

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	MEAT GRINDER	5
RUS	МЯСОРУБКА	6
CZ	MLÝNEK NA MÁSO	7
BG	МЕСОМЕЛАЧКА	9
UA	М'ЯСОРУБКА	11
SCG	МАШИНА ЗА МЛЕВЕЊЕ МЕСА	12
EST	NAKKLIHAMASIN	14
LV	GAĻAS MAŠĪNA	15
LT	MĖSMALĖ	16
H	HÚSDARÁLÓ	18
KZ	ЕТ ТАРТҚЫШ	19
SL	MIYNCEK NA MASO	21



SL-MG46M01



010

EAC

GB DESCRIPTION

1. On/Off / Reverse switch
2. Speed control switch
3. Head
4. Hopper plate
5. Food pusher
6. Snake
7. Cutting blade
8. Cutting plate (medium holes)
9. Cutting plate (large holes)
10. Cutting plate (fine holes)
11. "KUBBE" attachment
12. Fixing ring
13. Sausage attachment
14. Body
15. Implements for grating and chopping
16. Throat for grating and chopping
17. Pusher for grating and chopping

CZ POPIS

1. Vypínač / Reverse
2. Přepínač rychlostí
3. Plnicí hrdlo
4. Plnicí miska
5. Posouvač
6. Kovový šnek
7. Nůž
8. Děrovaný kotouč střední
9. Děrovaný kotouč hrubý
10. Děrovaný kotouč jemný
11. Nástavec na kebab
12. Kruhová matice
13. Nástavec na plnění uzenin
14. Těleso elektrického motoru
15. Nástavce na strouhání a krájení
16. Plnicí hrdlo na strouhání a krájení
17. Posouvač na strouhání a krájení

UA ОПИС

1. Вимикач / Реверс
2. Перемикач швидкостей
3. Завантажувальна горловина
4. Завантажувальний лоток
5. Штовхальник
6. Металевий шнек
7. Ніж
8. Решітка з середніми отворами
9. Решітка з великими отворами
10. Решітка з маленькими отворами
11. Насадка «КУББЕ»
12. Кільцева гайка
13. Насадка для готування домашньої ковбаси
14. Корпус електродвигуна
15. Насадки для тертки та шатківниці
16. Завантажувальна горловина для тертки та шатківниці
17. Штовхач для тертки та шатківниці

EST KIRJELDUS

1. Lüliti / Revers
2. Kiiruste ümberlülit
3. Ettesöötistoru
4. Laadimislett
5. Lükkur
6. Metalltigu
7. Nuga

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Выключатель / Реверс
2. Переключатель скоростей
3. Загрузочная горловина
4. Загрузочный лоток
5. Толкатель
6. Металлический шнек
7. Нож
8. Решетка со средними отверстиями
9. Решетка с крупными отверстиями
10. Решетка с мелкими отверстиями
11. Насадка «КУББЕ»
12. Кольцевая гайка
13. Насадка для приготовления домашней колбасы
14. Корпус электродвигателя
15. Насадки для терки и шинковки
16. Загрузочная горловина для терки и шинковки
17. Толкатель для терки и шинковки

BG ОПИСАНИЕ

1. Изключвател / Реверс
2. Превключвател на степени
3. Отвор за подаване на продуктите
4. Табла
5. Блъскач
6. Метален шнек
7. Нож
8. Решетка със средни отвори
9. Решетка с едри отвори
10. Решетка със ситни отвори
11. Приставка «КУББЕ»
12. Кръгла гайка
13. Приставка за приготвяне на домашни колбаси
14. Корпус на двигателя
15. Приставки за ренде и резачка
16. Захранваща тръба за ренде и резачка
17. Притискач за ренде и резачка

SCG ОПИС

1. Прекидач / Реверс
2. Прекидач брзина
3. Отвор за попуњавање
4. Ладица за попуњавање
5. Гурач
6. Метални шраф
7. Нож
8. Решетка са средњим отворима
9. Решетка са великим отворима
10. Решетка са малим отворима
11. Наставак «КУББЕ»
12. Кружна навртка
13. Наставак за прављење домаће ковбасице
14. Кућиште електромотора
15. Додаци за мљевање и сечење
16. Грлић за мљевање и сечење
17. Потискивач за мљевање и сечење

