

*Thinking of you*

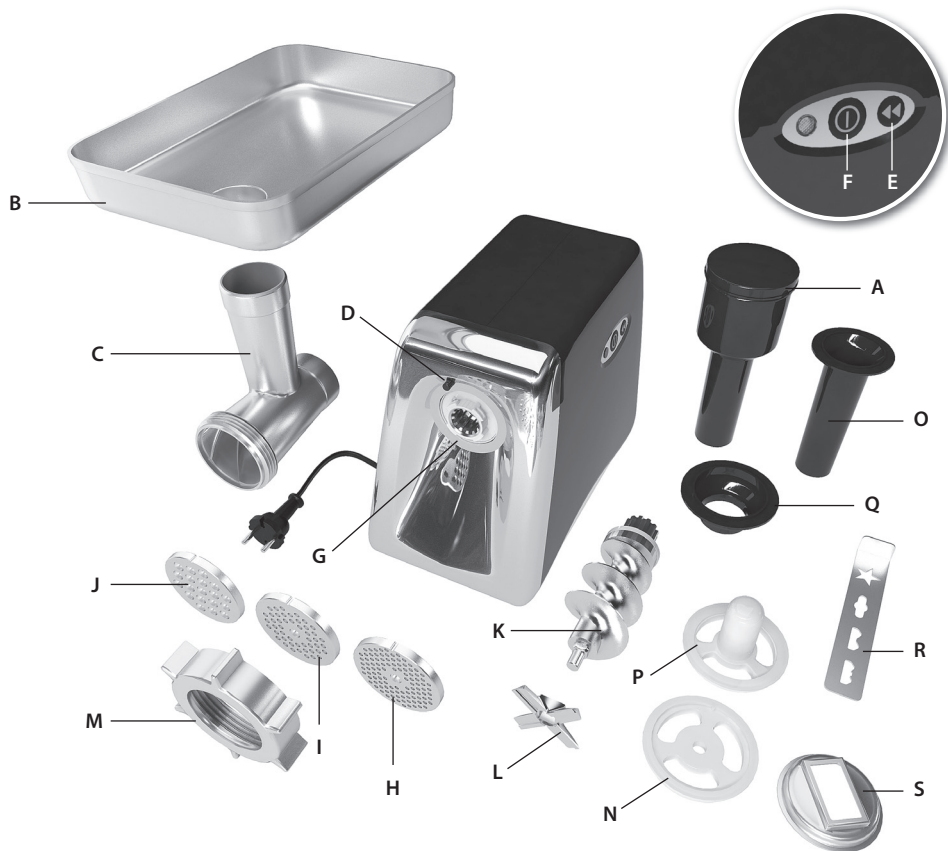
 **Electrolux**



**MEATMINCER MODEL EMM1000**

GB • D • F • NL • I • E • P • TR • S • DK • FI • N • CZ • SK • RU • UA • PL • H • HR • SR • RO • BG • SL • EE • LV • LT

- GB** Instruction book .....3–14  
Before using the appliance for the first time, please read the safety advice on page 4.
- D** Anleitung.....3–14  
Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise auf Seite 4.
- F** Manuel d'instructions.....3–14  
Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité en page 5.
- NL** Instructieboekje .....3–14  
Lees het veiligheidsadvies op pagina 5 voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- I** Istruzioni..... 15–26  
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le norme di sicurezza riportate a pagina 16.
- E** Libro de instrucciones...15–26  
Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, lea la indicación de seguridad de la página 16
- P** Manual de instruções....15–26  
Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia os avisos de segurança na página 17.
- TR** El kitabı.....15–26  
Cihazı ilk kez kullanmadan önce, lütfen sayfa 17'deki emniyet tavsiyesi bölümünü okuyun.
- S** Bruksanvisning.....27–38  
Läs säkerhetsanvisningen på sidan 28 innan du använder apparaten första gången.
- DK** Vejledning.....27–38  
Før apparatet bruges for første gang, bør sikkerhedsrådene på side 28 læses.
- FI** Ohjekirja .....27–38  
Lue sivun 29 turvallisuuohjeet huolellisesti ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa.
- N** Bruksanvisning.....27–38  
Les rådene vedrørende sikkerhet på side 29 før du bruker apparatet for første gang.
- CZ** Příručka k použití.....39–50  
Před prvním použitím přístroje si přečtěte bezpečnostní pokyny na straně 40.
- SK** Návod na používanie.....39–50  
Pred prvým použitím prístroja si dôkladne prečítajte bezpečnostné informácie na strane 40.
- RU** Инструкция.....39–50  
Перед первым применением устройства прочтите раздел о мерах предосторожности на стр. 41.
- UA** Посібник користувача .39–50  
Перед першим використанням приладу уважно прочитайте поради щодо техніки безпеки на сторінці 41.
- PL** Instrukcja obsługi.....51–62  
Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie zalecenia bezpieczeństwa na stronie 52.
- H** Használati útmutató.....51–62  
A készülék első használatá előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat. Lásd: 52. oldal.
- HR** Knjižica s uputama .....51–62  
Prije prvog korištenja uređaja pročitajte sigurnosne savjete na str. 52.
- SR** Uputstvo .....51–62  
Pre prvog korišćenja ovog uređaja, pročitajte bezbednosne savete na stranici 52.
- RO** Manual de instrucțiuni..63–74  
Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți sfaturile de siguranță de la pagina 64.
- BG** Брошура с инструкции 63–74  
Преди да използвате уреда за първи път, моля, прочетете съветите за безопасност на стр. 64.
- SL** Navodila .....63–74  
Pred prvo uporabo naprave preberite varnostne nasvete na strani 65.
- EE** Kasutusjuhend .....63–74  
Enne seadme esmakordset kasutamist lugege läbi ohutussoovitused lk 65.
- LV** Lietošanas instrukcija.....75–84  
Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, izlasiet drošības ieteikumus, kas minēti 76. lappusē.
- LT** Instrukcijų knyga.....75–84  
Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą perskaitykite 76 psl. pateiktus saugos patarimus.



**GB**

## Components

- A. Pusher
- B. Tray
- C. Cutter housing
- D. Release button
- E. Reversal button ◀◀
- F. Switch button ⊕
- G. Motor unit
- H. Fine grinding disc
- I. Medium grinding disc
- J. Coarse grinding disc
- K. Worm shaft
- L. Cutter blade
- M. Screw ring
- N. Separator
- O. Sausage horn
- P. Former
- Q. Cone
- R. Shaper
- S. Shaper fixing

**D**

## Teile

- A. Stopfer
- B. Tablett
- C. Cutter-Gehäuse
- D. Entriegelungstaste
- E. Rückwärtsgang ◀◀
- F. Drehschalter ⊕
- G. Motoreinheit
- H. Feine Mahlscheibe
- I. Mittlere Mahlscheibe
- J. Grobe Mahlscheibe
- K. Würmerwelle
- L. Schneidmesser
- M. Verschlussring
- N. Trenner
- O. Würsthorn
- P. Formgeber
- Q. Kegel
- R. Formgeber
- S. Formgebersatz

**F**

## Éléments

- A. Poussoir
- B. Plateau
- C. Carter de découpe
- D. Touche de déverrouillage
- E. Touche de fonctionnement en sens inverse ◀◀
- F. Touche Marche/Arrêt ⊕
- G. Bloc moteur
- H. Disque de hachage fin
- I. Disque de hachage moyen
- J. Disque de hachage grossier
- K. Vis sans fin
- L. Lame de découpe
- M. Bague filetée
- N. Séparateur
- O. Embout à saucisse
- P. Accessoire de façonnement
- Q. Cône
- R. Accessoire de découpe
- S. Support de l'accessoire de découpe

**NL**

## Onderdelen

- A. Aandrukker
- B. Bakplaat
- C. Snijbehuizing
- D. Ontgrendelknop
- E. Knop Terug ◀◀
- F. Schakelknop ⊕
- G. Motoreenheid
- H. Fijne maalschijf
- I. Middelste maalschijf
- J. Grove maalschijf
- K. Vormas
- L. Snijblad
- M. Schroefring
- N. Scheider
- O. Worsthoorn
- P. Vormer
- Q. Kegel
- R. Vormer
- S. Bevestiging vormer

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Safety advice / Sicherheitshinweise

GB

### Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

- This appliance is equipped with a thermostat system which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating. If your appliance suddenly stops running:
  1. Pull the mains plug out of the socket.
  2. Press the switch button to turn off the appliance.
  3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
  4. Put the mains plug in the socket.
  5. Switch the appliance on again.Please contact your dealer of an authorized service center if the thermostat system is activated too often.  
**CAUTION:** In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- The appliance may only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate!
- Never use or pick up the appliance if
  - the supply cord is damaged,
  - the housing is damaged.
- The appliance must only be connected to an earthed socket. If necessary an extension cable suitable for 10 A can be used.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never touch the blades or inserts with your hand or any tools while the appliance is plugged in.
- The blades and inserts are very sharp! Danger of injury! Caution when assembling, disassembling after use or when cleaning! Ensure that the appliance is disconnected from the mains supply.
- Wait until moving parts have stopped running before removing them.

- Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes at 600W.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

D

### Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch.

- Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr bei Überhitzung des Geräts automatisch unterbricht. Wenn Ihr Gerät plötzlich stoppt:
  1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  2. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter aus.
  3. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen.
  4. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
  5. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Wenden Sie bei einer zu häufig auftretenden Störung des Thermostats an Ihren Fachhändler.**ACHTUNG:** Zur Vermeidung einer gefährlichen Situation darf das Gerät unter keinen Umständen an eine Zeitschaltuhr angeschlossen werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht am Gerät herumspielen können.
- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild übereinstimmen!
- Benutzen Sie das Gerät niemals oder heben es an, wenn das Netzkabel oder das Gehäuse beschädigt ist.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Falls erforderlich kann ein Verlängerungskabel, ausgelegt für 10 A, verwendet werden.
- Lassen Sie zur Vermeidung von Unfallrisiken ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, vom Kundendienst oder einer Fachkraft auswechseln.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- Zum Reinigen und Warten des Geräts und nach Verwendung muss immer der Netzstecker gezogen werden.
- Berühren Sie die Klingen und Einsätze nicht und legen Sie bei betriebsbereitem Gerät unter keinen Umständen einen Fremdkörper in das Gerät.
- Die Klingen und Einsätze sind scharfkantig! Verbrennungsgefahr! Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät reinigen oder nach Gebrauch öffnen! Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

- Warten Sie zum Entfernen der beweglichen Teile solange, bis sie zum Stillstand gekommen sind.
- Fassen Sie unter keinen Umständen in das Cutter-Gehäuse. Benutzen Sie dazu stets den Stopfer.
- Wollen Sie keine Knochen, Nüsse oder andere feste Gegenstände.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten bei 600 W ununterbrochen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für evtl. Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie unter keinen Umständen Zubehörteile von anderen Herstellern. Bei Benutzung von Zubehörteilen anderer Hersteller erlischt Ihr Garantieanspruch

F

**Lisez attentivement les instructions ci-dessous avant la première utilisation de l'appareil.**

- Cet appareil est équipé d'un système de thermostat, qui interrompt automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil en cas de surchauffe. Si votre appareil s'arrête soudainement de fonctionner :
  - Débranchez la fiche de l'appareil de la prise secteur.
  - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
  - Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes.
  - Insérez la fiche dans la prise secteur.
  - Remettez l'appareil en marche. Contactez votre revendeur ou le service après-vente si le système de thermostat se déclenche trop souvent.

ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit jamais être branché à un minuteur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé exclusivement à une alimentation électrique dont la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil et ne l'utilisez pas si
  - le cordon d'alimentation est endommagé,
  - le carter est endommagé.
- L'appareil doit impérativement être branché sur une prise reliée à la terre. Si nécessaire, une rallonge compatible de 10 A peut être utilisée.
- Pour des raisons de sécurité, si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, son remplacement doit être effectué par le fabricant, l'un de ses techniciens de maintenance ou toute autre personne qualifiée.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plate et de niveau.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ainsi que lorsque vous le démontez, nettoyez et remontez.
- Ne touchez jamais les lames ni les accessoires internes à main nue et n'insérez jamais d'outil dans l'appareil lorsque ce dernier est branché.

- Les lames sont très coupantes ! Risque de blessure ! Soyez extrêmement prudent lors du démontage, du nettoyage et du remontage de l'appareil. Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est débranchée.
- Attendez que les éléments mobiles de l'appareil ne tournent plus avant de les retirer.
- N'essayez jamais d'atteindre l'intérieur du carter de découpe. Utilisez toujours le poussoir.
- N'essayez pas de hacher des os, des fruits à coque ni aucun autre aliment dur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 3 minutes à 600 W.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages susceptibles d'être causés en raison d'une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser.
- N'utilisez jamais d'accessoires ni d'éléments provenant d'un autre fabricant. L'utilisation de tels accessoires ou éléments invalide la garantie de votre appareil.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

NL

**Lees de volgende aanwijzingen zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.**

- Dit apparaat is met een thermostaatsysteem uitgerust en zal in geval van oververhitting automatisch de stroomtoevoer naar het apparaat afsnijden. Als uw apparaat plotseling stopt te werken:
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Druk op de schakelknop om het apparaat uit te zetten.
  - Laat het apparaat 60 minuten afkoelen.
  - Steek de stekker in het stopcontact.
  - Zet het apparaat opnieuw aan.

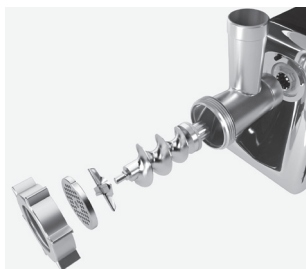
Neem met uw dealer van een geautoriseerd servicecentrum contact op als het thermostaatsysteem te vaak geactiveerd wordt.

LET OP: Om gevaarlijke situaties te voorkomen moet dit apparaat nooit op een timer worden aangesloten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij ze van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het bediening van het apparaat.

- Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag uitsluitend op een stroomtoevoer worden aangesloten waarvan het voltage en de frequentie aan de specificaties op het typeplaatje voldoen!
- Gebruik het apparaat nooit en til het niet op als het snoer of de behuizing beschadigd is.
- Het apparaat mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Indien nodig mag een verlengsnoer dat voor 10 A geschikt is worden gebruikt.
- Als het apparaat of de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant of diens technische dienst of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een plat, effen oppervlak.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het contact als er geen toezicht op is. Doe dit ook bij het in elkaar zetten, uit elkaar halen en schoonmaken.
- Raak de bladen of inzetstukken nooit met uw handen of werktuigen aan wanneer het apparaat is aangesloten.

- De bladen en inzetstukken zijn zeer scherp! Gevaar voor letsel! Pas op met in elkaar zetten, uit elkaar halen na gebruik of tijdens het schoonmaken! Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.
- Wacht totdat bewegende onderdelen gestopt zijn voordat u ze verwijdert.
- Stop uw hand nooit in de snijbehuizing. Gebruik altijd de aandrukker.
- Probeer niet botten, noten of andere harde dingen te malen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof onder.
- Bedien het apparaat nooit langer dan 3 minuten achtereenvolgens op 600 W.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade die door onvakkundig of onjuist gebruik wordt veroorzaakt.
- Haal na gebruik de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Bij gebruik van accessoires of onderdelen van andere fabrikanten vervalt uw garantie.

## Getting started / Erste Schritte Première utilisation / Het eerste gebruik



GB

1. **Before first use**, be sure to clean all parts thoroughly with warm water. Insert the worm shaft into the cutter housing, plastic end first. Place the cutter unit onto the worm shaft, with cutting edges facing front.

2. **Place the medium or coarse grinding disc** onto the shaft, making sure the notches of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head. Place the screw ring on the cutter housing, turn it clockwise and make sure it is properly fastened.

3. **Attach the cutter housing to the motor unit** and place the tray on the upright part of the cutter housing. Now the appliance is ready for mincing.

D

1. **Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch** alle Teile gründlich mit warmen Wasser. Setzen Sie die Förderwelle (mit dem Kunststoffende zuerst) in das Cutter-Gehäuse ein. Setzen Sie die Cutter-Einheit mit den Schneidkanten nach vorne auf die Förderwelle.

2. **Setzen Sie die mittlere oder grobe Mahlscheibe** auf die Welle und vergewissern Sie sich, dass die Nuten der Mahlscheibe in die jeweiligen Überstände des Wolkopfes passen. Platzieren Sie den Verschlussring auf dem Cutter-Gehäuse und drehen ihn im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass alles richtig verschlossen ist.

3. **Verbinden Sie das Cutter-Gehäuse mit der Motoreinheit** und legen das Tablett auf den aufrechtstehenden Teil des Cutter-Gehäuses. Das Gerät kann jetzt zum Wollen verwendet werden.

F

1. **Avant la première utilisation**, nettoyez soigneusement tous les éléments à l'eau chaude. Insérez la vis sans fin (extrémité en plastique en premier) dans le carter de découpe. Mettez l'accessoire de découpe en place sur la vis sans fin, bords coupants vers l'avant.

2. **Mettez en place le disque de découpe moyen ou grossier** sur la vis, en vous assurant que les ergots de la tête de hachage soient bien enclenchés dans les encoches du disque de hachage. Mettez la bague fileté sur le carter de découpe, faites-la tourner vers la droite et assurez-vous qu'elle est bien en place.

3. **Fixez le carter de découpe au bloc moteur** et mettez le plateau en place sur la partie supérieure du carter de découpe. L'appareil est prêt.

NL

1. **Voordat u de vleessnijder voor de eerste keer gebruikt**, dient u alle onderdelen grondig met warm water te reinigen. Plaats de wormas in de snijbehuizing, het plastic uiteinde eerst. Zet de snijeenheid op de wormas, met de snijkanten naar voren toe.

2. **Zet de middelste of grove maalschijf** op de as en let erop dat de inkepingen van de maalschijf op de palletjes van het hakhoofd passen. Doe de schroefring op de snijbehuizing en draai hem met de wijzers van de klok mee totdat hij stevig vast zit.

3. **Maak de snijbehuizing aan de motoreenheid vast** en zet de bak op het deel van de snijbehuizing dat rechtop staat. Het apparaat is nu klaar voor hakken.



GB

- 1. Mincing:** Cut the meat into 10 x 2 cm strips. Remove the bones and as much as possible of gristle and sinews.  
**Note! Never use frozen meat!**

D

- 1. Wolfen:** Schneiden Sie das Fleisch in 10 x 2 cm große Streifen. Entnehmen Sie alle Knochen sowie Knorpel und Sehnen. **Hinweis: Verwenden Sie auf keinen Fall gefrorenes Fleisch!**

F

- 1. Hachage :** Coupez la viande en lamelles de 10 x 2 cm. Retirez les os et autant de cartilage et de tendons que possible. **Attention ! N'utilisez jamais de viande encore congelée !**

NL

- 1. Hakken:** Snijd het vlees in reepjes van 10 x 2 cm. Verwijder de botten en zoveel mogelijk van het kraakbeen en de pezen. **Let op! Gebruik nooit bevroren vlees!**



- 2. Put the meat on the tray** and switch on the appliance. Gently push the meat into the cutter housing by using the pusher. (For steak tartare, mince the meat twice using the medium grinding disc.) If the appliance is locked, please press Reversal button (◀◀).

- 2. Legen Sie das Fleisch auf das Tablett** und schalten das Gerät ein. Drücken Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Stopfer in das Cutter-Gehäuse. (Mahlen Sie das Fleisch mit der mittleren Mahlscheibe erneut, um Tartar herzustellen.) Falls das Gerät blockiert, verwenden Sie den Rückwärtsgang (◀◀).

- 2. Placez la viande sur le plateau** et mettez l'appareil en marche. Poussez délicatement la viande dans le carter de découpe à l'aide du poussoir. (Pour un steak tartare, hachez la viande deux fois, à l'aide du disque de hachage moyen.) Si l'appareil est coincé, appuyez sur la touche de fonctionnement en sens inverse (◀◀).

- 2. Leg het vlees op de bak** en zet het apparaat aan. Druk het vlees voorzichtig in de snijbehuizing met behulp van de aandrukker. (Voor steak tartare hakt u het vlees twee keer met de middelste maalschijf.) Als het apparaat vast komt te zitten, wordt u verzocht op de knop Terug (◀◀) te drukken.



- 3. Making sausages:** Mince the meat. Insert the worm shaft (plastic end first) and the separator into the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and attach the screw ring. Turn clockwise to fasten properly. Attach the cutter housing to the motor unit and put the tray in place.

- 3. Würstchen zubereiten:** Wolfen Sie das Fleisch. Setzen Sie die Förderwelle (mit dem Kunststoffende zuerst) und den Trenner in das Cutter-Gehäuse ein. Platzieren Sie das Würsthorn auf dem Cutter-Gehäuse und befestigen Sie es sicher mit dem Verschlussring. Zum Verschließen drehen Sie den Ring im Uhrzeigersinn. Verbinden Sie das Cutter-Gehäuse mit der Motoreinheit und legen das Tablett auf seine Position.

- 3. Préparation de saucisses :** Hachez la viande. Insérez la vis sans fin (extrémité en plastique en premier) et le séparateur dans le carter de découpe. Mettez en place l'embout à saucisse sur le carter de découpe et fixez bien la bague filetée. Faites-la tourner vers la droite pour qu'elle soit bien fixée. Fixez le carter de découpe au bloc moteur et mettez en place le plateau.

- 3. Worstjes maken:** Hak het vlees. Plaats de wormas (plastic uiteinde eerst) en de scheider in de snijbehuizing. Plaats de worsthoorn op de snijbehuizing en maak de schroefring vast. Draai hem met de wijzers van de klok mee om hem goed te bevestigen. Maak de snijbehuizing aan de motoreenheid vast en zet de bak op zijn plaats.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

Operating instructions / Gebrauchsanleitung  
Consignes d'utilisation / Gebruiksaanwijzing



GB

4. **Soak the sausage skin** in lukewarm water for 10 minutes. Put the seasoned minced meat on the tray. Slide the wet skin onto the sausage horn, switch on the appliance and gently push down the meat into the cutter housing using the pusher. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with water.

D

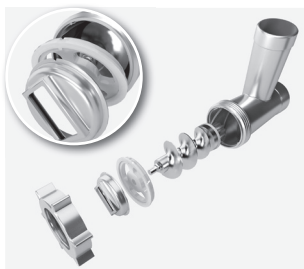
4. **Weichen Sie den Würst darm** für 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Legen Sie das gewürzte Hackfleisch auf das Tablett. Schieben Sie den feuchten Darm auf das Würsthorn und schalten das Gerät ein und drücken das Fleisch vorsichtig mit dem Stopfer in das Cutter-Gehäuse. Sollte der Darm auf dem Würsthorn hängen bleiben, befeuchten sie es mit Wasser.

F

4. **Faites tremper la peau des saucisses** dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Placez la viande, hachée et assaisonnée, sur le plateau. Faites glisser la peau humide sur l'embout à saucisse, allumez l'appareil et poussez délicatement la viande dans le carter de découpe à l'aide du poussoir. Si la peau colle à l'embout à saucisse, humidifiez-la.

NL

4. **Drenk het vel van de worst** 10 minuten in lauw water. Leg de gekruide gehakt op de bak. Schuif het natte vel op de worsthoorn, zet het apparaat aan en druk het vlees voorzichtig in de snijder met behulp van de aandrukker. Als het vel op de worsthoorn vast gaat zitten, bevochtigt u het met water.



1. **Making cookies:** Insert the worm shaft (plastic end first) into the cutter housing. Put the separator into the worm shaft – make sure to place the knockout correctly. Place the shaper on the cutter housing and fasten the screw ring properly.

1. **Plätzchen zubereiten:** Setzen Sie die Förderwelle (mit dem Kunststoffende zuerst) in das Cutter-Gehäuse ein. Setzen Sie den Trenner auf die Förderwelle und vergewissern Sie sich, dass der Auswerfer richtig eingesetzt wurde. Platzieren Sie den Formgeber auf dem Cutter-Gehäuse und befestigen ihn sicher mit dem Verschlussring.

1. **Préparation de formes :** Insérez la vis sans fin (extrémité en plastique en premier) dans le carter de découpe. Mettez le séparateur dans la vis sans fin, en vous assurant de placer le mécanisme d'éjection correctement. Mettez en place l'accessoire de découpe sur le carter de découpe et fixez bien la bague filetée.

1. **Koekjes maken:** Plaats de wormas (plastic uiteinde eerst) in de snijbehuizing. Plaats de scheider in de wormas – let erop dat de uitwerper correct is geplaatst. Plaats de vormer op de snijbehuizing en maak de schroefring goed vast.



2. Attach the cutter housing to the motor unit and put the tray in place. Insert the cookie shaper fixing. Choose one of the four different shapes.

2. Verbinden Sie das Cutter-Gehäuse mit der Motoreinheit und legen das Tablett auf seine Position. Setzen Sie den Aufsatz für die Plätzchenformen ein. Wählen Sie eine von vier Formen aus.

2. Fixez le carter de découpe au bloc moteur et mettez en place le plateau. Insérez le support de l'accessoire de découpe. Choisissez l'une des quatre formes disponibles.

2. Maak de snijbehuizing aan de motoreenheid vast en zet de bak op zijn plaats. Plaats de bevestiging voor koekvormen. Kies uit een van de vier verschillende vormen.





GB

**Kebbe:** Kebbe is a traditional Middle Eastern paste made mainly of minced lamb and bulgur wheat. The mixture is processed in the kebbe maker, cut into short lengths, stuffed with minced meat and then deep fried.

D

**Kebbe:** Kebbe ist ein traditionelles Fleischgericht aus dem mittleren Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgur-Weizengrütze besteht. Die Mischung wird im Kebbe-Maker verarbeitet, also in kleine Stücke geschnitten, mit Hackfleisch gefüllt und zum Schluss tiefgekühlt.

F

**Kebbe :** Le kebbe est une recette traditionnelle du Moyen-Orient, préparée à base de viande d'agneau hachée et de boulgour. La préparation est passée dans l'accessoire à kebbe, coupée en morceaux, farcie de viande hachée puis frite.

NL

**Kebbe:** Kebbe is een traditionele pasta uit het Midden-Oosten die hoofdzakelijk uit lamsgehakt en bulgurtarwe bestaat. De mix wordt in de kebbe-maker verwerkt, in korte stukjes gesneden, gevuld met gehakt en dan gefrituurd.



**1. Making kebbe:** Insert the worm shaft (plastic end first) and the cone into the cutter housing. Place the former on the cutter housing, fasten properly using the screw ring.

**1. Kebbe zubereiten:** Setzen Sie die Förderwelle (mit dem Kunststoffende zuerst) und den Kegel in das Cutter-Gehäuse ein. Platzieren Sie den Formgeber auf dem Cutter-Gehäuse und befestigen ihn sicher mit dem Verschlussring.

**1. Préparation de kebbe :** Insérez la vis sans fin (extrémité en plastique en premier) et le cône dans le carter de découpe. Mettez en place l'accessoire de façonnement sur le carter de découpe et fixez-le bien à l'aide de la bague filetée.

**1. Kebbe maken:** Plaats de wormas (plastic uiteinde eerst) en de kegel in de snijbehuizing. Plaats de vormer op de snijbehuizing, maak hem goed vast met behulp van de schroefring.



**2. Attach the cutter housing to the motor unit and put the tray in place. Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the kebbe paste in desired lengths and stuff the tubes with the filling.**

**2. Verbinden Sie das Cutter-Gehäuse mit der Motoreinheit und legen das Tablett auf seine Position. Drücken Sie die fertige Kebbe-Mischung durch den Kebbe-Maker. Schneiden Sie die Kebbe-Mischung in die gewünschten Längen und füllen Sie die Schläuche damit.**

**2. Fixez le carter de découpe au bloc moteur et mettez en place le plateau. Introduisez la préparation pour kebbe dans l'accessoire à kebbe. Découpez la pâte à kebbe en morceaux de la taille souhaitée et remplissez les tubes de farce.**

**2. Maak de snijbehuizing aan de motoreenheid vast en zet de bak op zijn plaats. Doe de voorbereide kebbe-mix door de kebbe-maker. Snijd de kebbe-pasta in de gewenste lengte en doe de vulling in de buisjes.**

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Recipe / Rezept

GB

### Stuffed Kebbe

#### Outer Casing

500g/1lb 2oz lamb, cut into strips  
500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat  
1 small onion

Pass bulgur wheat together with pieces of lamb through the mincer fitted with the fine grinding disc. Add the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together, then pass back through the mincer a second time. For an extra fine texture, mince the mixture a third time. The mixture is now ready to be processed through the kebbe maker.

#### Filling

400 g/14 oz lamb, cut into strips  
15 ml/1 tbsp oil  
2 medium onions, finely chopped  
5-10 ml/ 1-2 tsp allspice  
15 ml/1 tbsp plain flour  
Salt and pepper

Mince the lamb using the fine grinding disc, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow to cool. Extrude the casing mixture through the kebbe maker and cut into approximately 7 1/2cm/ 3in lengths. Pinch one end of the tube together, then

carefully fill with the stuffing mixture and pinch together to seal. Deep fry the kebbe in batches in hot oil 190C/375F for approximately 6 minutes until golden brown and the filling piping hot.

D

### Kebbe, gefüllt

#### Außendarm

500 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten  
500 g gewaschene und getrocknete Bulgur-Weizengrütze  
1 kleine Zwiebel

Drücken Sie die Bulgur-Weizengrütze zusammen mit den Lammstreifen durch die feine Mahlscheibe des Fleischwolfs. Fügen Sie kurz vor Abschluss noch die Zwiebel hinzu. Vermengen Sie Fleisch, Zwiebel und Weizengrütze und drücken Sie die Masse erneut durch den Fleischwolf. Wiederholen Sie den Vorgang zum dritten Mal, um eine sehr feine Mischung zu erhalten. Die Mischung kann nun im Kebbe-Maker weiter verarbeitet werden.

#### Füllung

400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten  
15 ml/1 Teelöffel Speiseöl  
2 mittelgroße Zwiebeln, feingehackt  
5-10 ml/1-2 Teelöffel Piment  
15 ml/1 Teelöffel Weizenmehl  
Salz und Pfeffer

Wolfen Sie das Lammfleisch mithilfe der feinen Mahlscheibe und schwitzen die Zwiebel in Öl goldbraun an. Fügen Sie danach das Lamm hinzu und lassen es gar kochen. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und lassen Sie sie 1-2 Minuten kochen. Lassen Sie überschüssiges Fett, falls vorhanden, abtropfen und den Rest abkühlen. Entnehmen Sie die Mischung aus dem Kebbe-Maker und scheiden Sie sie in ca.

12 cm Breite Streifen à 7 Stück. Binden Sie ein Ende des Schlauchs zusammen und füllen ihn dann vorsichtig mit der Mischung und verschließen danach der Rest des Schlauchs. Frittieren Sie das Kebbe in siedendem Öl bei 190 °C für ca. 6 Minuten goldbraun.

F

### Kebbe farci

#### Pâte

500 g de viande d'agneau, coupée en lamelles  
500 g de boulgour, lavé et égoutté  
1 petit oignon

Faites passer le boulgour et les morceaux d'agneau dans le hachoir, avec le disque fin. Ajoutez l'oignon avant d'avoir haché toute la viande et tout le boulgour. Mélangez l'agneau haché, l'oignon et le boulgour, puis passez le tout dans le hachoir une deuxième fois. Pour obtenir une texture extrafine, faites passer la préparation dans le hachoir une troisième fois. La préparation est désormais prête à passer dans l'accessoire à kebbe.

#### Farce

400 g de viande d'agneau, coupée en lamelles  
15 ml (1 cuil. à soupe) d'huile  
2 oignons de taille moyenne, finement émincés  
5 à 10 ml (1 ou 2 cuil. à soupe) de piment  
15 ml (1 cuil. à soupe) de farine  
Sel et poivre

Hachez l'agneau à l'aide du disque de hachage fin, faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajoutez l'agneau, faites-le saisir puis cuire complètement. Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire le tout pendant 1 à 2 minutes. Égouttez l'excédent de graisse si nécessaire et laissez refroidir. Faites passer la pâte dans l'accessoire à kebbe et coupez en morceaux d'environ

7,5 cm de long. Pincez l'extrémité du tube, remplissez le tube de farce puis pincez sur toute la longueur pour fermer la pâte. Faites frire les kebbe dans de l'huile à 190 °C pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et que la farce soit bien chaude.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

Druk één uiteinde van het buisje samen, vul hem voorzichtig met het vulmengsel en druk samen om hem dicht te maken. Frituur de kebbe ongeveer 6 minuten in delen in olie met een temperatuur van 190C/375F totdat hij goudbruin is en de vulling gloeiend heet is.

#### Vulling

400 g/14 oz lam, in reepjes gesneden  
15 ml/1 eetlepel olie  
2 middelgrote uien, fijngesneden  
5-10 ml/ 1-2 theelepel piment  
15 ml/1 eetlepel gewoon bloem  
Zout en peper

Hak het lamsvlees met de fijne maalschijf, bak de uit in de olie totdat hij goudbruin wordt, voeg de lam toe en laat hem bruinen en gaar worden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 - 2 minuten doorkoken. Verwijder het eventuele teveel aan vet en laat het geheel afkoelen. Spuit het mengsel voor de buitenkant door de kebbe-maker en snijd het in stukjes van ongeveer 7 1/2cm/ 3in.

Druk één uiteinde van het buisje samen, vul hem voorzichtig met het vulmengsel en druk samen om hem dicht te maken. Frituur de kebbe ongeveer 6 minuten in delen in olie met een temperatuur van 190C/375F totdat hij goudbruin is en de vulling gloeiend heet is.

NL

### Gevulde kebbe

#### Buitenkant

500g/1lb 2oz lam, in reepjes gesneden  
500g/1lb 2oz gewassen en uitgelekte bulgurtarwe  
1 kleine ui

Doe de bulgurtarwe samen met de stukjes lam door de met de fijne maalschijf uitgerust hakker. Voeg de ui toe voordat alle lam en tarwe zijn gemaald. Mix de gehakte lam, ui en tarwe en doe het mengsel vervolgens nogmaals door de gehaktmolen. Doe het een derde keer als u een extra fijne textuur wilt. Het mengsel is nu klaar om met de kebbe-maker te worden verwerkt.

Cleaning and care / Reinigung und Pflege  
Nettoyage et entretien / Reiniging en onderhoud



GB

1. **Meat left in the appliance** may be removed by passing a slice of bread through the cutter housing.

D

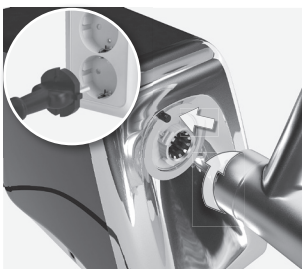
1. **Im Gerät zurückgelassenes Fleisch** kann mit einem Stück Brot entfernt werden, das durch das Cuttergehäuse geführt wird.

F

1. **Toute viande restant dans l'appareil** peut être retirée en faisant passer une tranche de pain dans le carter de découpe.

NL

1. **Vlees dat achterblijft in het apparaat** kan worden verwijderd door een snee brood door de snijbehuizing te bewegen.



