (FIG.3.1 TOT 3.10)**

**Nuttige tips voor het beste resultaat:**

Voor een goed resultaat moeten de gebruikte ingrediënten stevig en vers zijn, zo voorkomt u ook dat er zich voedingsmiddelen in het vulkanaal ophopen. Het apparaat niet gebruiken om harde voedingsmiddelen te raspen of snijden zoals suiker of stukken vlees. Snijd de voedingsmiddelen in stukken om ze makkelijk in het vulkanaal te kunnen vullen.

**Gebruik dit apparaat niet voor het raspen of snijden van zeer harde levensmiddelen zoals suikerklontjes of stukken vlees.**

### **SCHOONMAAK (FIG. 4)**



**El manual de instrucciones de seguridad LS-123456 se suministra con el aparato.**

**PRECAUCIÓN:** Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

## DESCRIPCIÓN

1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO/INVERSO
2. Unidad del motor
3. Botón de desbloqueo del cabezal de picado
4. Empujador
5. Bandeja de plástico extraíble
6. Cabezal de picado de carne
7. Tornillo
8. Cuchilla
9. Placa perforada con agujeros pequeños (picado fino)
10. Placa perforada con agujeros medianos (picado medio)
11. Tuerca de aluminio
12. Accesorio para embutido
13. Cilindros de la trituradora\*
14. Conos de la trituradora\*

## USO

Lave todos los accesorios con agua jabonosa. A continuación, enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Aplíqueles una capa de aceite.

No ponga en marcha el electrodoméstico vacío sin haber engrasado las rejillas.

**ATENCIÓN:** Manipule los conos con precaución, puesto que sus hojas están muy afiladas.

## USO: CABEZAL PICADOR (VÉANSE LAS FIG. 1.1 A 1.6)

Prepare todos los alimentos que vaya a picar, quitándoles los huesos, cartílagos y nervios.

Corte la carne en trozos (de aproximadamente 2 cm X 2 cm).

¿Qué hacer en caso de que se atasque?

Detenga la picadora colocando el botón de encendido/apagado A en la posición "0".

A continuación, pulse durante algunos instantes el botón "Invertir" B para desprender los alimentos.

Coloque el botón de encendido/apagado A en la posición "I" para reanudar el proceso de picado.

### **USO: ACCESORIO PARA EMBUTIDO (FIG. 2.1 A 2.6)**

**Importante: este accesorio solo se puede utilizar después de que la carne haya sido picada y aderezada, y la masa se haya mezclado bien.**

Para evitar que la tripa no se estire excesivamente, no haga salchichas demasiado gruesas.

Nota: es más fácil hacer esta tarea entre dos personas: una se encarga de ir suministrando carne al aparato, mientras que la otra supervisa cómo se rellena la tripa.

Puede dar a las salchichas la longitud que desee pinzando la tripa y girándola donde considere oportuno.

Para elaborar salchichas de calidad, asegúrese de que no se introduce aire en la tripa durante el relleno y haga salchichas de entre 10 y 15 cm de longitud (separe las salchichas colocando un cordel y haciendo un nudo con ayuda de este último)..

### **USO: RALLADOR DE VERDURAS\* (FIG. 3.1 A 3.10)**

**Consejos útiles para obtener los mejores resultados:**

Los ingredientes que emplee deben estar lo bastante firmes como para obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el dispositivo para rallar o cortar alimentos demasiado duros, como el azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para introducirlos con más facilidad en el tubo de alimentación del depósito.

**No use el aparato para rallar o cortar productos que sean demasiado duros, como terrones de azúcar o pedazos de carne.**

### **LIMPIEZA (FIG. 4)**



## Güvenlik talimatları kitapçığı LS-123456 cihaz ile beraber sağlanmıştır.

**DİKKAT:** Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

## ÜRÜNÜN TANITIMI

1. AÇMA/KAPATMA/TERSE DÖNDÜRME düğmesi
2. Motor ünitesi
3. Kıyma başlığını serbest bırakma düğmesi
4. İtici
5. Çıkarılabilir plastik tepsi
6. Kıyma makinesi kafası
7. Vida
8. Bıçak
9. Küçük delikli perfore plaka (küçük kıyma)
10. Orta delikli perfore plaka (orta kıyma)
11. Alüminyum somun
12. Sosis aksesuarı
13. Rende silindirik aksesuar\*
14. Rende konik aksesuar\*

## KULLANIM

Tüm aksesuarları sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve bekletmeden kurulayın. Bu aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Izgaranın ve bıçağın yağlı kalması gerekmektedir. Bu kısımlara yağ sürün. Izgaralar yağlı değilse, cihazı boş çalıştırmayın.

**DİKKAT:** Kıyıcı ağızlarına müdahale ederken dikkatli olun, zira bu kısımda bulunan bıçaklar son derece keskindirler.

## KULLANIM: ET KIYMA BAŞLIĞI (ŞEK. 1.1 – 1.6)

Kıyılacak malzeme miktarını hazırlayın, kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayıklayın. Etleri parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 cm X 2 cm).

Tıkanma halinde ne yapmalı?

Açma/kapama A düğmesinin "0" pozisyonu üzerine basarak rondoynu durdurun .

Besinleri serbest bırakmak için, "Reverse" tuşuna birkaç saniye basın.

Kıyma işlemine devam etmek için, açma/kapama düğmesinin "1" pozisyonuna basın.

## KULLANIM: SOSİS AKSESUARI (ŞEK. 2.1 – 2.6)

**Önemli: bu aksesuar sadece et kuşbaşı olarak doğandıktan, baharatlar eklendikten ve iyice karıştırıldıktan sonra kullanılabilir.**

Bağırsağı doldukça takip edin. Bağırsağın aşırı gerilmemesi için, çok fazla iri sosisler hazırlamayın.

Not: Bu iş, iki kişiyle daha kolay gerçekleştirilir, biri kıyma eklerken, diğeri de dolan bağırsağı tutar.

Bağırsakları yer yer kısıtırıp, çevirerek arzuladığınız boyda sosisler hazırlayın.

Kaliteli bir sosis elde etmek için, doldurma işlemi sırasında bağırsağın içinin hava dolmamasına dikkat edin, 10 ila 15 cm boylarında sosisler hazırlayın (sosisleri bağlayarak ve düğümleyerek birbirlerinden ayırın).

## KULLANIM: SEBZE DOĞRAYICI\* (ŞEK. 3.1-3.10)

**En iyi sonuçlar için kullanışlı ipuçları:**

İyi sonuç elde edebilmeniz için, kullanacağınız malzemenin sıkı yapılı bir malzeme olması gerekmektedir, hazne içinde birikmeden kaçının. Cihazı, şeker veya büyük parçalı etler gibi çok sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın. Hazne boğazından daha kolayca geçebilmeleri için, besinleri parçalar halinde kesin.

**Cihazı küp şeker veya parça et gibi çok sert yiyecek ürünlerini rendelemek veya doğramak için kullanmayın.**

## TEMİZLEME (ŞEK. 4)



**Буклет з інструкціями з техніки безпеки LS-123456 поставляється разом із приладом.**

**УВАГА:** інструкції з техніки безпеки є частиною приладу. Уважно прочитайте їх перед першим використанням свого нового приладу. Зберігайте інструкції для їх подальшого використання.

## ОПИС

1. Кнопка УВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/РЕВЕРСУ
2. Моторний блок
3. Кнопка вивільнення головки м'ясорубки
4. Штовхач
5. Знімний пластиковий лоток
6. Головка м'ясорубки
7. Гвинт
8. Ніж
9. Пластина з маленькими отворами (тонке подрібнення)
10. Пластина із середніми отворами (середнє подрібнення)
11. Алюмінієва гайка
12. Аксесуар для ковбаси
13. Насадка-барабан для подрібнення\*
14. Насадка-конус для подрібнення\*

## ВИКОРИСТАННЯ

Мийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Потім промийте і ретельно висушіть. Не мийте ці деталі в посудомийній машині.

Сітка і ножі мають бути змащені. Нанесіть на них невелику кількість рослинної олії.

Не вмикайте пустий прилад, якщо сітку не змащено.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Поводьтеся з барабанами обережно, оскільки ножі дуже гострі.

## ВИКОРИСТАННЯ: ГОЛОВКА М'ЯСОРУБКИ (РИС. 1.1–1.6)

Підготуйте всі продукти харчування, які ви хочете пропустити через м'ясорубку, видаливши кістки, хрящі і нерви. Розморозьте заморожені продукти повністю перед пропусканням через м'ясорубку.

Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Що робити в разі застрягання?

Зупиніть м'ясорубку, натиснувши на положення «0» на кнопці пуску/зупинки (G).



Потім натисніть і утримуйте кнопку «Реверс» (F) протягом декількох секунд, щоб усунути заблоковані продукти.

Натисніть на положення «I» на кнопці пуску/зупинки (G), щоб продовжити подрібнення.

### **ВИКОРИСТАННЯ: АКЕСУАР ДЛЯ КОВБАСИ (РИС. 2.1–2.6)**

**Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було подрібнено у фарш, приправлено, і цю суміш добре перемішано.**

Розтягуйте оболонку вздовж, заповнюючи її. Не переповнюйте ковбаски, оскільки це розтягуватиме оболонку.

Примітка: це простіше робити двом людям разом, один подає фарш у м'ясорубку, а інший тримає оболонку, коли вона заповнюється.

Зробіть ковбаски необхідної довжини, затискаючи оболонку і скручуючи її там, де потрібно.

Для найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час наповнення і робіть ковбаски довжиною від 10 см до 15 см (розділяйте ковбаски, зав'язуючи вузол навколо оболонки).

### **ВИКОРИСТАННЯ: ОВОЧЕРІЗКА\* (ДИВ. РИС. 3.1–3.10)**

**Поради для отримання кращих результатів:**

Бажано використовувати щільні інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

**Не використовуйте прилад для натирання або подрібнення надто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.**

### **ОЧИЩЕННЯ (РИС. 4)**

UK