LV APRAKSTS

1. Slēdzis / Reverss
2. Ātrumu pārslēgs
3. Pildīšanas atvērums
4. Pildīšanas tekne
5. Stampa
6. Metālistkais gliemezis
7. Nazis

8. Keskmiste aukudega võre
9. Suurte aukudega võre
10. Väikeste aukudega võre
11. Kubbe – otsik
12. Rõngasmutter
13. Otsik koduse vorsti valmistamiseks
14. Elektrimootori korpus
15. Hakkimis- ja tükeldamistarvikud
16. Hakkimis- ja tükeldamislehter
17. Tõukur hakkamiseks ja purustamiseks

LT APRAŠYMAS

1. Jungiklis / Atbulinė eiga
2. Greičių perjungiklis
3. Įkrovimo anga
4. Įkrovimo lovelis
5. Stūmiklis
6. Metalinis sraigtas
7. Peilis
8. Vidutinio malimo grotelės
9. Stambaus malimo grotelės
10. Smulkaus malimo grotelės
11. Antgalis „KUBBE”
12. Žiedinė veržlė
13. Antgalis dešrelių gamybai
14. Elektros variklio korpusas
15. Antgaliai produktams tarkuoti ir pjaustyti
16. Tarkos ir pjaustyklės įkrovimo anga
17. Tarkos ir pjaustyklės stūmiklis

KZ СИПАТТАМА

1. Ажыратқыш / Реверс
2. Жылдамдық ауыстырғыш
3. Салатын өңдіршек
4. Салатын лоток
5. Итергіш
6. Металлдық шнек
7. Пышақ
8. Орта тесікшелі тор
9. Шарбақ ірі тесіктермен
10. Ұсақ тесікшелі тор
11. “КУББЕ” саптамасы
12. Айналмалы гайка
13. Үй шұжығын дайындауға арналған саптама
14. Электр қозғалтқышы корпусы
15. Үккіш пен майдалап турауға арналған қондырмалар
16. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет салатын ұңғы
17. Үккіш пен майдалап турауға арналған ет тартқыш

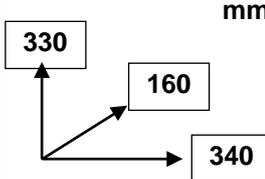
8. Režģis ar vidējiem atvērumiem
9. Režģis ar lieliem atvērumiem
10. Režģis ar maziem atvērumiem
11. Uzgalis «KUBBE»
12. Gredzena uzgrieznis
13. Uzgalis mājas desu gatavošanai
14. Elektrodzinēja korpus
15. Uzgaļi rīvēšanai un griešanai
16. Pildīšanas atvērums rīvēšanai un griešanai
17. Stampa rīvēšanai un griešanai