2. **Before cleaning the appliance,** switch it off and remove the plug from the socket. Press the release button and remove the whole cutter housing by turning clockwise. Remove the pusher and the tray.

2. **Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung ab** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Drücken Sie die Entriegelungstaste und entfernen das komplette Cuttergehäuse, indem Sie es im Uhrzeigersinn abdrehen. Entfernen Sie Stopfer und Tablett.

2. **Avant de nettoyer l'appareil,** éteignez-le et débranchez la fiche de la prise secteur. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez l'intégralité du carter de découpe en le faisant tourner vers la droite. Retirez le poussoir et le plateau.

2. **Zet het apparaat uit** voordat u hem schoonmaakt en haal de stekker uit het stopcontact. Druk op de ontgrendelknop en verwijder de behuizing van de snijder door met de wijsers van de klok mee te draaien. Verwijder de aandrukker en de bak.

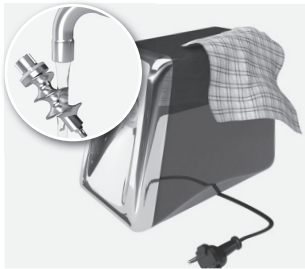


3. **Loosen the screw ring** and remove all parts of the cutter housing. Wash the parts immediately after use in hot water using detergent. **Note! The parts are not dishwasher-safe!**

3. **Lösen Sie den Verschlussring** und entfernen alle Teile aus dem Cuttergehäuse. Reinigen Sie die Teile sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. **Hinweis: Die Teile sind nicht spülmaschinenfest!**

3. **Desserrez la bague filetée** et retirez tous les éléments du carter de découpe. Nettoyez les éléments immédiatement après leur utilisation, à l'aide d'eau chaude savonneuse. **Attention ! Les éléments ne sont pas prévus pour passer au lave-vaisselle !**

3. **Maak de schroefring los** en verwijder alle onderdelen van de snijbehuizing. Was de onderdelen direct na gebruik in warm water met schoonmaakmiddel. **Let op! De onderdelen zijn niet voor de vaatwasser geschikt!**



GB

**4. Rinse all parts** in clear hot water and dry them immediately. Wipe the outer surfaces of the motor unit with a damp cloth. **Note! Lubricate the cutter unit and grinding discs occasionally using vegetable oil.**

**5. Tips:** The cord can be placed in the storage compartment underneath the appliance.

**3. The parts O, P, Q, and R** can be stowed in the pusher.

D

**4. Reinigen Sie alle Teile** in warmen Wasser und trocknen Sie sie sofort ab. Reinigen Sie die Außenseiten der Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. **Hinweis: Reiben Sie die Schneideinheit und Mahlscheiben gelegentlich mit Salatöl ein.**

**5. Tipps:** Das Netzkabel kann im Fach auf der Geräteunterseite verstaut werden.

**3. Die Teile O, P, Q und R** können im Stopfer verstaut werden.

F

**4. Rincez tous les éléments** à l'eau chaude et séchez-les immédiatement. Essuyez les surfaces externes du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. **Attention ! Lubrifiez régulièrement le bloc de découpe et les disques de hachage à l'aide d'huile végétale.**

**5. Conseils :** Le cordon d'alimentation peut être rangé dans le compartiment situé sous l'appareil.

**3. Les éléments O, P, Q et R** peuvent être rangés dans le poussoir.

NL

**4. Spoel alle onderdelen** in helder warm water en maak ze onmiddellijk droog. Neem de buitenste oppervlakken van de motoreenheid met een vochtige doek af. **Let op! Smeer de snijeenheid en de maalschijven af en toe met plantaardige olie in.**

**5. Tips:** Het snoer kan in de opslagruimte onder het apparaat worden opgeborgen.

**3. De onderdelen O, P, Q en R** kunnen in de aandrukker worden opgeslagen.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N









CZ  
SK  
RU  
UA

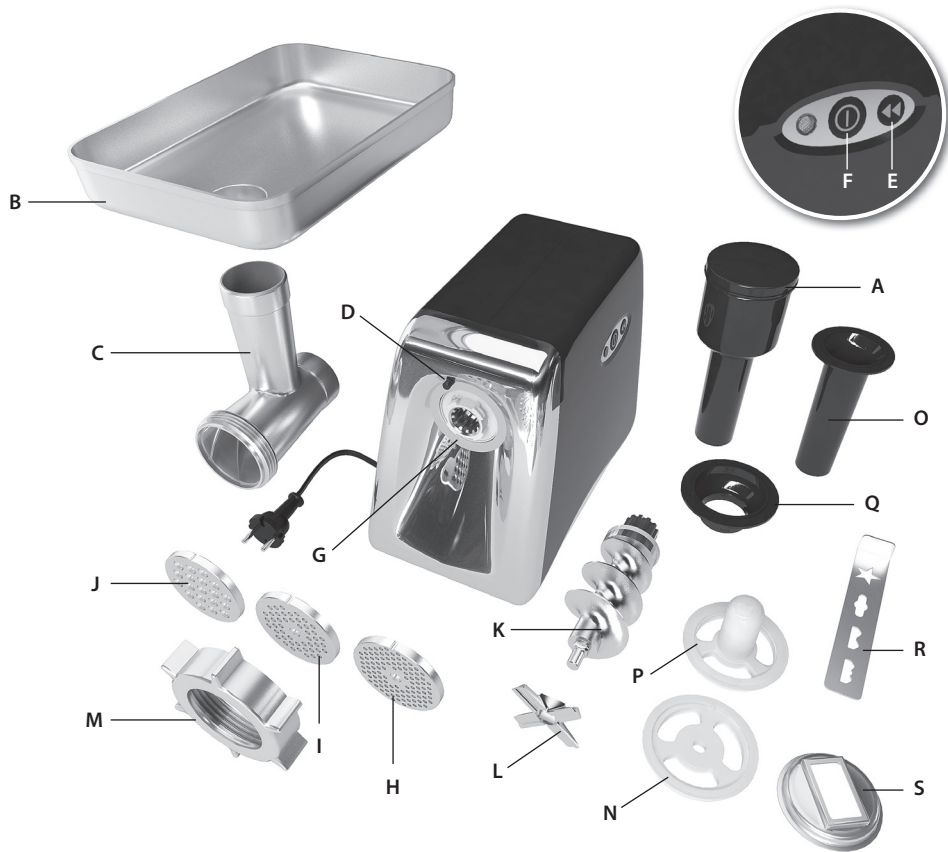
PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

Disposal / Entsorgung  
 Mise au rebut / Verwijdering

<p><b>GB</b></p>	<p><b>Disposal</b>  <b>Packaging materials</b>          The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt;, etc. Please dispose the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.</p>	<p><b>Old appliance</b>            The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health,</p>	<p>which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
<p><b>D</b></p>	<p><b>Entsorgung</b>  <b>Verpackungsmaterialien</b>          Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile tragen Kennzeichnungen, z.B. &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt; usw. Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien in einem geeigneten Container eines Wertstoffhofes.</p>	<p><b>Altgerät</b>            Das Symbol  an Produkt oder Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss stattdessen bei der entsprechenden Sammelstelle für Recycling von Elektro- und Elektronikschrott abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts können negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden werden.</p>	<p>Detaillierte Informationen zum Recycleh des Produkts bieten die Gemeinde, die Müllentsorgung oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.</p>
<p><b>F</b></p>	<p><b>Mise au rebut</b>  <b>Matériaux d'emballage</b>          Les matériaux d'emballage sont sans danger pour l'environnement et recyclables. Les éléments en plastique sont identifiés par des marquages comme &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt;, etc. Veuillez jeter les emballages dans les conteneurs appropriés de votre centre local de traitement des déchets.</p>	<p><b>Appareils usagés</b>            Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit de préférence être confié à un centre de recyclage adapté au traitement des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est recyclé correctement, vous contribuerez à éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la</p>	<p>santé que pourrait avoir une mauvaise gestion de ce produit en fin de vie. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez votre centre local, votre service de traitement des ordures ménagères, ou le magasin qui vous a vendu ce produit.</p>
<p><b>NL</b></p>	<p><b>Verwijdering</b>  <b>Verpakkingsmateriaal</b>          Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling. De plastic onderdelen worden aangeduid door markeringen, bijvoorbeeld &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt;, enzovoort. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde afvalcontainer.</p>	<p><b>Oude apparaten</b>            Het symbool  op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag worden behandeld. Het moet naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Als u ervoor zorgt dat u dit product op de juiste wijze weggooit, helpt u om mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die</p>	<p>kunnen worden veroorzaakt door het onjuist verwijderen van dit product. Neem voor meer informatie over de recycling van dit product contact op met uw gemeente, het afvalbedrijf of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.</p>



I

## Componenti

- A. Pressatore
- B. Ripiano
- C. Portalamo
- D. Pulsante di rilascio
- E. Pulsante di inversione ◀◀
- F. Interruttore Ⓟ
- G. Corpo motore
- H. Crivello fine
- I. Crivello medio
- J. Crivello grossolano
- K. Coclea
- L. Lama
- M. Ghiera filettata
- N. Separatore
- O. Cono di insacco
- P. Formatore
- Q. Cono
- R. Plasmatore
- S. Attacco per plasmatore

E

## Componentes

- A. Herramienta para empujar
- B. Bandeja
- C. Caja del cortador
- D. Liberador
- E. Botón de inversión ◀◀
- F. Interruptor Ⓟ
- G. Carcasa del motor
- H. Disco de corte fino
- I. Disco de corte medio
- J. Disco de corte grueso
- K. Gusano de empuje
- L. Cuchilla de corte
- M. Anillo roscado
- N. Separador
- O. Cuerno para salchichas
- P. Anterior
- Q. Cono
- R. Moldeador
- S. Accesorio moldeador

P

## Componentes

- A. Calçador
- B. Tabuleiro
- C. Compartimento de corte
- D. Botão de libertar
- E. Botão de rotação no sentido inverso ◀◀
- F. Botão ON/OFF Ⓟ
- G. Unidade do motor
- H. Disco para picar fino
- I. Disco para picar médio
- J. Disco para picar grosso
- K. Eixo hélice
- L. Lâmina de corte
- M. Anel rosca
- N. Separador
- O. Acessório para enchidos
- P. Forma
- Q. Cone
- R. Molde
- S. Acessório do molde

TR

## Bileşenler

- A. İtici
- B. Tepsi
- C. Kesici muhafazası
- D. Kilit açma tuşu
- E. Ters Çevirme tuşu ◀◀
- F. Açma/kapatma tuşu Ⓟ
- G. Motor ünitesi
- H. İnce kıyma diskisi
- I. Orta kıyma diskisi
- J. Kalın kıyma diskisi
- K. Sonsuz dişli mili
- L. Kesici bıçak
- M. Halka menteşe
- N. Ayırıcı
- O. Sosis hunisi
- P. Kalıp
- Q. Koni
- R. Şekillendirici
- S. Şekillendirici aparat

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

**I** **Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchiatura per la prima volta.**

- L'apparecchiatura è corredata di un termostato che stacca automaticamente la corrente di alimentazione dell'apparecchiatura in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchiatura si blocca improvvisamente:
  1. Scollegare il cavo elettrico
  2. Premere il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchiatura
  3. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 60 minuti.
  4. Inserire la spina nella presa elettrica.
  5. Riaccendere l'apparecchio.
- Contattare il rivenditore di un centro di assistenza autorizzato se il termostato si attiva troppo spesso.
- **ATTENZIONE:** per evitare possibili situazioni di pericolo, questa apparecchiatura non va mai collegata a un interruttore con timer.
- Questa apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di bambini o adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura stessa, a meno che non siano sorvegliati o istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza.

- È consigliabile controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura può essere collegata esclusivamente a una fonte elettrica la cui tensione e frequenza siano conformi alle specifiche sulla targhetta dei dati!
- Mai utilizzare o attivare l'apparecchiatura se il cavo di alimentazione o l'alloggiamento sono danneggiati.
- Collegare l'apparecchiatura esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra. Se necessario, utilizzare una prolunga adatta a 10 A.
- Se l'apparecchiatura o il cavo di alimentazione sono danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo
- Appoggiare sempre l'apparecchiatura su una superficie piana e orizzontale.
- Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla fonte di corrente se lasciata incustodita e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Mai toccare le lame o gli inserti con le mani o eventuali utensili con l'apparecchiatura collegata alla presa elettrica.

- Le lame e gli inserti sono molto affilati! Rischio di lesioni! Prestare attenzione durante le operazioni di montaggio e smontaggio dopo l'uso e durante la pulizia! Assicurarsi che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica
- Attendere che le parti mobili abbiano smesso di muoversi prima di toglierle.
- Non inflare le mani nel portalamo. Usare sempre il pressatore.
- Non tentare di tritare ossa, noci o altri oggetti duri.
- Non immergere l'apparecchiatura in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per più di 3 minuti di seguito a 600 W.
- L'apparecchiatura è destinata solo all'uso domestico. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per possibili danni causati da un uso improprio o scorretto.
- Staccare la spina dalla presa di corrente immediatamente dopo l'uso.
- Mai utilizzare accessori di componenti di altre marche. In caso contrario, la garanzia perderà validità.

**E** **Lee detenidamente las siguientes instrucciones antes de usar el aparato por primera vez.**

- Este aparato viene con un sistema de termostato que automáticamente cortará el suministro de energía al aparato en caso de recalentamiento. Si su aparato deja de funcionar de repente:
  1. Desenchúfelo.
  2. Pulse el interruptor de encendido para apagar el aparato.
  3. Dejar enfriar el aparato durante 60 minutos.
  4. Enchúfelo.
  5. Vuelva a encender el aparato.
- Comuníquese con el representante de un centro de servicio autorizado si el sistema de termostato se activa con demasiada frecuencia. ¡ATENCIÓN! Para evitar una situación peligrosa, este aparato nunca se debe conectar a un interruptor con temporizador.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato sólo se puede conectar a un suministro de energía cuyo voltaje y frecuencia cumplan con las especificaciones indicadas en la placa de clasificación.
- Nunca uses o recojas el aparato si, el cable de suministro está dañado, la caja está dañada.
- El aparato sólo se puede conectar a una toma de corrientes en tierra. Si fuera necesario, se puede utilizar un cable de extensión apropiado para 10 A.
- Si el aparato o el cable de suministro sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar situaciones peligrosas.
- Coloca siempre el aparato en una superficie plana y llana.
- Desconecta el aparato de la toma de corrientes cada vez que quede desatendido y antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Nunca toques las cuchillas ni las piezas internas con las manos o herramientas mientras el aparato esté enchufado.

- ¡Las cuchillas y las piezas internas son muy afiladas! ¡Peligro de lesiones! ¡Ten cuidado al armar y desarmar después de usar el aparato o cuando lo estés limpiando! ¡Asegúrate de que el aparato esté desconectado del suministro eléctrico.
- Espera hasta que las piezas móviles hayan parado de funcionar antes de sacarlas.
- No introduzcas nada en la caja del cortador. Utiliza siempre la herramienta para empujar.
- No intentes moler huesos, nueces u otros artículos duros.
- No sumerjas el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
- No utilices el aparato de forma continua durante más de 3 minutos a 600 vatios.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. El fabricante no se hace responsable de posibles daños ocasionados por uso inadecuado o incorrecto.
- Desenchufa el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Nunca uses ningún accesorio de piezas de otros fabricantes. Tu garantía quedará sin valor alguno si dichos accesorios o piezas han sido utilizados.



P

**Leia atentamente as instruções que se seguem antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.**

- Este aparelho está equipado com um sistema de segurança térmica que corta automaticamente a alimentação eléctrica do aparelho em caso de sobreaquecimento. Se o funcionamento do seu aparelho parar abruptamente:
  1. Desligue a ficha da tomada eléctrica.
  2. Prima o botão ON/OFF para desligar o aparelho.
  3. Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 60 minutos.
  4. Ligue a ficha à tomada de corrente eléctrica.
  5. Ligue novamente o aparelho. Contacte o seu representante de um serviço de assistência autorizado se o sistema de segurança for activado com demasiada frequência.
- **ATENÇÃO:** Para evitar uma situação perigosa, este aparelho nunca deve ser ligado a um temporizador.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou motoras reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, a menos que recebam supervisão ou instrução relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- O aparelho só pode ser ligado a uma fonte de alimentação cuja voltagem e frequência cumpram com as especificações indicadas na chapa de classificação!
- Nunca utilize nem pegue no aparelho se – o cabo de alimentação estiver danificado, – o compartimento estiver danificado.
- O aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à massa. Se necessário, pode ser utilizado um cabo de extensão adequado para 10 A.
- Se o aparelho e o cabo de alimentação estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante, agente de assistência ou pessoa qualificada semelhante, de modo a evitar perigos.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca toque nas lâminas ou acessórios com as mãos ou quaisquer ferramentas enquanto o aparelho estiver ligado.
- As lâminas e acessórios são muito afiados! Perigo de ferimentos! Atenção ao montar, desmontar após a utilização ou limpeza! Certifique-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação.

- Aguarde até que as peças móveis parem de funcionar antes de as remover.
- Nunca pressione ingredientes para o compartimento de corte com as mãos ou outros objectos. Utilize sempre o calorador.
- Não tente picar ossos, frutos de casca dura ou outros alimentos duros.
- Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outra substância líquida.
- Nunca opere o aparelho continuamente por mais de 3 minutos a 600W.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por possíveis danos provocados pela utilização inadequada ou incorrecta.
- Desligue imediatamente o aparelho após a utilização.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes. A sua garantia é anulada se tais acessórios ou peças tiverem sido utilizados.

GB

D

F

NL

I

E

P

TR

S

DK

FI

N

CZ

SK

RU

UA

PL

H

HR

SR

RO

BG

SL

EE

LV

LT

TR

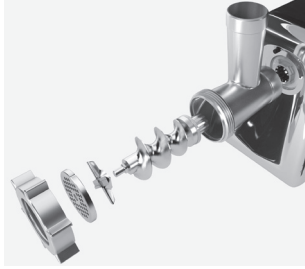
**Cihazı ilk defa kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun.**

- Cihaz, aşırı ısınma durumunda elektriği otomatik olarak kesen bir termostat sistemiyle donatılmıştır. Cihazınızın çalışması aniden durursa:
  1. Fişi elektrik prizinden çekin.
  2. Cihazı kapatmak için açma/kapatma tuşuna basın.
  3. Cihazı 60 dakika süreyle soğumaya bırakın.
  4. Elektrik fişini prize takın.
  5. Cihazı yeniden çalıştırın.
- Termostat sistemi çok fazla devreye giriyorsa, yetkili bir servis merkezine başvurun. **DIKKAT:** Tehlikeli bir duruma engel olmak için, bu cihaz asla bir zamanlayıcı prize bağlanmamalıdır.
- Bu cihaz, fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitesi düşük kişiler (çocuklar da dahil) veya yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından, yanlarında güvenliklerinden sorumlu ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren ve gözetleyen bir kişi olmadıkça kullanılmamalıdır.
- Çocukların, cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde gözetim altında tutulması gerekir.

- Cihaz sadece voltaj ve frekans değerleri bilgi etiketindeki değerlerle uyumlu olan bir elektrik şebekesine bağlanabilir!
- Elektrik kablosu hasar görmüşse ve muhafaza hasar görmüşse cihazı asla kullanmayın ya da çalıştırmayın.
- Cihaz sadece topraklı bir prize takılmalıdır. Gerekirse 10 A değerine uygun bir uzatma kablosu kullanılabilir.
- Cihaz ya da elektrik kablosu zarar görürse, tehlikenin önüne geçmek için üretici, servis yetkilisi veya benzeri bir kalifiye kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı daima düz, eğimsiz bir yüzey üzerine koyun.
- Başında bulunulmadığı zamanlarda ve montaj, sökme veya temizleme işlemleri öncesinde cihazın fişini daima prizden çekin.
- Cihaz fişe takılıyken bıçaklara veya gömme parçalara elinize veya herhangi bir aletle dokunmayın.
- Bıçaklar ve gömme parçalar çok keskindir! Yaralanma tehlikesi! Monte ederken, kullanım sonrasında sökerken veya temizlerken dikkatli olun! Cihaz fişinin elektrik prizinden çıkartılmış olduğundan emin olun.
- Hareketli parçaları sökmeden önce durmalarını bekleyin.

- Kesici muhafazasının içine asla müdahale etmeyin. Daima iticiyi kullanın.
- Kemikleri, kabuklu yiyecekleri veya başka sert maddeleri öğütmeye çalışmayın.
- Cihazı su veya başka bir sıvı içine asla daldırmayın.
- Cihazı 600 W değerinde asla 3 dakikadan uzun süreyle çalıştırmayın.
- Bu cihaz sadece ev içi kullanım içindir. Üretici uygunsuz veya doğru olmayan kullanımdan kaynaklanan muhtemel hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Kullanım sonrasında cihazın fişini derhal çıkartın.
- Başka üreticilere ait hiçbir parçayı veya aksesuarı kullanmayın. Bu tip aksesuar veya parçaların kullanılmış olması durumunda garantinizin geçersiz hale gelecektir.

## Operazioni preliminari / Introducción Introdução / Başlarken



I

**1. Prima del primo utilizzo** assicurarsi di lavare accuratamente con acqua calda tutti i componenti. Inserire la coclea, l'estremità di plastica per prima, nel portalamo. Collocare il gruppo lame sulla coclea, con i bordi taglienti rivolti in avanti.

E

**1. Antes del primer uso**, asegúrate de limpiar todas las piezas a fondo con agua tibia. Introduce el gusano de empuje en la caja del cortador, la terminación de plástico primero. Coloca la unidad cortadora en el gusano de empuje, con los bordes de cortar hacia adelante.

P

**1. Antes da primeira utilização**, certifique-se de que limpa todas as peças minuciosamente com água quente. Introduza o eixo hélice no compartimento de corte, a extremidade de plástico primeiro. Coloque a unidade de corte no eixo hélice, com as arestas de corte voltadas para a frente.

TR

**1. İlk kullanımdan önce**, tüm parçaları ılık suyla iyice temizlediğinden emin olun. Sonsuz dişli milini plastik uç öne gelecek şekilde kesici muhafazasına yerleştirin. Kesici ünitesini sonsuz dişli miline, kesici kenarlar öne bakacak şekilde yerleştirin.

**2. Applicare il crivello medio o grossolano** sull'albero, assicurandosi che gli intagli del crivello si inseriscano correttamente nelle sporgenze della testa del tritatutto. Applicare la ghiera filettata sul portalamo, girarla in senso orario e assicurarsi che sia serrata adeguatamente.

**2. Coloca el disco de corte medio o grueso** en el gusano de empuje, asegurándote de que las muescas del disco de corte encajen en las proyecciones del cabezal de la picadora. Coloca el anillo roscado en la caja del cortador, gíralo en el sentido de las agujas del reloj y asegúrate de que esté debidamente ajustado.

**2. Coloque o disco de corte médio ou corte grosso** no veio, certificando-se de que os relevos do disco de picar se encaixam nas saliências da cabeça de corte. Coloque o anel rosca no compartimento de corte, rode para a direita e certifique-se de que está bem apertado.

**2. Orta veya kalın kıyma diskini** mil üstüne, kıyma diskinin çentikleri kıyma makinesinin kafasındaki çıkıntılara yerleşecek şekilde takın. Halka menteşeyi kesici muhafazasına yerleştirin, saat yönünde çevirin ve uygun şekilde sıkıldığından emin olun.

**3. Collegare il portalamo al corpo motore** e collocare il ripiano sulla parte verticale del portalamo. L'apparecchiatura è pronta a tritare.

**3. Sujeta la caja del cortador a la carcasa del motor** y coloca la bandeja en la parte superior de la caja del cortador. Ahora el aparato está listo para triturar.

**3. Encaixe o compartimento de corte na unidade do motor** e coloque o tabuleiro na parte vertical do compartimento de corte. Agora, o aparelho está pronto para picar.

**3. Kesici muhafazasını motor ünitesine bağlayın** ve tepsiye kesici muhafazasının dik kısmına yerleştirin. Artık cihaz kıyma yapma için hazırdır.

Istruzioni per l'uso / Instrucciones de funcionamiento  
Instruções de funcionamento / Kullanım talimatları



I

1. **Tritatura:** Tagliare la carne in 10 listelli da 2 cm. Togliere le ossa e il più possibile cartilagini e tendini. **Nota! Mai utilizzare carne surgelata!**

E

1. **Trituración:** Corta la carne en tiras de 10 x 2 cm. Deshuesa la carne y trata de quitar todos los cartilagos y nervios. **Nota: ¡Nunca utilices carne congelada!**

P

1. **Picar:** Corte a carne em 10 tiras de 2 cm. Retire os ossos e o máximo de gorduras e nervos. **Nota! Nunca utilize carne congelada!**

TR

1. **Kıyma:** Eti 10 x 2 cm parçalar halinde kesin. Kemikleri ve mümkün olabildiği kadar kıkırdakları ve sinirleri alın. **Not! Asla donmuş et kullanmayın!**



2. Appoggiare la carne sul ripiano e accendere l'apparecchiatura. Spingere delicatamente la carne nel portalamo con l'aiusilio del pressatore. (per le bistecche tartare, tritare la carne due volte utilizzando il crivello medio.) Se l'apparecchiatura è bloccata, premere il pulsante di inversione (◀◀).

2. Pon la carne en la bandeja y enciende el aparato. Empuja cuidadosamente la carne en la caja del cortador con la herramienta para empujar. (Para filete tártaro, tritura la carne dos veces utilizando el disco de corte medio.) Si el aparato está trabado, oprime el botón Inversión (Reversal, ◀◀).

2. Coloque a carne no tabuleiro e ligue o aparelho. Empurre suavemente a carne no compartimento de corte utilizando o calçador. (Para o bife tártaro, pique a carne duas vezes utilizando o disco de corte médio.) Se o aparelho estiver bloqueado, prima o botão de rotação no sentido inverso (◀◀).

2. Eti tepsinin üstüne koyun ve cihazı çalıştırın. Iticiyi kullanarak eti kesici muhafazasının içine doğru yavaşça bastırın. (Biftek tartar için, orta kıyma diskini kullanarak eti iki defa kıyın.) Cihaz kilitlenirse, Ters Çevirme tuşuna (◀◀) basın.



3. **Preparazione delle salsicce:** Tritare la carne. Inserire la coclea (l'estremità di plastica per prima) e il separatore nel portalamo. Collocare il cono di insacco sul portalamo e applicare la ghiera filettata. Ruotare in senso orario per bloccare adeguatamente. Collegare il portalamo al corpo motore e mettere a posto il ripiano.

3. **Preparación de salchichas:** Tritura la carne. Introduce el gusano de empuje (la terminación de plástico primero) y el separador en la caja del cortador. Coloca el cuerno para salchichas en la caja del cortador y ajusta el anillo roscado. Gíralo en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo bien. Sujeta la caja del cortador a la carcasa del motor y coloca la bandeja en su lugar.

3. **Fazer salsichas:** Pique a carne. Introduza o eixo hélice (a extremidade de plástico primeiro) e o separador no compartimento de corte. Coloque o acessório para enchidos no compartimento de corte e fixe o anel rosca. Rode para a direita para apertar correctamente. Fixe o compartimento de corte à unidade do motor e coloque o tabuleiro no local.

3. **Sosislerin yapılması:** Eti kıyın. Sansuz dişli milini (plastik uç öne gelecek şekilde) ve ayırıcıyı kesici muhafazasına yerleştirin. Sosis hunisini kesici muhafazasının üstüne yerleştirin ve halka menteşeyi takın. Uygun şekilde sıkılmak için saat yönünde çevirin. Kesici muhafazasını motor ünitesine bağlayın ve tepsiyi yerine koyun.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

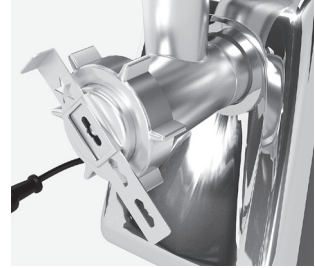
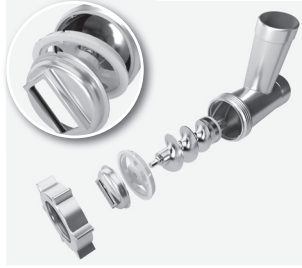
CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

Istruzioni per l'uso / Instrucciones de funcionamiento  
Instruções de funcionamento / Kullanım talimatları



I

**4. Lasciare la pelle della salsiccia in ammollo** in acqua tiepida per 10 minuti. Mettere la carne tritata e insaporita sul ripiano. Far scorrere la pelle bagnata sul cono di insacco, accendere l'apparecchiatura e spingere delicatamente la carne nel portalamo utilizzando il pressatore. Se la pelle si incastra sul cono di insacco, bagnarla con acqua.

E

**4. Pon en remojo la piel de la salchicha** en agua tibia durante 10 minutos. Coloca la carne condimentada en la bandeja. Desliza la piel húmeda por encima del cuerno para salchichas, enciende el aparato y empuja ligeramente la carne hacia la caja del cortador usando la herramienta para empujar. Si la piel se atasca por encima del cuerno para salchichas, mójala con agua.

P

**4. Mergulhe a pele para enchidos** em água tépida durante 10 minutos. Coloque a carne picada e temperada no tabuleiro. Enfie a pele molhada no suporte para enchidos, ligue o aparelho e empurre suavemente a carne no compartimento de corte utilizando o calcador. Se a pele ficar presa no acessório para enchidos, molhe-o com água.

TR

**4. Sosis zarını** 10 dakika süreyle ılık suda bekletin. Baharatlı kıymayı tepsi üzerine koyun. Islak zarı sosis hunisi üstüne kaydırın, cihazı açın ve itiliciyi kullanarak eti yavaşça kesici muhafazası içine doğru bastırın. Eğer zar sosis hunisi üzerinde sıkırsa, suyla ıslatın.

**1. Preparazione dei biscotti:** Inserire la coclea (l'estremità di plastica per prima) nel portalamo. Inserire il separatore nella coclea: accertarsi di inserirlo in maniera assolutamente corretta. Collocare il plasmatore sul portalamo e serrarlo adeguatamente con la ghiera filettata.

**1. Preparación de galletas:** Introduce el gusano de empuje (la terminación de plástico primero) en la caja del cortador. Coloca el separador en el gusano de empuje, asegúrate de poner el disco removible correctamente. Coloca el moldeador en la caja del cortador, ajusta bien utilizando el anillo roscado.

**1. Fazer pastéis:** Introduza o eixo hélice (a extremidade de plástico primeiro) no compartimento de corte. Coloque o separador no eixo hélice – certifique-se de que encaixa correctamente. Coloque a forma no compartimento de corte e aperte correctamente com o anel rosca.

**1. Köftelerin yapılması:** Sonsuz dişli milini (plastik uç öne gelecek şekilde) kesici muhafazasına yerleştirin. Ayırıcıyı sonsuz dişli milinin içine koyun – pimi doğru yerleştirdiğinizden emin olun. Şekillendiriciyi kesici muhafazasının üstüne yerleştirin ve halka menteşeyi uygun şekilde sıkın.

**2. Collegare il portalamo al corpo motore e mettere a posto il ripiano.** Inserire l'attacco per il plasmatore biscotti. Scegliere una delle quattro forme previste.

**2. Sujeta la caja del cortador a la carcasa del motor y coloca la bandeja en su lugar.** Inserta la herramienta para hacer galletas. Elige una de las cuatro formas diferentes.

**2. Fixe o compartimento de corte à unidade do motor e coloque o tabuleiro no local.** Introduza o molde. Escolha um dos quatro formatos diferentes do acessório do molde.

**2. Kesici muhafazasını motor ünitesine bağlayın ve tepsiyi yerine koyun.** Köfte şekillendirme aparatını yerleştirin. Dört farklı şekilden bir tanesini seçin.



I

**Kebbe:** Il kebbe è un tipo di impasto tradizionale del medio oriente composto principalmente da carne di agnello tritato e farina di frumento bulgur. La miscela viene lavorata nella macchina per kebbe, tagliata in piccoli pezzi, farcita con carne tritata e fritta accuratamente.

E

**Kebbe:** Kebbe es una pasta tradicional medio-oriental hecha principalmente de cordero molido y trigo bulgur. La mezcla se procesa en la herramienta para kebbe, se corta en pedazos cortos, se rellena con carne triturada y se fríe en aceite abundante.

P

**Kebbe:** Kebbe é uma pasta tradicional do Médio Oriente feita com carne de borrego picada e trigo turco (bulgur). A mistura é processada no acessório de kebbe (conjunto dos acessórios eixo hélice, cone e compartimento de corte), cortada em pequenos pedaços, recheada com a carne picada e, depois, frita em óleo.

TR

**İçli köfte:** İçli köfte esas olarak kıyılmış kuzu eti ve bulgur unundan yapılan geleneksel bir Ortadoğu yemeğidir. Karışım içli köfte aparatında işlenir, kısa uzunluklarda kesilir, kıyma ile doldurulur ve ardından bol yağda kızartılır.



**1. Preparazione del kebbe:** Inserire la coclea (l'estremità di plastica per prima) e il cono nel portalame. Collocare il formatore sul portalame e serrarlo adeguatamente con la ghiera filettata.

**1. Preparación del kebbe:** Introduce el gusano de empuje (la terminación de plástico primero) y el cono en la caja del cortador. Coloca lo anterior en la caja del cortador, ajusta bien utilizando el anillo roscado.

**1. Confeção de kebbe:** Monte o acessório de kebbe, introduzindo o eixo hélice (a extremidade de plástico primeiro) e o cone no compartimento de corte. Coloque o eixo no compartimento de corte, apertando correctamente com o anel rosca.

**1. İçli köftenin yapılması:** Sonsuz dişli milini (plastik uç öne gelecek şekilde) ve koniyi kesici muhafazasına yerleştirin. Kalıbı kesici muhafazası üstüne yerleştirin, halka menteşeyi kullanarak uygun şekilde kesin.



**2.** Collegare il portalame al corpo motore e mettere a posto il ripiano. Alimentare la miscela per kebbe preparata attraverso l'accessorio per kebbe. Tagliare l'impasto del kebbe nelle lunghezze desiderate e riempire i tubi con il ripieno.

**2.** Sujeta la caja del cortador a la carcasa del motor y coloca la bandeja en su lugar. Introduce la mezcla de kebbe preparado en la herramienta para kebbe. Corta la pasta de kebbe del tamaño que desees y rellena los tubos con el relleno.

**2.** Fixe o compartimento de corte à unidade do motor e coloque o tabuleiro no local. Coloque a mistura para kebbe preparada no acessório de kebbe (conjunto dos acessórios eixo hélice, cone e compartimento de corte). Corte a pasta de kebbe nos tamanhos desejados e encha os tubos com o recheio.