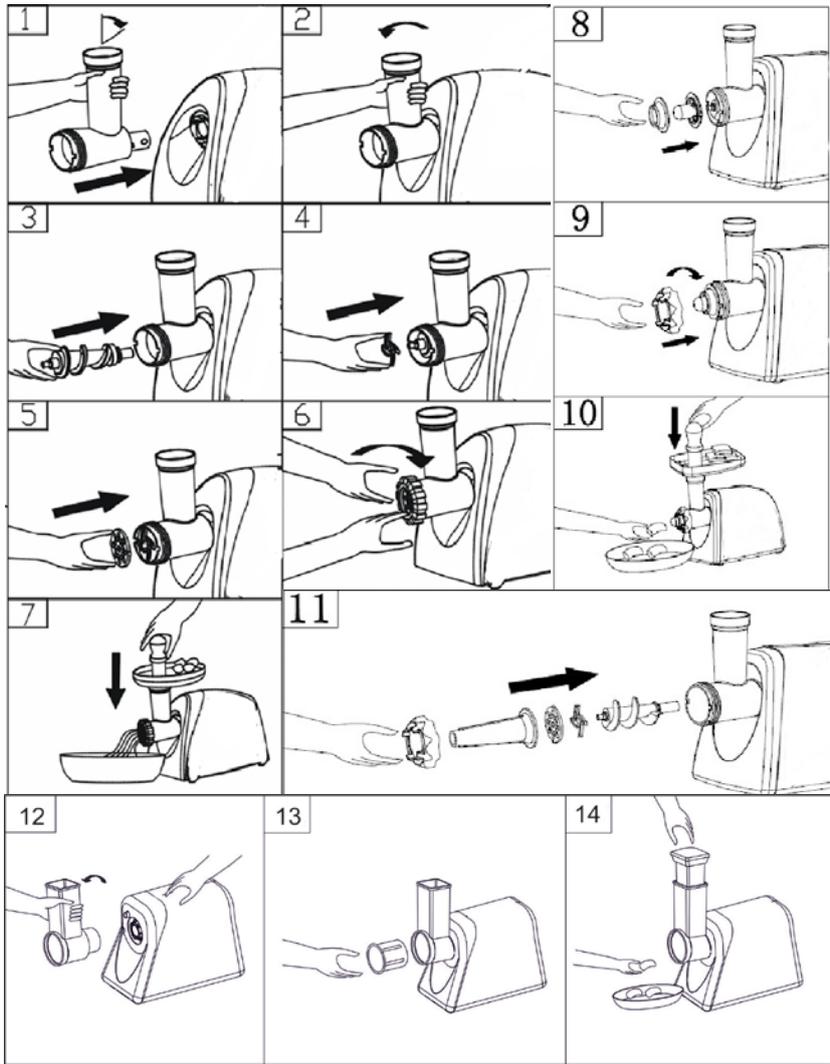
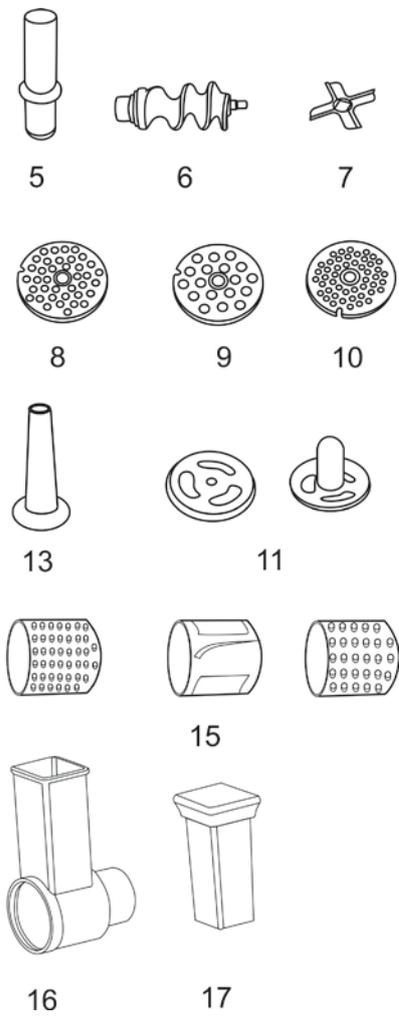
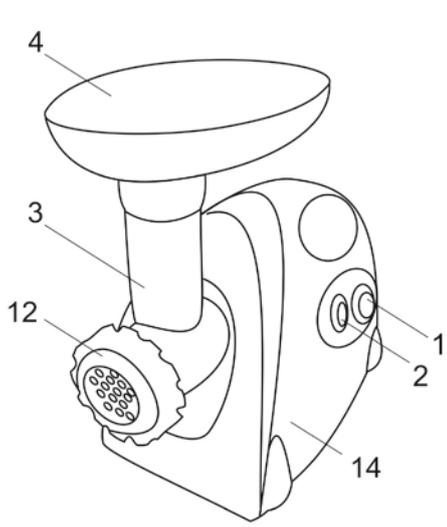
H LEÍRÁS

1. Főkapcsoló / Irányváltómű
2. Sebességváltó
3. Adagolótorok
4. Berakási fémtartály
5. Tolórúd
6. Fém csigacsavar
7. Kés
8. Közepes lyukú rács
9. Nagylyukú rács
10. Kislyukú rács
11. „KUBBE” tartozék
12. Gyűrűs csavaranya
13. Házikolbász elkészítéséhez használt tartozék
14. Motorház
15. Tartozékok a reszelő és szeletelő számára
16. Reszelő- és szeletelő adagolótorok
17. Tolólapát a reszelő és szeletelő számára