**2.** Kesici muhafazasını motor ünitesine bağlayın ve tepsiyi yerine koyun. Hazırlanmış içli köfte karışımını içli köfte aparatından geçirin. İçli köfte hamurunu istenen uzunluklarda kesin ve boruları iç malzemesi ile doldurun.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Ricetta / Receta

### I Kebbe ripieno

#### Involucro

500 g di agnello tagliato a listelli  
500 g di farina di frumento bulgur lavata e sgocciolata  
1 cipolla piccola

Utilizzando il crivello fine, far passare nel tritatutto la farina di frumento bulgur con i pezzi di agnello. Aggiungere la cipolla prima di tritare tutto l'agnello e la farina. Mescolare l'agnello tritato, la cipolla e il frumento, quindi ripassare il tutto per la seconda volta attraverso il tritatutto. Per ottenere un involucro esterno estremamente sottile, tritare la miscela una terza volta. La miscela è ora pronta per essere lavorata attraverso l'attrezzo per kebbe.

#### Ripieno

400 g di agnello, tagliato a listelli  
15 ml (1 cucchiaino) di olio  
2 cipolle medie, affettate finemente  
5-10 ml (1-2 cucchiaini) di pepe della Giamaica  
15 ml (1 cucchiaino) di farina bianca  
Sale e pepe

Tritare l'agnello servendosi del crivello fine, friggere le cipolle nell'olio fino a farle dorare, aggiungere l'agnello, fare rosolare e cuocere bene. Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere per 1-2 minuti. Scolare il grasso in eccesso se necessario e far raffreddare. Estrudere la miscela per l'esterno attraverso l'attrezzo per kebbe e tagliare a pezzi di circa 7 1/2 cm. Pizzicare un'estremità del tubo per chiuderla. Riempire delicatamente il tubo con la

miscela del ripieno, quindi stringere l'altra estremità per sigillare. Friggere accuratamente i pezzi di kebbe in olio bollente a 190° C per circa 6 minuti fino a farli dorare e riscaldare bene il ripieno.

### E

### E Kebbe relleno

#### Cubierta exterior

500 g (1 libra 2 onzas) de cordero, cortado en tiras  
500 g (1 libra 2 onzas) de trigo bulgur lavado y escurrido  
1 cebolla pequeña

Coloca el trigo bulgur y las tiras de cordero en la picadora con el disco de corte fino. Agrega la cebolla antes de que todo el cordero y el trigo estén triturados. Mezcla el cordero, la cebolla y el trigo triturados, luego vuélvelos a colocar en la picadora por segunda vez. Para una textura sumamente fina, tritura la mezcla por tercera vez. La mezcla ya está lista para ser procesada por la herramienta para kebbe.

#### Relleno

400 g (14 onzas) de cordero, cortado en tiras  
15 ml (1 cda.) de aceite  
2 cebollas medianas, finamente picadas  
5-10 ml (1 ó 2 cdtas.) de pimienta de Jamaica  
15 ml (1 cda.) de harina normal  
Sal y pimienta

Mezcla el cordero utilizando el disco de corte fino, fríe la cebolla en el aceite hasta que esté dorada, agrega el cordero y deja que se dore y se cocine bien. Agrega el resto de los ingredientes y cocina durante 1 ó 2 minutos. Escurre el exceso de grasa si fuera necesario y deja enfriar. Extrude la mezcla de la cubierta por la herramienta para kebbe y córtala en longitudes de aproximadamente 7,5

cm (3 pulgadas). Aprieta un extremo del tubo y luego rellénalo cuidadosamente con la mezcla del relleno y aprieta para cerrarlo. Fríe el kebbe en tandas con bastante aceite caliente a 190° C (375° F) durante aproximadamente 6 minutos hasta que esté dorado y hasta que el tubo de relleno esté caliente.

## Receita / Tarif

P

### Kebbe recheado

#### Revestimento exterior

500g de borrego, cortado em tiras  
500g de trigo turco (bulgur) lavado e escoado  
1 cebola pequena

Passe o bulgur juntamente com os pedaços de borrego pela picadora de carne com o disco de picar fino. Junte a cebola, antes do trigo e do borrego estarem picados. Misture o borrego, a cebola e o trigo picados e, depois, passe uma segunda vez pela picadora de carne. Para obter uma textura extra fina, pique a mistura uma terceira vez. A mistura está agora pronta para ser processada pelo acessório de kebbe (conjunto dos acessórios eixo hélice, cone e compartimento de corte).

### Recheio

400 g de borrego, cortado em tiras  
15 ml de óleo  
2 cebolas médias, cortadas finamente  
5-10 ml de mistura de quatro especiarias  
15 ml de farinha  
Sal e pimenta

Pique o borrego com o disco de picar fino, aloure a cebola no óleo até ficar dourada, junte o borrego e deixe cozinhar. Junte os restantes ingredientes e deixe cozinhar durante 1-2 minutos. Escoe o excesso de gordura, se necessário, e deixe arrefecer. Retire a mistura exterior do acessório de kebbe (conjunto dos acessórios eixo hélice, cone e compartimento de corte) e corte em pedaços com cerca de 7,5 cm. Aperte uma extremidade do tubo e, em

seguida, encha cuidadosamente com o recheio e aperte a outra extremidade para selar. Frite o kebbe várias vezes em óleo quente a 190C durante cerca de 6 minutos até ficar dourado e o recheio ficar bem quente.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

TR

### İçli Köfte

#### Dış Kaplama

500 g/1lb 2oz kuzu eti, uzunlamasına dilimlenmiş  
500 g/1lb 2oz yıkanmış ve süzölmüş bulgur unu  
1 küçük soğan

Bulgur ununu kuzu eti parçaları ile birlikte ince kıyma diskli takılı olan kıyma makinesinden geçirin. Tüm kuzu eti ve un kıyılmadan önce soğanı ilave edin. Kıyılmış kuzu etini, soğanı ve unu birlikte karıştırdıktan sonra, ikinci bir defa kıyma makinesinden geçirin. Ekstra ince bir doku için, karışımı üçüncü bir defa kıyma makinesinden geçirin. Karışım artık içli köfte aparatından geçirilmeye hazırdır.

### İç malzemesi

400 g/14 oz kuzu eti, uzunlamasına dilimlenmiş  
15 ml/1 çorba kaşığı yağ  
2 orta boy soğan, ince doğranmış  
5-10 ml/ 1-2 çay kaşığı yenibahar  
15 ml/1 çorba kaşığı saf un  
Tuz ve karabiber

İnce kıyma diskini kullanarak kuzu etini kıyın, altın sarısı olana kadar soğanı yağda kavurun, kuzu etini ilave edin ve kızarmasını ve iyice pişmesini sağlayın. Kalan malzemeleri ilave edin ve 1-2 dakika pişirin. Gerekirse fazla yağı boşaltın ve soğumaya bırakın. Kaplama karışımını içli köfte aparatından geçirin ve yaklaşık 7 1/2 cm/3in uzunlukta kesin.

Tüpün bir ucunu sıkıştırın, ardından iç malzemesi karışımını dikkatlice doldurun ve yalıtım için birlikte sıkıştırın. İçli köfteyi altın sarısı olana kadar yığınlar halinde bol sıcak yağda 190C/375F yaklaşık 6 dakika kızartın.

Pulizia e conservazione / Limpieza y almacenamiento  
Limpeza e arrumação / Temizlik ve saklama



I

1. **Eventuali residui di carne nell'apparecchiatura** si possono rimuovere passando una fetta di pane attraverso il portalamo.

E

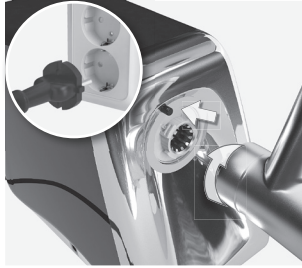
1. **La carne que quede en el aparato** se puede quitar pasando una rebanada de pan por la caja del cortador.

P

1. **A carne deixada no aparelho** pode ser retirada passando com um pedaço de pão pelo compartimento de corte.

TR

1. **Cihazda bırakılan et** kesici muhafazası içinden bir dilim ekmeğe geçirilerek çıkartılabilir.



2. **Prima di pulire l'apparecchiatura**, spegnerla e togliere la spina dalla presa. Premere il pulsante di rilascio e togliere l'intero portalamo girandolo in senso orario. Togliere il pressatore e il ripiano.

2. **Antes de limpiar el aparato**, apágalo y saca el enchufe de la toma de corriente. Aprieta el botón liberador y quita toda la caja del cortador girándola en el sentido de las agujas del reloj. Retira la bandeja y la herramienta para empujar.

2. **Antes de limpiar o aparelho**, desligue-o e retire a ficha da tomada. Prima o botão de libertar e retire todo o compartimento de corte rodando para a direita. Retire o calçador e o tabuleiro.

2. **Cihazı temizlemeden önce**, kapatın ve fişi prizden çıkartın. Kilit açma tuşuna basın ve tüm kesici muhafazasını saat yönünde çevirerek çıkartın. İticiyi ve tepsiyi çıkartın.



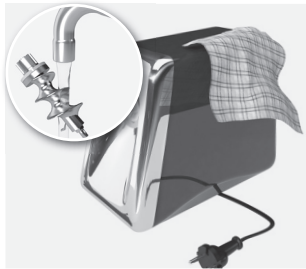
3. **Allentare la ghiera filettata** e togliere tutti i componenti del portalamo. Lavare immediatamente i componenti dopo l'uso in acqua calda e detersivo. **Nota! I componenti non sono adatti alla lavastoviglie!**

3. **Afloja el anillo roscado** y saca todas las piezas de la caja del cortador. Después de usar las piezas, lávalas inmediatamente en agua caliente y detergente. **Nota: ¡Las piezas no se pueden lavar en el lavaplatos!**

3. **Desaperte o anel rosca** e retire todas as peças do compartimento de corte. Lave imediatamente as peças após a utilização em água quente com detergente. **Nota! As peças não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça!**

3. **Halka menteşeyi gevşetin** ve kesici muhafazasının tüm parçalarını çıkartın. Kullanım sonrasında tüm parçaları sıcak suda deterjanla derhal yıkayın. **Not! Parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir!**





4. **Lavare tutti i componenti** in acqua bollente pulita e asciugarli immediatamente. Pulire le superfici esterne del corpo motore con un panno umido. **Nota! Di tanto in tanto lubrificare le lame e i crivelli con dell'olio vegetale.**

4. **Enjuaga todas las piezas** en agua caliente limpia y sécalas de inmediato. Pasa un paño húmedo por las superficies exteriores de la carcasa del motor. **Nota: Lubrica la unidad cortadora y los discos trituradores de vez en cuando con aceite vegetal.**

4. **Lave todas as peças** em água quente e seque imediatamente. Limpe as superfícies exteriores da unidade do motor com um pano húmido. **Nota! Lubrifique ocasionalmente a unidade de corte e os discos com óleo vegetal.**

4. **Tüm parçaları** temiz sıcak suda durulayın ve derhal kurutun. Motor ünitesinin dış yüzeylerini nemli bir bezle silin. **Not! Bitkisel yağ kullanarak kesici üniteyi ve kıyma disklerini ara sıra yağlayın.**



5. **Suggerimenti:** il cavo si può riporre nel vano previsto sotto l'apparecchiatura.

5. **Consejos prácticos:** El cable se puede colocar en el compartimiento de almacenamiento que se encuentra debajo del aparato.

5. **Sugestões:** O cabo de alimentação pode ser colocado no compartimento de arrumação por baixo do aparelho.

5. **İpuçları:** Kablo cihazın altındaki saklama bölmesine yerleştirilebilir.



3. **I componenti O, P, Q, e R** si possono riporre nel pressatore.

3. **Las piezas O, P, Q y R** se pueden guardar en la herramienta para empujar.

3. **As peças O, P, Q e R** podem ser armazenadas no calçador.

3. **O, P, Q ve R parçaları** itici içine konabilir.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Smaltimento / Cómo desechar el electrodoméstico Eliminação / Elden çıkarma


### I Smaltimento

#### Materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio utilizzati sono ecologici e riciclabili. I componenti in plastica sono contrassegnati dalle indicazioni >PE<, >PS<, e così via. Smaltire i materiali di imballaggio negli appositi contenitori presso le isole ecologiche locali.

### Apparecchio usato



Il simbolo  riportato sull'apparecchio o sulla sua confezione indica che questo prodotto non può essere considerato un normale rifiuto domestico, ma che deve invece essere smaltito presso un apposito punto di raccolta specializzato nel riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo scrupoloso rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento delle apparecchiature

elettriche ed elettroniche contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla tutela della salute. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare il proprio comune di residenza, la discarica o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

### E


### Cómo desechar el electrodoméstico

#### Materiales de embalaje

Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Los componentes de plástico se identifican con marcas como >PE<, >PS<, etc. Tire el material de embalaje en los contenedores pertinentes en las instalaciones de recogida de basura de su comunidad.

### Electrodoméstico antiguo



El símbolo  incluido en el producto o en su envase indica que este producto no debe ser tratado como un residuo doméstico. Debe llevarse hasta un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. El vertido correcto del producto evitará perjudicar al medio ambiente y a la salud. Para obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, consulte

al departamento correspondiente de su municipio, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda donde adquirió el producto.

### P


### Eliminação

#### Materiais de embalamento

Os materiais de embalamento respeitam o ambiente e podem ser reciclados. Os componentes plásticos estão identificados por marcações, como, por exemplo, >PE<, >PS<, etc. Elimine os materiais de embalamento no recipiente adequado nos respectivos pontos verdes.

### Aparelho velho



O símbolo  no produto ou na sua respectiva embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deverá ser entregue ao ponto de recolha aplicável para a reciclagem dos equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências nefastas

para o meio ambiente e para a saúde de seres humanos, o que, caso contrário, poderia acontecer se este produto fosse eliminado de forma incorrecta. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu gabinete municipal local, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

### TR


### Elden çıkarma

#### Ambalaj malzemesi

Ambalaj malzemesi çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir. Plastik bileşenler üzerlerindeki işaretler ile tanınır; ör. >PE<, >PS< vb. Lütfen ambalaj malzemesini, size en yakın çöp atık tesislerine uygun bir taşıyıcı içinde atın.

### Eskiye cihazlar



Üründe ya da ambalajında bulunan  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak değerlendirilemeyeceğini belirtir. Aksine, cihazın elektrikli ve elektronik aygıtların geri dönüştürülmesi için uygun bir toplama noktasına götürülmesi gerektiğini ifade eder. Bu ürünün düzgün biçimde atılmasını sağlayarak, ürünün uygun atık yöntemleri dışında değerlendirildiğinde ortaya çıkabilecek çevre ve insan sağlığı

açısından olası olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunmuş olursunuz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili olarak daha ayrıntılı bilgi edinmek için lütfen yerel yönetim birimlerine, evsel atık/çöp toplama hizmeti yetkililerine ya da ürünü satın aldığınız yere başvurun.



GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

S

## Delar

- A. Påmatare
- B. Påfyllningsbricka
- C. Kvarnhus
- D. Låsknapp
- E. Reverseringsknapp ◀◀
- F. Strömbrytare Ⓢ
- G. Motorhus
- H. Hålskiva, små hål
- I. Hålskiva, mediumhål
- J. Hålskiva, stora hål
- K. Skruv
- L. Kniv
- M. Låsring
- N. Separator
- O. Korvstoppare
- P. Formverktyg
- Q. Kon
- R. Formare
- S. Formarfäste

DK

## Komponenter

- A. Nedstopper
- B. Bakke
- C. Skærehus
- D. Udløserknapp
- E. REV/(Modsat retning)-knap
- F. Tænd/sluk-knap Ⓢ
- G. Motorenhed
- H. Fin hulske
- I. Medium hulske
- J. Grov hulske
- K. Snegl
- L. Kniv
- M. Ringmøtrik
- N. Skillevæg
- O. Pølsehorn
- P. Former
- Q. Konus
- R. "Frikadelleformer"
- S. Tilslutning til "Frikadelleformer"

FI

## Osat

- A. Syöttöpainin
- B. Syöttökaukalo
- C. Lihamyllyosa
- D. Vapautuspainike
- E. Suunnanvaihtopainike ◀◀
- F. Käynnistyspainike Ⓢ
- G. Moottoriosa
- H. Hienoon jauhatukseen tarkoitettu reikälevy
- I. Puolikarkeaan jauhatukseen tarkoitettu reikälevy
- J. Karkeaan jauhatukseen tarkoitettu reikälevy
- K. Syöttöakseli
- L. Leikkurin terä
- M. Kierrerengas
- N. Erotin
- O. Makkarasuppilo
- P. Muotti
- Q. Kartio
- R. Muotti
- S. Muotin kiinnike

N

## Komponenter

- A. Stopper
- B. Brett
- C. Knivhus
- D. Utløserknapp
- E. Reversal-knapp ◀◀
- F. Bryterknapp Ⓢ
- G. Motorenhet
- H. Fin knivskive
- I. Medium knivskive
- J. Grov knivskive
- K. Snekkeaksel
- L. Kutteblad
- M. Skruring
- N. Mellomstykke
- O. Pølsehorn
- P. Hylse
- Q. Kjegle
- R. Form
- S. Formfeste

S

**Læs igenom følgende instruktioner nøg-  
innan du använder maskinen första  
gången.**

- Denna produkt är utrustad med en termostat som automatiskt stänger av strömmen vid överhettning. Om produkten plötsligt slutar fungera:
  1. Koppla loss maskinen från eluttaget
  2. Stäng av maskinen med strömbrytaren.
  3. Låt maskinen svalna i 60 minuter.
  4. Sätt i stickkontakten.
  5. Starta produkten igen.
 Kontakta en återförsäljare/servicecenter om termostaten aktiveras för ofta.
- **WARNING:** För att undvika risker, får produkten aldrig kopplas till en timer.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller om de har bristande erfarenhet och kunskap, om de inte instrueras och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn skall övervakas för att säkerställa att de inte leker med tortkumlaren
- Produkten får endast anslutas till ett uttag med den spänning och strömstyrka som överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Använd eller ta aldrig i en produkt om - elkabeln är skadad, - höljet är skadat.

- Produkten får endast anslutas till ett jordat uttag. Vid behov kan en skarvsladd, avsedd för 10 A användas.
- Om produkten eller nåsbladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara
- Placera alltid produkten på en plan, vågrät yta.
- Koppla alltid från produkten från nätet om den lämnas obevakad och före hopsättning, isärtagning och rengöring.
- Vidrör aldrig knivarna eller hålskivorna med handen eller något verktyg när produkten är nåtansluten.
- Knivarna och hålskivorna är mycket vassa! Fara för skada! Var försiktig vid hopsättning, isärtagning efter användning och rengöring! Kontrollera att produkten är strömlös.
- Vänta tills de rörliga delarna har stannat innan du tar bort dem.
- Stick aldrig in handen i kvarnhuset. Använd alltid påmataren.
- Försök aldrig mala ben, nötter eller andra hårda matvaror.
- Doppa inte maskinen i vatten eller andra vätskor.
- Kör aldrig maskinen kontinuerligt i mer än 3 minuter på 600 W.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för eventuella skador som uppkommer genom otillbörlig eller felaktig användning.
- Dra ur sladden omedelbart efter användning.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare. Garantin gäller inte om sådana tillbehör eller delar har använts.

DK

**Læs følgende brugsanvisning grundigt  
inden, du anvender produktet første gang.**

- Produktet udstyret med et termostatsystem, som automatisk afbryder strømforsyningen, hvis produktet overopvarmes. Hvis dit produkt pludselig standser:
  1. Tag stikket ud af kontakten.
  2. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke produktet.
  3. Lad produktet afkøle i ca. 60 minutter.
  4. Sæt stikket i stikkontakten.
  5. Tænd for produktet igen.
 Kontakt din forhandler på et autoriseret servicecenter, hvis termostatsystemet aktiveres for ofte.
- **BEMÆRK:** For at undgå farlige situationer må produktet aldrig sluttes til en timerafbryder.
- Produktet er ikke beregnet til at bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, med mindre den, der har ansvaret for deres sikkerhed, først har instrueret dem eller har kontrolleret, at de kan betjene det korrekt.
- Børn skal være under opsyn, så de ikke kan lege med produktet.

- Produktet må kun tilsluttes en strømforsyning med den samme spænding og frekvens, som angives på typeskiltet!
- Anvend eller rør aldrig produktet, hvis netledningen eller skærehuset er beskadiget.
- Produktet må kun tilsluttes en jordet kontakt. Hvis påkrævet, kan der anvendes en passende forlængerledning for 10 A.
- Hvis produktet eller netledningen er beskadiget, skal det/den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer for at undgå risici.
- Stil altid produktet på en plan, jævn overflade.
- Tag altid stikket ud af kontakten, hvis produktet efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Rør aldrig ved knivene eller det indvendige tilbehør eller andet tilbehør med hænderne, hvis produktet er tilsluttet ledningsnettet.
- Knivene og det indvendige tilbehør er meget skarpt! Fare for personskade! Vær forsigtig, når du samler, skiller produktet ad eller, når du rengør det! Kontrollér, at produktet er koblet fra lysnettet.
- Fjern ikke de bevægelige dele, før de er standset.

- Stik aldrig hånden ind i skærehuset. Brug altid nedstopperen.
- Forsøg ikke at hakke ben, nødder eller andre hårde genstande.
- Sænk ikke produktet ned i vand eller anden væske.
- Brug aldrig produktet længere end 3 minutter i træk ved 600W.
- Dette produkt er kun beregnet til husholdningsbrug. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle følgeskader på grund af forkert eller ukorrekt brug.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten umiddelbart efter brug.
- Anvend aldrig tilbehør eller dele fra andre producenter. Din garanti bortfalder, hvis sådanne tilbehør eller dele er blevet anvendt.

FI

**Lue seuraavat ohjeet tarkasti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.**

- Tässä laitteessa on termostaattijärjestelmä, joka katkaisee virransyötön automaattisesti, jos laite ylikuumenee. Jos laite lakkaa yhtäkkiä toimimasta:
  - Irrota pistoke pistorasiasta.
  - Katkaise laitteesta virta painamalla käynnistyspainiketta.
  - Anna laitteen jäähtyä 60 minuutin ajan.
  - Kiinnitä pistoke pistorasiaan.
  - Kytke laite uudelleen toimintaan.
- Ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jos termostaattijärjestelmä käynnistyy liian usein.
- HUOMIO:** Vaaratilanteiden välttämiseksi tätä laitetta ei saa koskaan kytkeä ajastimeen.
- Tämä kodinkone ei ole tarkoitettu fyysisesti tai sensorisesti rajoitteisten tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden (ei myöskään lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.
- Lapsia on valvottava eikä heidän pidä antaa leikkiä laitteella.

- Laite tulee kytkeä vain sellaiseen virtalähteeseen, jonka jännite ja taajuus ovat arvokilven tietojen mukaiset!
- Älä koskaan käytä tai nosta laitetta, jos – verkkojohto on vahingoittunut, – runko on vahingoittunut.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan. Tarvittaessa voidaan käyttää 10A-jatkojohtoa.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Aseta laite aina tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Irrota laite virtalähteestä aina ennen puhdistamista tai osien kokoamista tai irrottamista, tai kun laite jää ilman valvontaa.
- Älä milloinkaan koske teriin tai kiinnikkeisiin käsin tai millään työvälineillä, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
- Terät ja kiinnikkeet ovat hyvin teräviä! Loukkaantumisvaara! Noudata varovaisuutta kootessasi tai purkaessasi osia tai puhdistaussasi laitetta! Tarkista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.
- Odota, että liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin irrotat ne.

- Älä koskaan työnnä sormia lihamyllyosaan. Käytä aina syöttöpaininta.
- Älä yritä jauhaa luita, pähkinöitä tai muita kovia aineksia.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan käytä laitetta kolmea minuuttia kauempaa 600 watin teholla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käytöstä.
- Irrota verkkojohto heti käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä muiden valmistajien lisävarusteita tai varaosia. Takuu ei ole voimassa, mikäli olet käyttänyt muiden valmistajien varusteita tai osia.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

N

**Les følgende instruksjoner nøye før du bruker produktet for første gang.**

- Produktet er utstyrt med et termostatsystem som automatisk vil kutte strømforsyningen til produktet hvis det blir overopphetet. Hvis produktet plutselig stopper:
  - Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
  - Trykk på strømbryterknappen for å skru av produktet.
  - La produktet kjøle seg ned i ca. 60 minutter.
  - Sett støpslet i stikkkontakten.
  - Slå på produktet på nytt.
- Kontakt forhandleren din eller et autorisert servicesenter hvis termostatsystemet aktiveres for ofte.
- FORSIKTIG:** For å unngå en farlig situasjon må produktet aldri kobles til et tidsur.
- Dette produktet er ikke beregnet på å bli brukt av personer (også barn) med redusert fysisk eller psykisk helse eller som mangler erfaring eller kunnskaper om bruken, dersom de ikke er gitt innføring eller instruksjon om bruken av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.

- Produktet må kun kobles til en strømforsyning med en spenning og frekvens som samsvarer med spesifikasjonene på typeskiltet!
- Aldri bruk eller ta i produktet hvis – strømledningen er skadet, – dekslet er skadet.
- Produktet skal kun kobles til en jordet kontakt. Hvis nødvendig, kan en skjøteledning egnet for 10 A brukes.
- Dersom produktet eller strømledningen er skadet, må den kun skiftes av produsenten, en autorisert serviceteknikker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Alltid plasser produktet på en flat og jevn overflate.
- Koble alltid produktet fra strømforsyningen når det ikke er under tilsyn eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Aldri berør bladene eller innleggene med hånden din eller noen redskaps mens produktet er plagget inn.
- Bladene og innleggene er svært skarpe! Fare for personskade! Vær forsiktig under montering, demontering eller under rengjøring! Sørg for at produktet er koblet fra strømtilførselen.
- Ikke fjern bevegelige deler før de har stoppet.

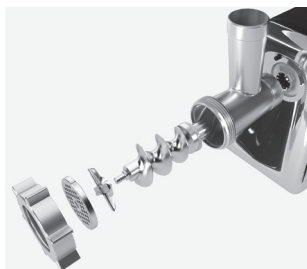
- Aldri putt hånden din ned i knivhuset. Bruk alltid stapperen.
- Ikke forsøk å male bein, nøtter eller andre harde gjenstander.
- Ikke putt produktet i vann eller annen væske.
- Aldri bruk produktet sammenhengende i mer enn 3 minutter ved 600 W.
- Dette produktet skal kun brukes i private husholdninger. Produsenten aksepterer intet ansvar for mulig skade som skyldes feil eller uriktig bruk.
- Plugg ut produktet umiddelbart etter bruk.
- Aldri bruk deler fra andre produsenter. Garantien din vil bli ugyldig, hvis slikt tilbehør eller slike deler har blitt brukt.

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Komma igång / Sådan kommer du i gang Aluksi / Slik kommer du i gang



S

**1. Före första användningen** ska du rengöra alla delar noggrant i varmt vatten. Sätt i skruven (med plaständen först) i kvarnhuset. Placera skärenheten på skruvaxeln med skärkanterna framåt.

**2. Placera mediumsivnan eller sivnan med stora hål** på axeln och se därvid till att skärorna på skärskivorna passar in i upphöjningarna på kvarnhuset. Sätt på låsringen på kvarnhuset och vrid den medurs och se till att den låser ordentligt.

**3. Montera kvarnhuset på motorhuset** och placera påfyllningsbrickan på kvarnhuset. Nu är köttkvarnen klar för malning.

DK

**1. Før første anvendelse,** skal du være sikker på at rengøre alle dele grundigt. Anbring sneglen med plastikenden først inde i skærehuset. Sæt skærehuset på sneglen med skærene vendt opad.

**2. Sæt medium hulskiven eller den grove hulskive** på sneglen og sørg for, at hulskivens hak passer til stifterne på kødhakkerens hoved. Anbring ringmøtrikken på skærehuset, drej den med uret, og sørg for, at den er skruet godt fast.

**3. Tilslut skærehuset til motorenheden** og sæt bakken på skærehusets lodrette del. Nu er produktet klar til at hakke kødet.

FI

**1. Puhdista kaikki osat huolellisesti lämpimällä vedellä** ennen laitteen käyttöönottoa. Aseta syöttöakseli lihamyllyosaan muovinen pää edellä. Aseta leikkuriyksikkö syöttöakseliin niin että leikkuureunat ovat eteenpäin.

**2. Aseta puolikarkeaan tai karkeaan jauhatukseen tarkoitettu reikälevy akseliin** ja varmista, että reikälevyn kolot ovat lihamyllyn rungossa olevien ulokkeiden kohdalla. Aseta kierrerengas lihamyllyosaan, käännä sitä myötäpäivään ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.

**3. Kiinnitä lihamyllyosa moottori-osaan** ja aseta syöttökaualo lihamyllyosan pystyosaan. Nyt voit aloittaa jauhamisen.

N

**1. Før første bruk,** må du rengjøre alle delene med varmt vann. Sett snekkeakselen inn i knivhuset med plastikkenden først. Plasser kniven på snekkeakselen med de skarpe kantene vendt mot fronten.

**2. Plasser medium eller grov knivskive** på akselen og sørg for at hakkene på knivskiven passer inn i sporene på hakkehodet. Plasser skrueringen på knivhuset, drei den mot klokken og sørg for at den festes godt.

**3. Fest knivhuset til motorenheten** og plasser brettet på den stående delen av knivhuset. Nå er produktet klart til å hakke.



S

1. **Malning:** Skär köttet i bitar om 10 x 2 cm. Ta bort benen och så mycket som möjligt av brosk och senor. **Obs! Använd aldrig fruset kött!**

DK

1. **Hakning:** Skær kødet i strimler på 10 x 2 cm. Fjern benene og så meget brusk og sener som muligt. **Bemærk! Brug aldrig dybfrosset kød!**

FI

1. **Jauhaminen:** Leikkaa liha 10 x 2 cm:n kokoisiksi suikaleiksi. Poista luut sekä rustot ja jänteet mahdollisimman tarkkaan. **Huomio! Älä koskaan käytä jäistä lihaa!**

N

1. **Hakking:** Skjær kjøttet i 10 x 2 cm striper. Fjern beina og så mye brusk og sener som mulig. **Merk! Aldri bruk frossent kjøtt!**



2. **Lägg köttet på påfyllningsbrickan** och sätt på maskinen. Tryck ner köttet försiktigt i kvarnhuset med påmataren. (Till tartarstek, mal köttet två gånger med meduimhålskivan.) Om maskinen är låst, tryck på reverseringsknappen ◀◀.

2. **Kom kødet på bakken** og tænd for produktet. Stop forsigtigt kødblandingen igennem skærehuset med nedstopperen. (Til bøftatar skal kødet hakkes to gange med medium hulskiven.) Tryk på ◀◀ (Motsat retning)-knappen, hvis produktet er låst.

2. **Aseta liha syöttökaukaloon** ja kytke laite toimintaan. Työnnä lihaa kevyesti syöttöpainimella lihamyllyosaan. (Jauha liha tartarpihviä varten kahdesti käyttämällä puolikarkeaan jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä.) Jos laite jumiutuu, paina suunnanvaihtokytkintä (◀◀).

2. **Legg kjøttet på brettet** og slå på produktet. Dytt kjøttet forsiktig inn i knivhuset ved å bruke stapperen. (For å lage biff tartar må du hakke kjøttet to ganger med medium knivskive.) Hvis produktet er låst, må du trykke på Reversal-knappen (◀◀).



3. **Så här stoppar du korv:** Mal köttet. Sätt i skruven (med plaständen först) och korvstoppsningstillbehören i kvarnhuset. Placera korvstopparen i kvarnhuset och lås den med låsringen. Vrid den medurs så att den sitter stadigt. Fäst kvarnhuset på motorhuset och sätt på påfyllningsbrickan.

3. **Tilberedning af pølser:** Hak kødet. Anbring sneglen (plastikenden skal først i) og skillevæggen inde i skærehuset. Sæt pølsehornet på skærehuset og fastgør det med ringmøtrikken. Drej med uret for at skru det korrekt fast. Tilslut skærehuset til motorenheden og sæt bakken på plads.

3. **Makkaroiden valmistaminen:** Jauha liha. Aseta syöttöakseli (muovinen pää edellä) ja erotin lihamyllyosaan. Aseta makkararusupiplo lihamyllyosaan ja kiinnitä kierrerengas. Kiinnitä rengas hyvin kääntämällä sitä myötäpäivään. Kiinnitä lihamyllyosa moottoriosaan ja aseta syöttökaukalo paikalleen.

3. **Lage pølser:** Hakk kjøttet. Sett inn snekkeakselen (plastikkenden først) og mellomstykket inn i knivhuset. Plasser pølsehornet på knivhuset og fest skrueringen. Drei med klokken for å feste ordentlig. Fest knivhuset til motorenheten og sett brettet på plass.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

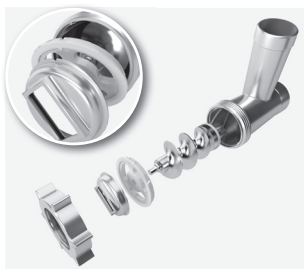
S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT



S

**4. Blöt upp korvskinn**et i ljummet vatten i 10 minuter. Lägg den kryddade köttfärsen på matarbordet. Trä på det blöta skinnet på matarhornet, slå på strömmen och tryck ner köttet försiktigt i kvarnhuset med påmataren. Om skinnet fastnar på korvstopparen, blöt den med vatten.

DK

**4. Udblød pølseskindet** i lunken vand i 10 minutter. Læg det krydrede, hakkede kød på bakken. Træk det våde pølseskind på pølsehornet, tænd produktet og skub nænsomt kødet ned i skærehuset ved hjælp af nedstopperen. Hvis skindet sætter sig fast i pølsehornet, kan du væde skindet med vand.

FI

**4. Liota makkarankuorta** haaleassa vedessä 10 minuutin ajan. Aseta maustettu jauheliha syöttökaualoon. Vedä märkä makkarankuori makkarasuppilon päälle, käynnistä laite ja työnnä lihaseosta varovasti lihamyllyosaan syöttöpainimen avulla. Jos kuori juuttuu makkarasuppiloon, kastele se vedellä.

N

**4. Bløtgjør pølseskinnet** i lunken vann i 10 minutter. Legg krydret malt kjøtt på brettet. Skyv det våte skinnet inn på pølsehornet, skru på produktet og trykk kjøttet forsiktig inn i knivhuset ved hjelp av stapperen. Fukt skinnet med vann hvis det setter seg fast i pølsehornet.

**1. Så här gör du degplattor:** Sätt i skruven (med plaständen först) i kvarnhuset. Placera separatorn på skruvaxeln – se till att placera den rätt så att separatorns skårer passar in i upphöjningarna på kvarnhuset. Placera formarfästet i kvarnhuset och lås den med låsringen.

**1. Sådan laver du frikadeller:** Anbring sneglen (plastikenden skal først) inde i skærehuset. Sæt skillevæggen i sneglen – sørg for at anbringe stiften korrekt. Sæt "frikadelleformeren" på skærehuset og fastgør den korrekt med ringmøtrikken.

**1. Pikkuleipien valmistaminen:** Aseta syöttöakseli (muovinen pää edellä) lihamyllyosaan. Aseta erotin syöttöakseliin – tarkista, että reikäaihio on oikein paikallaan. Aseta muotti lihamyllyosaan ja kiinnitä kierrerengas huolellisesti.

**1. Lage cookies:** Sett inn snekkeakselen (plastikkenden først) inn i knivhuset. Plasser mellomstykket inn i snekkeakselen – sørg for at du plasserer utkasteren riktig. Plasser formeren på knivhuset, og fest skrueringen godt.

**2. Fäst kvarnhuset** på motorhuset och sätt på påfyllningsbrickan. Sätt i kakformaren. Välj en av de fyra olika formerna.

**2. Tilslut skærehuset** til motorenheden og sæt bakken på plads. Fastgør tilslutningen til "frikadelleformeren". Vælg en af de fire forskellige former.

**2. Kiinnitä lihamyllyosa** moottoriosaan ja aseta syöttökaualo paikalleen. Kiinnitä pikkuleipämuotin kiinnike paikalleen. Valitse jokin neljästä eri muotista.

**2. Fest knivhuset** til motorenheten og sett brettet på plass. Sett inn kakeformfestingen. Velg en av de fire formene.





**Kebbe:** Kebbe är en traditionell färsrätt från Mellanöstern som huvudsakligen består av lammfärs och bulgur. Blandningen bereds med ett kebbetillbehör, skärs i önskade längder, fylls med färsen och friteras sedan.

**Kebbe:** Kebbe er en traditionel ret fra Mellemøsten, som hovedsageligt består af hakket lammekød og bulgurhvede. Blandingen til lommerne presses gennem kebbetillbehøret, skæres i korte stykker, fyldes med den hakkede kødfars og frituresteges så.

**Kebbe:** Kebbe on pääasiassa jauhetusta lampaanlihasta ja bulgurvehnästä valmistettu perinteinen Lähi-idän alueen ruoka. Seos valmistetaan kebbe-osassa, leikataan lyhyiksi kappaleiksi, täytetään lihalla ja kypsennetään uppoaistamalla.

**Kibbe:** Kibbe er en tradisjonell rett fra Midtøsten som hovedsakelig er laget av lam og bulgurhvede. Blandingen behandles i kibbe-maskinen, hvor den deles inn i korte strimler, fylles med hakket kjøtt og frityrstekes.



**1. Så här gör du kebbe:** Sätt i skruven (med plaständen först) och korvstopparen i kvarnhuset. Placera hälskivan i kvarnhuset och lås den med låsringen.

**1. Sådan laver du kebbe:** Anbring sneglen (plastikenden skal først i) og konussen inde i skærehuset. Sæt formeren på skærehuset og fastgør den korrekt med ringmøtrikken.

**1. Kebben valmistus:** Aseta syöttöakseli (muovinen pää edellä) ja kartio lihamylyosaan. Aseta muotti lihamylyosaan ja kiinnitä kunnolla kierrerenkaan avulla.

**1. Lage kibbe:** Sett inn snekkeakselen (plastikkenden først) og kjeglen inn i knivhuset. Plasser hylsen på knivhuset, og fest det godt ved hjelp av skrueringen.



**2.** Fäst kvarnhuset på motorhuset och sätt på påfyllningsbrickan. Mata den beredda kebbblandningen genom kebbetillbehøret. Skär kebbedegen i önskade längder och fyll skalen med fyllningen.

**2.** Tilslut skærehuset til motorenheden og sæt bakken på plads. Pres den tilberedte kebbedej gennem kebbe-tilbehøret. Skær kebbedejen i de ønskede stykker og fyld de cylinderformede lommer med fyldt.

**2.** Kiinnitä lihamylyosa moottoriosaan ja aseta syöttökaualo paikalleen. Syötä valmis kebbe-seos kebbe-osan läpi. Leikkaa kebbe-taikina halutun pituiseksi paloiksi ja täytä putket täytteellä.

**2.** Fest knivhuset til motorenheten og sett brettet på plass. Mat den tilberedte kibbe-blanding gjennom kibbe-maskinen. Kutt kibbemassen i ønskede lenger og fyll de med fyll.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

**S**

### Fyllda Kebbe

#### Hölje

500g lamm, skuret i remsor  
500g tvättad och torkad bulgur  
1 liten lök

Kör bulgur tillsammans med bitar av lammkött i kvarnen med den finaste skivan. Tillsätt löken innan lammköttet och vete mals. Blanda det malda lammköttet, lök och vete och kör sedan alltihop i kvarnen en andra gång. För en extra fin konsistens kan du köra blandningen en tredje gång. Blandningen är nu klar att köras i kvarnen.

#### Fyllning

400 g lamm, skuret i remsor  
15 ml/1 tsk olja  
2 medelstora lökar, finhackade  
5-10 ml/ 1-2 tsk allkrydda  
15 ml/1 tsk vanligt mjöl  
Salt och peppar

Mal lammköttet med den fina skivan, stek löken i olja tills den blir gyllenbrun, tillsätt lammköttet och bryn tills det är genomstekt. Tillsätt övriga ingredienser och koka i 1-2 minuter. Låt ev. överskottsfett rinna av och låt svalna. Pressa ut blandningen till höljet ur maskinen och skär i längder om cirka 7,5 cm. Kläm ihop ena änden av höljet och fyll sedan med fyllningen och kläm

ihop andra änden. Friterar kebben några stycken åt gången i het olja 190C/375F i cirka 6 minuter tills de är gyllenbruna och fyllningen är het.

**DK**

### Fyltdt kebbe

#### "Kebbe-lomme"

500 g lam skåret i strimler  
500 g skyllet og afdryppet bulgurhvede  
1 lille løg

Kør bulgurhvede og lammestykker gennem kødhakkeren med den fine hulske. Tilsæt løget, før alt lammekød og hvede er hakket. Ælt det hakkede lammekød, løget og hveden sammen, og pres det hele gennem kødhakkeren en gang til. Hvis du gerne vil have en ekstra fin konsistens, kan du hakke blandingen en tredje gang. Nu er blandingen til lommen klar til at blive bearbejdet i kebbe-tilbehøret.

#### Fyld

400 g lam skåret i strimler  
15 ml/1 spsk. olie  
2 mellemstore, fint hakkede løg  
5-10 ml/ 1-2 tsk. allehånde  
15 ml/1 spsk. almindeligt hvedemel  
Salt og peber

Hak lammekødet med den fine hulske, steg løget i olien, indtil det er gyldenbrunt. Tilsæt lammekødet, brun og gennemsteg det. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad det hele stege i 1-2 minutter. Dryp evt. overskydende fedt af om nødvendigt, og lad fyldet køle af. Pres kebbedejen til lommen gennem kebbe-tilbehøret, og skær i stykker på 7 1/2cm. Tryk den ene ende af den

cylinderformede lomme sammen for at lukke den, kom derefter forsigtigt fyldet i og tryk sammen for at lukke. Frituresteg kebben i portioner i varm olie ved 190 °C i ca. 6 minutter, indtil de er gyldenbrune og fyldet rygende varmt.

FI

### Täytetty Kebbe

#### Ulkopinnat

500 g suikaloitua lammasta  
500 g pestyä ja valutettua bulgurvehnää  
1 pieni sipuli

Syötä bulgurvehnä ja lampaanlihapatat lihamyllyyn, johon on kiinnitetty hienoon jauhatukseen tarkoitettu reikälevy. Lisää sipuli, ennen kuin kaikki liha ja vehnä on jauhettu. Sekoita keskenään jauhettu lampaanliha, sipuli ja vehnä ja syötä sitten seos toisen kerran lihamyllyyn. Erittäin hienon rakenteen saat jauhamalla seoksen kolmannen kerran. Seos on nyt valmis käsiteltäväksi kebbe-osassa.

#### Täyte

400 g suikaloitua lammasta  
15 ml / 1 rkl öljyä  
2 hienoksi silputtua keskikokoista sipulia  
5–10 ml / 1–2 tl maustepippuria  
15 ml / 1 rkl vehnä jauhoja  
suolaa ja pippuria

Jauha liha käyttämällä hienoon jauhatukseen tarkoitettua reikälevyä. Paista sipulia, kunnes se on kullannuskeaa ja lisää lampaanliha. Ruskista ja kypsennä ruoka. Lisää loput ainekset ja kypsennä ruokaa 1–2 minuutin ajan. Valuta tarvittaessa ylimääräinen rasva pois ja anna seoksen jäähtyä. Pursota kuoriseos kebbe-osan läpi ja leikkaa kuoret noin 7 1/2 cm:n pituisiksi. Nipistä

putken toinen pää kiinni, täytä kuori varoen täytteellä ja sulje lopuksi putken toinenkin pää. Kypsennä kebbet useassa erässä uppoaistamalla ne kuumassa, 190-asteisessa öljyssä noin kuuden minuutin ajan, kunnes kuori on väriltään kullannuskeaa ja täyte tulikuumaa.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

N

### Fylt kibbe

#### Ytre ramme

500 g lam i strimler  
500 g vasket og tørket bulgurhvete  
1 liten løk

Kjør bulgurhvete sammen med biter av lam gjennom kverna med den fine knivskiven montert. Tilsett løken før alt lammet og hveten kvernes. Bland hakket lam, løk og hvete sammen, og kjø det gjennom kverna en gang til. Kvern blandingen en tredje gang for å få en ekstra fin masse. Blanding er nå klar til å kjøres gjennom kibbe-maskinen.

#### Fyll

400 g lam i strimler  
15 ml/1 ts olje  
2 mellomstore løk, finhakkert  
5-10 ml/ 1-2 ss allehånde  
15 ml/1 ts mel  
Salt og pepper

Kvern lammet med den fine knivskiven montert, stek løken gyllenbrun i olje, tilsett lammet og la det brunes til det er gjennomkøkt. Tilsett resten av ingrediensene og la det koke i 1-2 minutter. La overflødig fett renne av hvis nødvendig og la det hele avkjøle seg. Kjør blandingen gjennom kibbe-maskinen og del den i 7 strimler på 1/2 cm. Fest enden av lengdene sammen,

fyll forsiktig med bandingen og klem sammen for å lukke. Frityrstek kibbene i grupper, i varm olje 190C i omtrent 6 minutter til de er gyllenbrune og fyllet er kokende varmt.

## Rengöring och förvaring / Rengøring og opbevaring Puhdistaminen ja säilyttäminen / Rengjøring og oppbevaring



S

1. **Köttrester som lämnats kvar i maskinen** kan tas bort genom att trycka en brödskiva genom kvarnhuset.

DK

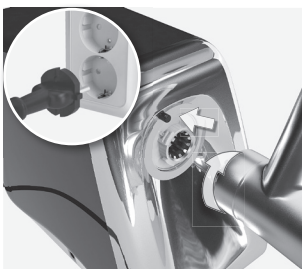
1. **Evt. kød der er tilovers i produktet** kan fjernes ved at presse en brødskive igennem skærehuset.

FI

1. **Laitteeseen jäänyt liha** voidaan poistaa syöttämällä lihamyllyosan läpi viipale leipää.

N

1. **Kjøttrester i produktet** kan fjernes ved å kjøre en brødskive gjennom knivhuset.



2. **Innan maskinen rengörs**, stäng av den och ta ur kontakten ur uttaget. Tryck på frigöringsknappen och ta bort hela kvarnhuset genom att vrida det medurs. Ta bort påmataren och påfyllningsbrickan.

2. **Før du rengør produktet**, skal du slukke for det og tage stikket ud af stikkontakten. Tryk på udløserknappen og tag hele skærehuset af ved at dreje det med uret. Fjern nedstopperen og bakken.

2. **Katkaise virta ja irrota** pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta. Paina vapautuspainiketta ja irrota koko lihamyllyosa kääntämällä sitä myötäpäivään. Poista syöttöpainin ja -kaukalo.

2. **Før du rengjør produktet**, må du skru det av og fjerne pluggen fra kontakten. Trykk på utløserknappen og fjern hele knivhuset ved å dreie det med klokken. Fjern stapperen og brettet.



3. **Lossa låsringen** och ta bort alla delar till kvarnhuset. Tvätta delarna med detsamma efter användning i varmt vatten med diskmedel. **Obs! Delarna tål inte maskindisk!**

3. **Løsn ringmøtrikken** og tag alle dele af skærehuset. Vask delene i varmt sæbevand umiddelbart efter brug. **Bemærk! Delene må ikke vaskes i opvaskemaskine!**

3. **Avaa kierrengas** ja poista kaikki osat lihamyllyosasta. Pese osat heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja pesuaineella. **Huomio! Osia ei pidä pestä astianpesukoneessa!**

3. **Løsne skrueringen** og fjern alle delene til knivhuset. Rengjør alle delene med varmt vann og såpe etter hvert bruk. **Merk! Delene er ikke egnet for oppvaskmaskinen!**



4. **Skölj alla delar** i rent, hett vatten och torka genast. Torka av motorhusets hölje med en fuktig trasa. **Obs! Smörj skärenheten och hälskivorna regelbundet med vegetabilisk olja.**

4. **Skyl alle dele** i rent, varmt vand og tør dem af med det samme. Tør motorenheden af uvendigt med en fugtig klud. **Bemærk! Smør af og til den 4-bladede knivenhed og hulsiverne med vegetabilisk olie.**

4. **Huuhtele kaikki osat** puhtaassa, kuumassa vedessä ja kuivaa välittömästi. Pyyhi moottoriyksikön ulkopinnat kostealla liinalla. **Huomio! Voitele leikkuriyksikkö ja reikälevyt silloin tällöin kasviöljyllä.**

4. **Skyl alle delene** i varmt vann og tørk dem umiddelbart. Tørk av motor-enhetens overflate med en fuktig klut. **Merkl! Smør kniven og den fine knivskiven med vegetabilisk olje fra en tid til en annen.**

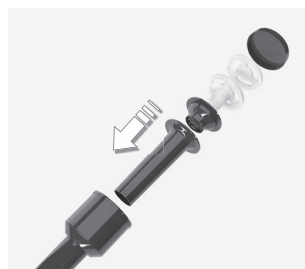


5. **Tips:** Sladden kan förvaras i facket under maskinen.

5. **Råd:** Ledningen kan opbevares i rummet under produktet.

5. **Vihjeitä:** Johto voidaan säilyttää laitteen pohjassa olevassa säilytyslokerossa.

5. **Tips:** Ledningen kan plasseres i oppbevaringsrommet under produktet.



3. **Delarna O, P, Q och R** kan förvaras i påmataren.

3. **Delene O, P, Q og R** kan opbevares i nedstopperen.

3. **Osat O, P, Q ja R** voidaan säilyttää syöttöpainimessa.

3. **Delene O, P, Q og R** kan oppbevares i stapperen.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Kassering / Bortskaffelse Hävittäminen / Kassering

S

### Kassering

#### Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och går att återvinna. Plastkomponenterna är markerade med exempelvis >PE<, >PS< osv. Kassera förpackningsmaterialet i därför avsedd container i kommunens återvinningsanläggningar.

### Gammal apparat



Symbolen på produkter eller förpackningar visar att produkten inte kan hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas till rätt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att produkten kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna uppstå

på grund av felaktigt avfallshandtering av produkten. För mer detaljerad information om återvinning av produkten kontakter du ditt kommunkontor, en avfallsstation för hushållssopor eller affären där du köpte produkten.

DK

### Bortskaffelse

#### Emballage

Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges. Plastikkomponenter er markeret med f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagen på en kommunal genbrugsstation i de relevante containere.

### Gamle apparater



Symbolet på produktet eller dets emballage viser, at produktet ikke må håndteres som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på genbrugsstationen, der sørger for genbrug og genindvinding af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre at dette apparat bortskaffes korrekt, medvirker du til at forhindre de potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers

sundhed, som ellers kan være resultatet af forkert affaldshåndtering af dette apparat. Du kan få flere oplysninger om genbrug af dette apparat hos teknisk forvaltning i din kommune, på genbrugsstationen eller det sted, hvor du købte apparatet.

FI

### Hävittäminen

#### Pakkausmateriaalit

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Muoviosat on merkitty, esim. >PE<, >PS<. Hävitä pakkausmateriaalit laittamalla ne oikeisiin jäteastioihin.

### Vanha laite

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva



symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan laite on vietävä asianmukaiseen kierrätyspisteeseen, joka ottaa vastaan sähkö- ja elektroniikkaromua. Varmistamalla tuotteen oikean hävittämisen autat estämään ympäristölle ja terveydelle aiheutuvia

kielteisiä vaikutuksia, jotka tuotteen virheellisestä hävittämisestä koituisivat. Saat lisätietoja tuotteen kierrättämisestä ottamalla yhteyttä kunnalliseen jätelaitokseen, kotitalousjätteen keräyspalveluun tai tuotteen ostopaikkaan.

N

### Kassering

#### Emballasje

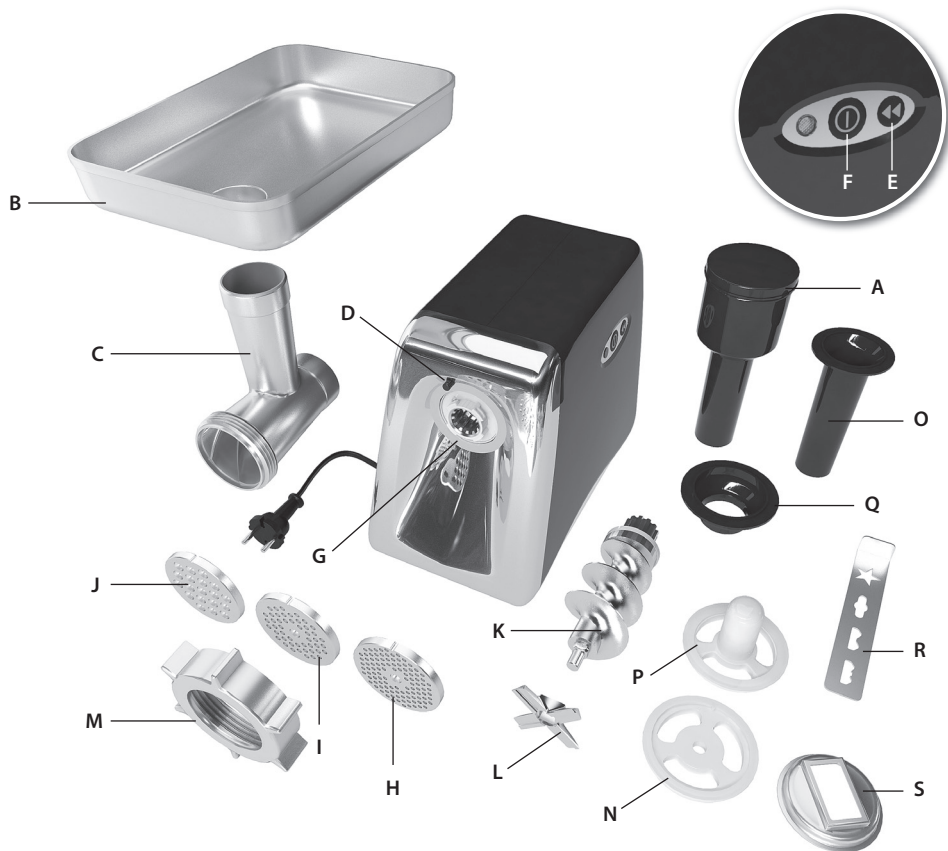
Emballasjen er miljøvennlig og kan gjenvinnes. Plastikkomponentene er identifisert av markeringer, f.eks. >PE<, >PS< osv. Kast emballasjen i riktig beholder ved et offentlig resirkuleringspunkt.

### Gammelt apparat



Symbolet på produktet eller emballasjen angir at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det må i stedet leveres inn til et egnet returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at produktet kastes på en forsvarlig måte bidrar du til å forhindre mulige negative miljø- og helsemessige konsekvenser, som ellers ville kunne oppstå ved

uforsvarlig avfallshåndtering. Hvis du vil ha mer informasjon om gjenvinning av produktet, kan du ta kontakt med lokale myndigheter, den kommunale renovasjonstjenesten eller forretningen der du kjøpte produktet.



GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

CZ

## Součásti

- A. Pěchovač
- B. Miska
- C. Tělo mlýnku
- D. Uvolňovací tlačítko
- E. Tlačítko zpětného chodu ◀◀
- F. Spínač Ⓢ
- G. Motorová jednotka
- H. Jemný mlecí disk
- I. Střední mlecí disk
- J. Hrubý mlecí disk
- K. Šnekový hřídel
- L. Mlecí nože
- M. Očko šroubu
- N. Oddělovač
- O. Plnicí roh na uzeniny
- P. Tvarovač
- Q. Trychtýř
- R. Tvarovací šablona
- S. Úchyt tvarovací šablony

SK

## Komponenty

- A. Zatláčadlo
- B. Miska
- C. Sekacia jednotka
- D. Uvoľňovacie tlačidlo
- E. Tlačidlo spätného chodu ◀◀
- F. Spínač Ⓢ
- G. Pohonná jednotka
- H. Nástavec na jemné mletie
- I. Nástavec na stredné mletie
- J. Nástavec na hrubé mletie
- K. Závitový hriadeľ
- L. Sekacie čepele
- M. Skrutkovacia objímka
- N. Oddelovač
- O. Nástavec na klobásky
- P. Formovacia časť
- Q. Kužeľ
- R. Tvarovacia časť
- S. Držiak formičky

RU

## Компоненты

- A. Толкатель
- B. Поднос
- C. Шнековая часть
- D. Кнопка фиксатора
- E. Кнопка REV (вращение шнека в обратную сторону) ◀◀
- F. Кнопка переключения Ⓢ
- G. Основание с двигателем
- H. Перфорированный диск с мелкими отверстиями
- I. Перфорированный диск со средними отверстиями
- J. Перфорированный диск с крупными отверстиями
- K. Шнек
- L. Нож
- M. Накатная гайка
- N. Разделитель
- O. Шип для колбас
- P. Формирующая насадка
- Q. Воронка
- R. Насадка для фаршированных колбасок
- S. Фиксатор насадки для фаршированных колбасок

UA

## Компоненти

- A. Штовхач
- B. Лоток
- C. Подрібнювач
- D. Кнопка розблокування
- E. Кнопка зворотного ходу ◀◀
- F. Кнопка живлення Ⓢ
- G. Моторний блок
- H. Диск для дрібного перемелювання
- I. Диск для середнього перемелювання
- J. Диск для грубого перемелювання
- K. Черв'ячний вал
- L. Ніж подрібнювача
- M. Різьбове кільце
- N. Сепаратор
- O. Ковбасний ріжок
- P. Формувач
- Q. Конус
- R. Форма
- S. Фіксатор форми

CZ

**Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny.**

- Tento spotřebič je vybaven termostatem, který automaticky přeruší napájení spotřebiče v případě přehřívání. Pokud spotřebič přestane náhle pracovat:
  1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky
  2. Pomocí spínače spotřebič vypněte.
  3. Nechte spotřebič asi 60 minut vychladnout.
  4. Zapojte zástrčku do zásuvky.
  5. Zapněte spotřebič znovu.
 Pokud se termostat aktivuje příliš často, obraťte se na vašeho prodejce nebo na autorizované servisní středisko.
- **POZOR:** Tento spotřebič se nesmí nikdy zapojovat na časový spínač, jinak hrozí vznik nebezpečných situací.
- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak nečiní pod dohledem nebo vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Na malé děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič lze připojit pouze k napájení, jehož napětí a frekvence odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku!

- Nikdy nepoužívejte či nezvedejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo těleso mlýnku.
- Spotřebič musí být připojen pouze do uzemněné zásuvky. V případě potřeby lze použít prodlužovací kabel vhodný do 10 A.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel spotřebiče, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič umísťujte pouze na plochem a rovném povrchu.
- Pokud je spotřebič bez dozoru nebo pokud se jej chystáte rozebírat, sestavovat či čistit, vždy jej odpojte z napájení.
- Pokud je spotřebič zapojen do proudu, nikdy se nedotýkejte nožů a vložek rukama či nástroji.
- Nože a vložky jsou velmi ostré! Nebezpečí poranění! Při čištění, sestavování či rozebírání buďte opatrní! Zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od napájení.
- Před odstraňováním pohyblivých částí počkejte, dokud se nepřestanou pohybovat.
- Nikdy nesahejte do tělesa mlýnku. Vždy používejte pěchovač.
- Nepokoušejte se drtit kosti, ořechy či jiné tvrdé objekty.

- Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Spotřebič nikdy neprovozujte při výkonu 600 W déle než 3 minuty.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití. Výrobce neručí za možné škody způsobené nesprávným či nevhodným používáním.
- Po použití spotřebič okamžitě vypojte ze zásuvky.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství či části od jiných výrobců. Pokud takového příslušenství či části použijete, záruka bude neplatná.

SK

**Pred prvým použitím zariadenia si dôkladne prečítajte nasledovné pokyny.**

- Toto zariadenie je vybavené termostatom, ktorý v prípade prehriatia zariadenie automaticky vypne. Ak zariadenie náhle prestane fungovať:
  1. Vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
  2. Stlačte vypínač, aby ste zariadenie vypli.
  3. Nechajte zariadenie na 60 minút vychladnúť.
  4. Napájací kábel zapojte do zásuvky.
  5. Znovu zapnite zariadenie.
 Ak sa systém termostatu často aktivuje, kontaktujte svoje autorizované servisné stredisko.
- **UPOZORNENIE:** Zariadenie sa nikdy nesmie pripojiť na časovač, aby ste predišli nebezpečným situáciám.
- Toto zariadenie by nemali používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, zmyslové a mentálne schopnosti, alebo nemajú dostatočné skúsenosti a vedomosti. Tieto osoby môžu zariadenie používať len pod dozorom zodpovednej osoby, alebo ak ich osoba zodpovedná za ich bezpečnosť riadne poučila, ako používať toto zariadenie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

- Zariadenie je možné zapojiť len do elektrickej siete, ktorá má napätie a frekvenciu zhodné s údajmi uvedenými na typovom štítku!
- Zariadenie nikdy nepoužívejte ani nezdvíhajte, ak - je poškodený napájací kábel -, je poškodený plášť zariadenia.
- Zariadenie sa smie zapájať len do uzemnenej zásuvky. V prípade potreby je možné použiť 10 A predlžovací kábel.
- Ak je zariadenie alebo napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie vždy kladte na rovný povrch.
- Ak zariadenie necháte bez dozoru alebo tiež pred montážou, rozobratím alebo čistením zariadenie vždy odpojte od elektrickej siete,
- Nikdy sa nedotýkajte čepeľí ani vložiek. Do zariadenia nedávajte ruky alebo nástroje, kým je zariadenie zapojené do siete.
- Čepele a vložky sú veľmi ostré! Nebezpečenstvo zranenia! Dávajte pozor pri montáži a rozobraní po použití alebo pri čistení! Ubezpečte sa, že zariadenie je odpojené od elektrickej siete.
- Skôr ako pohyblivé časti vyberiete, počkajte kým sa zariadenie nezastaví.

- Nikdy nesiahajte do sekacie jednotky. Vždy použite zatlačadlo.
- Nikdy neskúšajte pomlieť kosti, orechy a iné tvrdé predmety.
- Zariadenie neponořajte do vody ani do inej tekutiny.
- Nikdy neprevádzkujte zariadenie nepretržite viac ako 3 minúty pri 600 W.
- Toto zariadenie je určené len pre použitie v domácnostiach. Výrobca nepreberá nijakú zodpovednosť za možné poškodenie spôsobené nevhodným alebo nesprávnym používaním.
- Zariadenie po použití okamžite odpojte od elektrickej siete.
- Nikdy nepoužívejte príslušenstvo alebo diely od iného výrobcu. Záruka na spotřebič nebude platiť, ak bolo použité takého príslušenstvo alebo diely.



RU

**Тщательно прочитайте данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора.**

- Данный прибор имеет систему термостата, которая автоматически отключает питание в случае перегрева. Если прибор внезапно прекратит работу:
  1. Выньте вилку из розетки.
  2. Нажмите кнопку выключения.
  3. Дайте прибору остыть примерно 60 минут.
  4. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.
  5. Включите прибор еще раз.
 Обратитесь в авторизованный сервисный центр, если система термостата будет срабатывать слишком часто.
- **ВНИМАНИЕ:** Для того чтобы избежать опасной ситуации, этот прибор не должен быть подключен к реле времени.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, без присмотра лица, отвечающего за их безопасность, или получения от него соответствующих инструкций.

- Необходимо присматривать за детьми и не разрешать им играть с прибором.
- Допускается подключение прибора только к сети электропитания с напряжением и частотой, которые соответствуют значениям, указанным на табличке с номинальными данными.
- Никогда не используйте и не берите прибор, у которого: - поврежден сетевой кабель, - повреждена шнековая часть.
- Прибор должен подключаться только к заземленным розеткам. При необходимости должен использоваться удлинитель, рассчитанный на силу тока 10 А.
- В случае повреждения прибора или шнура питания, во избежание несчастного случая, они должны быть заменены изготовителем, специалистом авторизованного сервисного центра или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Прибор следует устанавливать на плоской ровной поверхности.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не прикасайтесь к режущим поверхностям, не засовывайте пальцы или посторонние предметы, когда прибор подсоединен к розетке.

- Режущие поверхности очень острые! Существует опасность получения травм! При сборке, разборке и чистке проявляйте осторожность! Убедитесь в том, что прибор отключен от сети электропитания.
- Дождитесь полной остановки движущихся частей, прежде чем их снимать.
- Никогда не засовывайте посторонние предметы в шнековый отсек. Всегда используйте толкатель.
- Никогда не пытайтесь перемалывать кости, орехи и другие твердые предметы.
- Не помещайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не используйте прибор непрерывно более 3 минут при мощности 600 Вт.
- Данный прибор предназначен только для бытового применения. Производитель не несет ответственность за возможный вред, причиненный ненадлежащим или неправильным использованием прибора.
- Сразу же после использования прибора выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Никогда не используйте детали других производителей. Вы потеряете право на гарантийное обслуживание, если такие детали будут использоваться.

UA

**Перед першим використанням приладу уважно прочитайте наступні інструкції.**

- Цей прилад оснащений термостатом, який автоматично вимикає живлення у разі перегріву приладу. Якщо прилад знезапача зупинився, виконайте наступні дії.
  1. Витягніть штекер із розетки.
  2. Натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути прилад.
  3. Зачекайте приблизно 60 хвилин, щоб прилад охолонув.
  4. Вставте штекер у розетку.
  5. Знову увімкніть прилад.
 Якщо термостат спрацює надто часто, звернутись до магазину або до уповноваженого сервісного центру.
 **УВАГА!** Щоб не створювати небезпечних ситуацій, не підключайте цей прилад до реле часу.
- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними або психічними можливостями, а також особами без достатнього досвіду та знань, окрім випадків, коли такі особи при користуванні приладом перебувають під наглядом або виконують вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пильнуйте, щоб діти не гралися з приладом.

- Напруга і частота електричної мережі, до якої підключається прилад, має відповідати значенням, вказаним на табличці з технічними даними.
- Не використовуйте і не піднімайте прилад у разі пошкодження кабелю живлення або корпусу.
- Підключайте прилад тільки до заземленої розетки. За потреби можна використовувати кабель-подовжувач, розрахований на струм 10 А.
- У разі пошкодження приладу або кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- Встановлюйте прилад на рівній, горизонтальній поверхні.
- Від'єднуйте прилад від електричної мережі, залишаючи його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням та чищенням.
- Не торкайтеся до ножів та ріжучих пластин руками чи якимось інструментами, коли прилад підключений до електричної мережі.
- Ножі та ріжучі пластини дуже гострі! Небезпека отримання травм! Будьте уважні при складанні, розбиранні після використання та під час чищення! Відключайте прилад від електричної мережі.

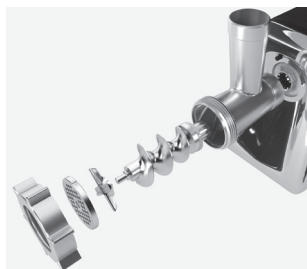
- Перед тим як знімати рухомі частини, дочекайтесь, поки вони повністю зупиняться.
- Не вставляйте руки й пальці в подрібнювач. Використовуйте штовхач.
- Не намагайтесь перемолоти кістки, горіхи чи інші тверді предмети.
- Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.
- За потужності 600 Вт забороняється безперервно експлуатувати прилад довше 3 хвилин.
- Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах. Виробник не несе відповідальності за можливі збитки, спричинені неправильним чи неналежним використанням.
- Відключайте прилад від розетки одразу після використання.
- Не використовуйте приладдя й деталі інших виробників. У разі використання такого приладдя чи деталей гарантія втрачає свою силу.

GB  
D  
F  
NL  
I  
E  
P  
TR  
S  
DK  
FI  
N  
CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR  
RO  
BG  
SL  
EE  
LV  
LT

## Začínáme / Začínáme

### Подготовка к работе / Початок роботи



CZ

**1. Před prvním použitím** důkladně vyčistěte všechny části teplou vodou. Do tělesa mlýnku zasuňte šnekový hřídel plastovým koncem napřed. Vložte nože na šnekový hřídel ostrím směrem dopředu.

**2. Střední nebo hrubý mlecí disk umístěte** na hřídel a ujistěte se, že výřezy na mlecím disku odpovídají výstupkům na hlavě mlýnku. Umístěte očko šroubu na těleso mlýnku, otočte jím po směru hodinových ručiček a ujistěte se, že dobře připevněné.

**3. Připojte těleso mlýnku na jednotku motoru** a umístěte misku na horní část tělesa mlýnku. Spotřebič je nyní připraven k mletí masa.

SK

**1. Pred prvým použitím**sa ubezpečte, že ste všetky časti dôkladne umyli v teplej vode. Do sekacie jednotky vložte závitový hriadeľ, plastový koniec ako prvý. Sekáciu jednotku umiestnite na závitový hriadeľ, hrany musia byť vpredu.

**2. Nástavec na stredné alebo hrubé mletie umiestnite** na závitový hriadeľ, ubezpečte sa, že drážky na nástavci na mletie sú umiestnené správne na výstupkoch hlavy mlynčeka. Na sekáciu jednotku umiestnite skrutkovaciu objímku, otočte ju v smere hodinových ručičiek a ubezpečte sa, že je správne upevnená.

**3. Sekáciu časť pripevnite na pohonnú jednotku** a na vrchnú časť sekaciej jednotky položte misku. Teraz je zariadenie pripravené na mletie.

RU

**1. Перед первым использованием** тщательно вымойте все компоненты теплой водой. Вставьте шнек (пластмассовым концом вперед) в шнековый отсек. Наденьте нож на шнек режущей стороной наружу.

**2. Установите на шнек перфорированный диск со средними или крупными отверстиями**, чтобы паз диска попал в выступ шнекового отсека. Наденьте накатную гайку на шнековую часть, закручивайте по часовой стрелке, чтобы хорошо закрутить.

**3. Подсоедините шнековую часть к основанию с мотором** и расположите поднос сверху шнековой части. Теперь прибор готов к использованию.

UA

**1. Перед першим використанням** слід ретельно помити усі деталі теплою водою. Вставте черв'ячний вал у подрібнювач пластиковим кінцем уперед. Встановіть блок подрібнювача на черв'ячний вал ріжучими кромками вперед.

**2. Встановіть диск для середнього або грубого перемелювання** на вал; виступи на головці м'ясорубки мають зайти в пази на диску. Встановіть різьбове кільце на подрібнювач і поверніть його за годинниковою стрілкою для належної фіксації.

**3. Приєднайте подрібнювач до моторного блоку** і встановіть лоток на вертикальну частину подрібнювача. Прилад можна використовувати для перемелювання.



CZ

- Mletí:** Maso nakrájajte na pružky 10 x 2 cm. Odstraňte kosti a čo najviac šlach a chrupavek. **Poznámka! Nikdy nepoužívejte zmražené maso!**

SK

- Mletie:** Mäso nakrájajeta 10 x 2 cm pružky. Odstráňte kosti a čo najviac chrupaviek a šlach. **Poznámka! Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!**

RU

- Измельчение:** Нарежьте мясо полосками 10 x 2 см. Тщательно удалите кости, хрящи и сухожилия. **Примечание: Никогда не используйте замороженное мясо!**

UA

- Перемелювання:** Поріжте м'ясо смужками 2 x 10 см. Видаліть із м'яса кістки, хрящі та сухожилля. **Примітка. Не використовуйте заморожене м'ясо!**



- Položte maso na misku** a zapněte spotřebič. Maso jemně vtlačte do tělesa mlynku pomocí pěchovadla. (u tatarského bifteku maso pomelete dvakrát pomocí středního mlecího disku.) Pokud se spotřebič zablokuje, stiskněte tlačítko zpětného chodu (◀◀).

- Mäso položte na tácku**, a zapnite zariadenie. Mäso jemne potlačte zatlačadlom do sekacie jednotky. (Pri príprave tatárskeho bifteku pomeleť mäso dvakrát cez stredný nástavec na mletie.) Ak je zariadenie zablokované, stlačte tlačidlo Opačný chod (◀◀).

- Положите мясо на поднос** и включите прибор. Потихоньку заталкивайте мясо в шнековый отсек с помощью толкателя. (Для приготовления мяса по-татарски, проверните мясо дважды с использованием перфорированного диска со средними отверстиями) Если прибор заблокирован, нажмите кнопку ◀◀ (вращение шнека в обратную сторону).

- Покладіть м'ясо на лоток** і увімкніть прилад. Обережно завантажуйте м'ясо в подрібнювач за допомогою штовхача. (Для приготування стейка по-татарськи необхідно двічі перемолоти м'ясо, використовуючи диск для середнього перемелювання.) У разі блокування приладу натисніть кнопку зворотного ходу (◀◀).



- Вýроба узенин:** Namelte maso. Do tělesa mlynku zasunte šnekový hřidel (plastovým koncem napřed) a poté oddělovač. Nasaďte plnicí roh na těleso mlynku a připevněte očko šroubu. Otočte po směru hodinových ručiček a řádně vše upevněte. Připojte těleso mlynku na jednotku motoru a misku umístěte na její místo.

- Вýроба кlobás:** Mäso pomeleť. Do sekacie jednotky vložte závitový hriadel (najprv plastový koniec) a oddelovač. Nástavec na klobásy umiestnite na sekáciu jednotku a pripievte skrutkovaciu objímku. Objímku upevnite otáčaním v smere hodinových ručičiek. Sekáciu jednotku pripievte na pohonnú jednotku a misku umiestnite na svoje miesto.

- Приготовление колбасок:** Проверните мясо через мясорубку. Вставьте шнек (пластмассовым концом вперед) и разделитель в шнековый отсек. Поместите насадку для изготовления колбасок на шнековую часть и наденьте накатную гайку. Закручивайте по часовой стрелке, чтобы тщательно закрепить. Подсоедините шнековую часть к основанию с двигателем, установите на место поднос.

- Приготування ковбасок:** Перемоліть м'ясо. Вставте черв'ячний вал (пластиковим кінцем уперед) з сепаратором у подрібнювач. Встановіть ковбасний ріжок на подрібнювач і накрутіть різьбове кільце. Поверніть за годинниковою стрілкою для належної фіксації. Приєднайте подрібнювач до моторного блоку і встановіть лоток.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT



CZ

- 4. Namočte střívko** ve vlažné vodě po dobu 10 minut. Okořeněné mleté maso položte na misku. Navlékněte vlhké střívko na plnicí roh, zapněte spotřebič a jemně tlačte maso dolů do tělesa mlýnku pomocí pěchovadla. Pokud se střívko přilepí na plnicí roh, navlhčete jej vodou.

SK

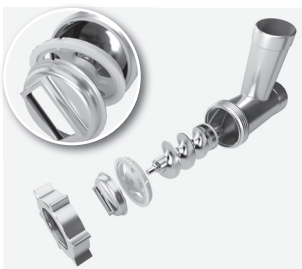
- 4. Črievko na plnenie namočte** v teplej vode asi na 10 minút. Okorenené pomleté mäso dajte na tácku. Namôčené črievko nasuňte na príslušný nástavec, zapnite zariadenie a mäso jemne posúvajte zatlačadlom dolu do sekacej jednotky. Ak sa črievko prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.

RU

- 4. Замочите колбасную оболочку** в теплой воде на 10 минут. Положите приправленный фарш на поднос. Наденьте влажную оболочку на шпиль, включите прибор и осторожно с помощью толкателя заталкивайте мясо в шнековый отсек. Если произойдет прилипание оболочки к шпиль, намочите это место водой.

UA

- 4. Замочіть ковбасну оболонку** на 10 хвилин у теплій воді. Викладіть приправлений м'ясний фарш у лоток. Натягніть вологу оболонку на ковбасний ріжок, увімкніть прилад і починайте обережно завантажувати м'ясо в подрібнювач за допомогою штовхача. Якщо оболонка прилипне до ковбасного ріжка, змочіть її водою.



- 1. Příprava masových koláčků:** Do tělesa mlýnku zasuňte šnekový hřídel (plastovým koncem napřed). Na šnekový hřídel nasuňte oddělovač – ujistěte se, že jste jej správně nasadili dle výřezu. Nasadte tvarovač na těleso mlýnku a řádně jej připevněte pomocí očka šroubu.

- 1. Výroba koláčikov:** Do sekacej jednotky vložte závitový hriadeľ (najprv plastový koniec). Na hriadeľ umiestnite oddeľovač - zabezpečte sa, že je založený správne. Na sekáciu jednotku umiestnite tvarovaciu časť a skrutkovaciu objímku dobre upevnite.

- 1. Приготовление колбасок:** Вставьте вал шнека (пластмассовым концом вперед) в шнековый отсек. Наденьте разделитель на шнек, убедитесь, что он вставлен правильно. Разместите формирующее устройство на шнековый отсек, тщательно затяните с помощью накатной гайки.

- 1. Приготування печива:** Вставте черв'ячний вал (пластиковим кінцем уперед) у подрібнювач. Вставте сепаратор у черв'ячний вал; перевірте, чи правильно розташований виштовхувач. Встановіть форму на подрібнювач і добре зафіксуйте за допомогою різьбового кільця.



- 2. Připojte těleso mlýnku** na jednotku motoru a misku umístěte na její místo. Nasadte úchyt tvarovací šablony. Zvolte jeden ze čtyř různých tvarů.

- 2. Sekáciu jednotku pripevnite** na pohonnú jednotku a misku umiestnite na svoje miesto. Vložte držiak formičky na koláčiky. Zvoľte si jeden zo štyroch tvarov.

- 2. Подсоедините шнековую часть** к основанию с двигателем, установите поднос на место. Вставьте фиксирующее устройство для формовки колбасок. Выберите один из четырех вариантов формовки колбасок.

- 2. Приєднайте подрібнювач** до моторного блоку і встановіть лоток. Вставте фіксатор форми для печива. Виберіть одну з чотирьох форм.

**CZ**

**Kebbe:** Kebbe je tradiční pokrm ze Středního východu připravovaný z mletého jehněčího masa a bulguru. Směs se zpracuje v nástroji na přípravu kebbe, poté se nakrájí na kratší kousky, naplní mletým masem a usmaží nejlépe ve fritéze.

**SK**

**Kibbeh:** Kibbeh je tradičné jedlo Stredného východu pripravené hlavne z mletej jahňaciny a bulguru. Zmes sa spracováva v prístroji na výrobu kibbehu, nakrája sa na malé kúsky, naplní mletým mäsom a potom vypraží.

**RU**

**Кебабы:** Кебаб — традиционное ближневосточное блюдо, которое готовится в основном из рубленой баранины и дробленой пшеницы. Смесь подготавливается в насадке для кебаба, нарезается на кусочки небольшой длины, фаршируется рубленным мясом, а затем хорошо прожаривается.

**UA**

**Кеббе:** Кеббе — це традиційне близькосхідне тісто, що готується з баранячого фаршу та булгуру. Суміш пропускають через насадку-кеббе, нарізають короткими шматками, починають м'ясним фаршем і смажать у фритюрниці.



**1. Příprava kebbe:** Do tělesa mlýnku zasuněte šnekový hřídel (plastovým koncem napřed) a poté trychtýř. Nasadte tvarovač na těleso mlýnku a pevně jej připevněte pomocí oka šroubu.

**1. Příprava pokrmu kibbeh:** Závitový hriadeľ (najprv plastový koniec) a kužeľ vložte do sekacie jednotky. Hriadeľ umiestnite na sekáciu jednotku a za pomoci skrutkovacej objímky ho dobre upevnite.

**1. Приготовление кебаба:** Вставьте шнек (пластмассовым концом вперед) и воронку в шнековый отсек. Разместите формирующее устройство на режущий отсек, тщательно затяните с помощью накатной гайки.

**1. Приготування кеббе:** Вставте черв'ячний вал (пластиковим кінцем уперед) з конусом у подрібнювач. Встановіть формувач на подрібнювач і добре зафіксуйте за допомогою різьбового кільця.



**2.** Připojte těleso mlýnku na jednotku motoru a misku umístěte na její místo. Připravenou směs na kebbe protlačte skrze příslušný nástavec. Těsto na přípravu kebbe nakrájejte na požadovanou délku a vzniklé trubice napěchujte náplní.

**2.** Sekáciu jednotku pripevnite na pohonnú jednotku a misku umiestnite na svoje miesto. Pripravenú zmes na kibbeh vložte do zariadenia na výrobu kibbeh. Pastu na kibbeh odrežte v požadovanej dĺžke a trubičky naplňte náplňou.

**2.** Подсоедините шнековую часть к основанию с двигателем, установите поднос на место. Обеспечьте подачу смеси кебаба в насадку для кебаба. Обрежьте трубочки для кебаба до нужной длины и наполните их содержимым.

**2.** Приєднайте подрібнювач до моторного блоку і встановіть лоток. Пропустіть підготовлену суміш для кеббе через насадку-кеббе. Нарізайте трубку-кеббе на шматки потрібної довжини і починайте їх.

GB  
D  
F  
NLI  
E  
P  
TRS  
DK  
FI  
N**CZ**  
SK  
RU  
UAPL  
H  
HR  
SRRO  
BG  
SL  
EELV  
LT

## Recept / Recept

CZ

### Plněné kebbe

#### Vnější křusta

500 g / 1 libra a 2 unce jehněčího, nakrájeného na proužky  
500 g / 1 libra a 2 unce propraného a scezeného bulguru  
1 malá cibule

Bulgur spolu s kousky jehněčího protlačte skrze mlýnek osazený jemným mlecím diskem. Před umletím veškerého masa a bulguru přidejte cibuli. Smíchejte mleté jehněčí, cibuli a bulgur dohromady a poté vše protlačte podruhé skrze mlýnek. Jemnější struktury vzniklého těsta dosáhnete jeho třetím pomletím. Směs je nyní připravená ke zpracování v nástavci na přípravu kebbe.

#### Náplň

400 g / 14 uncí jehněčího, nakrájeného na proužky  
15 ml / 1 polévková lžíce oleje  
2 střední cibule, nakrájené najemno  
5–10 ml / 1–2 čajové lžičky pimenta  
15 ml / 1 polévková lžíce jemné pšeničné mouky  
Sůl a pepř

Jehněčí maso umelte pomocí jemného mlecího disku, osmažte cibuli na oleji, dokud nezezlátne, přidejte jehněčí a nechte jej zhnědnout a důkladně propéct. Přidejte zbývající přísady a vařte 1–2 minuty. Odstraňte přebytečný tuk a nechte vychladnout. Protlačte směs na vnější křustu skrze nástavec na přípravu

kebbe a nakrájejte ji na trubice o délce cca 7,5 cm / 3 palce. Stlačte jeden konec trubice a uzavřete jej a trubici poté opatrně naplňte plnicí směsí a uzavřete i druhý konec. Kousky kebbe smažte po několika v horkém oleji (190 °C/375 °F) po dobu přibližně 6 minut, dokud nezezlátanou a náplň není vařící.

SK

### Plnený kibbeh:

#### Vonkajší plášť

500g/1lb 2oz jahňacie mäso, nakrájané na prúžky  
500g/1lb 2oz umytý a vysušený bulgur  
1 malá cibula

Bulgur spolu s kúskami jahňaciny pomelte v mlynčeku na mäso s nástavcom na jemné mletie. Skôr ako pomeliete celú jahňacinu a bulgur, pridajte cibulu. Zmiešajte pomletú jahňacinu, bulgur a cibulu a potom zmes druhý krát pomelte. Ak chcete dosiahnuť extra jemnú textúru, pomelte zmes tretí krát. Teraz je zmes pripravená na spracovanie zariadení na prípravu kibbah.

#### Plnka

400 g/14 oz jahňacieho mäsa, nakrájaného na prúžky  
15 ml/1 lyžica oleja  
2 stredné cibule pokrúpané najemno  
5-10 ml/ 1-2 lyžice nového korenia  
15 ml/1 lyžica múky  
Soľ a čierne korenie

Jahňacinu pomešete s nástavcom na jemné mletie, na oleji opražte cibulu do zlatista, pridajte jahňacinu, nechajte zhnednúť a dôkladne prevarte. Pridajte zvyšné suroviny a povarte ďalšie 1-2 minúty. V prípade potreby odstráňte nadbytočný tuk a nechajte vychladnúť. Zmes pretlačte cez zariadenie na výrobu kibbah a nakrájajte asi na 7 1/2cm /

3in dlhé kusky. Jeden koniec trubičky uzatvorte, potom trubičku opatrne naplňte plniacou zmesou a uzatvorte aj druhý koniec. Kibbeh vysmážajte po dávkach v horúcom oleji pri teplote 190 °C/375F asi 6 minút, kým nezíská zlatistú farbu a plnka nie je veľmi horúca.

RU

Фаршировка кебаба

**Внешняя оболочка**

500 г/1фунт 2 унции мяса молодого барашка, нарезанного полосками  
500 г/1фунт 2 унции промытой и просушенной дробленой пшеницы  
1 небольшая луковица

Проверните пшеницу вместе с кусочками баранины через мясорубку с перфорированным диском с мелкими отверстиями, предварительно добавив лук. Перемешайте перемолотые мясо, лук и пшеницу, а затем проверните все через мясорубку еще раз. Для получения отличного результата проверните смесь в третий раз. Теперь смесь готова для пропускания через насадку для кебаба.

**Начинка**

400 г/14 унций мяса молодого барашка, нарезанного полосками  
15 мл/1 ст. л. растительного масла  
2 средние луковицы, мелко нарезанные  
5-10 мл/ 1-2 ст. л. приправы Allspice (смесь трав)  
15 мл/1 ст. л. обычной муки  
соль и перец

Проверните баранину, используя диск с мелкими отверстиями, обжарьте лук до золотисто-коричневого цвета, добавьте баранину и жарьте до готовности мяса и лука. Добавьте оставшиеся ингредиенты и готовьте еще 1-2 минуты. Слейте излишки жира, если необходимо, и дайте остыть. Пропустите подготовленную смесь для

оболочки через насадку для кебаба, нарезав на трубочки длиной 7 1/2 см/ 3 дюйма. Слепите один конец трубочки, затем осторожно наполните начинкой и защепите другой конец. Прожарьте кебабы во фритюре отдельными порциями при температуре 190 C/375 F в течение 5 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

UA

Фаршировані кеббе

**Зовнішня оболочка**

500 г баранини, нарізаної смужками  
500 г промитого і висушеного булгуру  
1 невелика цибулина

Пропустіть булгур і шматки баранини через м'ясорубку, на якій встановлено диск для дрібного перемелювання. Після переробки приблизно половини продуктів перемоліть цибулину. Перемішайте перемелену баранину, цибулю і булгур, а потім ще раз пропустіть суміш через м'ясорубку. Для досягнення однорідної консистенції перемоліть суміш утретє. Тепер суміш можна пропускати через насадку-кеббе.

**Начинка**

400 г баранини, нарізаної смужками  
15 мл (1 столова ложка) олії  
2 цибулини середнього розміру, дрібно нарізані  
5-10 мл (1-2 столових ложки) запашного перцю  
15 мл (1 столова ложка) борошна без добавок  
Сіль та перець

Побрібно наріжте баранину, використовуючи диск для дрібного перемелювання, підсмажте цибулю на олії до золотавого кольору, додайте баранину і смажте до готовності та утворення коричневої кірочки. Додайте інші інгредієнти і смажте ще 1-2 хвилини.

За потреби злийте надлишковий жир і дайте начинці охолонути. Пропустіть суміш для приготування оболочкі через насадку-кеббе і поріжте її на шматки довжиною приблизно 7,5 см. Защипніть один кінець трубки, обережно начиніть її й защипніть з іншого кінця. Смажте кеббе порціями у фритюрі при температурі 190 градусів приблизно 6 хвилин до утворення золотаво-коричневої кірочки і повного прогрівання начинки.

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

Čištění a skladování / Čistenie a skladovanie  
Чистка и хранение / Чищення та зберігання



CZ

1. **Maso, které zůstalo ve spotřebiči,** lze odstranit protlačením krajíce chleba skrze těleso mlýnku.

SK

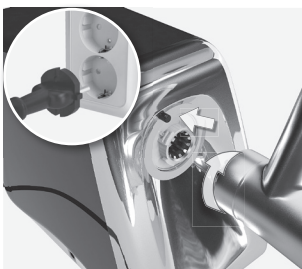
1. **Mäso, ktoré ostalo v zariadení,** môžete odstrániť tak, že pomeliete krajec chleba.

RU

1. **Остатки мяса внутри прибора** можно удалить, провернув через мясорубку кусочек хлеба.

UA

1. **Щоб видалити м'ясо, яке залишилося** всередині приладу, пропустіть через подрібнювач шматок хліба.



2. **Před čištěním spotřebiče,** jej vypněte a vypojte zástrčku ze zásuvky. Stiskněte uvolňovací tlačítko a odstraňte celé těleso mlýnku jeho otočením po směru hodinových ručiček. Odstraňte pěchovadlo a misku.

2. **Pred čistením zariadenie** vypnite a vytiahnite napájací kábel zo zásuvky. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a vyberte celé telo na sekание tak, že ho otočíte v smere hodinových ručičiek. Odstráňte zatlačadlo a tácku.

2. **Перед мойкой прибора** выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Нажмите на кнопку фиксатора и отсоедините шнековую часть, повернув ее по часовой стрелке. Снимите толкатель и поднос.

2. **Перед чищенням приладу** вимкніть його і витягніть штекер із розетки. Натисніть кнопку розблокування і зніміть увесь подрібнювач, повернувши його за годинниковою стрілкою. Зніміть штовхач і лоток.



3. **Uvolněte očko šroubu** a vyjměte všechny části z tělesa mlýnku. Části po použití okamžitě umyjte v horké vodě se saponátem. **Poznámka! Tyto části se nehodí pro mytí v myčce nádobí!**

3. **Uvoľnite skrutkovaciu objímku** odstráňte všetky časti sekacej jednotky. Jednotlivé časti umyte okamžite po použití v horúcej vode s prídavkom umývacieho prostriedku. **Poznámka! Jednotlivé časti nie je možné umývať v umývačke riadu!**

3. **Ослабьте накатную гайку** и выньте все части из шнекового отсека. Сразу же после использования промойте части в горячей воде с моющим средством. **Примечание. Части не рекомендуется мыть в посудомоечной машине!**

3. **Відкрутіть різьбове кільце** і зніміть усі деталі подрібнювача. Одразу після використання всі деталі необхідно промити гарячою водою з додаванням миючого засобу. **Примітка. Деталі не можна мити в посудомийній машині!**





**4. Všechny části důkladně opláchněte** v čisté, horké vodě a okamžitě je osušte. Vnější plochy jednotky motoru otřete vlhkým hadrem. **Poznámka!** **Těleso mlýnku a mlecí disky občas promažte pomocí rostlinného oleje.**

**4. Umyte všetky časti** v čistej horúcej vode a okamžite ich vysušte. Vonkajšie povrchy pohonnej jednotky utrite vlhkou handrou. **Poznámka!** **Sekáciu jednotku a nástavce na mletie občas namažte rastlinným olejom.**

**4. Промойте все части** в чистой горячей воде и сразу же протрите их. Протрите влажной тканью основание с двигателем снаружи. **Примечание. Периодически смазывайте шнековую часть и перфорированные диски растительным маслом.**

**4. Промийте всі деталі** чистою гарячою водою й одразу висушіть. Моторний блок протріть зовні вологою ганчіркою. **Примітка.** **Блок подрібнювача і диски для перемелювання час від часу слід змащувати олією.**

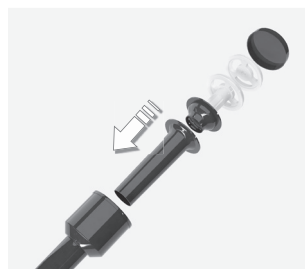


**5. Tipy:** Kabel lze umístit do úložného prostoru pod spotřebičem.

**5. Tipy:** Napájecí kábel je možné uložit do úschovného priestoru v spodnej časti zariadenia.

**5. Рекомендации** Кабель можно поместить в отсек для хранения кабеля под прибором.

**5. Порада:** Унизу приладу є спеціальне відділення для кабелю.



**3. Části O, P, Q a R lze uschovat** v pěchovadle.

**3. Části O, P, Q a R je možné skladovať** v zatlačadle.

**3. Части O, P, Q и R могут храниться** в толкателе.

**3. Деталі O, P, Q і R можна зберігати** всередині штовхача.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Likvidace / Likvidácia Утилизация / Утилізація

CZ


### Likvidace

#### Obalové materiály

Obalové materiály jsou ekologické a lze je recyklovat. Plastové součásti jsou označeny např. >PE<, >PS<, atd. Obalové materiály zlikvidujte v souladu s místními předpisy pro sběr tříděného komunálního odpadu.

### Starý přístroj



Symbol  na výrobku nebo na obalu znamená, že s tímto výrobkem nelze nakládat jako s běžným domácím odpadem. Namísto toho se musí předat do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným nepříznivým důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které

by mohly být způsobeny nevhodným zpracováním odpadu z tohoto výrobku. Více informací o recyklaci tohoto výrobku vám poskytnou místní úřady, vaši zpracovatelé odpadů nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

SK


### Likvidácia

#### Baliace materiály

Baliace materiály nezatažujú životné prostredie a možno ich recyklovať. Plastové komponenty sú označené symbolmi, napr. >PE<, >PS< a pod. Baliace materiály vyhodte do príslušných kontajnerov na miestach určených na likvidáciu komunálneho odpadu.

### Staré spotrebiče



Symbol  na produkte alebo balení označuje, že tento produkt nemožno likvidovať s domácim odpadom. Mal by sa zaniest' na príslušné zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Správnu likvidáciu produktu predchádzate možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie osôb, ku ktorým by mohlo dôjsť v prípade nesprávnej

likvidácie produktu. Ak chcete získať podrobnejšie informácie o recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestny mestský úrad, spoločnosť zaoberajúcu sa zberom domáceho odpadu alebo obchod, v ktorom ste produkt zakúpili.

RU


### Утилизация

#### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологичны и поддаются вторичной переработке. Пластиковые компоненты идентифицируются по маркировке, например >PE<, >PS< и т. д. Утилизируйте упаковочные материалы в подходящем контейнере на площадке для сбора мусора.

### Старое устройство



Символ  на изделии или на упаковке означает, что изделие нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть передано для переработки в соответствующий пункт сбора электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация данного изделия способствует предотвращению потенциальных негативных последствий неправильной утилизации

для окружающей среды и здоровья людей. Подробную информацию об утилизации данного изделия можно получить в органах местного самоуправления, в службе, ответственной за вывоз бытовых отходов, или в магазине, где было приобретено это изделие.

UA


### Утилізація

#### Матеріали упаковки

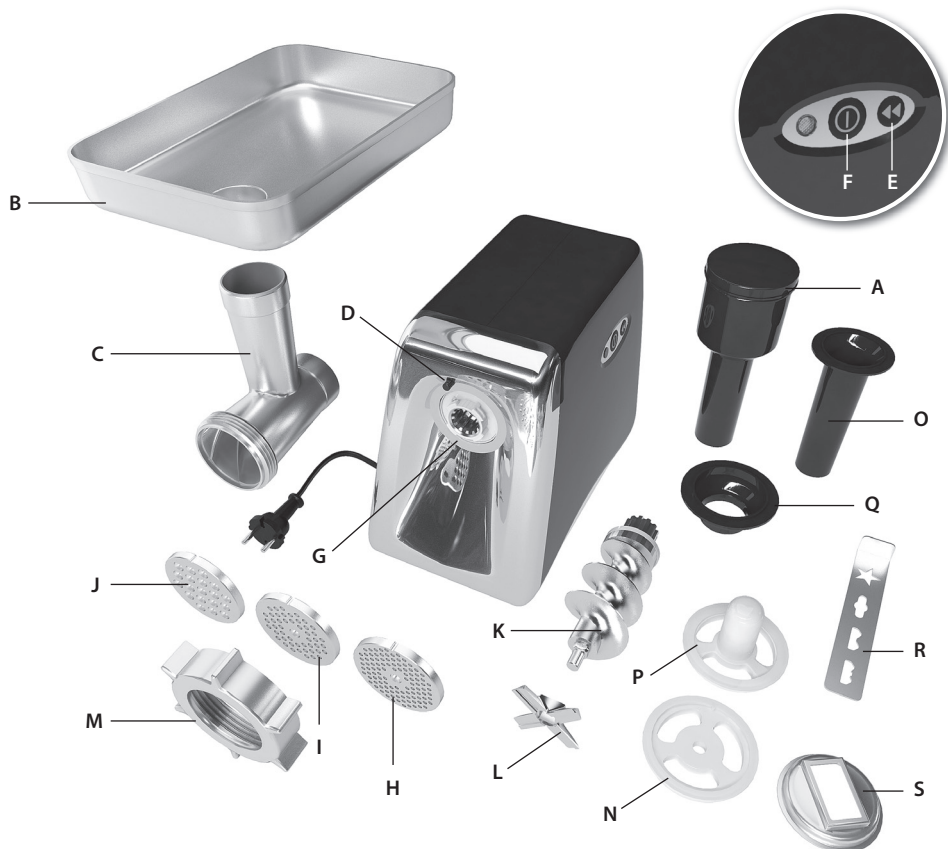
Матеріали упаковки є екологічно безпечними та можуть використовуватися для повторної переробки. Пластикові складові позначаються символами, наприклад >PE<, >PS< тощо. Будь ласка, викидайте матеріали упаковки в належні контейнери комунальних служб для утилізації сміття.

### Старий прилад



Символ  на виробі або на його упаковці вказує на те, що цей виріб не можна викидати разом із побутовими відходами. Натомість його потрібно здати до відповідного пункту утилізації електричних та електронних приладів. Забезпечуючи належну утилізацію виробу, можна запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та людського здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути

в результаті неналежної утилізації виробу. За докладнішою інформацією щодо вторинної переробки виробу зверніться до міunicipалітету, служби утилізації або до магазину, в якому ви придбали виріб.



GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

PL

## Części i oznaczenia

- A. Popychacz
- B. Taca
- C. Obudowa noża
- D. Przycisk zwalniający
- E. Przycisk obrotów wstecznych ◀◀
- F. Przycisk przełącznika ⓪
- G. Korpus silnika
- H. Tarcza do drobnego mielenia
- I. Tarcza do średniego mielenia
- J. Tarcza do zgrubnego mielenia
- K. Wałek ślimakowy
- L. Ostrze noża
- M. Pierścień gwintowany
- N. Rozdzielacz
- O. Lejek do kielbasy
- P. Foremka
- Q. Stożek
- R. Forma
- S. Mocowanie formy

H

## A készülék részei

- A. Nyomórúd
- B. Tálca
- C. Darálófej
- D. Kioldó gomb
- E. Visszafelé gomb ◀◀
- F. Kapcsoló gomb ⓪
- G. Motoregység
- H. Finom vágórostély
- I. Közepes vágórostély
- J. Durva vágórostély
- K. Adagolócsiga
- L. Kés
- M. Csavarmenetes gyűrű
- N. Elválasztó tárcsa
- O. Kolbásztöltő cső
- P. Csőformázó túske
- Q. Csőformázó kúp
- R. Húsformázó
- S. Húsformázó tartozék

HR

## Dijelovi

- A. Gurač
- B. Pletica
- C. Kućište rezača
- D. Tipka za otpuštanje
- E. Tipka Poništavanje ◀◀
- F. Tipka za uključivanje/isključivanje ⓪
- G. Jedinica s motorom
- H. Diskovi za fino mljevenje
- I. Diskovi za srednje mljevenje
- J. Diskovi za grubo mljevenje
- K. Spiralna osovina
- L. Oštrica rezača
- M. Prsten s navojem
- N. Pregrada
- O. Rog za kobasicu
- P. Dio za oblikovanje
- Q. Stožac
- R. Nastavak za oblikovanje
- S. Dio za pričvršćivanje nastavka za oblikovanje

SR

## Komponente

- A. Mehanizam za guranje
- B. Velika tacna
- C. Kućište sa sekačem
- D. Dugme za otvaranje
- E. Dugme za okretanje ◀◀
- F. Dugme za uključivanje ⓪
- G. Motor
- H. Disk za fino mlevenje
- I. Disk za srednje mlevenje
- J. Disk za grubo mlevenje
- K. Obrtni pogon
- L. Sečivo
- M. Navoj
- N. Razdvajač
- O. Deo za kobasice
- P. Prednji
- Q. Kupa
- R. Oštrač
- S. Pričvršćivanje oštrača

PL

**Przeczytać uważnie poniższe zalecenia przed pierwszym użyciem urządzenia.**

- Urządzenie wyposażono w termostat, który automatycznie odetnie zasilanie, jeśli urządzenie ulegnie przegrzaniu. Jeśli urządzenie nagłe przestanie pracować:
  1. Wyjąć wtyczkę z gniazda.
  2. Naciśnąć przycisk wyłącznika, aby wyłączyć urządzenie.
  3. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 60 minut.
  4. Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
  5. Włączyć ponownie urządzenie. Jeśli termostat włącza się zbyt często, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. **UWAGA:** Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, w żadnym przypadku nie wolno podłączać urządzenia do wtycznika czasowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać tylko do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości zgodnej ze specyfikacją na tabliczce znamionowej!
- Nigdy nie używać i nie podnosić urządzenia, jeśli przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem. Jeśli jest to wymagane, można zastosować przedłużacz przystosowany do przewodzenia prądu 10 A.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymianę uszkodzonego kabla zasilającego lub urządzenia należy powierzyć producentowi, autoryzowanemu punktowi serwisowemu lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.
- Zawsze należy ustawiać urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze należy odłączać urządzenie od źródła zasilania, jeśli jest ono pozostawiane bez nadzoru, montowane, demontowane lub czyszczone.
- Nigdy nie należy dotykać ostrzy ani wkładać dłoni i innych narzędzi między ostrza, gdy urządzenie jest włączone.

- Ostrza i wkłady są bardzo ostre! Zagrożenie skaleczeniem! Należy zachować ostrożność przy montażu, demontażu oraz podczas czyszczenia! Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.
- Przed wyjęciem części należy odczekać aż wszystkie ruchome części zatrzymają się całkowicie.
- Nie wolno wkładać ręki do obudowy z nożem tnącym. Zawsze należy używać popychacza.
- Nie należy mieć kości, orzechów lub innych twardych produktów.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie nie może pracować bez przerwy dłużej niż przez 3 minuty przy mocy 600 W.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania natychmiast po zakończeniu pracy.
- Nie używać akcesoriów ani części innych producentów. Gwarancja zostanie unieważniona, jeśli z urządzeniem były używane takie części lub akcesoria.

H

**A készülék első használatá előtt gondosan olvassa el a következő útmutatókat.**

- Termosztát rendszerrel rendelkezik készülék, mely túlmelegedés esetén automatikusan megszakítja a készülék feszültségellátását. Ha hirtelen leáll a készülék működése:
  1. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.
  2. A készülék kikapcsolására nyomja meg a kapcsoló gombot.
  3. 60 percig hagyja hűlni a készüléket.
  4. Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatra.
  5. Kapcsolja be újra a készüléket. Forduljon a eladóhoz vagy hivatalos szakszervizhez, ha túl gyakran aktiválódik a termostát rendszer. **FIGYELEM:** A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében sohasem csatlakoztassa időzítő csatlakozóhoz a készüléket.
- E készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztos számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

- Csak olyan hálózati feszültségre csatlakoztatható a készülék, melynek feszültsége és frekvenciája megegyezik a típus táblán szereplővel!
- Sohasem használja vagy nyúljon a készülékhez, ha sérült a hálózati kábele vagy a burkolata.
- Csak földelt csatlakozóaljzatra csatlakoztatható a hálózati kábel csatlakozódugója. Szükség esetén 10 A-es hosszabbító kábel használható.
- Ha sérült a készülék vagy a hálózati kábel, akkor a veszély elkerülésére azt a gyártónak vagy a szerviz munkatársának vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- Mindig sík, vízszintes felületre tegye a készüléket.
- Felügyelet nélkül hagyás ill. össze-, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig bontsa a hálózati kábel csatlakozódugójának a csatlakozását.
- Sohasem érintse a késeket vagy nyúljon kézzel ill. más eszközzel a készülékbe, amíg a hálózati kábel csatlakozódugója csatlakoztatva van.
- Nagyon élesek a kések és a betétek! **Sérülésveszély!** Legyen körültekintő a használat utáni össze-, szétszerelés vagy tisztítás során! Győződjön meg róla, hogy bontva van-e hálózati kábel csatlakozódugójának csatlakozása.

- A kiserelésük előtt várja meg, amíg leállnak a mozgó alkatrészek.
- Sohasem nyúljon a darálófejbe. Mindig használja a nyomórudat.
- Ne próbáljon csontokat, diót vagy egyéb kemény dolgokat darálni.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.
- Sohasem működtesse folyamatosan a készüléket 3 percnél hosszabb ideig, 600W-os teljesítménnyel.
- E készülék kizárólag háztartási célokra készült. A gyártó nem vállalhat semmiféle felelősséget az olyan esetleges károkért, melyeket helytelen vagy hibás használat okozott.
- Használat után azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatról.
- Sohasem használja más gyártók tartozékait. Érvénytelenül válik a garancia, ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ.

HR

**Prije prve uporabe ovog uređaja pažljivo pročitate sljedeće upute.**

- Ovaj je uređaj opremljen sustavom termostata koji će u slučaju pregrijavanja automatski isključiti napajanje uređaja. Ako uređaj iznenada prestane raditi:
  1. Isključite ga iz mrežnog napajanja
  2. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste uređaj isključili.
  3. Uređaj pustite da se hladi 60 minuta.
  4. Vratite električni utikač u utičnicu.
  5. Ponovno uključite uređaj.
 Ako se sustav termostata prečesto uključuje, obratite se svojem dobavljaču iz ovlaštenog servisa.
- OPREZ: Da bi se izbjegle opasne situacije, ovaj se uređaj nikada ne smije povezivati na prekidač tajmera.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetnim i mentalnim funkcijama (uključujući djecu) te osobe bez iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su dobile upute za korištenje uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
- Uređaj se smije povezivati samo na izvor napajanja čiji napon i frekvencija odgovaraju specifikacijama na nazivnoj pločici!

- Nikada ne rabite ili uzimajte uređaj ako je oštećen kabel napajanja ili je oštećeno kućište.
- Uređaj se smije priključivati samo u uzemljenu utičnicu. Ako je potrebno, može se koristiti produžni kabel prikladan za 10 A.
- Ako su uređaj ili kabel za napajanje oštećeni, proizvođač ili ovlašteni serviser ili osoba sličnih kvalifikacija mora ih zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj uvijek postavljajte na ravnu, vodoravnu površinu.
- Ako ga ostavljate bez nadzora ili ga namjeravate sastavljati, rastavljati ili čistiti, uređaj uvijek isključite.
- Dok je uređaj uključen nikada ne dodirujte oštrice ili umetke rukama ili bilo kakvim alatom.
- Oštrice i umeci vrlo su oštri! Opasnost od ozljede! Oprez prilikom sastavljanja, rastavljanja nakon uporabe ili prilikom čišćenja. Provjerite je li uređaj iskopčan iz izvora napajanja.
- Pričekajte dok se pokretni dijelovi ne zaustave prije nego što ih uklonite.
- Nikada ne posežite u kućište rezača. Uvijek rabite gurač.
- Ne pokušavajte mljeti kosti, orašaste plodove ili druge tvrde stvari.

- Uređaj ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Uređaj nemojte nikada kontinuirano rabiti dulje od 3 minute pri snazi od 600 W.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo uporabi u domaćinstvu. Proizvođač ne može snositi bilo kakvu odgovornost za moguću štetu uzrokovanu neprikladnom ili neispravnom uporabom.
- Neposredno nakon uporabe iskopčajte uređaj iz utičnice.
- Nikada ne rabite dodatni pribor ili dijelove drugih proizvođača. Vaše jamstvo neće vrijediti budete li rabili takav dodatni pribor ili dijelove.

GB

D

F

NL

I

E

P

TR

S

DK

FI

N

CZ

SK

RU

UA

SR

**Pažljivo pročitate sledeće uputstvo prveg korišćenja uređaja.**

- Ovaj uređaj ima sistem sa termostatom koji će automatski isključiti strujno napajanje ukoliko se uređaj pregreje. Уколико уређај изненада престане да ради:
  1. Izvucite utikač kabla za napajanje iz utičnice.
  2. Pritisnite dugme za uključivanje da biste isključili uređaj.
  3. Ostavite uređaj da se ohladi 60 minuta.
  4. Uključite utikač kabla za napajanje u utičnicu.
  5. Ponovo uključite uređaj.
 Obratite se prodavcu u ovlašćenom servisnom centru ukoliko se sistem sa termostatom suviše često aktivira.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegla opasna situacija, ovaj uređaj nikada ne sme da se poveže na utikač sa tajmerom.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobama kojima nedostaju iskustvo i znanje, ukoliko im se ne obezbedi nadzor ili im se ne daju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od strane osobe koja je zadužena za njihovu bezbednost.
- Decu treba kontrolisati kako se ne bi igrala uređajem.

- Uređaj sme da se priključi samo na električnu instalaciju čiji su napon i frekvencija u skladu sa specifikacijama nasvedenim na pločici sa tehničkim karakteristikama!
- Nikada nemojte da koristite ili podižete uređaj ako je
  - kabl za napajanje oštećen,
  - kućište oštećeno.
- Uređaj može biti priključen samo na utičnicu sa uzemljenjem. Ukoliko je potrebno, može se koristiti produžni kabl koji odgovara 10 A.
- Ukoliko je uređaj ili kabl za napajanje oštećen, njega mora da zameni proizvođač ili njegova servisna služba ili lica slične kvalifikacije, kako bi se izbegla opasnost.
- Uređaj uvek postavite na ravnu, stabilnu površinu.
- Uređaj uvek isključite sa napajanja ukoliko se ostavlja bez nadzora i pre montiranja, rasklapanja ili čišćenja.
- Nikada nemojte dodirivati sečiva ili stavljati ruku ili druge predmete u uređaj kada je priključen na električnu energiju.
- Sečiva i komponente su uvek oštri! Opasnost od povrede! Budite obazrivi kada montirate ili rasklapate uređaj nakon korišćenja ili kada ga čistite. Provjerite da li je uređaj isključen sa mrežnog napajanja.

- Sačekajte dok pokretni delovi prestanu da se pokreću pre nego što ih uklonite.
- Nikada ne gurajte prste u kućište sa sekačem. Uvek koristite mehanizam za garanje.
- Nemojte pokušavati da meljete kosti, koštunjavo voće ili druge čvrste namirnice.
- Nemojte potapati uređaj u vodu ili neku drugu tečnost.
- Nikada nemojte da uzastopno puštate uređaj da radi više od 3 minuta na 600W.
- Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za mogućo oštećenje izazvano pogrešnom upotrebom ili neispravnim rukovanjem.
- Izvucite utikač iz mrežne utičnice odmah nakon korišćenja.
- Nikada nemojte koristiti pribor ili delove drugih proizvođača. Vaša garancija će postati nevažeća ako ste koristili takav pribor ili delove.

PL

H

HR

SR

RO

BG

SL

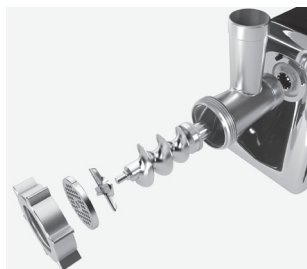
EE

LV

LT

## Rozpoczęcie użytkowania / Üzembe helyezés

### Početak rada / Prvi koraci



PL

**1. Przed pierwszym użyciem** należy dokładnie umyć wszystkie części ciepłą wodą. Włożyć wałek ślimakowy, zaczynając od plastikowego końca, do obudowy noża. Założyć nóż na wałek ślimakowy, tak aby ostre krawędzie były skierowane do przodu.

**2. Założyć tarczę do średniego lub zgrubnego mielenia** na wałek, zwracając uwagę, aby wycięcia w tarczy do mielenia były dobrze spasowane z wypustkami głowicy urządzenia. Założyć gwintowany pierścień na obudowę noża, obrócić w prawo i dobrze dokręcić.

**3. Zamocować obudowę noża do korpusu z silnikiem** i założyć tacę na pionową część obudowy noża. Urządzenie jest teraz gotowe do mielenia.

H

**1. Az első használat előtt** fontos, hogy meleg vízzel minden alkatrészt megmossuk. Tegye az adagolócsigát a darálófejbe, a műanyag végéle kezdve. A vágóélelkel előrefelé fordítva, tegye a kést az adagolócsiga tengelyére.

**2. Szerelje fel a közepes vagy a durva vágórostélyt** a tengelyre, majd ellenőrizze, hogy illeszkednek-e a vágórostély hornyai a darálófej bordáihoz. Csavarja fel a csavarmenetes gyűrűt a darálófejre, fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba, majd és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítése.

**3. Csatlakoztassa a darálófejet a motor egységre**, és tegye a tálcát a darálóház felső részére. Darálásra kész a készülék.

HR

**1. Prije prve uporabe** svakako temeljito očistite sve dijelove toplom vodom. Umetnite spiralnu osovinu u kućište rezača; najprije plastični kraj. Jedinicu rezača postavite na spiralnu osovinu s oštrim bridovima usmjerenim prema naprijed.

**2. Disk za srednje ili grubo mljevenje postavite na** osovinu pazeći da urezi na disku za mljevenje sjednu točno na predviđena mjesta na glavi uređaja za mljevenje. Prsten s navojem postavite na kućište rezača, okrenite ga u smjeru kretanja kazaljke na satu i pazite da ga ispravno pričvrstite.

**3. Kućište rezača pričvrstite na jedinicu s motorom**, a pliticu postavite na uspravni dio kućišta rezača. Sada je uređaj spreman za mljevenje.

SR

**1. Пре прве употребе**, обавезно temeljno očistite sve delove pod toplom vodom. Postavite obrtni pogon u kućište sa sekačem, najpre plastični kraj. Postavite sečivo na obrtni pogon tako da oštrice budu okrenute ka prednjem delu.

**2. Postavite disk za srednje ili grubo mljevenje** na postolje, vodeći računa da udubljenja na disku za mljevenje nalegnu na ispupčenja na glavi uređaja za mljevenje. Postavite navoj na kućište sa sekačem, okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu i obavezno ga dobro pričvrstite.

**3. Postavite kućište sa sekačem na motor** i veliku tacnu na gornji deo kućišta sa sekačem. Uređaj je sada spreman za mljevenje.

## Obsługa urządzenia / Üzemeltetési tájékoztató Upute za rad / Uputstva za rad



PL

1. **Mielenie:** Pociąć mięso na paski 10x2 cm. Usunąć kości i jak najbardziej dokładnie usunąć chrząstki i ścięgna. **Uwaga! Nie wolno mielić zamrożonego mięsa!**

H

1. **Darálás:** Vágja 10 x 2 cm-es csíkokba a húst. Amennyire lehet távolítsa el csontokat a porcogóból és az inakról. **Figyelem! Sohasem használjon mélyhűtött húst!**

HR

1. **Mljevenje:** Meso izrežite na trake 10 x 2 cm. Uklonite kosti i što je moguće više hrskavice i žilica. **Napomena! Nikada ne koristite zamrznuto meso!**

SR

1. **Mlevenje:** Isecite meso na trake dimenzija 10 x 2 cm. Uklonite kosti i što je bolje moguće od hrskavice i žila. **Napomena! Nikada nemojte koristiti smrznuto meso!**



2. **Umieścić mięso na tacy i włączyć urządzenie.** Delikatnie wpychać mięso do obudowy noża za pomocą popychacza. (w przypadku tatarsa należy zmielić mięso dwukrotnie przy użyciu tarczy do średniego mielenia). Jeśli urządzenie zablokuje się, należy nacisnąć przycisk obrotów wstecznych (◀◀).

2. **Tegy e a húst a tálcára,** kapcsolja be a készüléket. A nyomórúd segítségével óvatosan nyomja a húst a darálófejbe. (Tatárbifszteket esetén, a közepes vágórostély használatával kétszer darálja át a húst.) Ha elakad a készülék, akkor a visszafelé gombot (◀◀) nyomja meg.

2. **Meso postavite u pliticu** pa uključite uređaj. Pomoću gurača meso lagano gurajte u kućište rezača. (Za tatarski biftek meso dvaput sameljite pomoću srednjih diskova za mljevenje.) Ako je uređaj zaključan, pritisnite tipku Poništavanje (◀◀).

2. **Stavite meso na veliku tacnu i uključite uređaj.** Nežno gurnite meso u kućište sa sekačem koristeći deo za guranje. (Za tatar biftek, sameljite meso dvaput koristeći disk za srednje mljevenje.) Ukoliko je uređaj zaključan, pritisnite dugme za okretanje (◀◀).



3. **Przygotowanie kielbasy:** Zmielić mięso. Włożyć wałek ślimakowy (zaczynając od plastikowego końca) oraz separator do obudowy noża. Zamocować lejek do kielbasy do obudowy noża i dobrze dokręcić gwintowanym pierścieniem. Obrócić w prawo, aby dokręcić. Zamocować obudowę noża do korpusu silnika i założyć tacę.

3. **Kolbászkészítés:** Darálja meg a húst. Dugja be az adagolócsigát (műanyag végével kezdve), majd az elválasztó tárcsát a darálófejbe. Tegye a kolbásztöltő csövet a darálófejre, és csavarozza fel a csavarmentes gyűrűt. A megfelelő rögzítéshez fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba. Tegye a darálófejet a motoregységre, majd tegye a helyére a tálcát.

3. **Izrada kobasica:** Sameljite meso. Umetnite spiralnu osovinu (najprije plastični kraj) i pregradu u kućište rezača. Rog za kobasice postavite na kućište rezača i pričvrstite ga prstenom s navojem. Da biste ga dobro pričvrstili, okrenite u smjeru kretanja kazaljke na satu. Pričvrstite kućište rezača na jedinicu s motorom, a pliticu postavite na mjesto.

3. **Pravljenje kobasica:** Sameljite meso. Postavite obrtni pogon (najprije plastični kraj) i razdvajač u kućište sa sekačem. Postavite deo za pravljenje kobasica na kućište sa sekačem i pričvrstite navoj. Okrenite u pravcu kretanja kazaljki na satu da biste dobro pričvrstili. Postavite kućište sa sekačem na motor stavite veliku tacnu na mesto.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

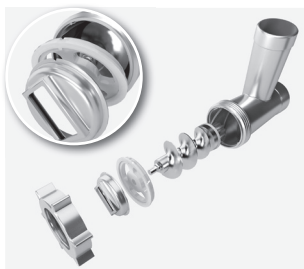
PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Obsługa urządzenia / Üzemeltetési tájékoztató

### Upute za rad / Uputstva za rad



PL

**4. Namoczyć flak do kielbasy** w letniej wodzie przez 10 minut. Umieścić przyprawione mielone mięso na tacy. Nasunąć mokry flak na lejek do kielbasy, włączyć urządzenie i delikatnie dopychać mięso popychaczem przez obudowę noża. Jeśli flak zablokuje się na lejku do kielbasy, należy zmoczyć go wodą.

**1. Przygotowanie ciastek:** Włożyć wałek ślimakowy (zaczynając od plastikowego końca) do obudowy noża. Włożyć rozdzielacz na wałek ślimakowy — należy zwrócić uwagę, aby umieścić wypychacz w odpowiedni sposób. Zamocować formę do obudowy noża i dobrze dokręcić pierścieniem.

**2.** Zamocować obudowę noża do korpusu silnika i założyć tacę. Zamocować formę do ciastek. Wybrać jeden z dostępnych czterech kształtów.

H

**4. Áztassa a kolbászbelet** langyos vízben 10 percig. Tegye a fűszerezett húst a tálcára. Húzza a nedves héjat a kolbászkészítő csőre, kapcsolja be a készüléket és a nyomórúd használatával óvatosan nyomja lefelé a darálófejbe a húst. Ha kolbászkészítő csőre tapad a bél, akkor vízzel nedvesítse meg.

**1. Formázott húsdarabok készítése:** Tegye az adagolócsigát (műanyag végével kezdve) a darálófejbe. Tegye az elválasztó tárcsát az adagolósígarra – ellenőrizze, hogy megfelelően tette-e fel az elválasztó tárcsát. Tegye a húsformázót a darálófejre, és ütközésig csavarja be a csavarmentes gyűrűt.

**2.** Tegye a darálófejet a motor egységére, majd tegye a helyére a tálcát. Tegye fel a húsformázó tartozékot. Válasszon egyet a négy különböző formából.

HR

**4. Namačite kožu za kobasice** u mlakoj vodi 10 minuta. Zčinjeno mljeveno meso postavite u pliticu. Navucite mokru kožu na rog za kobasice, uključite uređaj pa pomoću gurača lagano gurajte meso u kućište rezača. Ako koža zapne na rogu za kobasice, navlažite je vodom.

**1. Izrada kolačića od mesa:** Umetnite spiralu osovinu (najprije plastični kraj) u kućište rezača. Na spiralnu osovinu postavite pregradu – pazite da blokadu ispravno postavite. Nastavak za oblikovanje postavite na kućište rezača, a zatim dobro pritegnite pomoću prstena s navojem.

**2.** Pričvrstite kućište rezača na jedinicu s motorom, a pliticu postavite na mjesto. Umetnite dio za pričvršćivanje nastavka za oblikovanje smjese. Odaberite jedan od četiri različita oblika.

SR

**4. Potopite opnu za kobasice** u mlaku vodu 10 minuta. Stavite zčinjeno mljevno meso na veliku tacnu. Navucite mokru opnu na deo za kobasice, uključite uređaj i nežno ugurajte meso u kućište sa sekačem koristeći mehanizam za garanje. Ukoliko se opna zaglavi na delu za pravljenje kobasica, pokvasite je vodom.

**1. Pravljenje kolača:** Postavite obrtni pogon (najpre plastični kraj) u kućište sa sekačem. Postavite razdvajaj na obrtni pogon – proverite da li ste pravilno postavili deo za pričvršćivanje. Postavite modlu na kućište sa sekačem i dobro pričvrstite koristeći navoje.

**2.** Postavite kućište sa sekačem na motor stavite veliku na mesto. Postavite i pričvrstite modlu za kolače. Odaberite jedan od četiri različita oblika.





PL

**Kebbe:** Kebbe to tradycyjne ciasto spożywane na Bliskim Wschodzie składające się głównie ze zmielonej jagnięciny i kaszy z ziarna pszennego. Masę zapieka się w maszynce do robienia kebbe, tnie na mniejsze kawałki, faszeruje mielonym mięsem, a następnie smaży na głębokim oleju.

H

**Kebbe:** A kebbe egy hagyományos közép-keleti tészta, melyet főleg darált bárányhúsból és búzatörétből készítenek. A kebbe készítőben történik a tésztakeverék formázása, vágja rövid darabokra, töltse meg darált hússal és bő olajban süsse ki.

HR

**Kebab:** kebab je tradicionalna srednjeistočna pasta izrađena uglavnom od mljevene janjetine i bulgur pšenice. Mješavina se obrađuje u uređaju za pripremu kebaba, reže na manje duljine, nadjeva mljevenim mesom, a potom prži u dubokom ulju.

SR

**Kibe:** Kibe je tradicionalna smesa sa Srednjeg Istoka koja se pravi uglavnom od mlevene jagnetine i pšenične krupe. Mešavina se procesira u ređaju na kome se pravi kibe, seče se na kraće komade, puni mljevenim mesom i prži u dubokom ulju.



**1. Przygotowanie kebbe:** Włożyć wałek ślimakowy (zaczynając od plastikowego końca) oraz stożek do obudowy noża. Zamocować nóż w obudowie i dokręcić gwintowanym pierścieniem.

**1. Kebbe készítés:** Tegye az adagolócsigát (műanyag végével kezdve), majd a csőformázó kúpot a darálófejre. Tegye a csőformázó tuskét a darálófejre, és a csavarmentes gyűrűt ütközésig becsavarva rögzítse azt.

**1. Izrada kebaba:** Umetnite spiralnu osovinu (najprije plastični kraj) i stožac u kućište rezača. Dio za oblikovanje postavite na kućište rezača, a zatim dobro pritegnite pomoću prstena s navojem.

**1. Priprema:** Postavite obrtni pogon (najpre plastični kraj) i kupu u kućište sa sekačem. Postavite obrtni pogon na kućište sa sekačem, dobro pričvrstite koristeći navoje.



**2.** Zamocować obudowę noża do korpusu silnika i założyć tacę. Wprowadzić przygotowaną masę kebbe do maszyny do robienia kebbe. Pociąć nadzienie kebbe na kawałki o odpowiedniej długości i nafaszerować rurki nadzieniem.

**2.** Tegye a darálófejet a motor egységére, majd tegye a helyére a tálcát. Nyomja az előkészített kebbe tölteléket a kebbe készítőn keresztül. Vágja a kívánt hosszra kebbetészta, és töltse meg a csőtésztaát töltelékkal.

**2.** Pričvrstite kućište rezača na jedinicu s motorom, a pliticu postavite na mjesto. Uređaj za pripremu kebaba puniti pripremljenom mješavinom za kebab. Smjesu za kebab izrežite na željene duljine pa cijevi napunite nadjevom.

**2.** Postavite kućište sa sekačem na motor i stavite veliku tacnu na mjesto. Pripremljenu smesu za kibe ubacite kroz deo na kome se pravi kibe. Isecite kibe smesu na željenu dužinu i tim punjenjem punite opnu.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

PL

### Nadziewane kebbe

#### Zewnętrzna warstwa

500 g jagnięciny, pociętej na paski  
500 g przepłukanej i odsączonej tureckiej kaszy z ziarna pszennego (bulgur)  
1 mała cebula

Zmieszać kaszę bulgur razem z paskami jagnięciny w maszynce do mięsa z zamontowaną tarczą do drobnego mielenia. Pod koniec mielenia mięsa i kaszy dodać cebulę. Zmieszać zmieloną jagnięcinę, cebulę i kaszę, a następnie jeszcze raz zmieszać maszynką. Aby uzyskać drobno zmieloną masę, należy zmieszać ją maszynką po raz trzeci. Masa jest teraz gotowa do przygotowania w maszynce do robienia kebbe.

#### Nadzienie

400 g jagnięciny, pociętej na paski  
15 ml/1 łyżka oleju  
2 średnie cebule, drobno posiekane  
5–10 ml/1–2 łyżeczki ziela angielskiego  
15 ml/1 łyżka mąki  
Sól i pieprz

Zmieszać jagnięcinę przez maszynkę z zamontowaną tarczą do drobnego mielenia, zarumienić cebulę na oleju, dodać jagnięcinę i przyrumienić/dogotować mięso. Dodać pozostałe składniki i smażyć przez 1–2 minuty. Odsączyć tłuszcz, jeśli jest to konieczne i pozostawić do schłodzenia. Wycisnąć zewnętrzną warstwę za pomocą maszynki do robienia kebbe i pociąć

na kawałki o długości około 7,5 cm. Zaczynając jeden koniec rurki, a następnie ostrożnie napelnić ją nadzieniem i zacisnąć drugi koniec. Smażyć kebbe partiami w głębokim oleju o temp. 190°C przez około 6 minut aż do zrumienienia, tak aby nadzienie było gorące.

H

### Töltött kebbe

#### Csőtészta

500g/1font 2 uncia bányahús, csikokra vágva  
500g/1font 2 uncia megmosott és lecsepegtetett búzatöret  
1 kicsi hagyma

A finom vágórostéllyal felszerelt darálóval darálja meg a bányahús darabokat és búzatöretet. Az összes bányahús és búzatöret darálása előtt tegye bele a hagymát. Keverje össze a ledarált bányahúst, a hagymát és búzát, majd másodszor is darálja meg azokat. Egy rendkívül finom állag elérése érdekében harmadszor is darálja meg a keveréket. Most készen áll a keverék a kebbe készítővel történő feldolgozásához.

#### Töltelék

400 g/1font 2 uncia bányahús, csikokra vágva  
15 ml/1 evőkanál olaj  
2 közepes hagyma, apróra vágott  
5-10 ml/ 1-2 teáskanál fűszerkeverék  
15 ml/1 evőkanál finomliszt  
Só és bors

A finom vágórostély használatával darálja meg a bányahúst, pírítsa olajban aranybarnára a hagymát, adja hozzá a bányahúst, majd hagyja pirulni és párolni. Keverje bele a többi hozzávalót, és párolja 1-2 percig. Szűrje le a felesleges zsiradékot, majd hagyja kihűlni. A kebbe készítőn keresztül kell a darálófejben lévő keveréket préselni, és körülbelül 7 1/2 cm/ 3 hüvelyk hosszú darabokra kell azt vágni. Nyomkodja össze a csőtészta darab egyik végét,

majd a másik végén óvatosan töltse bele a tölteléket, majd ezt a végét is nyomkodja össze. Bő, forró 190C/375F-os olajban körülbelül 6 percig süsse, amíg aranybarna nem lesz a kebbe adag, ill tűzforró a töltelékek.

## Recept / Рецепт

HR

### Punjeni kebab

#### Vanjski dio kućišta

500 g/1 lb 2 oz janjetine narezane na trake  
500 g/1 lb 2 oz oprane i osušene bulgur pšenice  
1 mali luk

Stavite bulgur pšenicu s komadićima janjetine u uređaj za mljevenje opremljen diskovima za mljevenje. Prije nego što sameljete svu janjetinu i pšenicu dodajte luk. Pomiješajte mljevenu janjetinu, luk i pšenicu, a zatim ih drugi put sameljite. Da biste dobili vrlo finu teksturu, smjesu možete samljati i treći put. Mješavina je sada spremna za obradu u uređaju za pripremu kebaba.

#### Nadjev

400 g/14 oz janjetine narezane na trake  
15 ml/1 žlica ulja  
2 luka srednje veličine, sitno nasjeckana  
5-10 ml/ 1-2 žlice pimenta  
15 ml/1 žlica običnog brašna  
sol i papar

Meljite janjetinu pomoću diska za fino mljevenje, luk pržite na ulju dok ne poprimi zlatno-smeđu boju, dodajte janjetinu i pustite da se zarumeni i dobro ispeče. Dodajte preostale sastojke i kuhajte 1-2 minute. Ako je potrebno, iscijedite višak masnoće i pustite da se ohladi. Istisnite mješavinu kroz uređaj za pripremu kebaba i narežite trake približne duljine 7,5 cm / 3 inča. Stisnite

jedan kraj cijevi, zatim pažljivo napunite nadjevom, a potom stiskanjem sastavite kako biste zatvorili. Pržite kebab u dubokom ulju zagrijanom na 190C/375F približno 6 minuta dok ne poprimi zlatno-smeđu boju i dok vod s nadjevom ne postane vruć.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

SR

### Punjeni kibe (kebbe)

#### Omotač

500 g jagnjetine, isečene na trake  
500 g oprane i osušene pšenične krupe  
1 manji crni luk

Sameljite pšeničnu prekrupu zajedno sa komadima jagnjetine na mašini za mljevenje sa diskom za fino mljevenje. Dodajte crni luk pre nego što svo meso i pšenica budu samleveni. Pomešajte mlevenu jagnjetinu, crni luk i pšenicu, a zatim sameljite još jednom. Da biste dobili izuzetno finu teksturu, sameljite ovu mešavinu i po treći put. Mešavina je sada spremna za dalju obradu kroz aparat na kome se pravi kibe.

#### Punjenje

400 g jagnjetine, isečene na trake  
15 ml/1 kaš. ulja  
2 crna luka srednje veličine, fino iseckana  
5-10 ml/ 1-2 kašičice pimenta  
15 ml/1 kaš. običnog brašna  
Soli i bibera

Sameljite jagnjetinu koristeći disk za fino mljevenje, ispržite crni luk na ulju dok ne dobije zlatnu boju, dodajte jagnjetinu, propržite dok ne dobije braon boju i pržite još neko vreme. Dodajte preostale sastojke i pržite 1-2 minuta. Ocedite višak masti ukoliko je potrebno i ostavite da se ohladi. Istisnite mešavinu za punjenje kroz aparat na kome se pravi kibe i isečite na 7 1/2 cm dužine. Pritisnite prstima

jedan kraj omotača, a zatim pažljivo napunite i pritisnite da se zatvori drugi otvor. Pržite kibe u dubokom ulju u više navrata na temperaturi od 190°C oko 6 minuta dok ne dobiju zlatno-braon boju i dok punjenje ne postane vrelo.

## Czyszczenie i przechowywanie / Tisztítás és tárolás Održavanje i pohrana / Održavanje i odlaganje



PL

1. **Mięso pozostałe w urządzeniu** można usunąć, przekładając kawałek chleba przez obudowę noża.

H

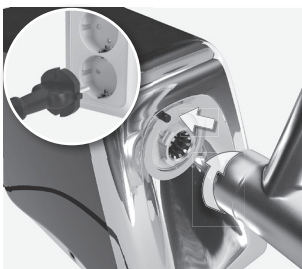
1. **A készülékben maradt hús** egy kenyérszeletnek a darálófejben való átpréselésével távolítható el.

HR

1. **Meso koje je preostalo u uređaju** može se ukloniti provođenjem kriške kruha kroz kućište rezača.

SR

1. **Meso koje je zaostalo u uređaju** može se ukloniti tako što kroz kućište sa sekačem propustite krišku hleba.



2. **Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć** i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Nacisnąć przycisk zwalniający i zdjąć całą obudowę noża, obracając ją w prawo. Zdjąć popychacz i tacę.

2. **A készülék tisztítása előtt,** kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábel csatlakozótudugóját a csatlakozóaljzatból. Oldja ki a kioldó gombot, majd az óramutató járásával megegyező irányba fordítva vegye le a darálófejet. Vegye ki a nyomórudat és a tálcát.

2. **Prije čišćenja uređaja** isključite ga, a utikač izvadite iz utičnice. Pritisnite tipku za otpuštanje pa okretanjem u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu izvadite cijelo kućište rezača. Uklonite gurač i pliticu.

2. **Pre čišćenja uređaja,** isključite ga i izvucite kabl iz utičnice. Pritisnite dugme za otvaranje i uklonite čitavo kućište sa sekačem tako što ćete ga okrenuti u smeru kretanja kazaljki na satu. Uklonite mehanizam za guranje i veliku tacnu.



3. **Poluzować pierścieni śruby** i wyjąć wszystkie części obudowy noża. Umyć części natychmiast po użyciu w gorącej wodzie z detergentem. **Uwaga! Nie należy myć części w zmywarce!**

3. **Csavarja le a csavarmentes gyűrűt** és vegyen ki minden alkatrész a darálófejből. Használat után, azonnal mosogassa el mosogatószeres forró vízben az alkatrészeket. **Figyelem! Nem tehetőek mosogatógépbé az alkatrészek!**

3. **Odvijte prsten s navojem** i uklonite sve dijelove iz kućišta rezača. Odmah nakon uporabe operite sve dijelove u vrućoj vodi koristeći deterđent. **Napomena! Dijelovi nisu namijenjeni za pranje u perilici posuđa!**

3. **Odrvnite navoje** i uklonite sve delove kućišta sa sekačem. Operite delove odmah nakon upotrebe deterđentom u vrućoj vodi. **Napomena! Ne preporučuje se pranje delova u mašini za pranje posuđa!**



PL

4. **Wypłukać wszystkie części** w czystej, gorącej wodzie i natychmiast wytrzeć do sucha. Przetrzeć zewnętrzną powierzchnię korpusu silnika wilgotną szmatką. **Uwaga! Co jakiś czas należy nasmarować nóż oraz tarcze do mielenia za pomocą oleju roślinnego.**

H

4. **Tiszta, forró vízben** öblítse le az alkatrészeket, majd azonnal szárítsa meg azokat. Nedves kendővel törölje át a motor egység felületeit. **Figyelem! Alkalomadtán növényi olajjal kenje át a kést és a vágóröstélyokat.**

HR

4. **Ispirite sve dijelove** u čistoj vrućoj vodi i odmah ih osušite. Obrišite vanjske površine jedinice s motorom vlažnom krpom. **Napomena! Povremenom podmazujte jedinicu s rezačem i diskovima za mljevenje biljnim uljem.**

SR

4. **Ispirite sve delove** u čistoj vrućoj vodi i odmah ih osušite. Obrišite spoljne površine motora vlažnom tkaninom. **Napomena! S vremena na vreme podmažite sečivo i diskove za mljevenje koristeći biljno ulje.**

5. **Wskazówki:** Przewód zasilający można schować w schowku pod urządzeniem.

5. **Tanácsok:** A készülék alatti tárolórekeszbe tehető a hálózati kábel.

5. **Savjeti:** Kabel se može smjestiti u pretinac za spremanje ispod uređaja.

5. **Saveti:** Kabl se može složiti u deo za odlaganje ispod uređaja.

3. **Części O, P, Q i R** można przechowywać w popychaczu.

3. **A O, P, Q és R alkatrészek** a nyomórúdba tehetőek.

3. **Dijelovi O, P, Q i R** mogu se spremiti u gurač.

3. **Delovi O, P, Q i R** mogu se naslagati u delu za guranje.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Utylizacja / Hulladékkezelés Odlaganje / Odlaganje


PL

### Utylizacja Opakowania

Materiały na opakowania są przyjazne środowisku i mogą być poddawane recyklingowi. Części plastikowe są identyfikowane dzięki odpowiednim oznaczeniom, np. >PE<, >PS< itp. Wyrzuc opakowanie do odpowiedniego zbiornika w zakładach przetwarzania odpadów.

### Stare urządzenie



Symbol  na urządzeniu lub na jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jak innych odpadów komunalnych. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki i recyklingu sprzętów elektrycznych i elektronicznych. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych urządzeń na środowisko oraz zdrowie, który mógłby być wynikiem

niewłaściwego złomowania tego produktu. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt ten został kupiony.

H


### Hulladékkezelés Csomagolóanyagok

A csomagolóanyagok környezetbarát anyagok és újrahasznosíthatók. A csomagolás műanyagból készült darabjait meghatározott jelölések azonosítják, például >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat a megfelelő lakossági hulladékgyűjtőbe kell helyezni.

### Leselejtezés

A terméken vagy a csomagoláson lévő



jelzés  arra figyelmeztet, hogy a termék nem dobható ki háztartási hulladékgyűjtőbe. Ha a termék használhatatlanná vagy fölöslegessé válik, hulladékkezelés céljából adja le olyan speciális gyűjtőhelyen, amely biztosítja az elektromos és elektronikus eszközök újrahasznosítását. A termék megfelelő

hulladékkezelésével megelőzhető a környezetre és az egészségre gyakorolt olyan káros következmények kialakulása, amelyeket a nem megfelelő hulladékkezelés okozna. A termék újrahasznosításával kapcsolatban a helyi önkormányzatnál, egy hulladékkezelés végző vállalatnál, illetve a terméket árusító szaküzletben kérhet további felvilágosítást.


HR

### Odlaganje Materijali za pakiranje

Ambalaža je bezopasna za okoliš i može se reciklirati. Plastične komponente prepoznaju se po oznakama, npr. >PE<, >PS< itd. Molimo vas da materijal za pakiranje odložite u odgovarajuću kantu kod ustanove za otpad u vašoj zajednici.

### Stari uređaj



Symbol  na proizvodu ili na ambalaži znači da ovaj proizvod možda neće moći biti obrađen kao kućni otpad. Potrebno ga je predati na odgovarajuće mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem pravilnog zbrinjavanja ovog proizvoda pomažete u sprječavanju potencijalno negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje može uzrokovati nepravilno zbrinjavanje

ovog proizvoda. Podrobnije informacije o recikliranju ovog proizvoda potražite u lokalnoj gradskoj upravi, komunalnom poduzeću ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.


SR

### Odlaganje Materijali za pakovanje

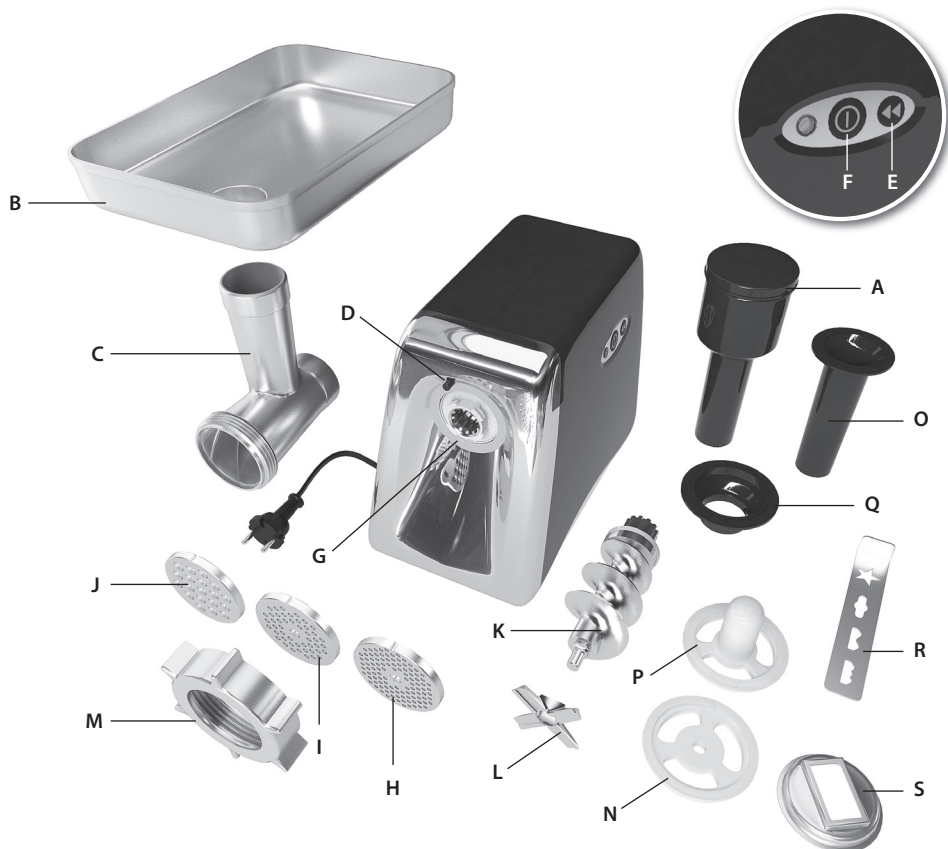
Materijali za pakovanje su prilagođeni čovekovoj okolini i mogu da se recikliraju. Plastične komponente su obeležene oznakama, npr. >PE<, >PS< itd. Odložite materijal za pakovanje u odgovarajući kontejner u objektima za odlaganje smeća.

### Stari kućni aparat



Symbol  na proizvodu ili na njegovom pakovanju pokazuje da ovaj proizvod ne može da se tretira kao obično smeće. Umesto toga trebalo bi ga predati na odgovarajućem mestu gde se prikupljaju električni i elektronski uređaji za recikliranje. Omogućivši da ovaj proizvod bude odložen na pravilan način, pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po okruženje i

zdravlje ljudi, do kojih bi u suprotnom moglo da dođe zbog neodgovarajućeg rukovanja otpadnim materijama ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda obratite se svojoj lokalnoj gradskoj službi, službi za odnošenje smeća ili prodavnici u kojoj ste nabavili proizvod.



GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

RO

## Componente

- A. Element de împingere
- B. Tavă
- C. Carcasă cuțit
- D. Buton de decuplare
- E. Buton de inversare ◀◀
- F. Buton întrerupător Ⓢ
- G. Unitate motor
- H. Disc de tocare fină
- I. Disc de tocare medie
- J. Disc de tocare mare
- K. Axul melcului
- L. Lamă cuțit
- M. Inel filetat
- N. Separator
- O. Pâlnie pentru cârnați
- P. Formă
- Q. Con
- R. Modelator
- S. Element de fixare modelator

BG

## Компоненти

- A. Тласкач
- B. Тава
- C. Корпус на режещия блок
- Д. Бутон за освобождаване
- E. Бутон за Обръщане на посоката ◀◀
- F. Бутон вкл./изкл Ⓢ
- G. Моторен блок
- H. Фин диск за смилане
- I. Среден диск за смилане
- J. Диск за грубо смилане
- K. Червяк
- L. Режещ нож
- M. Винтов пръстен
- N. Сепаратор
- O. Фуния за наденици
- P. Съд
- Q. Конус
- R. Форма
- S. Приставка за форма

SL

## Sestavni deli

- A. Potiskalo
- B. Pladenj
- C. Ohišje rezilne enote
- D. Sprostilni gumb
- E. Gumb za vzratno delovanje ◀◀
- F. Gumb za vklop/izklop Ⓢ
- G. Motorna enota
- H. Ploščica za fino mletje
- I. Ploščica za srednje grobo mletje
- J. Ploščica za grobo mletje
- K. Spiralasta gred
- L. Rezilo rezilne enote
- M. Navojni obroč
- N. Ločevalnik
- O. Cev za klobase
- P. Model za kibbeh
- Q. Stožec
- R. Model za piškote
- S. Nastavek modela za piškote

EE

## Koostisosad

- A. Suruja
- B. Kandik
- C. Lõikekorpus
- D. Vabastusnupp ◀◀
- E. Tagasikäigunupp Ⓢ
- F. Lülitinupp Ⓢ
- G. Mootoriüksus
- H. Peensõel
- I. Keskmise sõel
- J. Jäme sõel
- K. Spiraalvõll
- L. Lõikuritera
- M. Keermega rõngas
- N. Separatuur
- O. Vorstilehter
- P. Vormija
- Q. Koonus
- R. Vormitarvik
- S. Vormitarviku kinniti

RO

**Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.**

- Acest aparat este echipat cu un sistem cu termostat, care va întrerupe automat alimentarea electrică aparatului în caz de supraîncălzire. În cazul în care aparatul se oprește brusc:
  1. Scoateți-o din priză
  2. Apăsăți butonul întrerupător pentru a opri aparatul.
  3. Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de minute.
  4. Introduceți ștecherul în priză.
  5. Porniți din nou aparatul.

Vă rugăm să contactați distribuitorul unui centru de service autorizat în cazul în care sistemul cu termostat este activat de prea multe ori.

**ATENȚIE:** Pentru a evita o situație periculoasă, acest aparat nu trebuie să fie conectat la un temporizator.

- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice și senzoriale reduse, sau lipsiți de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau li s-au dat instrucțiuni în legătură cu utilizarea aparatului, de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Aparatul poate fi conectat numai la o sursă de alimentare ale cărei tensiune și frecvență sunt în conformitate cu specificațiile de pe plăcuța cu date tehnice!
- Nu utilizați sau ridicați niciodată aparatul în cazul în care
  - cablul de alimentare este deteriorat,
  - carcasa este deteriorată.
- Aparatul trebuie să fie conectat doar la o priză împământată. Dacă este necesar, poate fi utilizat un cablu prelungitor potrivit pentru 10 A.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare sunt deteriorate, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de Serviciul său de Asistență sau de o persoană calificată corespunzător, pentru a se evita pericolile.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare, în cazul în care acesta este lăsat nesupravegheat și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Nu atingeți lamele sau inserțiile cu mâna sau cu orice unelte, în timp ce aparatul este conectat la priză.

- Lamele și inserțiile sunt foarte ascuțite! Pericol de vătămare! Atenție la montare, demontare după utilizare sau în timpul curățării! Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Așteptați până când piesele mobile s-au oprit înainte de a le scoate.
- Nu puneți mâna în carcasa cuțitului. Folosiți întotdeauna elementul de împingere.
- Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte obiecte dure.
- Nu introduceți aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu folosiți aparatul continuu pentru mai mult de 3 minute la 600 W.
- Acest aparat este proiectat numai pentru uz casnic. Producătorul nu poate accepta nici o responsabilitate pentru posibilele daune provocate de utilizarea improprie sau incorectă.
- Deconectați aparatul de la priză imediat după utilizare.
- Nu folosiți niciodată accesorii sau piese de la alți producători. Garanția dvs. va deveni nulă în cazul în care astfel de accesorii sau piese au fost utilizate.

BG

**Прочете следните инструкции внимателно, преди да използвате уреда за първи път.**

- Този уред е оборудван с термостатна система, която автоматично ще прекъсне подаването на мощност към уреда в случай на прегряване. Ако вашият уред внезапно спре да работи:
  1. Извадете щепсела от контакта
  2. Използвайте бутона за вкл./изкл. за да изключите уреда.
  3. Оставете уреда да се охлади за 60 минути.
  4. Поставете захранващия щепсел в контакта.
  5. Включете уреда отново.

Моля, свържете се с вашия дилър от оторизиран сервизен център, ако термостатната система се активира твърде често.

**ВНИМАНИЕ:** За да се избегнат опасни ситуации, този уред никога не трябва да се свързва към таймер за изключване.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за работа с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Уредът може да бъде свързан само към захранване, чието напрежение и честота отговарят на спецификациите на табелката с данни!
- Никога не използвайте или вдигайте уреда, ако - захранващият кабел е повреден, - корпусът е повреден.
- Уредът трябва да е свързан единствено към заземен контакт. Ако е необходимо, може да се използва удължителен кабел за 10 A.
- Ако уредът или захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговият сервизен агент или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност
- Винаги поставяйте уреда върху плоска и хоризонтална повърхност.
- Винаги изключвайте уреда от електрозахранването, ако не е пред погледа ви и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Никога не докосвайте остриетата или вложките с ръка, или с инструменти, докато уредът е включен.
- Остриетата и вложките са много остри! Опасност от нараняване! Внимание

- при сглобяване, разглобяване след употреба или по време на почистване! Уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването
- Изчакайте докато движещите части спрат да се движат, преди да ги отстраните.
- Никога не посягайте към корпуса на режещия блок. Винаги използвайте тласкача.
- Не се опитвайте да смилате кости, ядки или други твърди неща.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
- Никога не работете с уреда продължително за повече от 3 минути при 600W.
- Този уред е предназначен само за домашно ползване. Производителят не носи отговорност за повреди в резултат на неправилна употреба.
- Изключете уреда веднага след употреба.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители. Гаранцията ви ще стане невалидна, ако такива аксесоари или части са били използвани.



SL

**Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite navodila v nadaljevanju.**

- Ta aparat je opremljen s sistemom termostata, ki samodejno prekine električno napajanje aparata v primeru pregrevanja. Če aparat nenadoma preneha delovati:
  1. Izvlecite vtič iz vtičnice.
  2. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da izklopite aparat.
  3. Pustite, da se aparat 60 minut ohlaja.
  4. Vtaknite vtič v vtičnico.
  5. Ponovno vklopite aparat.
- Prosimo, obrnite se na pooblaščen servisni center, če se sistem termostata vklopi prepgogosto.
- POZOR: Da bi se izognili nevarnim situacijami, ne smete aparata nikoli priklopiti na časovno stikalo.
- Aparata naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, razen če je oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, zagotovila nadzor oz. jih natančno seznanila z uporabo aparata.
- Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z aparatom.

- Aparat lahko priključite samo na električno napajanje, katerega napetost in frekvenca ustrežata podatkom na ploščici s tehničnimi lastnostmi.
- Aparata ne uporabljajte in ne dvigujte, če je poškodovan električni kabel ali ohišje.
- Aparat priključite le v ozemljeno vtičnico. Po potrebi lahko uporabite kabelski podaljšek, primeren za 10 A.
- Če sta aparat ali električni kabel poškodovana, ju mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat zmeraj namestite na plosko in vodoravno površino.
- Aparat pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem zmeraj odklopite iz električnega napajanja. Enako ravnajte, če aparat pustite brez nadzora.
- Ko je aparat priključen na električno napajanje, se rezil in vstavkov ne dotikajte z rokami ali orodji.
- Rezila in vstavki so zelo ostri! Nevarnost telesne poškodbe! Pri sestavljanju, razstavljanju po uporabi in čiščenju bodite previdni! Prepričajte se, ali je aparat odklopljen iz električnega napajanja.
- Počakajte, da se premikajoči se deli ustavijo, preden jih odstranite.

- Nikoli ne segajte v ohišje rezilne enote. Vedno uporabljajte potiskalo.
- Ne poskušajte mleti kosti, oreščkov ali drugih trdih predmetov.
- Aparata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Nikoli ne uporabljajte aparata prepešano za več kot 3 minute pri 600 W.
- Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Proizvajalec ne more prevzeti kakršnekoli odgovornosti za škodo, povzročeno z neustrezno ali nepravilno uporabo.
- Takoj po uporabi izključite aparat iz električnega napajanja.
- Nikoli ne uporabljajte pripomočkov ali delov drugih proizvajalcev. V primeru uporabe takih pripomočkov ali delov boste razveljavili garancijo.

GB

D

F

NL

I

E

P

TR

S

DK

FI

N

CZ

SK

RU

UA

PL

H

HR

SR

RO

BG

SL

EE

LV

LT

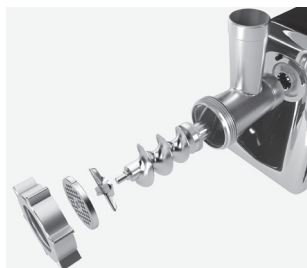
EE

**Enne esmakordset kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.**

- See seade on varustatud termostaadisüsteemiga, mis peatab ülekuumenemise korral automaatselt seadme elektritoite. Kui seade ootamatult seisma jääb:
  1. Tõmmake pistik välja
  2. Vajutage lülitinuppu, et seade välja lülitada.
  3. Laske seadmel 60 minutit jahtuda.
  4. Ühendage toitepistik pistikupesasse.
  5. Lülitage seade uuesti sisse.
- Kui termostaadisüsteem liiga sageli sisse lülitub, pöörduge seadme müüja või volitatud teeninduse poole.
- **ETTEVAATUST!** Ohtliku olukorra vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi ühendada taimerlülitiga.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega täiskasvanutele (sh lastele), või inimestele, kelle puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamiseks, va juhul, kui nad kasutavad seadet järelevaataja juuresolekul või kui inimene, kes vastutab taoliste inimeste ohutuse eest, on andnud neile juhised seadme kasutamiseks.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.

- Seadet tohib ühendada ainult sellisesse vooluvõrku, mille pinge ja sagedus vastavad andmeplaadil toodud andmetele.
- Ärge kunagi kasutage ega ostke seadet, mille toitejuhe või korpus on kahjustatud.
- Seadme võib ühendada ainult maandatud seinakontakti. Vajadusel võib kasutada sobivat 10 A pikendusjuhet.
- Kui seadme toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud esindaja või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte.
- Asetage seade alati siledale, tasasele pinnale.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui jätate selle järelevalveta, samuti enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Ärge kunagi puudutage lõiketerasid ega muid sisemisi osi või tarvikuid ajal, mil seade on vooluvõrku ühendatud.
- Terad ja sisemised osad on väga teravad! Vigastusohu! Olge ettevaatlik seadme kokkupanekul, pärast kasutamist lahtivõtmisel ja puhastamisel! Veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Enne liikuvate osade eemaldamist oodake, kuni need on täielikult seisma jäänud.

- Ärge kunagi lükake sõrmi lõikekorpusesse. Kasutage alati surujat.
- Ärge proovige peenestada konte, pähkleid või muid kõvu objekte.
- Ärge kastke seadet vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kunagi kasutage seadet järjest kauem kui 3 minutit võimsusel 600 W.
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Tootja ei võta endale mingit vastutust võimalike kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest.
- Pärast kasutamist eemaldage seade kohe vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kasutage muude tootjate osi. Selliste osade kasutamisel muutub garantii kehtetuks.



RO

**1. Înainte de prima utilizare**, asigurați-vă că, curățați toate piesele bine cu apă caldă. Introduceți axul melcului în carcasa cuțitului, cu capătul din plastic înainte. Așezați cuțitul pe axul melcului, cu marginile de tăiere îndreptate în față.

BG

**1. Преди първата употреба**, не забравяйте да измиете внимателно всички части с топла вода. Вмъкнете червяка в корпуса на режещия блок, с пластмасовия край напред. Поставете режещия блок на червяка, като режещите ръбове са насочени напред.

SL

**1. Pred prvo uporabo** temeljito operite vse dele s toplo vodo. Vstavite spiralasto gred v ohišje rezilne enote, najprej plastični konec. Rezilno enoto postavite na spiralasto gred, z rezilnimi robovi obrnjenimi naprej.

EE

**1. Enne esimest kasutamist** peske kõik osad sooja veega põhjalikult puhtaks. Sisestage spiraalvõll lõikurikorpusesse, plastist osa eespool. Pange lõikurikorpust spiraalvõlli külge, lõiketerad eespool.



**2. Plasati discul de tocare medie sau mare** pe ax, asigurându-vă că creștăturile de pe discul de tocare se potrivesc pe proeminențele capului aparatului de tocat. Plasati inelul filetat pe carcasa cuțitului, rotiți-l în sens orar și asigurați-vă că este fixat corect.

**2. Поставете среден диск или диск за грубо смилане** върху вала, като се уверите, че зъбите на диска за смилане съвпадат с издатините на главата на месомелачката. Поставете винтовия пръстен на корпуса на режещия блок, завъртете го по часовниковата стрелка и се уверете, че е добре затегнат.

**2. Namestite ploščico za srednje grobo ali grobo mletje** na gred ter se prepričajte, ali so zareze ploščice za mletje nameščene na izbokline glave aparata za mletje mesa. Navojni obroč namestite na ohišje rezilne enote, ga vrtite v smeri urinega kazalca in se prepričajte, ali je trdno privit.

**2. Pange keskmine või jäme sõel võllile, jälgides, et sõelal oleval sälgud jääksid kohakuti hakkimistera vastavate kohtadega.** Paigutage keermega rõngas lõikekorpusele, keerake seda päripäeva, kontrollides, kas see on tugevasti kinni.



**3. Atașati carcasa cuțitului la unitatea motorului** și plasati tava pe partea verticală a carcasei cuțitului. Acum, aparatul este gata de tocat.

**3. Закрепете корпуса на режещия блок към моторния блок** и поставете тавата на изправената част от корпуса на режещия блок. Сега уредът е готов за смилане.

**3. Pritrdite ohišje rezilne enote na motorno enoto** in postavite pladenj na pokončni del ohišja rezilne enote. Sedaj je aparat pripravljen za mletje.

**3. Kinnitage lõikurikorpust mootoriüksuse külge** ja paigutage kandik lõikurikorpuse peale. Nüüd on seade hakkimiseks valmis.



RO

1. **Tocarea:** Tăiați carnea în fâșii de 10 x 2 cm. Scoateți oasele și cât mai mult posibil din cartilaje și tendoane. **Atenție! Nu folosiți niciodată carne congelată!**

BG

1. **Смилане:** Нарезете месото на ленти от 10 x 2 cm. Отстранете костите, както и хрущяли и сухожилия. **Забележка! Никога не използвайте замразено месо!**

SL

1. **Mletje:** Narežite meso na 10 x 2 cm trakove. Odstranite kosti ter čim več hrustanca in kit. **Opomba! Nikoli ne uporabite zmrzjenega mesa!**

EE

1. **Hakkimine:** Lõigake liha 10 x 2 cm ribadeks. Eemaldage kondid ja võimalikult põhjalikult sidekude ja kelled. **NB! Ärge kunagi kasutage külmutatud liha!**



2. **Puneți carnea pe tavă și porniți aparatul.** Împingeți ușor carnea în carcasa cuțitului cu ajutorul elementului de împingere. (Pentru biftec tartar, tocați carnea utilizând discul de tocarea medie de două ori.) În cazul în care aparatul este blocat, vă rugăm să apăsați butonul de Inversare (◀◀).

2. **Поставете месото в тавата и включете уреда.** Внимателно бутнете месото надолу в корпуса на режещия блок с помощта на тласкача. (За пържоли тартар, смелете месото два пъти, като използвате средния диск за мелене.) Ако уредът е заключен, моля натиснете бутон за Обръщане на посоката (◀◀).

2. **Dajte meso na pladenj** in vklopite aparat. Nežno potisnite s potiskalom meso v ohišje rezilne enote. (Za tatarski biftec zmeljite meso dvakrat s ploščico za srednje grobo mletje.) Če aparat zablokira, prosimo, pritisnite gumb za vzvratno delovanje (◀◀).

2. **Asetage liha kandikule** ja lülitage seade sisse. Lükake liha suruja abil õrnalt lõikurikorpusesse. (Boeuf a la tartari jaoks ajage liha kaks korda läbi masina, kasutades keskmist sõela.) Kui seade kinni kiilub, vajutage tagasikäigu nuppu(◀◀).



3. **Prepararea cârnaților:** Tocați carnea. Introduceți axul melcului (cu capătul din plastic înainte) și separatorul în carcasa cuțitului. Plasați pâlnia pentru cârnați pe carcasa cuțitului și atașați inelul filetat. Rotiți în sens orar pentru a fixa în mod corespunzător. Atașați carcasa cuțitului la unitatea motorului și puneți tava în loc.

3. **Как да направим наденици:** Смелете месото. Вмъкнете червяка (с пластмасовия край напред) и сепаратора в корпуса на режещия блок. Поставете фунията за наденици на корпуса на режещия блок и затегнете винтовия пръстен. Завъртете по часовниковата стрелка, за да го затегнете добре. Прикрепете корпуса на режещия блок към моторния блок и поставете тавата на място.

3. **Priprava klobas:** Zmeljite meso. Vstavite spiralasto gred (najprej plastični konec) in ločevalnik v ohišje rezilne enote. Na ohišje rezilne enote namestite cev za klobase in privijete navojni obroč. Vrtite v smeri urinega kazalca, da jo trdno privijete. Pritrdite ohišje rezilne enote na motorno enoto in namestite pladenj.

3. **Vorstide valmistamine:** Hakkige liha. Sisestage spiraalvõll (plastist osa eespool) ja separaator lõikurikorpusesse. Paigutage vorstilehter lõikurikorpusse, kinnitage keermega rõngas. Kindlaks kinnitamiseks keerake seda päripäeva. Kinnitage lõikurikorpus mootoriüksuse külge ja asetage kandik kohale.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT



RO

4. **Puneți membrana pentru cârnați** în apă caldută timp de 10 minute. Puneți carnea tocată condimentată pe tavă. Trageți membrana umedă pe pâlnia pentru cârnați, porniți aparatul și împingeți ușor în jos carnea în carcasa cuțitului cu ajutorul elementului de împingere. În cazul în care membrana se blochează pe pâlnia pentru cârnați, umeziți-o cu apă.

BG

4. **Накиснете червото на наденицата** в хладка вода за 10 минути. Поставете подправеното смляно месо на тавата. Нахлузете мокрото черво върху фунията за наденици, включете уреда и внимателно бутнете месото надолу в корпуса на режещия блок с помощта на тласкача. Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с вода.

SL

4. **Ovoj za klobase namočite** za 10 minut v mlačni vodi. Dajte začinjeno zmeleto meso na pladenj. Natakните moker ovoj na cev za klobase, vklopite aparat in s potiskalom nežno potisnite meso v ohišje rezilne enote. Če se ovoj zatakne na cevi za klobase, ga zmočite z nekoliko vode.

EE

4. **Leotage vorstiümbri** leiges vees 10 minutit. Pange maitsestatud hakkliha kandikule. Libistage määrg vorstiümbri vorstilehrile, lülitage seade sisse ja suruge liha suruja abil õrnalt alla lõikurisse. Kui ümbri jääb vorstilehtri külge kinni, niisutage seda veega.



1. **Prepararea fursecurilor:** Introduceți axul melcului (cu capătul din plastic înainte) în carcasa cuțitului. Introduceți separatorul în axul melcului - asigurați-vă că plasați dispozitivul de evacuare în mod corect. Plasați modelatorul pe carcasa cuțitului și fixați inelul filetat în mod corespunzător.

1. **Как да направим бисквити:** Вмъкнете червяка (с пластмасовия край напред) в корпуса на режещия блок. Поставете сепаратора в червяка - уверете се, че правилно сте поставили избувача. Поставете приставката за форми на корпуса на режещия блок и затегнете добре винтовия пръстен.

1. **Priprava piškotov:** Vstavite spiralasto gred (najprej plastični konec) v ohišje rezilne enote. V spiralasto gred vstavite ločevalnik - prepričajte se, ali ste pravilno postavili izmetalo. Na ohišje rezilne enote namestite model za piškote ter trdno privijte navojni obroč.

1. **Erikujuliste pallide vormimine:** Sisestage spiraalvõlli (plastist osa eespool) lõikurikorpusesse. Paigutage separaator spiraalvõlli külge - veenduge, et paigutate väljaulatava otsiku õigesti. Paigutage vormitarviku lõikurikorpusele, kinnitage korralikult keermega rõnga abil.



2. Atașați carcasa cuțitului la unitatea motorului și puneți tava în loc. Introduceți elementul de fixare al modelatorului pentru fursecuri. Alegeți una dintre cele patru forme diferite.

2. Прикрепете корпуса на режещия блок към моторния блок и поставете тавата на място. Поставете приставката за бисквитени форми. Изберете една от четирите различни форми.

2. Pritrdite ohišje rezilne enote na motorno enoto in namestite pladenj. Vstavite nastavek modela za piškote. Izberite eno od štirih različnih oblik.

2. Kinnitage lõikurikorpus mootoriüksuse külge ja asetage kandik kohale. Paigaldage vormitarviku kinniti. Valige üks neljast eri kujundist.

**RO**

**Kebab:** Kebab-ul este o pastă tradițională din Orientul Mijlociu preparată, în principal, din carne de miel tocată și grâu spart. Amestecul este prelucrat în aparatul de făcut kebab, tăiate în fâșii scurte, umplute cu carne tocată și apoi prăjite în baie de ulei.

**BG**

**Кебе:** Кебе е традиционна кайма с плънка от Близкия изток, приготвена предимно от сляно агнешко месо и булгур. Сместа се обработва в машината за кебе, реже се на къси ленти, пълни се със сляно месо, след което се пържи.

**SL**

**Kibbeh:** Kibbeh je tradicionalno testo bližnjega Vzhoda, narejeno zlasti iz mlete jagnjetine in pšenice bulgur. Zmes je stisnjena skozi model za kibbeh, narezana na kratke cevčice, napolnjena z mletim mesom in cvrta.

**EE**

**Khibbe:** Khibbe on traditsiooniline Lähis-Ida toit, mida valmistatakse peamiselt lambahakklihast ja bulgurinisust. Segu aetakse läbi khibbe-valmistaja, lõigatakse tükkideks, täidetakse hakklihaga ja seejärel küpsetatakse õlis.



**1. Prepararea kebab-ului:** Introduceți axul melcului (cu capătul din plastic înainte) și pâlnia în carcasa cuțitului. Plasați forma pe carcasa cuțitului, fixați corespunzător, utilizând inelul filetat.

**1. Как да направим кебе:** Вмъкнете червяка (с пластмасовия край напред) и конуса в корпуса на режещия блок. Поставете съда на корпуса на режещия блок, закрепете го добре с помощта на винтовия пръстен.

**1. Priprava kibbeha:** Vstavite spiralasto gred (najprej plastični konec) in stožec v ohišje rezilne enote. Na ohišje rezilne enote namestite model za kibbeh ter ga trdno privijte z navojnim obročem.

**1. Khibbe valmistamine:** Sisestage spiraalvõll (plastist osa eespool) ja koonus lõikurikorpusesse. Paigutage vormija lõikurikorpussele, kinnitage tugevalt keermega rõnga abil.



**2. Atașați carcasa cuțitului la unitatea motorului și puneți tava în loc. Introduceți amestecul kebab preparat prin aparatul de făcut kebab. Tăiați pasta de kebab la lungimea dorită și umpleți tuburile cu umplutură.**

**2. Прикрепете корпуса на режещия блок към моторния блок и поставете тавата на място. Прекарайте готовата смес за кебе през машината за кебе. Нарезете пастата за кебе на каквато дължина желаете и напълнете фунийките с плънката.**

**2. Pritrdite ohišje rezilne enote na motorno enoto in namestite pladenj. Stisnite pripravljeno zmes za kibbeh skozi model za kibbeh. Testo za kibbeh narežite na zeleno dolžino in napolnite cevčice z nadevom.**

**2. Kinnitage lõikurikorpus mootoriüksuse külge ja asetage kandik kohale. Sõotke valmistatud khibbe-segu läbi khibbe-valmistaja. Lõigake khibbe-pasta soovitud pikkusteks tükkideks ja täitke torud täidisega.**

GB  
D  
F  
NLI  
E  
P  
TRS  
DK  
FI  
NCZ  
SK  
RU  
UAPL  
H  
HR  
SRRO  
BG  
SL  
EELV  
LT

RO

### Compozitie kebab

#### Carcasa

500g/1lb 2oz carne de miel, tăiată în fâșii  
500g/1lb 2oz grâu spart spălat și uscat  
1 ceapă mică

Treceți grăul spart, împreună cu bucățile de carne de miel prin aparatul de tocat prevăzut cu discul de tocare fină. Se adaugă ceapa înainte ca toată carnea de miel și grăul să fie tocate. Amestecați carnea tocată de miel, ceapa și grăul, apoi treceți a doua oară prin aparatul de tocat. Pentru o textură foarte fină, tocați amestecul a treia oară. Amestecul este acum pregătit pentru a fi procesat prin aparatul de făcut kebab

#### Umplutură

400 g/14 oz carne miel, tăiată fâșii  
15 ml/1 lingură de ulei  
2 cepe medii, tăiate fin  
50-10 ml/1-2 lingurițe de ienibahar  
15 ml/1 lingura de făină albă  
Sare și piper

Tocați carnea de miel utilizând discul de tocare fină, prăjiți ceapa în ulei până se rumenește, adăugați carnea de miel și lăsați să se rumenească și să se pătrundă. Adăugați restul de ingrediente și gătiți timp de 1-2 minute. Scurgeți orice exces de grăsime, dacă este necesar și lăsați să se răcească. Dați amestecul pentru crustă prin aparatul de făcut kebab și tăiați în fâșii de aproximativ 7 1/2cm / 3". Prindeți

un capăt al tubului, apoi umpleți cu grijă cu amestecul de umplutură și strângeți pentru a sigila. Prăjiți kebab-ul în baie de ulei fierbinte la 190 C/375 F aproximativ 6 minute, până se rumenește și umplutura este foarte fierbinte.

BG

### Арабски кюфтета (Кебе)

#### Външна обвивка

500g агнешко месо, нарязано на ивици  
500g измит и изцеден булгур  
1 малка глава лук

Минете булгура заедно с парчетата агнешко месо през месомелачката с финия диск за смилане. Добавете лука, преди агнешкото и булгура да станат на кайма. Смесете смляното агнешко месо, лука и булгура, след което ги минете през месомелачката за втори път. За още по-фина кайма, смелете сместа трети път. Сместа е вече готова да бъде обработена през машината за кебе.

#### Плънка

400g агнешко месо, нарязано на ленти  
15 ml/1 с.л. олио  
2 средни глави лук, фино нарязани  
5-10 ml/ 1-2 чаена лъжица бахар  
15 ml/1 с.л. брашно  
Сол и пипер

Смелете агнешкото месо, като използвате финия диск за смилане, запържете лука в олиото до златисто, добавете агнешкото месо и го пържете до готовност. Добавете останалите съставки и гответе в продължение на 1-2 минути. Изцедете излишната мазнина, ако е необходимо и оставете да изстине. Прекарайте външната смес през машината за кебе и нарежете

на приблизително 7 1/2 см дължина. Хванете единия край на тръбата, след това внимателно напълнете със сместа за плънка и запечатайте от двете страни. Опържете арабските кюфтенца на части в горещо олио 190C/375F за приблизително 6 минути до златисто, а плънката да вдига пара.

## Recept / Retsept

SL

### Kibbeh

#### Skorja

500 g/1 lb 2 oz jagnjetine, narezane na trakove  
500 g/1 lb 2 oz oprane in osušene pšenice bulgur  
1 majhna čebula

Pšenico bulgur spustite skupaj s kosi jagnjetine skozi aparat za mletje mesa z nameščeno ploščico za fino mletje. Preden sta jagnjetina in pšenica v celoti zmleti, dodajte še čebulo. Zmešajte zmleto jagnjetino, čebulo in pšenico, ter spustite te sestavine še enkrat skozi aparat za mletje mesa. Za posebej fino sestavo, zmeljite zmes še tretjič. Zmes je sedaj pripravljena za oblikovanje z modelom za kibbeh.

#### Nadev

400 g/14 oz jagnjetine, narezane na trakove  
15 ml/1 jedilna žlica olja  
2 srednje veliki čebuli, fino nasekljani  
5-10 ml/ 1-2 čajni žlički pimenta  
15 ml/1 jedilna žlica moke  
Sol in poper

Zmeljite jagnjetino s ploščico za fino mletje. Čebulo popražite na olju, da postane zlato rjava, nato dodajte jagnjetino ter pustite, da porjavi in se skuha. Dodajte preostale sestavine in kuhajte 1-2 minuti. Po potrebi odlijte prekomerno maščobo in pustite, da se nadev ohladi. Zmes za skorjo stisnite skozi model za kibbeh in jo narežite na približno 7,5 cm / 3 in dolge cevčice. En

konec cevčice stisnite skupaj in jo nato previdno napolnite z zmesjo nadeva ter stisnite skupaj drugi konec, da jo zaprete. Ocvrite cevčice kibbeha v vročem olju 190 °C/375 °F za približno 6 minut, dokler niso zlato rjave in slišite cvreti nadev.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

EE

### Täidetud khibbe

#### Väline kiht

500 g lambaliha, ribadeks lõigatud  
500 g pestud ja nõrutatud bulgurinisu  
1 väike sibul

Ajage bulgurinisu koos lambalihatük- kidega läbi hakklihamasina (kasutage peensõela). Kui kogu lambaliha ja nisu on peenestatud, peenestage ka sibul. Segage peenestatud lambaliha, sibul ja nisu omavahel ja laske segu veelkord hakkmasinast läbi. Eriti peene segu saamiseks laske segu masinast läbi kolm korda. Nüüd on segu valmis khibbe-val- mistajast läbi laskmiseks.

#### Täidis

400 g lambaliha, ribadeks lõigatud  
15 ml / 1 spl õli  
2 keskmist sibulat, peeneks hakitud  
5-10 ml/ 1-2 tl tl nelkpiipart  
15 ml / 1 spl jahu  
Sool ja pipar

Ajage lambaliha läbi peensõela, praadige sibul seejärel õlis kuldpruuniks ja lisage siis lambaliha, pruunistage ja kuumutage läbi. Lisage ülejäänud koostisained, kúpsetage 1-2 minutit. Nõrutage välja üleliigne rasv; laske jahtuda. Ajage segu läbi khibbe-valmistaja ja lõigake seejärel 7 1/2 cm pikkusteks tükkideks. Pigistage toru üks ots kokku, täitke hoolikalt seguga ja suruge kinni ka teine ots.

Praadige khibbe't tükkidena kuumas õlis (190 C) umbes 6 minutit, kuni kuldpruuni värvuse tekkimiseni ja täidise kuumenemiseni.

Curățare și depozitare / Почистване и съхранение  
Čišćenje in shranjevanje / Puhastamine ja hoiustamine



RO

1. **Carnea rămasă în aparat** poate fi eliminată prin trecerea unei felii de pâine prin carcasa cuțitului.

BG

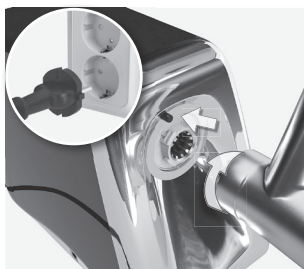
1. **Останалото по уреда месо** може да бъде премахнато, като прокарате парче хляб през корпуса на режещия блок.

SL

1. **Meso, ki je ostalo v aparatu,** lahko odstranite tako, da skozi ohišje rezilne enote spustite rezino kruha.

EE

1. **Seadmesse jäänud liha** saab eemaldada, lastes lõikurist läbi ühe leivaviilu.



2. **Înainte de a curăța aparatul,** opriți-l și scoateți ștecherul din priză. Apăsati butonul de decuplare și scoateți ansamblul carcasei cuțitului, prin rotirea în sens orar. Scoateți elementul de împingere și tava.

2. **Преди почистване на уреда** го изключете и отстранете щепсела от контакта. Натиснете бутона за освобождаване и извадете целия корпус на режещия блок, като го завъртите по часовниковата стрелка. Свалете тласкача и тавата.

2. **Pred čiščenjem aparata,** ga izklopite in izvlecite vtič iz vtičnice. Pritisnite sprostilni gumb in snemite celotno ohišje rezilne enote tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca. Odstranite potiskalo in pladenj.

2. **Enne seadme puhastamist** lülitage see välja ja tõmmake pistik seinakon-taktist. Vajutage vabastusnuppu ja eemaldage kogu lõikurikorpus, keerates seda päripäeva. Eemaldage suruja ja kandik.



3. **Slăbiți inelul filetat** și scoateți toate piesele carcasei cuțitului. Spălați piesele imediat după utilizare în apă caldă cu detergent. **Atenție! Piesele nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!**

3. **Разхлабете винтовия пръстен** и отстранете всички части от корпуса на режещия блок. Веднага след употреба измийте частите с гореща вода и препарат. **Забележка! Частите не могат да се мият в съдомиялна машина!**

3. **Odvijte navojni obroč** in odstranite vse dele z ohišja rezilne enote. Dele takoj po uporabi operite v vroči vodi z nekoliko detergenta. **Opomba! Deli niso primerni za pomivalni stroj!**

3. **Keerake keermega rõngas lahti** ja eemaldage kõik lõikurikorpuse osad. Pärast kasutamist peske kõik osad kohe sooja vee ja nõudepesuvahendi-ga puhtaks. **NB! Osad ei ole nõude-pesumasina-kindlad!**





**4. Clătiți toate piesele** cu apă caldă și uscați-le imediat. Ștergeți suprafețele exterioare ale unității motorului cu o cârpă umedă. **Atenție! Ungeți cuțitul și discurile de tocare, ocazional, folosind ulei vegetal.**

**4. Изплакнете всички части** в чиста гореща вода и веднага ги подсушете. Избършете външната страна на моторния блок със суха кърпа. **Забележка! От време на време смазвайте режещия блок и дисковете за смилане с масло.**

**4. Splaknite vse dele** v čisti vroči vodi in jih takoj osušite. Obrisite zunanje površine motorne enote z vlažno krpo. **Opomba! Rezilno enoto in ploščice za mletje občasno namažite z rastlinskim oljem.**

**4. Loputage kõik osad** puhtas kuumas vees ja kuivatage kohe. Pühkige mootoriosa välispind puhtaks niiske lapiga. **NB! Määrige lõikurit ja sõelakettaid aeg-ajalt taimeõliga.**

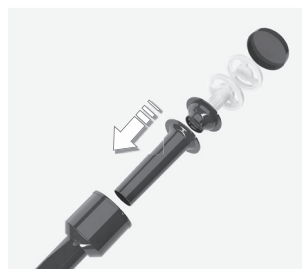


**5. Sfaturi:** Cablul poate fi plasat în compartimentul de depozitare de sub aparat.

**5. Съвети:** Кабелът може да бъде поставен в отделението за съхранение под уреда.

**5. Nasveti:** Kabel je lahko shranjen v prostoru za shranjevanje kabla pod aparatom.

**5. Näpunäited:** Juhtme võib paigutada seadme all olevasse hoiulartrisse.



**3. Piese O, P, Q și R** pot fi depozitate în elementul de împingere.

**3. Частите O, P, Q и R** могат да се сместят в тласкача.

**3. Dele O, P, Q in R** lahko shranite v potiskalu.

**3. Osid O, P, Q ja R** võib hoida suruja sees.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA









PL  
H  
HR  
SR

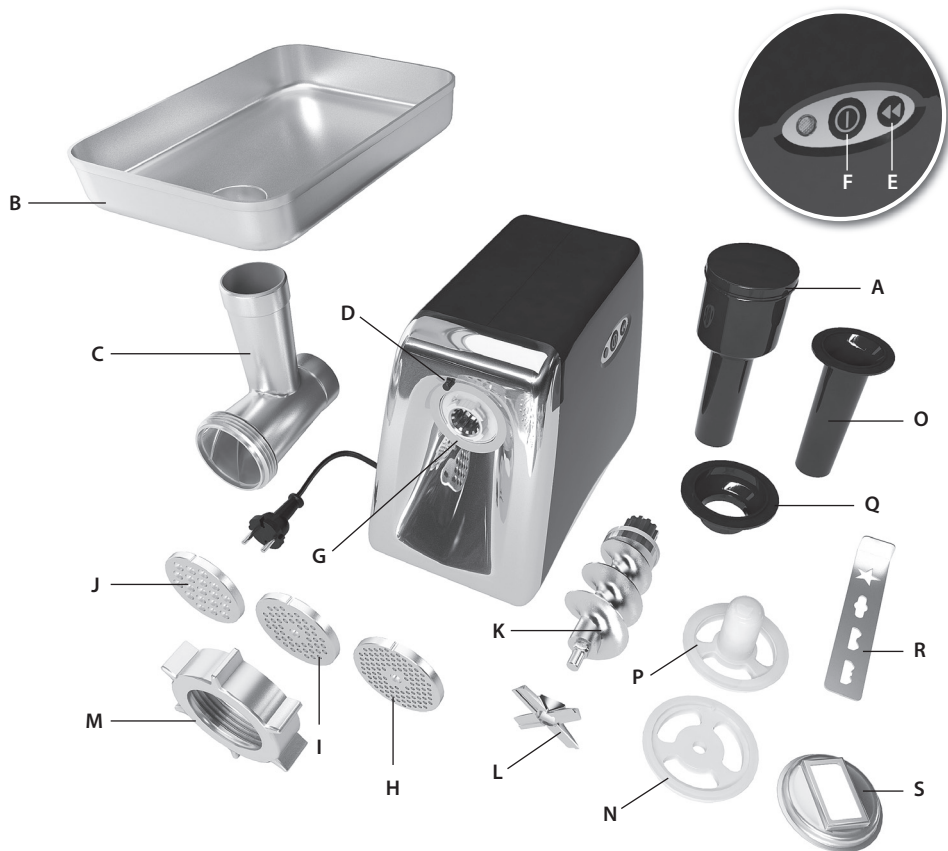
RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Protecția mediului / Изхвърляне

### Odstranjevanje / Jäätmekäitlusse andmine

<p><b>RO</b></p>	<p><b>Protecția mediului</b>  <b>Materialele de ambalare</b>          Materialele de ambalare sunt ecologice și pot fi reciclate. Componentele din plastic sunt identificate prin marcaje, de ex. &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt; etc.          Vă rugăm să aruncați materialele de ambalare în containerul corespunzător de la centrele locale de reciclare a deșeurilor.</p>	<p><b>Aparatele vechi</b>            Simbolul  de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, aparatul trebuie predat la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corespunzător, ajutați la prevenirea unor potențiale consecințe negative</p>	<p>asupra mediului și sănătății oamenilor, consecințe care ar putea fi cauzate de casarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații detaliate referitoare la reciclarea acestui produs, consultați autoritățile locale, serviciul dumneavoastră de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.</p>
<p><b>BG</b></p>	<p><b>Изхвърляне</b>  <b>Опаковъчни материали</b>          Опаковъчните материали не вредят на околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите компоненти са обозначени с маркировка, като напр. &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt; и т. н.          Изхвърлете опаковъчните материали в подходящи контейнери за битови отпадъци.</p>	<p><b>Стар уред</b>            Символът  върху продукта или върху неговата опаковка указва, че този продукт не трябва да се третира като битовите отпадъци. Вместо това, той трябва да бъде отнесен в подходящия пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Чрез осигуряване на правилното изхвърляне на този продукт вие допринасяте за</p>	<p>предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да бъдат причинени от неправилното изхвърляне на този продукт. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към местната градска управа, службата по извозване на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.</p>
<p><b>SL</b></p>	<p><b>Odstranjevanje</b>  <b>Embalaza</b>          Embalaža je okolju prijazna in je primerna za recikliranje. Plastični deli so označeni z oznakami &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt; itd.          Embalažo odvrzite v ustrezen zabojnik na odlagališču odpadkov.</p>	<p><b>Stara naprava</b>            Znak  na izdelku ali na njegovi embalaži pomeni, da izdelek ni običajen gospodinjiski odpadek. Oddajte ga na ustreznem zbiralnem mestu za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odstranjevanjem boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje, ki bi jih lahko povzročilo neprimerno odstranjevanje tega izdelka. Več</p>	<p>informacij o recikliranju izdelka dobite pri krajevnih upravnih organih, komunalni službi ali v trgovini, kjer ste izdelek kupili.</p>
<p><b>ES</b></p>	<p><b>Jäätmekäitlusse andmine</b>  <b>Pakkematerjal</b>          Pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja taaskasutatavad. Plastist koostisosaad on märgistatud, nt &gt;PE&lt;, &gt;PS&lt; jne.          Palun visake pakkematerjalid kohaliku jäätmekäitlusettevõtte vastavasse konteinerisse.</p>	<p><b>Kasutatud seade</b>            Tingmärk  tootel või pakendil näitab, et neid ei tohi käidelda olmejäätmetena. Selle asemel tuleb toode ringlussevõtuks üle anda vastavale elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunktile. Tagades selle toote õige käitluse, aitate ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida põhjustaks selle toote vale jäätmekäitlus. Rohkem</p>	<p>teavet käesoleva toote taaskäitluse kohta saate kohalikust omavalitsusest, prügievofirmast või kauplusest, kust toode on ostetud.</p>



GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

LV

## Sastāvdaļas

- A. Spiedējs
- B. Paplāte
- C. Smalcinātāja korpuss
- D. Atbrīvošanas poga
- E. Pretējā virziena poga ◀◀
- F. Barošanas poga ⊕
- G. Motora bloks
- H. Smalkais malšanas disks
- I. Vidējais malšanas disks
- J. Rupjais malšanas disks
- K. Gliemežpārveda vārpsta
- L. Smalcinātāja asmens
- M. Vītņgredzens
- N. Atdalītājs
- O. Desu veidne
- P. Veidotājs
- Q. Konuss
- R. Forma
- S. Veidotāja stiprinājums

LT

## Sudedamosios dalys

- A. Stumtuvas
- B. Padēklas
- C. Pjaustytuvo korpusas
- D. Atlaisvinoimo mygtukas
- E. Atgalinēs eigos mygtukas ◀◀
- F. Jungklis ⊕
- G. Variklio skyrius
- H. Smulkaus malimo diskas
- I. Vidutiniško malimo diskas
- J. Stambaus malimo diskas
- K. Slieķinīs velenas
- L. Pjaustiklio ašmenys
- M. Varžtas su žiedu
- N. Atskyriklis
- O. Antgalis dešroms gaminti
- P. Formuoklis
- Q. Kūgis
- R. Formuotuvās
- S. Formuotuvo įtvirtinimas

LV

**Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas, pirms izmantot ierīci pirmo reizi.**

- Šī ierīce ir aprīkota ar termostata sistēmu, kas automātiski atslēgs ierīces barošanu, ja tā pārkaršas. Ja ierīce pēkšņi pārstāj darboties:
  1. Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdždas.
  2. Nospiediet barošanas pogu, lai izslēgtu ierīci.
  3. Ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 60 minūtes.
  4. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīdždai.
  5. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
 Lūdzu, sazinieties ar savu pārstāvi vai pilnvarotū servisa centru, ja termostata sistēma nostrādā pārāk bieži.
- **UZMANĪBU:** Lai izvairītos no bīstamām situācijām, šo ierīci nekādā gadījumā nedrīkst pieslēgt atslēdzējam ar taimerī. Šo ierīci nevar izmantot tādās personas (ieskaitot bērnus), kurām ir samazinātas fiziskās, jutības vai prāta spējas un kurām nav pietiekamu zināšanu, ja vien kāds, kas uzņemas atbildību par šādu personu drošību, tās neuzrauga vai neinstruē saistībā ar ierīces izmantošanu.
- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētu ar ierīci.

- Ierīci drīkst pieslēgt tikai tādiem elektroapgādes sistēmai, kuras spriegums un frekvence atbilst ar datu plāksnes specifikācijām!
- Nekādā gadījumā neizmantojiet vai nepemiet ierīci, ja ir bojāts barošanas vads vai korpusus.
- Ierīcei jābūt pieslēgtai saņemtai kontaktlīdždai. Ja nepieciešams, var izmantot pagarinātāju, kas piemērots 10 A.
- Ja ierīce vai barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- Vienmēr uzstādiet ierīci uz līdzenas, horizontālas virsmas.
- Obligāti atvienojiet ierīci no strāvas, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem vai ieliktniem ar rokām vai instrumentiem, kamēr tā ir pieslēgta barošanai.
- Asmeņi un ieliktni ir ļoti asi! Trauma risks! Esiet uzmanīgi, kad veicat salikšanu, izjaukšanu pēc lietošanas vai tīrīšanu! Pārbaudiet, vai ierīce ir atvienota no barošanas.
- Pagaidiet, līdz kustīgās daļas ir apstājušās, pirms ņemt tās.

- Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus smalcinātāja korpusā. Obligāti izmantojiet stūmēju.
- Nemēģiniet samalt kaulus, riekstus vai citus cietus produktus.
- Neiegremdējiet ierīci ūdeni vai citā šķidrumā.
- Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci nepārtraukti vairāk nekā 3 minūtes ar 600 W slodzi.
- Šī iekārta paredzēta lietošanai mājamsaimniecībā. Ražotājs neatbild par potenciāliem bojājumiem, kurus izraisījis nepareiza lietošana.
- Atvienojiet ierīci no barošanas uzreiz pēc lietošanas.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai daļas. Jūsu garantija tiks anulēta, ja tiks izmantoti šādi piederumi vai daļas.

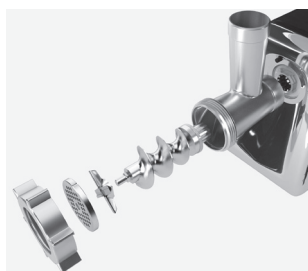
LT

**Atidzīai perskaitykite toliau pateiktą instrukciją prieš naudodamiesi prietaisu pirmą kartą.**

- Šiame prietaise yra termostatinė sistema, kuri automatiškai išjunga mėsmales elektros maitinimą, jei ši perkaista. Jei jūsu prietaisas staiga nustoja veikti
  1. Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo. 2. Paspauskite jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą.
  3. Leiskite prietaisui atvėsti 60 minučių.
  4. Įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
  5. Iš naujo įjunkite prietaisą. Kreipkitės į įgaliotojo aptarnavimo centro atstovą, jei termostato sistema išjungiama per dažnai. **ĮSPĖJIMAS!** Kad išvengtumėte pavojingų situacijų, šio prietaiso niekada nejunkite jungikliu su laikmačiu.
- Vaikams ir asmenims, nesugebantiems saugiai naudotis prietaisu dėl savo psichikos, jutiminės arba protinės negalios arba patirties bei žinių trūkumo, negalima naudotis šiuo prietaisu be už šių asmenų saugumą atsakingų asmenų priežiūros ir nurodymų.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su šiuo prietaisu.

- Prietaisą galima jungti tik prie elektros šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka techninius duomenis ant techninių duomenų plokštelės!
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso, jeigu: – maitinimo laidas yra pažeistas, – korpusas yra pažeistas.
- Prietaisą privalu jungti tik prie įžeminto elektros tinklo lizdo. Jei būtina, galima naudoti ilginimo laidą, tinkamą 10 A srovei.
- Jei prietaisas arba maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kiti kvalifikuoti asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą visada statykite ant plokščio, horizontalaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą, jeigu jį paliekate be priežiūros arba prieš surinkdami, išrinddami ar valydami.
- Niekada nelieskite asmenų ar įdėklų ranka ar įrankiais, kol prietaisas yra įjungtas.
- Ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs! Yra sužeidimo pavojus! Būkite atsargūs surinkdami, išrinddami po panaudojimo ar valydami! Patikrinkite, ar prietaisas yra atjungtas nuo elektros šaltinio.
- Palaukite, kol judančios dalys sustos, ir tik tada jas išimkite.

- Niekada nekiškite rankos į pjaustytuvu korpusą. Visada naudokite stumtuvą.
- Niekada nebandykite malti kaulų, riešutų ar kitų kietų daiktų.
- Prietaiso nemerkite į vandenį ar kitą skystį.
- Niekada nedirbkite prietaisu be pertraukos ilgiau nei 3 minutes 600 W galia.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Gamintojas negali prisiimti jokios atsakomybės dėl galimos žalos dėl netinkamo ar neteisingo prietaiso naudojimo.
- Po naudojimo iškart atjunkite prietaisą nuo elektros šaltinio.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų dalių priedų. Garantija negalios, jei būsite naudoję tokius priedus ar dalis.



LV

- 1. Pirms pirmās lietošanas reizes** visas daļas ir kārtīgi jānotīra ar siltu ūdeni. Ielieciet gliemežpārvada vārpstu smalcinātāja korpusā, ar plastmasas galu pa priekšu. Ielieciet smalcinātāja mezglu uz gliemežpārvada vārpstas ar griezošajām virsmām uz priekšu.

LT

- 1. Prieš naudodami pirmą kartą** būtinai visas dalis kruopščiai nuvalykite šiltu vandeniu. Įdėkite sliekinį veleną į pjaustytuvo korpusą, pradėdami nuo plastikinio galo. Uždėkite pjaustytuvą ant sliekinio veleno, kad ašmenys būtų atsukti į priekį.



- 2. Uzlieciet vidējo vai rupjo malšanas disku** uz vārpstas, pārļiecinoties, ka malšanas diska gropes sader ar gaļasmašīnas galvas izciļņiem. Uzlieciet vitngredzenu uz smalcinātāja korpusa, pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā un pārļiecinieties, ka tas ir pareizi piestiprināts.

- 2. Uždėkite vidutinio arba smulkaus malimo diską** veleno ir įsitikinkite, kad malimo disko išpjovose atsidūrė mėsmalės galvos iškyšos. Uždėkite varžtą su žiedu ant pjaustytuvo korpuso, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę ir įsitikinkite, kad jis yra tinkamai priveržtas.



- 3. Piestipriniet smalcinātāja korpusu pie motora mezgla** un novietojiet paplāti uz smalcinātāja korpusa vertikālās daļas. Tagad ierīce ir gatava gaļas malšanai.

- 3. Uždėkite pjaustytuvo korpusą ant variklio skyriaus**, o padėklą ant vertikalios pjaustytuvo korpuso dalies. Dabar prietaisas parengtas malti.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT



LV

1. **Gaļas malšana:** Sagrieziet gaļu 10 x 2 cm strēmelēs. Izņemiet kaulus un pēc iespējas arī skrimšļus un cipslas. **Piezīme! Nekādā gadījumā neizmantojiet saldētu gaļu!**

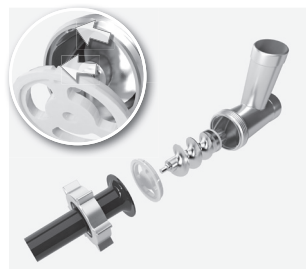
LT

1. **Malimas** Supjaustykite mėsą 10 x 2 cm juostelėmis. Pašalinkite kaulus ir, kiek įmanoma, kremzles ir sausgysles. **Pastaba! Niekada nenaudokite užšaldytos mėsos!**



2. **Uzlieciet gaļu uz paplātes** un ieslēdziet ierīci. Maigi stumiet gaļu smalcinātāja korpusā, izmantojot stūmēju. (Lai pagatavotu steika tartaru, samaliet gaļu divreiz, izmantojot vidējo malšanas disku.) Ja ierīce ir fiksēta, lūdzu, nospiediet pretējā virziena pogu (◀◀).

2. **Padēkite mēšā ant padēklo** ir ijunkite prietaisā. Atsargiai paspauskite mēšā į pjaustytuvą stumtuvu. (Gaminami kepsnių tartare, dukart sumalkite mėsą vidutiniu malimo disku.) Jei prietaisas yra užstringa, paspauskite atbulinės eigos mygtuką (◀◀).



3. **Desu pagatavošana:** Samaliet gaļu. Ielieciet gliemežpārvalda vārpstu (ar plastmasas gaļu pa priekšu) un atdalītāju smalcinātāja korpusā. Uzlieciet desu veidni uz smalcinātāja korpusa un piestipriniet, izmantojot vītņgredzenu. Pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai pareizi piestiprinātu. Piestipriniet smalcinātāja korpusu pie motora mezgla un ielieciet paplāti.

3. **Dešrų darymas** Sumalkite mėsą. Įdėkite sliekinį veleną (plastikinį gaļą pirmiausia) ir atskyriklį į pjaustytuvo korpusą. Uždėkite antgaalį dešroms gaminti ant pjaustytuvo korpuso ir varžtą su žiedu. Sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad tinkamai pritvirtintumėte. Uždėkite pjaustytuvo korpusą ant variklio skyriaus ir padėkite į vietą padėklą.

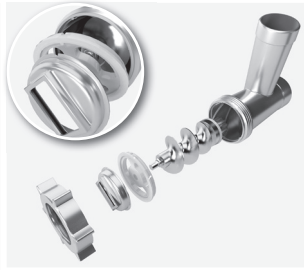


LV

**4. Izmērcējiet desas ādiņu** siltā ūdenī 10 minūtes. Uzlieciet sagatavoto malto gaļu uz paplātes. Uzslidiniet mitro ādiņu uz desu veidnes, ieslēdziet ierīci un maigi iespiediet gaļu smalcinātāja korpusā, izmantojot stūmēju. Ja ādiņa iestrēgst uz desu veidnes, samitriniet to ar ūdeni.

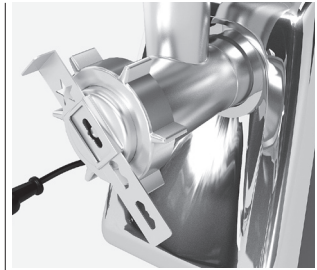
LT

**4. Išmirkykite dešros apvaskalą** drungname vandenyje 10 minučių. Padėkite maltą mėsą su prieskoniais ant padėklo. Užmaukite drėgną dešros apvaskalą ant antgalio dešrelėms, įjunkite prietaisą ir atsargiai stumkite mėsą į pjaustytuvo korpusą stumtuvu. Jei apvaskalas stringa antgalyje dešroms gaminti, sudrėkinkite jį vandeniu.



**1. Cepumu pagatavošana:** Ielieciet gliemežpārveda vārpstu (ar plastmasas galu pa priekšu) smalcinātāja korpusā. Ielieciet atdalītāju gliemežpārveda vārpstā; pārļiecinieties, ka ir pareizi novietots izņēmējs. Uzlieciet formu uz smalcinātāja korpusa un pareizi piestipriniet, izmantojot vītņgredzenu.

**1. Sausainių darymas** Įdėkite sliekinį veleną (plastikinį galą pirmiausia) į pjaustytuvo korpusą. Įdėkite atskirklį į sliekinį veleną; įsitinkinkite, kad teisingai uždėjote išpjovą teisingai. Uždėkite formuotuvą ir tinkamai priveržkite varžtą su žiedu.



**2.** Piestipriniet smalcinātāja korpusu pie motora mezgla un ielieciet paplāti. Ielieciet cepuma formas stiprinājumu. Izvēlieties vienu no četrām formām.

**2.** Uzdėkite pjaustytuvo korpusą ant variklio skyriaus ir padėkite į vietą padėklą. Įdėkite sausainių formavimo priedą. Pasirinkite vieną iš keturių formų.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT



LV

**Gaļas bumbiņas (kebe):** Kebe ir tradicionāls Tuvo Austrumu ēdiens, ko parasti gatavo no maltas jēra gaļas un bulgura. Maisījums tiek apstrādāts gaļas bumbiņu taisītājā, sagriezts īsos gabaliņos, papildīts ar malto gaļu un pēc tam vārīts eļļā.

LT

**Kibbe:** Kibbe yra tradicinė Vidurio Rytų pasta, pagaminta daugiausia iš maltos ėrienos ir apvirintų kviečių. Mišinys apdorojamas kibbe darytuve, supjaustomas trumpais gabalais, įdaromais malta mėsa ir kepamais gruzdintuvėje.



**1. Gaļas gabaliņu pagatavošana:** Ielieciet gliemežpārveda vārpstu (ar plastmasas galu pa priekšu) un konusu smalcinātāja korpusā. Pēdējo uzlieciet uz smalcinātāja korpusa un pareizi piestipriniet, izmantojot vītņgredzenu.

**1. Kibbe darymas** Įdėkite sliekinį veleną (plastikinį galą pirmiausia) ir kūgį į pjaustytuvo korpusą. Uždėkite formuoklį ant pjaustytuvo korpuso, tinkamai pritvirtinkite varžto žiedu.



**2.** Piestipriniet smalcinātāja korpusu pie motora mezgla un ielieciet paplāti. Izvadiet sagatavoto apvalka maisījumu cauri gaļas bumbiņu taisītājam. Sagrieziet gaļas bumbiņu masu vajadzīgajā garumā un piepildiet cilindriskos gabaliņus ar pildījumu.

**2.** Uždėkite pjaustytuvo korpusą ant variklio skyriaus ir padėkite į vietą padėklą. Kiškite paruoštą kibbe mišinį per kibbe dariklį. Supjaustykite kibbe pastą norimu ilgiu ir prikimskite vamzdelius įdaru.



## Recepte / Receptas

LV

Pildītās gaļas bumbiņas (kebe)

### Arpuse

500 g / 1 mārciņa 2 unces jēra gaļas, sagrieztas strēmelēs  
500 g / 1 mārciņa 2 unces skalota un apžāvēta bulgura  
1 mazs sīpols

Izlaidiet bulguru kopā ar jēra gaļas strēmelēm cauri gaļasmašīnai, kura ir aprīkota ar smalko maļšanas disku. Pievienojiet sīpolu, pirms ir samalta visa jēra gaļa un bulgurs. Sajauciet samalto jēra gaļu, sīpolu un bulguru kopā, pēc tam izlaidiet cauri gaļasmašīnai otru reizi. Īpaši maigai tekstūrai varat samalt maisījumu trešo reizi. Tagad maisījums ir gatavs, lai to varētu apstrādāt ar gaļas bumbiņu taisītāju.

LT

Īdarytas "Kebbe" Išorinė dalis

500 g / 1 svaras ērienas, supjaustytos į juosteles  
500 g / 1 svaras 2 uncijos nuplautų ir padėtų nuvarvėti apvirintų kviečių 1 mažas svogūnas

Apvirintus kviečius kartu su ērienas gabaliukais sumalkite mėsmale su smulkiu malimo diskeliu. Įdėkite svogūno prieš baigdami malti visą ērieną ir kviečius. Sumaišykite maltą ērieną, svogūną ir kviečius, tada antrą kartą sumalkite mėsmale. Kad gautumėte itin smulkį tekstūrą, sumalkite mišinį trečią kartą. Dabar mišinį galima apdoroti kibbe darikliu.

### Pildījums

400 g / 2 unces jēra gaļas, sagrieztas strēmelēs  
15 ml / 1 ēdamkarote eļļas  
2 vidēji sīpoli, smalki sasmalcināti  
5-10 ml / 1-2 ēdamkarotes garšvielu  
15 ml / 1 ēdamkarote miltu  
Sāls un pipari

Samaliet jēra gaļu, izmantojot smalko maļšanas disku, apcepiet sīpolu gabaliņus eļļā, līdz tie ir zeltaini brūngani, pievienojiet jēra gaļu un ļaujiet tai apbrūnināties un izcepties. Pievienojiet pārējos ingredientus un cepiet 1-2 minūtes. Ja nepieciešams, noteciniet liekos taukus un ļaujiet atdzist. Izvadiet apvalka maisījumu cauri gaļas bumbiņu taisītājam un sagrieziet aptuveni

### Īdaro ingredientai

400 g / 14 uncijų ērienas, supjaustytos į juosteles  
15 ml / 1 valg. šaukštas aliejaus  
2 vidutiniai smulkiai susmulkinti svogūnai  
5-10 ml / 1-2 arbat. šaukšteliai kvapiųjų pipirų  
15 ml / 1 valg. šaukštas paprastų miltų

Druska ir pipirai Sumalkite ērieną smulkaus malimo disku, pakepinkite svogūną, kol įgis auksinę rudą spalvą, įdėkite ērieną ir leiskite paruduoti ir iškepti. Įdėkite likusius ingredientus ir dar gaminkite 1-2 minutes. Jei reikia, leiskite nuvarvėti riebalų pertekliui ir atvėsti.

7 1/2 cm / 3 collu garos gabaliņos.

Saspiediet kopā vienu apvalka galu, pēc tam uzmanīgi piepildiet ar pildījuma maisījumu un spiediet kopā otru galu, lai noslēgtu apvalku. Vāriet bumbiņas pa vairākām kopā karstā eļļā (190 C / 375 F) aptuveni 6 minūtes, līdz tās ir zeltaini brūnas un pildījums ir kūpoši karsts.

Išspauskite išorės mišinį per kibbe dariklį ir supjaustykite maždaug 7 1/2 cm / 3 colių ilgio gabalėliais. Suspauskite vieną vamzdelio galą, tada atsargiai užpildykite įdaro mišiniu ir suspauskite, kad uždarytumėte. Kibbe grupėmis kepkite gruzdintuvėje karštame aliejuje 190 C / 375 F apie 6 minutes, kol įgaus auksinį rudą spalvą, o įdaras bus šnypščiančiai karštas

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

## Tīrīšana un uzglabāšana / Valymas ir laikymas

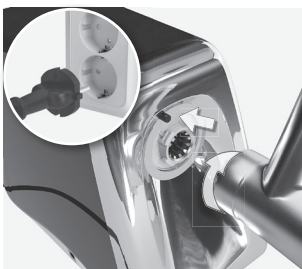


LV

1. **Gaļu, kas palikusi ierīcē**, var iztīrīt, izlaižot cauri smalcinātāja korpusam maizes šķēli.

LT

1. **Prietaise likusią mėsą** galima pašalinti duonos rieke braukdami per pjaustytuvo korpusą.



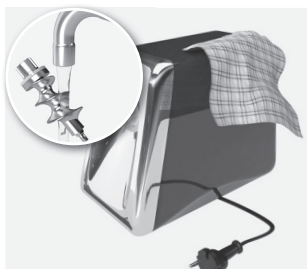
2. **Pirms tīrīt ierīci**, izslēdziet to un atvienojiet spraudni no ligzdas. Nospiediet atbrīvošanas pogu un izņemiet visu griezēju no korpusa, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā. Izņemiet stūmēju un paplāti.

2. **Prieš valydami prietaisą**, jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo. Paspauskite atidarymo mygtuką ir nuimkite visą pjaustytuvo korpusą, sukdami pagal laikrodžio rodyklę. Nuimkite stumtuvą ir padėklą.



3. **Atskrūvējiet vītņgredzenu** un izņemiet visas smalcinātāja korpusa daļas. Uzreiz pēc lietošanas nomazgājiet daļas karstā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli. **Piezīme! Detaļas nav drošas pret mazgāšanu trauku mazgājamā mašīnā.**

3. **Atlaisvinkite varžto žiedą** ir nuimkite visas pjaustytuvo korpuso dalis. Po naudojimo iškart nuplaukite visas dalis karštu vandeniu su plovikliu. **Pastaba! Šių dalių negalima plauti indaplovėje!**



LV

4. **Noskalojiet visas daļas** tirā karstā ūdenī un nekavējoties nožāvējiet. Noslaukiet motora mezgla ārējās virsmas ar mitru drāniņu. **Piezīme! Pa laikam ieeļļojiet smalcināšanas mezglu un malšanas diskus, izmantojot augu eļļu.**

LT

4. **Nuplaukiet visas daļas** švāriamē karstamē vandenijē ir iškart nusauskinkite. Nušluostykite variklio skyriaus šorinius paviršius sudrėkintu audiniu. **Pastaba! Kartkartėmis augaliniu aliejumi sutepkite pjaustiklį ir malimo diskus.**



5. **Padomi:** Barošanas vadu var ievietot glabāšanas nodalījumā zem ierices.

5. **Patarimai** Laidā galima dėti į saugojimo skyrių po prietaisu.



3. **Daļas O, P, Q un R** var glabāt stūmējā.

3. **Daļis O, P, Q ir R** galima sudėti stumtuve.

GB  
D  
F  
NL

I  
E  
P  
TR

S  
DK  
FI  
N

CZ  
SK  
RU  
UA

PL  
H  
HR  
SR

RO  
BG  
SL  
EE

LV  
LT

LV


**Utilizācija**

**Iepakojuma materiāli**

Iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un var tikt pārstrādāti. Plastmasas sastāvdaļas tiek identificētas pēc apzīmējumiem, piem., >PE<, >PS< utt. Lūdzu, izmetiet iepakojuma materiālus atbilstošā konteinerā apdzīvotas vietas atkritumu likvidēšanas vietās.

**Vecā ierīce**



Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma nozīmē, ka šis izstrādājums nav sadzīves atkritums. Tas jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko ierīču otrreizējās pārstrādes savākšanas vietā. Nepareiza šādu atkritumu apsaimniekošana var radīt kaitējumu apkārtējai videi un cilvēku veselībai — pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzat to novērst. Lai saņemtu

plašāku informāciju par šī izstrādājuma otrreizējo pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties šo produktu.


LT

**Išmetimas**

**Pakavimo medžiagas**

Pakavimo medžiagas netēršia aplinkos, jaš galima perdirbti. Plastikines daļas atpažstamos iš ženklinimo, pvz., >PE<, >PS< ir kt. Pakavimo medžiagas išmeskite į atitinkamą bendruomenės atliekų konteinerį.

**Senas prietaiss**

Ant gaminio arba jo pakuotės esantis simbols  rodo, kad šis gaminys nelaikytinas buitiniemis atliekomis. Taigi jį būtina atiduoti į tinkamą elektros ir elektronines įrangos atliekų surinkimo punktą perdirbti. Tinkamai utilizuodami šį gaminį padėsite išvengti neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio gaminio

atliekų tvarkymas. Jei reikia išsamesnės informacijos apie šio gaminio atliekų perdirbimą, kreipkitės į savo miesto savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuovę, kurioje įsigijote šį gaminį.







*Thinking of you*  
 **Electrolux**

Electrolux Floor Care & Small appliances AB  
St. Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden

Share more of our thinking at  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

3483 E EMM1000 02010511