SL STAVBA VÝROBKU

1. Vypínač / Reverz
2. Prepínač rýchlostí
3. Násypné hrdlo
4. Násypná nádoba
5. Posunovač
6. Kovový šnek
7. Nôž
8. Mriežka so strednými otvormi
9. Mriežka s veľkými otvormi
10. Mriežka s malými otvormi
11. Nástavec «KUBBE»
12. Kruhová matica
13. Nástavec na spracúvanie domácej salámy
14. Teleso elektrického motora
15. Nástavce na strúhanie
16. Plniaci otvor na strúhanie a rezanie
17. Zatláčadlo na krájanie a rezanie

<p>220-240 V ~50 Hz 1.3A Класс защиты II</p>	<p>Max. power 1800 W/ Мак. Мощность 1800 Ватт</p>	<p>3.6 / 3.85 kg</p>	<p>mm</p> 
--	---	----------------------	---



- Fit any of the three implements into the throat drum.
- Insert the vegetables into the throat and push them using the pusher for grating and chopping.

REVERSE FUNCTION

- If the meat grinder is jammed, switch it off and without unplugging it set the speed switch to II, and the switch (1) to the R position.
- The feed screw will start rotating in the opposite direction and push out jammed food.
- If this does not help, unplug the meat grinder from the outlet, disassemble and clean it.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Switch off the appliance and make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble by reversing the steps from 1-5 pictures.
- Fixing ring has pins for easy unscrewing .

CLEANING

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

STORAGE

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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- **Запрещается разбирать устройство, если оно подключено к электросети.** Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, не располагайте его поблизости от источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте для этого толкатель. Если это не помогло, выключите и отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите забившиеся места.
- При переноске держите прибор обеими руками за корпус и ни в коем случае не за лоток для продуктов или горловину.
- При использовании насадки «КУББЕ» не устанавливайте нож и решетки.
- Не измельчайте в мясорубке твердые продукты (кости, орехи, имбирь и др.).
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- **Максимально допустимое время непрерывной работы – не более 10 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.**
- Каждый раз после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился, прежде чем приступать к разборке устройства.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

РАБОТА

СБОРКА (Рис.1-7)

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

ОБРАБОТКА МЯСА

- Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в загрузочную горловину.
- Подключите мясорубку к электросети и включите ее, переключив переключатель скоростей (2) в положение I, а выключатель (1) в положение On.
- Положите мясо на поддон и понемногу подавайте в мясорубку толкателем.
- После окончания работы выключите мясорубку и отключите ее от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУББЕ (Рис.8-10)

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ (Рис.11)

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

НАСАДКИ ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ (Рис.12-14)

- Данные насадки используются для шинковки овощей и фруктов.
- Вставьте загрузочную горловину для терки и шинковки в гнездо на корпусе. Закрепите ее, повернув против часовой стрелки.
- Поместите одну из трех насадок в барабан загрузочной горловины.

- Подавайте овощи в загрузочную горловину толкателем для терки и шинковки.

РЕВЕРС

- Если мясорубка забилась, выключите ее и, отключая от электросети, переключите переключатель скоростей (2) в положение II, а выключатель (1) в положение R.
- Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите.

ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разборку производите в обратном сборке порядке (рис.1-5).
- Для облегчения разборки на кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы.

ОЧИСТКА

- Удалите остатки продуктов.
- Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители.
- Не погружайте корпус электродвигателя в воду. Протирайте его влажной тканью.
- **Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине!**
- **Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.**
- **После мытья вытрите металлические части сухой тканью.**
- **Если мясорубка не будет использоваться длительное время, протрите все ее металлические части тканью, смоченной в растительном масле.**
- Чистые и высушенные нож и решетки протрите тканью, пропитанной растительным маслом.

УХОД

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobku odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte spotřebič pouze ve vnitřních prostorách.
- **Je zakázáno demontovat spotřebič, je-li zapojen do elektrické sítě.** Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že spotřebič nepoužíváte.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem