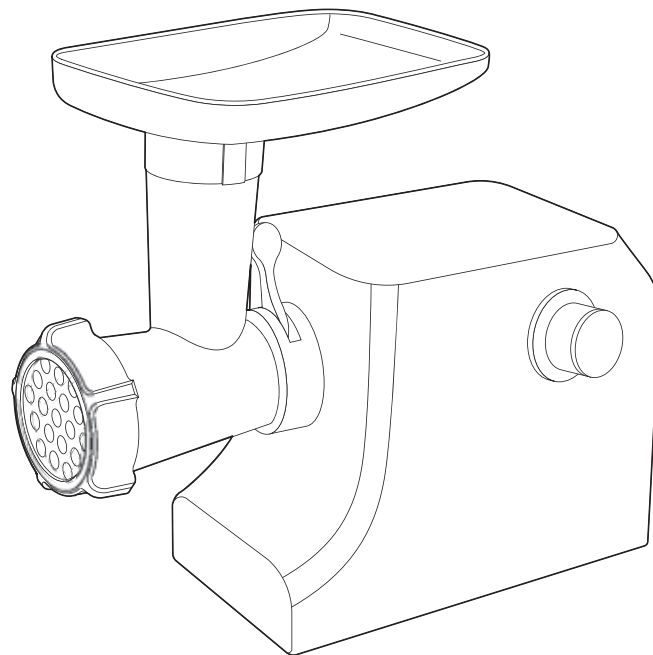
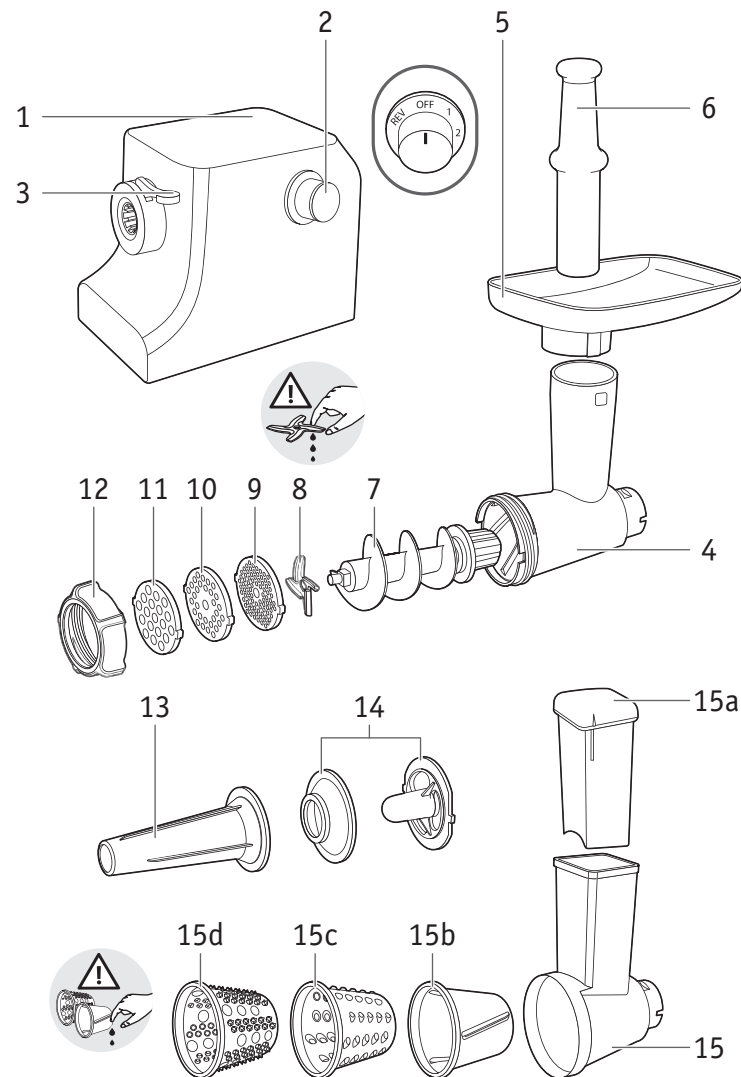
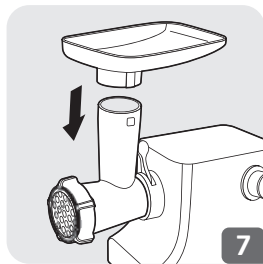
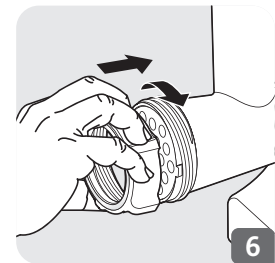
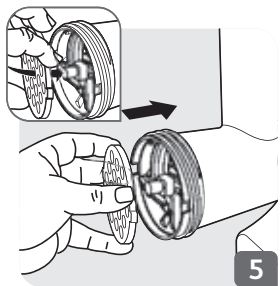
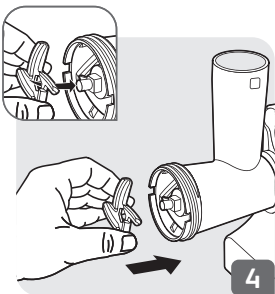
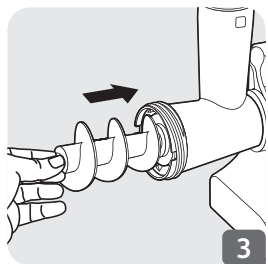
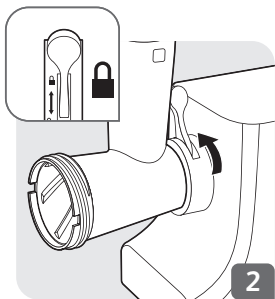
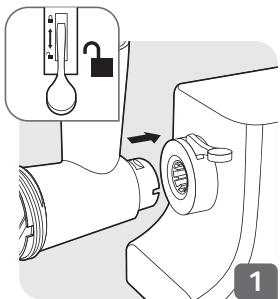
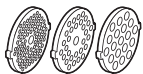


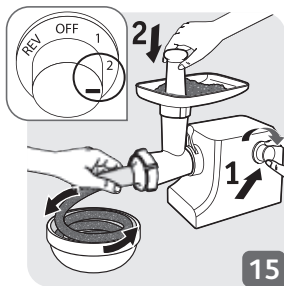
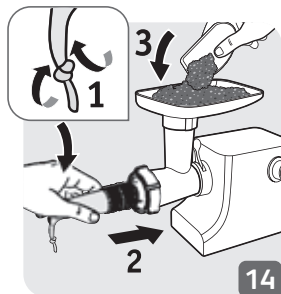
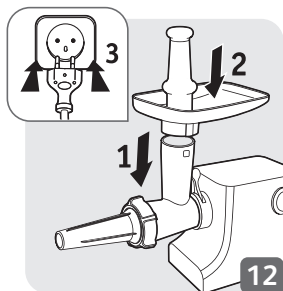
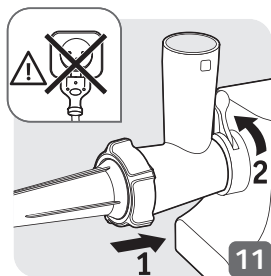
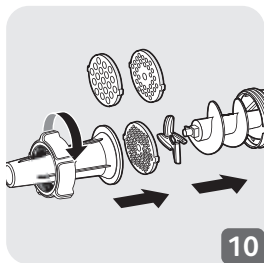
EN	p. 6 – 8
UA	p. 9 – 11
RU	p. 12 – 14
RO	p. 15 – 17
BG	p. 18 – 20
HR	p. 21 – 23
SL	p. 24 – 26
SR	p. 27 – 29
BS	p. 30 – 32
PL	p. 33 – 35
ET	p. 36 – 38
LT	p. 39 – 41
LV	p. 42 – 44
CZ	p. 45 – 47
SK	p. 48 – 50
HU	p. 51 – 53

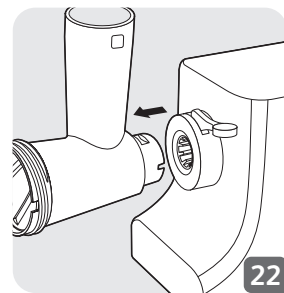
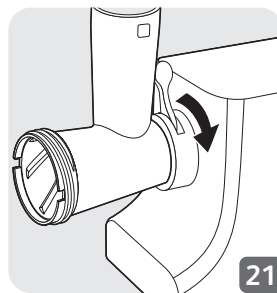
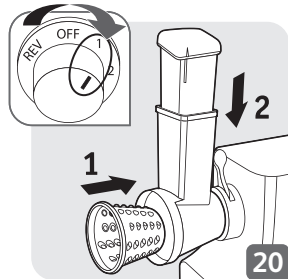
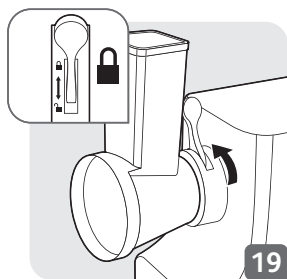
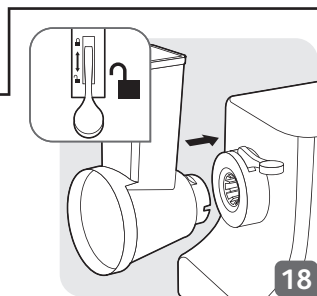
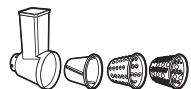
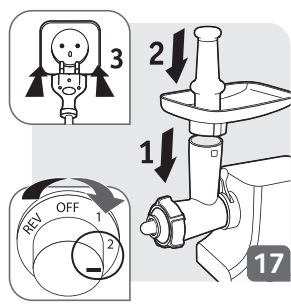
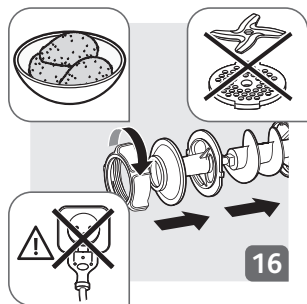


EN
UA
RU
RO
BG
HR
SL
SR
BS
PL
ET
LT
LV
CZ
SK
HU

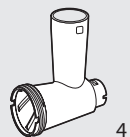
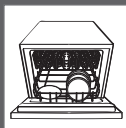
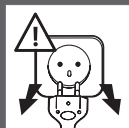








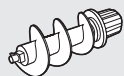
23



4

X

✓



7

X

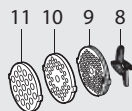
✓



5

X

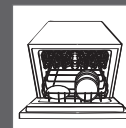
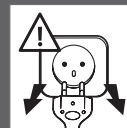
✓



X

✓

23



12

X

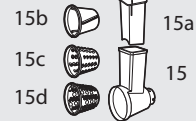
✓



6

✓

✓



✓

✓



13

✓

✓



14

✓

✓

Caution: safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thank you for choosing an appliance from the Tefal range.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| 1 Motor unit | 11 large hole grid* |
| 2 ON/OFF/1/2/R button | 12 Fixing ring |
| 3 Locking handle | 13 Sausage attachment* |
| 4 Removable meat mincer head | 14 Kebbe attachment* |
| 5 Removable tray | 15 Vegetable chopper cone compartment* |
| 6 Meat pusher | 15a Pusher |
| 7 Feed screw | 15b Slicer |
| 8 Self-sharpening stainless steel blade | 15c Grater |
| 9 Small hole grid* | 15d Shredder |
| 10 Medium hole grid* | |

*Depends on model

BEFORE FIRST USE

- Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse, and carefully dry them straight away.
- The perforated plate and the cutter must remain greased. Coat them with cooking oil.
- Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

ATTENTION: The blades of the cones are extremely sharp; handle the cones with great care.

USE: MEAT GRINDER HEAD (FIG. 1-9)

- Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces. (approx. 2 cm x 2 cm)
- Turn the button (2) to position 2 (Fig.8).

Tip: At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the ground meat.

Notes:

- Only use your appliance for mincing raw meat. Do not mince cooked meat.
- Do not use your appliance for more than 5 minutes.

What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by turning the button (2) to position "OFF" and to position "REV" for a few seconds to release meat.
- Turn to position "2" to continue mincing.

USE: SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10-15)

Important: this accessory can only be used after the meat has been minced, seasoned and the preparation has been well mixed.

- After leaving the skin to soak in warm water to regain its elasticity, slide it onto the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a link).
- Turn the button (2) to position 2 (Fig.15) to start the appliance and feed the mince through the mincer, following the skin as it fills.

Note: this work will be done more easily with two people, one to feed the mince through and the other to take care of filling the skin.

- Give the sausages the required length by clamping and twisting the skin. For a quality sausage, take care to avoid trapping air during filling and make sausages that are 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a link and tying a knot with the link).

USE: KEBBE ACCESSORY (FIG. 16-17)

- To realize kebbe, turn the button (2) to position 2 (Fig.17).

Practical tip:

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

USE: VEGETABLE CHOPPER (FIG. 18-22)

- To shred, turn the button (2) to position 1 (Fig.20).

Useful tips for best results:

The ingredients that you use must be firm to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment.

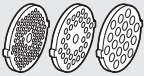
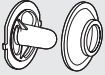
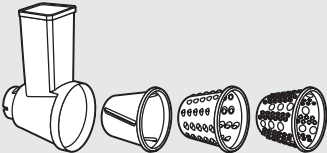
Do not use the appliance to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat.

RECIPE

Mincing rough to small piece

- Operation time shall NOT exceed 3 minutes.
- Use cutting plate 9 or 10 or 11.
- Fill the tray with flour continually.
- Mix 75g flour and 25g water to form a paste.
- Knead the large dough into a small dough with a weight of about 40g.
- Divide it into 2 pieces in equal size.
- Food pusher using force propulsion.

SUMMARY TABLE FOR SPEEDS

USE	
	2
	2
	2
	1

CLEANING (FIG. 23)

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

Перш ніж користуватися приладом уперше, уважно прочитайте цей буклет. Зберігайте буклет у надійному місці.

Дякуємо, що обрали прилад із асортименту продукції Tefal.

ОПИС

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Моторний блок | 10 Решітка із середніми отворами* |
| 2 Кнопка ВВІМКНЕННЯ/ВІМКНЕННЯ/1/2/R | 11 Решітка з великими отворами* |
| 3 Запираюча ручка | 12 Кільце для закріплення |
| 4 Знімна головка м'ясорубки | 13 Насадка для ковбас* |
| 5 Знімний лоток | 14 Насадка для кеббе* |
| 6 Штовхач для м'яса | 15 Відсік для насадки овочерізки* |
| 7 Шнек | 15a Штовхач |
| 8 Самозаточне лезо з нержавіючої сталі | 15b Шинковка |
| 9 Решітка з малими отворами* | 15c Тертка |
| | 15d Подрібнювач |

* Залежить від моделі

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Промийте всі аксесуари в теплій воді з рідиною для миття посуду. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.
- Решітка та ніж мають залишатися жирними. Змастіть їх маслом.
- Не вмикайте прилад, якщо він порожній або якщо решітки м'ясорубки не змащені маслом.

УВАГА! Леза насадок дуже гострі; поводьтеся з насадками дуже обережно.

ВИКОРИСТАННЯ: ВЕРХНЯ ЧАСТИНА М'ЯСОРУБКИ (МАЛ. 1-9)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жилки. Наріжте м'ясо на шматочки (прибл. 2 x 2 см).
- Поверніть кнопку (2) у положення 2 (мал. 8).

Порада. Після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб залишки м'яса вийшли з м'ясорубки.

Примітки.

- Використовуйте прилад лише для подрібнення сирого м'яса. Не подрібнюйте приготоване м'ясо.
- Не використовуйте прилад довше 5 хвилин.

Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, повернувши кнопку (2) у положення OFF (ВИМК.) і положення REV (РЕВЕРС) на кілька секунд, щоб м'ясо знову вийшло.
- Поверніть кнопку в положення 2, щоб продовжити подрібнення.

ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАР ДЛЯ КОВБАСИ (МАЛ. 10–15)

Важливо! Цей аксесуар можна використовувати тільки після того, як м'ясо було подрібнене, приправлене та добре перемішане.

- Після замочування оболонки в теплій воді для відновлення еластичності надіньте її на насадку, залишаючи кінець довжиною більше 5 см (який потрібно скріпити, зробивши перемичку).
- Поверніть кнопку (2) у положення 2 (мал. 15), щоб запустити прилад і пропустити фарш через м'ясорубку, стежачи за тим, як наповнюється оболонка.

Примітка. Цю роботу легше виконувати вдвох: один забезпечує подачу фаршу, інший стежить за заповненням оболонки.

- Надайте потрібну довжину ковбасі, затискаючи та скручуючи оболонку. Щоб зробити якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення і робіть її довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски, роблячи перемички та зав'язуючи вузлики з перемичкою).

ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАР ДЛЯ КЕББЕ (МАЛ. 16–17)

- Щоб вивільнити кеббе, поверніть кнопку (2) у положення 2 (мал. 17).

Практична порада.

Щоб отримати однорідну масу для кеббе або кефти, пропустіть м'ясо 2–3 рази через м'ясорубку для досягнення бажаної консистенції.

ВИКОРИСТАННЯ: ОВОЧЕРІЗКА (МАЛ. 18–22)

- Для подрібнення поверніть кнопку (2) у положення 1 (мал. 20).

Поради для отримання кращих результатів.

Бажано використовувати тверді інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат та уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

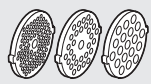
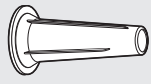
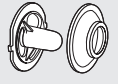
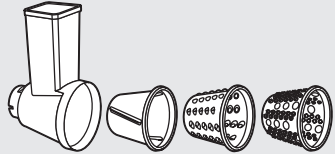
Не використовуйте прилад для натирання або нарізання занадто твердих харчових продуктів, наприклад кубиків цукру або шматків м'яса.

РЕЦЕПТ

Дрібне подрібнення грубих інгредієнтів

1. Час роботи не має перевищувати 3 хвилини.
2. Використовуйте ріжучу пластину 9, 10 або 11.
3. Поступово наповнюйте лоток борошном.
4. Змішайте 75 г борошна та 25 г води до утворення пасти.
5. Тісто потрібно розділити на невеликі шматочки вагою близько 40 г.
6. Розділіть його на 2 частини однакового розміру.
7. Штовхач інгредієнтів із застосуванням сили.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ДАНИХ ШВИДКОСТІ

ВИКОРИСТАННЯ	
	2
	2
	2
	1

ОЧИЩЕННЯ (МАЛ. 23)

Внимание! Руководство по технике безопасности поставляется вместе с прибором.

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство и сохраните его.

Благодарим вас за выбор прибора из линейки Moulinex.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 Блок двигателя | 10 Средняя решетка* |
| 2 Регулятор включения / выключения / 1 / 2 / обратного хода | 11 Крупная решетка* |
| 3 Фиксирующая рукоятка | 12 Гайка |
| 4 Съемная головка мясорубки | 13 Насадка для колбасок* |
| 5 Съемный лоток | 14 Насадка для кеббе* |
| 6 Толкатель | 15 Овощерезка* |
| 7 Шнек | 15a Толкатель |
| 8 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали | 15b Шинковка |
| 9 Мелкая решетка* | 15c Крупная терка |
| | 15d Мелкая терка |

*В зависимости от модели

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Промойте все насадки в теплой воде с моющим средством. Потом сполосните и вытрите насухо.
- Решетка и нож должны оставаться смазанными. Смажьте их растительным маслом.
- Не включайте прибор вхолостую, или если решетки не смазаны.

ВНИМАНИЕ! Ножи конусов овощерезки очень острые; обращайтесь с ними с осторожностью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ГОЛОВКА МЯСОРУБКИ (РИС. 1–9)

- Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Нарезьте мясо кусочками. (прибл. 2 x 2 см)
- Поверните регулятор (2) в положение 2 (Рис. 8).

Совет. В конце можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

Примечания.

- Используйте прибор только для измельчения сырого мяса. Не обрабатывайте в нем готовый продукт.
- Не используйте прибор более 5 минут.

Что делать в случае закупоривания?

- Остановите мясорубку, повернув регулятор (2) в положение OFF (Выкл.), а затем в положение REV (Обратный ход) на несколько секунд, чтобы освободить кусочки мяса.
- Поверните регулятор в положение 2, чтобы продолжить измельчение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСОК (РИС. 10–15)

Важно! Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

- Вымочите оболочку в теплой воде, чтобы придать ей эластичность, а затем натяните на воронку, так чтобы осталось около 5 см (этот конец нужно будет завязать в узелок).
- Поверните регулятор (2) в положение 2 (Рис. 15), чтобы запустить прибор и подать фарш в оболочку.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

- Придайте нужную длину колбаске, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбаску, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбаску длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (РИС. 16–17)

- Чтобы сделать кеббе, поверните регулятор (2) в положение 2 (Рис. 17).

Практические рекомендации.

Чтобы получить однородную массу для кеббе или кефты, пропустите мясо 2–3 раза через мясорубку до образования желаемой консистенции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ОВОЩЕРЕЗКА (РИС. 18–22)

- Чтобы нарезать ингредиенты, поверните регулятор (2) в положение 1 (Рис. 20).

Советы для получения наилучшего результата.

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми.

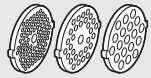
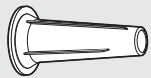
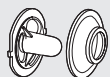
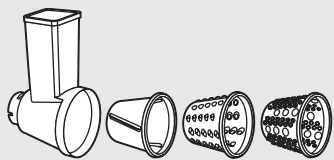
Не используйте прибор для измельчения или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса.

РЕЦЕПТ

Грубое измельчение

1. Время работы не должно превышать 3 минут.
2. Используйте решетку 9, 10 или 11.
3. В процессе добавляйте в поддон муки.
4. Смешайте 75 г муки и 25 мл воды для создания пасты.
5. Замесите тесто и отделите кусочек весом около 40 г.
6. Разделите его на две одинаковые части.
7. Используйте толкатель для продуктов с силой давления.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА СКОРОСТЕЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
	2
	2
	2
	1

ОЧИСТКА (РИС. 23)

Atenție: broșura LS-123456 cu instrucțiuni de siguranță este furnizată împreună cu aparatul. Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție broșura și păstrați-o într-un loc sigur.

RO

Vă mulțumim că ați ales un aparat din gama Tefal.

ОПИС

- | | |
|---|--|
| 1 Unitatea motorului | 11 Sită cu găuri mari* |
| 2 Buton ON/OFF/1/2/R | 12 Inel de fixare |
| 3 Mâner pentru blocare | 13 Accesoriu pentru cârnați* |
| 4 Cap detașabil al mașinii de tocat carne | 14 Accesoriu pentru kebbe* |
| 5 Tavă detașabilă | 15 Compartiment conic pentru tocarea legume* |
| 6 Dispozitiv de împingere carne | 15a Dispozitiv de împingere |
| 7 Melc de alimentare | 15b Cilindru pentru feliat |
| 8 Lamă din inox cu auto-ascuțire | 15c Cilindru pentru răzuire |
| 9 Sită cu găuri mici* | 15d Răzătoare |
| 10 Sită cu găuri medii* | |

*În funcție de model

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent lichid. Clătiți-le cu atenție și uscați-le imediat.
- Sita perforată și lama trebuie să rămână unse. Ungeți-le cu ulei pentru gătit.
- Nu porniți aparatul atunci când este gol sau dacă sitele mașinii de tocat nu sunt unse.

ATENȚIE: Lamele conurilor sunt foarte ascuțite; utilizați conurile cu mare grijă.

UTILIZARE: CAP MAȘINĂ DE TOCAT CARNE (FIG. 1-9)

- Pregătiți întreaga cantitate de carne care urmează a fi tocată, îndepărtați orice oase, cartilaje și tendoane. Tăiați carnea în bucăți. (aprox. 2 cm x 2 cm)
- Rotiți butonul (2) la poziția 2 (Fig. 8).
- Sugestie: La final, puteți trece câteva bucăți de pâine prin mașină pentru a scoate toată carnea tocată.

Note:

- Folosiți aparatul doar pentru a toca carne crudă. Nu tocați carne gătită.
- Nu utilizați aparatul pentru mai mult de 5 minute.

Ce trebuie să faceți atunci când mașina s-a blocat?

- Opriti mașina de tocat carne rotind butonul (2) la poziția „OFF” și la poziția „REV” timp de câteva secunde pentru eliberarea cârnii.
- Rotiți la poziția „2” pentru a continua tocare.

UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI (FIG. 10-15)

Important: acest accesoriu poate fi utilizat numai după ce carnea a fost tocată, condimentată și preparatul a fost bine amestecat.

- După ce ați lăsat membrana să se înmoaie în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea, glisați-o pe pânle și lăsați o proeminență de aproximativ 5 cm (pe care o veți închide făcând un nod fără a rupe membrana).
- Rotiți butonul (2) la poziția 2 (Fig. 15) pentru a porni aparatul și a alimenta carnea prin mașina de tocat, urmărind membrana pe măsură ce se umple.

Notă: această etapă se va efectua mai ușor de două persoane, una pentru a alimenta carnea și cealaltă pentru a se ocupa de umplerea membranei.

- Asigurați lungimea necesară a cârnaților prin strângerea și răsucirea membranei. Pentru cârnați de calitate, aveți grijă să evitați prinderea aerului în timpul umplerii și să preparați cârnați cu o lungime de 10-15 cm (separați cârnații făcând un nod fără a rupe membrana).

UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU KEBBE (FIG. 16-17)

- Pentru a face kebbe, rotiți butonul (2) la poziția 2 (Fig. 17).

Sfat practic:

Pentru a obține o pastă fină pentru kebbe sau kefta, treceți carnea de două sau trei ori prin mașina de tocat până obțineți textura dorită.

UTILIZARE: TOCĂTOR DE LEGUME (FIG. 18-22)

- Pentru a toca, rotiți butonul (2) la poziția 1 (Fig. 20).

Sfaturi utile pentru rezultate optime:

Ingredientele folosite trebuie să fie ferme pentru a obține rezultate satisfăcătoare și pentru a preveni acumularea alimentelor în compartiment.

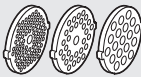
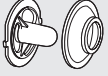
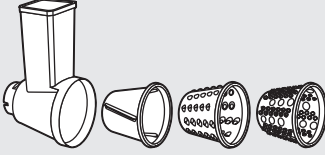
Nu utilizați aparatul pentru raderea sau tăierea unor produse alimentare care sunt prea tari precum cuburi de zahăr sau bucăți de carne.

REȚETĂ

Tocare de la grosieră la fină

1. Timpul de utilizare NU ar trebui să depășească 3 minute.
2. Utilizați sita de tăiere 9, 10 sau 11.
3. Umpleți tava cu făină în mod continuu.
4. Amestecați 75 g făină cu 25 g apă pentru a forma o pastă.
5. Frământați aluatul și porționați-l pentru a obține biluțe mici cu o greutate de aproximativ 40 g.
6. Împărțiți-l în 2 părți egale.
7. Dispozitivul de împingere folosește o forță de.

TABEL SUMAR PENTRU VITEZE

UTILIZARE	
	2
	2
	2
	1

CURĂȚARE (FIG. 23)

Внимание: книжката с инструкции за безопасност LS-123456 е доставена с уреда. Преди да използвате уреда за първи път, прочетете книжката внимателно и я съхранявайте на сигурно място.

Благодарим Ви, че избрахте уред от портфолиото на Tefal.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|--|
| 1 Моторен модул | 10 Решетка със средни отвори* |
| 2 Бутон ON/OFF/1/2/R (за включване и изключване) | 11 Решетка с големи отвори* |
| 3 Дръжка за заключване | 12 Фиксиращ пръстен |
| 4 Подвижна глава на месомелачката | 13 Приставка за наденица* |
| 5 Подвижна тава | 14 Приставка за кебе* |
| 6 Бутало за месо | 15 Отделение с конуси на резачката за зеленчуци* |
| 7 Винт за подаване | 15a Бутало |
| 8 Самонаточващ се нож от неръждаема стомана | 15b Приставка за рязане |
| 9 Решетка с малки отвори* | 15c Приставка за настъргване |
| | 15d Приставка за раздробяване |

* В зависимост от модела

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Измийте всички аксесоари в топла вода и препарат за съдове. Веднага след това ги изплакнете и внимателно ги подсушете.
- Перфорираната плоча и ножът трябва да останат смазани. Смазвайте ги с готварско олио.
- Не включвайте уреда, когато е празен, или ако мелещите плочи не са смазани.

ВНИМАНИЕ: ножовете на конусите са изключително остри; внимавайте много, когато боравите с конусите.

УПОТРЕБА: ГЛАВА НА МЕСОМЕЛАЧКАТА (ФИГ. 1 – 9)

- Пригответе цялото количество храна за смилане, отстранете всякакви кости, хрущяли и жили. Нарезжете месото на парчета. (прибл. 2 x 2 cm)
- Завъртете бутона (2) до позиция 2 (фиг. 8).

Съвет: в края на работата можете да прокарате няколко парчета хляб през мелачката, за да отстраните остатъците смляно месо.

Забележки:

- Използвайте уреда само за смилане на сурово месо. Не мелете готвено месо.
- Не използвайте уреда за повече от 5 мин.

Какво да правите, ако машината се задръсти?

- Спрете месомелачката, като завъртите бутона (2) до позиция „OFF“ (ИЗКЛ.) и до позиция „REV“ (ЗАДЕН ХОД) за няколко секунди, за да освободите месото.
- Завъртете до позиция „2“, за да продължите да мелите.

УПОТРЕБА: АКСЕСОАР ЗА НАДЕНИЦА (ФИГ. 10 – 15)

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

- След като оставите обвивката да се наикисне в топла вода, за да си върне еластичността, я плъзнете върху фунията и оставете да висят около 5 cm от обвивката (ще я запечатате, като вържете възел с връзка).
- Завъртете бутона (2) до позиция 2 (фиг. 15), за да стартирате уреда, и пуснете каймата през мелачката, като следите обвивката, докато се пълни.

Забележка: тази работа се върши по-лесно с двама души, като единият подава каймата, а другият се грижи да пълни обвивката.

- Направете надениците дълги, колкото искате, като прищипвате и завъртате обвивката. За да направите качествена наденица, не позволявайте вътре да попада въздух по време на пълненето и направете наденици с дължина от 10 до 15 cm (разделяйте надениците, като направите връзка, която да вържете на възел).

УПОТРЕБА: АКСЕСОАР ЗА КЕБЕ (ФИГ. 16 – 17)

- За да направите кебе, завъртете бутона (2) до позиция 2 (фиг. 17).

Практичен съвет:

за да правите фина паста за кебе или кюфтета, прокарайте месото през мелачката два или три пъти, докато постигнете желаната финост.

УПОТРЕБА: РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (ФИГ. 18 – 22)

- За да раздробите, завъртете бутона (2) до позиция 1 (фиг. 20).

Полезни съвети за най-добри резултати:

съставките, които използвате, трябва да бъдат твърди, за да получите задоволителни резултати и да избегнете натрупването на храна в отделението.

Не използвайте уреда за стъргане или рязане на хранителни продукти, които са много твърди, като бучки захар или парчета месо.

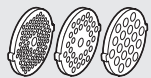
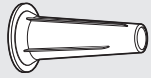
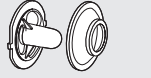
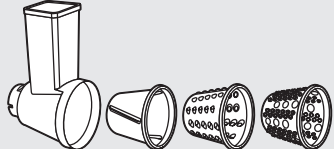
BG

РЕЦЕПТА

Мелене на по-едри до по-дребни парчета

1. Времето на работа НЕ трябва да надвишава 3 мин.
2. Използвайте режеща плоча 9, 10 или 11.
3. Пълнете тавата с брашно непрекъснато.
4. Смесете 75 g брашно и 25 g вода, за да се образува паста.
5. Разделете тестото на топчета с тегло от около 40 g.
6. Разделете го на 2 равни части.
7. Бутало за храна, което използва силово задвижване от.

ОБООБЩЕНА ТАБЛИЦА ЗА СКОРОСТИТЕ

УПОТРЕБА	
	2
	2
	2
	1

ПОЧИСТВАНЕ (ФИГ. 23)

Опрез: knjižica sa sigurnosnim uputama LS-123456 isporučuje se s uređajem.

Prije prve uporabe pročitajte knjižicu i čuvajte je na sigurnom mjestu.

Hvala što ste se odlučili za uređaj iz Tefal asortimana.

OPIS

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Jedinica motora | 11 Rešetka s velikim otvorima* |
| 2 Tipka za uključivanje/isključivanje/1/2/R | 12 Prsten za pričvršćivanje |
| 3 Ručica za zaključavanje | 13 Nastavak za kobasice* |
| 4 Odvojiva glava za mljevenje mesa | 14 Nastavak za kebbe* |
| 5 Odvojiva posuda | 15 Odjeljak za sjeckalicu za povrće* |
| 6 Potiskivač za meso | 15a Potiskivač |
| 7 Vijak | 15b Sjeckalica |
| 8 Oštrica od nehrđajućeg čelika s funkcijom samooštrenja | 15c Natakav za ribanje |
| 9 Rešetka s malim otvorima* | 15d Nastavak za sjeckanje |
| 10 Rešetka sa srednjim otvorima* | |

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPORABE

- Sve nastavke operite u toploj vodi s tekućim sredstvom za pranje posuđa. Isperite i odmah ih temeljito osušite.
- Perforirana pločica i nož moraju biti podmazani. Podmažite ih s jestivim biljnim uljem.
- Uređaj nemojte uključivati ako je prazan i ako diskovi za mljevenje nisu podmazani.

PAŽNJA: Oštrice na nastavcima vrlo su oštre; rukujte vrlo pažljivo.

UPORABA: GLAVA ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1 – 9)

- Pripremite cijelu količinu mesa za obradu, izvadite sve kosti, hrskavicu i tetive. Izrežite meso na komade. (otprilike 2 cm x 2 cm)
- Tipku (2) okrenite na položaj 2 (slika 8).

Savjet: Pri kraju u uređaj možete ubaciti nekoliko komada kruha kako biste izbacili ostatke mljevenog mesa.

Napomene:

- Uređaj rabite samo za obradu sirovog mesa. Nemojte obrađivati termički obrađeno meso.
- Uređaj nemojte rabiti duže od 5 minuta.

HR

Što učiniti ako se hrana zaglavi u uređaju?

- Uređaj za mljevenje mesa zaustavite tako da tipku (2) okrenete na položaj „OFF” (Isključeno) i na položaj „REV” na nekoliko sekundi kako bi se meso oslobodilo.
- Okrenite na položaj „2” za nastavak mljevenja.

UPORABA: DODATNI PRIBOR ZA KOBASICE (SL. 10 – 15)

Važno: ovaj dodatni pribor ne može se uporabiti nakon što je meso već mljeveno, začinjeno i dobro izmiješano.

- Crijevo namočite u toploj vodi kako bi ponovno postalo elastično, a zatim ga navucite na cijev ostavljajući višak od 5 cm (koji ćete zatvoriti vezanjem čvora).
- Okrenite tipku (2) na položaj 2 (slika 15) kako biste pokrenuli uređaj i puniti uređaj mljevenim mesom, prateći kako se crijevo puni.

Napomena: ovaj posao će biti jednostavniji ako jedna osoba puni uređaj, a druga se brine o punjenju crijeva.

- Odredite željenu dužinu kobasice tako da pritisnete i okrenete crijevo. Kako biste izradili kvalitetnu kobasicu, spriječite ulazak zraka tijekom punjenja i napravite 10 do 15 cm duge kobasice (odvojite kobasice na način da napravite razmak i pokušajte zavezati čvor).

UPORABA: DODATNI PRIBOR ZA KEBBE (SL. 16 – 17)

- Kako biste izradili kebbe, tipku (2) okrenite na položaj 2 (slika 17).

Praktičan savjet:

Za finu kebbe i kefta pastu, meso dva do tri puta obradite u uređaju za mljevenje mesa dok ne postignete željenu konzistenciju smjese.

UPORABA: SJECKALICA ZA POVRĆE (SL. 18 – 22)

- Za ribanje tipku (2) okrenite na položaj 1 (slika 20).

Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Sastojci koje rabite moraju biti čvrsti kako biste dobili zadovoljavajuće rezultate i spriječili nagomilavanje namirnica u odjeljku za hranu.

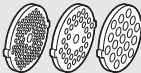
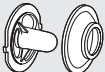
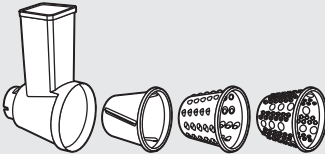
Pretvrde prehrambene proizvode kao što su kocke šećera ili komadi mesa nemojte ribati ni rezati ovim nastavkom.

RECEPT

Mljevenje od grubog do manjih komada

1. Vrijeme rada NE bi trebalo biti duže od 3 minute.
2. Upotrijebite pločicu za rezanje 9, 10 ili 11.
3. Podložak stalno puniti brašnom.
4. Pomiješajte 75g brašna i 25g vode kako biste dobili pastu.
5. Od velikog tijesta oblikujte malo od približno 40 g.
6. Podijelite smjesu na 2 jednako velika dijela.
7. Potiskivač hrane snage.

TABLICA SA SAŽETIM PRIKAZOM BRZINA

UPORABA	
	2
	2
	2
	1

ČIŠĆENJE (SL. 23)

Pozor: knjižica z varnostnimi navodili LS-123456 je priložena aparatu.

Pred prvo uporabo aparata natančno preberite knjižico in jo shranite na varnem mestu.

Hvala, ker ste se odločili za napravo iz serije Tefal.

OPIS

- | | |
|--|--|
| 1 Motorna enota | 11 Rešetka z velikimi luknjami* |
| 2 Gumb ON/OFF/1/2/R | 12 Pritrdilni obroček |
| 3 Zaklepni ročaj | 13 Nastavek za klobase* |
| 4 Odstranljiva glava strojčka za mletje mesa | 14 Nastavek za kebbe* |
| 5 Odstranljiv pladenj | 15 Predelek za stožec sekljalnika zelenjave* |
| 6 Potiskalo za meso | 15a Tlačilo |
| 7 Navojni vijak | 15b Rezalnik |
| 8 Samoostrilno rezilo iz nerjavečega jekla | 15c Strgalnik |
| 9 Rešetka z majhnimi luknjami* | 15d Sekljalik |
| 10 Rešetka s srednje velikimi luknjami* | |

*Odvisno od modela

PRED PRVO UPORABO

- Vse nastavke očistite s toplo vodo in tekočim detergentom. Sperite jih in jih takoj previdno posušite.
 - Luknjasta ploščica in rezilo morata ostati namazana. Namažite jih z oljem za kuhanje.
 - Aparata nikoli ne vklopite, ko je prazen ali ko ploščice strojčka za mletje mesa niso namazane.
- POZOR: Rezila stožcev so izredno ostra, zato s stožci ravnejte zelo previdno.**

UPORABA: GLAVA APARATA ZA MLETJE MESA (SLIKA 1–9)

- Pripravite celotno količino hrane za mletje, odstranite kosti, hrustanec in kite. Meso narežite na manjše kosčke. (pribl. 2 x 2 cm)
- Zavrtite gumb (2) v položaj 2 (slika 8).

Nasvet: Po koncu postopka lahko v aparatu zmeljete nekaj kosov kruha, da iz njega pridobite vso mletje meso.

Opombe:

- Uporabljajte samo za mletje surovega mesa. Kuhanega mesa ne meljite.
- Aparata ne uporabljajte več kot 5 minut.

Kaj morate storiti, če je aparat zamašen?

- Sekljalik za meso zaustavite tako, da zavrtite gumb (2) v položaj »OFF« in za nekaj sekund v položaj »REV«, da se meso ne bo več oprijemalo rezila.
- Za nadaljevanje sekljanja gumb zavrtite v položaj 2.

UPORABA: NASTAVEK ZA KLOBASO (SLIKA 10–15)

Pomembno: ta nastavek lahko uporabljate šele, ko je meso zmlet, začinjeno, zmes pa je dobro premešana.

- Ovo dajte v toplo vodo, da bo znova postal elastičen, nato ga nadenite na lijak, s katerega naj gleda približno 5 cm (ki ga boste zatesnili z vozlom in sponko).
- Zavrtite gumb (2) v položaj 2 (slika 15), da zaženete aparat. Meso nadevajte v mlinček, pri tem pa bodite pozorni na polnjenje ovoja.

Opomba: to delo lažje opravljata dve osebi hkrati – ena oseba naj meso nadeva v mlinček, druga pa skrbi za polnjenje ovoja.

- Poljubno dolžino klobase določite tako, da jo na želenem mestu spnete in zasukate ovoj. Za najboljšo kakovost klobase preprečite nastajanje zračnih mehurčkov v klobasi; optimalna dolžina klobase je med 10 in 15 cm (klobase ločite tako, da jih zatesnite s sponko in vozlom).

UPORABA: NASTAVEK ZA KEBBE (SLIKA 16–17)

- Za pripravo mesa kebbe zavrtite gumb (2) v položaj 2 (slika 17).

Praktični nasvet:

če želite narediti drobno mletje pasto kebbe ali kefta, mesno zmes skozi mlinček spustite dvakrat ali trikrat, da dobite zeleno konsistenco.

UPORABA: SEKLJALNIK ZELENJAVE (SLIKA 18–22)

- Za sekljanje zelenjave zavrtite gumb (2) v položaj 1 (slika 20).

Koristni nasveti za najboljše rezultate:

Sestavine, ki jih uporabljate, morajo biti čvrste, da boste dosegli zadovoljive rezultate in preprečili kopičenje hrane v predelku.

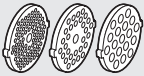
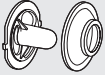
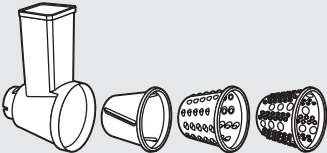
Aparata ne uporabljajte za strganje ali rezanje živil, ki so pretrda, kot so kocke sladkorja ali kosi mesa.

RECEPT

Mletje večjih do manjših kosov

- Čas delovanje NE SME preseči 3 minut.
- Uporabite rezalno ploščo 9, 10 ali 11.
- Pladenj nenehno polnite z moko.
- Zmešajte 75 g moke in 25 g vode v pasto.
- Pregnetite testo in iz njega izoblikujte manjše kroglice s težo približno 40 g.
- Razdelite ga na dva enako velika kosa.
- Tlačilo s pogonom s silo.

TABELA HITROSTI

UPORABA	
	2
	2
	2
	1

ČIŠĆENJE (SLIKA 23)

Opresz: Uz aparat se isporučuje knjižica sa bezbednosnim uputstvima LS-123456. Pažljivo pročitajte knjižicu pre prve upotrebe aparata i čuvajte je na sigurnom mestu.

Hvala vam što ste izabrali aparat iz ponude kompanije Tefal.

OPIS

- | | |
|--|--|
| 1 Jedinica motora | 10 Rešetka sa srednjim otvorima* |
| 2 Dugme za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE/1/2/R | 11 Rešetka sa velikim otvorima* |
| 3 Ručica za zaključavanje | 12 Prsten za zaključavanje |
| 4 Demontažna glava mlina za meso | 13 Dodatak za kobasice* |
| 5 Demontažna tacna | 14 Dodatak za čevape* |
| 6 Potiskivač za meso | 15 Levkasti odeljak seckalice za povrće* |
| 7 Vijak za ubacivanje hrane | 15a Potiskivač |
| 8 Samooštreće sečivo od nerđajućeg čelika | 15b Dodatak za rezanje |
| 9 Rešetka sa malim otvorima* | 15c Dodatak za rendanje |
| | 15d Dodatak za seckanje |

*U zavisnosti od modela

PRE PRVE UPOTREBE

- Operite sav pribor u toploj vodi sa tečnim sredstvom za pranje sudova. Isperite pribor i odmah ga pažljivo osušite.
- Perforirana ploča i rezač moraju uvek biti podmazani. Premažite ih uljem za kuvanje.
- Nemojte uključivati aparat ako je prazan ili ako ploče za mlevenje nisu podmazane.

PAŽNJA: Sečiva u levcima su izuzetno oštra; budite veoma pažljivi kada rukujete levcima.

KORIŠĆENJE: GLAVA MLINA ZA MESO (SL. 1–9)

- Pripremite celu količinu mesa za mlevenje i uklonite kosti, hrskavice i tetive. Isecite meso na komade (pribl. veličine 2 cm x 2 cm).
- Okrenite dugme (2) u položaj 2 (sl.8).

Savet: Kada završite sa mlevenjem, možete da ubacite nekoliko komada hleba u mlin kako biste izvadili svo mleveno meso.

Napomene:

- Koristite aparat isključivo za mlevenje sirovog mesa. Ne meljite kuvano meso.
- Ne koristite aparat duže od 5 minuta.

Šta treba da uradite ako je aparat začepljen?

- Zaustavite mlin za mlevenje mesa okretanjem dugmeta (2) u položaj „OFF” i položaj „REV” nekoliko sekundi da izvadite meso.
- Okrenite u položaj „2” da nastavite s mlevenjem.

SR

KORIŠĆENJE: DODATAK ZA KOBASICE (SL. 10–15)

Važno: Ovaj dodatak se može koristiti tek nakon što je meso samleveno i začinjeno i masa je dobro izmešana.

- Nakon što ste ostavili omotač da se natopi u toploj vodi kako bi povratio elastičnost, navucite ga na levak i pustite ga da visi preko ivice nekih 5 cm (što ćete zatvoriti vezivanjem čvora sa spojem).
- Okrenite dugme (2) u položaj 2 (sl. 15) da biste pokrenuli aparat i ubacujte mleveno meso u mlin dok pratite punjenje omotača.

Napomena: Ovaj posao će lakše obaviti dve osobe, od kojih će jedna ubacivati mleveno meso, a druga se pobrinuti da se omotač puni.

- Odredite potrebnu dužinu kobasice tako što ćete pritisnuti i uvrnuti omotač. Da biste dobili kvalitetne kobasice, pobrinite se da tokom punjenja izbegnete stvaranje balona vazduha i napravite kobasice duge 10 do 15 cm (razdvojite kobasice tako što ćete napraviti spoj za vezivanje i zavezati čvor sa spojem).

KORIŠĆENJE: DODATAK ZA ČEVAPE (SL. 16–17)

- Za pravljenje čevapa, okrenite dugme (2) u položaj 2 (sl.17).

Praktičan savet:

Da biste dobili glatku smesu za čevape ili ćufte, sameljite meso u mlinu dva ili tri puta dok ne dobijete željenu glatkoću.

KORIŠĆENJE: SECKALICA ZA POVRĆE (SL. 18–22)

- Za seckanje, okrenite dugme (2) u položaj 1 (sl.20).

Korisni saveti za postizanje najboljih rezultata:

Korišćeni sastojci moraju da budu čvrsti kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati i sprečilo nagomilavanje hrane u pregratku.

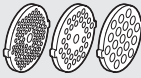
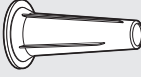
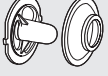
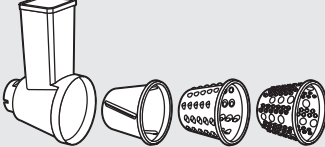
Ne koristite aparat za rendanje ili sečenje previše tvrdih namirnica poput kocki šećera ili komada mesa.

RECEPT

Grubo mlevenje na male komade

- Vreme rada NE SME biti duže od 3 minuta.
- Koristite ploču za seckanje 9 ili 10 ili 11.
- Na ploču neprestano sipajte brašno.
- Pomešajte 75 g brašna sa 25 g vode da biste dobili žitku smesu.
- Umesite veliko testo u manje lopte testa težine od oko 40 g.
- Podelite ga na dva jednaka dela.
- Potiskivač hrane koristite snagom od.

TABELA PREGLEDA BRZINA

UPOTREBA	
	2
	2
	2
	1

SR

ČIŠĆENJE (SL. 23)

Oprez: knjižica sa sigurnosnim uputama LS-123456 priložena je s aparatom.

Prije prve upotrebe aparata, pažljivo pročitajte knjižicu i držite je na sigurnom mjestu.

Hvala što ste odabrali aparat iz asortimana kompanije Tefal.

OPIS

- | | |
|---|--|
| 1 Jedinica motora | 11 Cilindar s velikim rupama* |
| 2 Tipka za uključivanje/isključivanje/1/2/R | 12 Prsten za fiksiranje |
| 3 Ručica za blokiranje | 13 Nastavak za kobasice* |
| 4 Odvojiva glava za mljevenje mesa | 14 Nastavak za čevape* |
| 5 Odvojiva posuda | 15 Spremnik za nastavak za sjeckanje povrća* |
| 6 Potiskivač za meso | 15a Potiskivač |
| 7 Vijak za punjenje | 15b Dodatak za rezanje |
| 8 Samooštreći nož od nehrđajućeg čelika | 15c Dodatak za rendanje |
| 9 Cilindar s malim rupama* | 15d Usitnjivač |
| 10 Cilindar sa srednjim rupama* | |

*Ovisno o modelu

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Sve nastavke operite toplom vodom i deterdžentom. Isperite ih i odmah pažljivo osušite.
- Perforirana ploča i rezač moraju ostati podmazani. Premazite ih uljem za kuhanje.
- Ne uključujte aparat kad je prazan ili kad ploče za mljevenje nisu podmazane.

PAŽNJA: Oštrice nastavaka su izuzetno oštre; pažljivo rukujte nastavcima

UPOTREBA: GLAVA ZA MLJEVENJE MESA (SLIKE 1-9)

- Pripremite cjelokupnu količinu mesa koje je potrebno samljeti; uklonite kosti, hrskavicu i tetive. Izrežite meso na komade. (veličine približno 2 cm x 2 cm)
- Okrenite tipku (2) na položaj 2 (slika 8).

Savjet: Na kraju rada možete samljeti nekoliko komada hljeba kroz aparat za mljevenje da biste izvukli svo mljeveno meso.

Napomene:

- Aparat koristite samo za mljevenje sirovog mesa. Ne meljite kuhano meso.
- Aparat nemojte koristiti duže od 5 minuta odjednom.

Šta da uradim ako se aparat začepi?

- Zaustavite aparat za mljevenje mesa tako da tipku (2) okrenete na položaj "OFF" (Isključeno) i na položaj "REV" na nekoliko sekundi da bi se meso oslobodilo.
- Okrenite na položaj "2" za nastavak mljevenja.

UPOTREBA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 10-15)

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

- Nakon držanja omota za kobasice u toploj vodi da se namače i postane ponovo elastičan, stavite ga na lijevak i ostavite da dijelom visi preko lijevka otprilike 5 cm (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora sa spojnicom).
- Okrenite tipku (2) na položaj 2 (slika 15) da biste pokrenuli aparat i dodajte mljeveno meso kroz mašinu za mljevenje mesa prateći kako se puni omot za kobasice.

Napomena: ovaj posao će lakše obaviti dvije osobe, jedna da dodaje mljeveno meso kroz aparat, a druga pazi na punjenje omota za kobasice.

- Kobasice pravite u željenoj dužini stezanjem i uvrtnjem omota. Da bi kobasice bile dobre kvalitete, vodite računa da prilikom punjenja izbjegnute punjenje kobasica zrakom te da kobasice budu dugačke 10 do 15 cm (kobasice razdvojite spojnicom i vezanjem čvora pomoću spojnice).

UPOTREBA: NASTAVAK ZA ČEVAPE (SL. 16-17)

- Da biste spremili čevape, okrenite tipku (2) na položaj 2 (slika.17).

Praktični savjet:

Za pripremu fine smjese za čevape, meso dva ili tri puta provucite kroz mašinu za mljevenje mesa dok ne dobijete željenu glatkoću.

UPOTREBA: SJECKALICA ZA POVRĆE (SLIKE 18-22)

- Za ribanje okrenite tipku (2) na položaj 1 (slika 20).

Korisni savjeti za postizanje najboljih rezultata:

Sastojci koje koristite moraju biti čvrsti da bi se postigli zadovoljavajući rezultati i da bi se izbjeglo nakupljanje hrane u spremniku.

Ne koristite aparat za rendanje ili rezanje prehrambenih artikala koji su pretvrdi, kao što su kocke šećera ili komadići mesa.

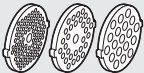
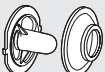
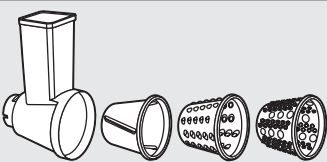
RECEPT

Grubo mljevenje na male komade

1. Vrijeme rada NE smije biti duže od 3 minute.
2. Koristite pločicu za rezanje 9, 10 ili 11.
3. Podložak stalno punite brašnom.
4. U posebnoj posudi pomiješajte 75 g brašna i 25 g vode da dobijete pastu.
5. Od velike količine tijesta napravite malo od približno 40 g.
6. Podijelite na 2 jednaka dijela.
7. Potiskivač za namirnice snage.

BS

TABELA SA SAŽETKOM BRZINA

UPOTREBA	
	2
	2
	2
	1

ČIŠĆENJE (SLIKA 23)

Ostrzeżenie: do urządzenia dołączona jest broszura LS-123456 z instrukcjami bezpieczeństwa.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy ją dokładnie przeczytać, a następnie zachować w bezpiecznym miejscu.

Dziękujemy za wybranie urządzenia z oferty Tefal.

OPIS

- | | |
|---|---|
| 1 Zespół silnika | 10 Sitko ze średnimi otworami* |
| 2 Przycisk WŁ. / WYŁ. / 1 / 2 / BIEG WSTECZNY | 11 Sitko z dużymi otworami* |
| 3 Rączka z blokadą | 12 Pierścień mocujący |
| 4 Zdejmowana głowica maszynki do mielenia mięsa | 13 Końcówka do kielbasek* |
| 5 Wyjmowana tacka | 14 Końcówka do kebba* |
| 6 Popychacz do mięsa | 15 Komora stożka rozdrabniacza do warzyw* |
| 7 Ślimak | 15a Popychacz |
| 8 Samooszczepne ostrze ze stali nierdzewnej | 15b Szatkownica |
| 9 Sitko z małymi otworami* | 15c Tarka |
| | 15d Rozdrabniacz |

* Zależnie od modelu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać i natychmiast dokładnie wysuszyć.
- Sitko i nóż muszą być stale nasmarowane. Należy je przetrzeć olejem do smażenia.
- Urządzenia nie należy włączać, gdy nie ma w nim produktów lub jeżeli sitko nie zostało nasmarowane olejem.

UWAGA: Ostrza na stożkach są bardzo ostre. Ze stożkami należy obchodzić się z dużą ostrożnością.

UŻYTKOWANIE: GŁOWICA MASZYNKI DO MIĘSA (RYS. 1–9)

- Przygotować produkty do zmielenia. Usunąć z nich kości, chrząstki i ścięgna. Pokroić mięso na małe kawałki. (ok. 2 × 2 cm).
- Ustaw przycisk (2) w pozycji 2 (rys. 8).

Wskazówka: Po zakończeniu pracy można przez nią przepuścić kilka kromek chleba, aby wydobyć z maszynki resztki mięsa.

Uwagi:

- Urządzenia należy używać wyłącznie do mielenia surowego mięsa. Nie należy mielić mięsa gotowanego.
- Urządzenia nie należy używać dłużej niż przez 5 minut.

Co zrobić w przypadku zatkania maszynki do mięsa?

- Należy zatrzymać maszynkę do mielenia mięsa, ustawiając przycisk (2) w pozycji „OFF”, a następnie w pozycji „REV” na kilka sekund, aby pozbyć się mięsa ze środka.
- Następnie ustawić przycisk w pozycji „2”, aby wznowić mielenie.

UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KIEŁBASEK (RYS. 10–15)

Ważne: tej końcówki można używać dopiero po zmieleniu, przyprawieniu i dobrym wymieszaniu mięsa.

- Po namoczeniu osłonki w ciepłej wodzie w celu przywrócenia jej elastyczności wsunąć ją na lejek w taki sposób, aby zwiisała na około 5 cm (na końcu można zawiązać supełek, aby ją uszczelnić).
- Ustawić przycisk (2) w pozycji 2 (rys. 15), aby uruchomić urządzenie, i przepuścić zmielone mięso przez maszynkę, przytrzymując stopniowo napęnlającą się osłonkę.

Uwaga: zaleca się, aby czynność tę wykonywały dwie osoby: jedna wkłada zmielone mięso, a druga przytrzymuje osłonkę.

- Długość kiełbaski ustala się poprzez zaciśnięcie i skrócenie osłonki. W celu przygotowania kiełbasek o wysokiej jakości należy zadbać o to, aby podczas napęnlania do środka nie dostawało się powietrze. Kiełbaski powinny mieć od 10 do 15 cm długości (należy je rozdzielać od siebie przez zaciśnięcie skórki między dwiema kiełbaskami i zawiązanie węzła na przewężeniu).

UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KEBBE (RYS. 16–17)

- Aby przygotować kebbe, należy ustawić przycisk (2) w pozycji 2 (rys. 17).

Praktyczna wskazówka:

Aby zrobić dobrą masę na potrawy takie jak kebbe lub kefta, należy przepuścić mięso przez maszynkę dwa lub trzy razy aż do uzyskania odpowiedniej gładkości.

UŻYTKOWANIE: ROZDRABNIACZ DO WARZYW (RYS. 18-22)

- Aby zacząć rozdrabnianie, należy ustawić przycisk (2) w pozycji 1 (rys. 20).

Przydatne wskazówki ułatwiające uzyskanie najlepszych rezultatów:

Aby uzyskać satysfakcjonujące efekty i zapobiec zbieraniu się produktów w środku urządzenia, należy używać twardych składników.

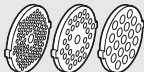
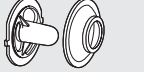
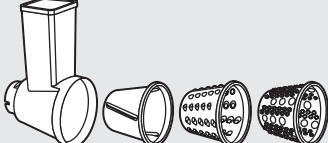
Nie używać urządzenia do tarcia ani krojenia zbyt twardych produktów spożywczych, takich jak kostki cukru lub kawałki mięsa.

PRZEPIS

Rozdrabnianie na małe kawałki

1. Czas pracy NIE POWINIEN przekroczyć 3 minut.
2. Należy użyć sitka 9, 10 lub 11.
3. Przez cały czas posypywać tacę mąką.
4. Wymieszać 75 g mąki i 25 g wody aż do utworzenia się pasty.
5. Z powstałego ciasta zagnieć małe kulki o wadze ok. 40 g.
6. Podzielić je na dwa kawałki o podobnej wielkości.
7. Użyć popychacza do żywności z siłą.

TABELA USTAWIEŃ PRĘDKOŚCI

UŻYTKOWANIE	
	2
	2
	2
	1

CZYSZCZENIE (RYS. 23)

PL

Tähelepanu: ohutusjuhend LS-123456 on seadmega kaasas.

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege see juhend tähelepanelikult läbi ja hoidke kindlas kohas alles.

Täname teid Tefali toote valimise eest.

KIRJELDUS

- | | |
|---|---|
| 1 Mootoriüksus | 21 Suurte avadega sõel* |
| 2 Nupp SISSE/VÄLJA/1/2/TAGASI | 22 Kinnitusrõngas |
| 3 Lukustuskäepide | 23 Vorstitarvik* |
| 4 Eemaldatav liha hakkimise otsak | 24 Kebbe tarvik* |
| 5 Eemaldatav kandik | 25 Kõõgiviljahakkija koonuse sektsioon* |
| 6 Lihatõukur | 25a Tõukur |
| 7 Sõotekruvi | 25b Viilutaja |
| 8 Iseterituv roostevabast terasest tera | 25c Riiv |
| 9 Väikeste avadega sõel* | 25d Peenestaja |
| 10 Keskmiste avadega sõel* | |

*Olenevalt mudelist

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Peske kõiki tarvikuid sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Loputage ja kuivatage need kohe hoolikalt.
- Augustatud plaat ja tera peavad jääma õlitatuks. Katke need toiduõliga.
- Ärge lülitage seadet sisse, kui see on tühi või hakkemasina plaadid pole õlitatud.

TÄHELEPANU: koonuste terad on äärmiselt teravad; olge koonuste käsitlemisel väga ettevaatlik.

KASUTAMINE: HAKKLIHAMASINA OTSAK (JONIS 1–9)

- Valmistage ette hakkamiseks mõeldud toidukogus; eemaldage kõik kondid, krõmpsitud ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks. (u 2 cm x 2 cm)
- Pöörake nupp (2) asendisse 2 (joon 8).

Nõuanne: töö lõppedes võite hakklihamasinast läbi juhtida mõned leivatükid, et väljutada seadmest kogu hakkliha.

Märkused

- Kasutage seadet ainult toore liha hakkamiseks. Ärge hakkige keedetud liha.
- Ärge kasutage seadet kauem kui 5 minutit.

Mida teha, kui masin on ummistunud?

- Hakklihamasina seiskamiseks pöörake nupp (2) asendisse „OFF“ (VÄLJA) ja liha väljutamiseks mõneks sekundiks asendisse „REV“ (TAGASI).
- Liha hakkimise jätkamiseks pöörake nupp asendisse „2“.

KASUTAMINE: VORSTITARVIK (JONIS 10–15)

Tähtis: seda tarvikut saab kasutada ainult pärast liha hakkimist, maitsestamist ja hoolikat segamist.

- Leotage nahka soojas vees, et selle elastsus taastada. Libistage see lehrisse ja laske sel umbes 5 cm välja ulatuda (see osa suletakse sõlme ja klambriaga).
- Pöörake seadme käivitamiseks nupp (2) (joonis 15) asendisse 2 ja sõotke hakkliha läbi hakklihamasina, jälgides, kuidas nahk täitub.

Märkus: seda tööd on lihtsam teha kahekesi, nii et üks söötab hakkliha läbi masina ja teine jälgib naha täitumist.

- Vormige soovitud pikkusega vorstid, keerates naha sõlme ja lisades klambri. Vorsti kvaliteedi tagamiseks hoolitsege selle eest, et täitmise ajal ei satuks vorsti sisse õhku, ja valmistage vorstid, mis on 10–15 cm pikad (eraldage vorstid, tehes lüli ja sidudes sinna sõlme).

KASUTAMINE: KEBBE TARVIK (JONIS 16–17)

- Kebbe tegemiseks pöörake nupp (2) asendisse 2 (joon 17).

Praktiline nõuanne:

peene kebbe või kefta taina tegemiseks juhtige liha kaks või kolm korda läbi hakklihamasina, kuni saavutate soovitud konsistentsi.

KASUTAMINE: KÕÕGIVILJAHAKKIJA (JONIS 18–22)

- Peenestamiseks pöörake nupp (2) asendisse 1 (joon 20).

Kasulikud nõuanded parima tulemuse saavutamiseks

Selleks et saada rahuldav tulemus ja vältida toidu kogunemist tarvikusse, peavad koostisosad olema tahked.

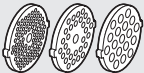
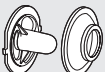
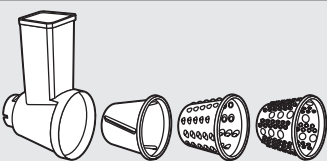
Ärge kasutage seadet selliste toitude riivimiseks või lõikamiseks, mis on liiga kõvad, näiteks tükkisuhkur või lihatükid.

RETSEPT

Peeneks hakkimine

1. Tõõaeg EI TOHI ületada 3 minutit.
2. Kasutage lõikeplaati 9, 10 või 11.
3. Täitke kandikut pidevalt jahuga.
4. Segage 75 g jahu ja 25 g vett, et moodustada tainas.
5. Sõtkuge suur tainas väikeseks tainaks, mille kaal on umbes 40 g.
6. Jaotage kaheks võrdse suurusega tükkiks.
7. Jõuga töötav toidutõukur.

KIIRUSTE KOKKUVÕTLIK TABEL

KASUTAMINE	
	2
	2
	2
	1

PUHASTAMINE (JOONIS 23)

Perspējimas. Kartu su prietaisu tiekama brošiūra LS-123456 su saugos instrukcijomis.

Prieš pirmą kartą naudodamiesi šiuo buitiniu prietaisu, atidžiai perskaitykite brošiūrą ir laikykite ją saugioje vietoje.

Dėkojame, kad pasirinkote prietaisą iš „Tefal“ asortimento.

APRAŠYMAS

- | | |
|--|---|
| 1 Variklio blokas | 10 Grotelės su vidutinio dydžio skylutėmis* |
| 2 ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO / 1 / 2 / R mygtukas | 11 Grotelės su didelėmis skylutėmis* |
| 3 Fiksuojamoji rankena | 12 Fiksavimo žiedas |
| 4 Nuimama mėsmalės galvutė | 13 Antgalis dešrelėms* |
| 5 Nuimamas padėklas | 14 „Kebbe“ ruošimo antgalis* |
| 6 Mėsos stūmiklis | 15 Daržovių smulkintuvo kūginis skyrius* |
| 7 Tiekimo sraigtas | 15a Stūmiklis |
| 8 Savaime besigalandantis nerūdijančiojo plieno peilis | 15b Pjaustyklė |
| 9 Grotelės su mažomis skylutėmis* | 15c Trintuvė |
| | 15d Smulkintuvas |

* Priklauso nuo modelio

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Nuplaukite visus priedus šiltu vandeniu ir indų plovikliu. Praplaukite ir iškart gerai juos išdžiovinkite.
 - Tinklėlį su skylutėmis ir peiliuką reikia sutepti. Tam naudokite maisto gaminiui skirtą aliejų.
 - Nejunkite prietaiso, jei jis yra tuščias arba jei mėsmalės tinklėlis nėra suteptas.
- DĖMESIO.** Būkite labai atsargūs, nes peiliukas ir kūgiai yra labai aštrūs.

NAUDOJIMAS: MĖSMALĖS GALVUTĖ (1–9 PAV.)

- Paruoškite malimui maistą, pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles. Supjaustykite mėsą gabaliukais. (mažd. 2 cm x 2 cm).
 - Įjunkite mygtuką (2) į 2 padėtį (8 pav.).
- Patarimas.** Malimo proceso pabaigoje įdėkite į mėsmalę kelis gabaliukus duonos, kad iš prietaiso pasišalintų visa malta mėsa.
- Pastabos.**
- Prietaisą naudokite tik žaliai mėsai malti. Nemalkite keptos mėsos.
 - Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 5 minutes.

LT

Ką daryti prietaisui užsikimšus?

- Sustabdykite mėsmalę pasukdami mygtuką (2) į padėtį „IŠJUNGTĄ“ ir į padėtį „REV“ kelioms sekundėms, kad pasišalintų mėsa.
- Pasukite į padėtį „2“, norėdami malti toliau.

NAUDOJIMAS: ANTGALIS DEŠRELĖMS (10–15 PAV.)

Svarbu. Šį priedą naudokite tik sumalę mėsą, pagardinę prieskoniais ir gerai ją išmaišę.

- Pirmiausiai dešrelės apvalkalą pamerkite šiltame vandenyje, kad jis pasidarytų elastingas, tada uždėkite ant piltuvėlio taip, kad liktų apie 5 cm ilgio galiukas (suriškite mazgelį).
- Paspauskite mygtuką (2) į 2 padėtį (15 pav.), kad paleistumėte prietaisą, ir tiekite sumaltą mėsą į mėsmalę, prilaikydami užpildytą dešrelės apvalkalą.

Pastaba. Šį darbą daug paprasčiau atlikti dviems žmonėms – vienas deda maltą mėsą į mėsmalę, o kitas prižiūri dešrelės apvalkalo pildymą.

- Kai dešrelė yra norimo ilgio, suspauskite ir susukite dešrelės apvalkalą. Kad gautumėte geros kokybės dešrelės, stenkitės, kad pildymo metu į apvalkalą nepatektų oro, o dešrelių ilgis būtų 10–15 cm (dešrelės atskirkite surišdami mazgelį).

NAUDOJIMAS: „KEBBE“ RUOŠIMO ANTGALIS (16–17 PAV.)

- Norėdami gaminti „Kebbe“, pasukite mygtuką (2) į 2 padėtį (17 pav.).

Praktinis patarimas.

Jei gaminate „Kebbe“ arba „Kefta“ paštetą, praleiskite mėsą pro mėsmalę du arba tris kartus, kol gausite norimo smulkumo masę.

NAUDOJIMAS: DARŽOVIŲ SMULKINTUVAS (18–22 PAV.)

- Norėdami smulkinti, pasukite mygtuką (2) į 1 padėtį (20 pav.)

Naudingi patarimai, kaip pasiekti geriausių rezultatų.

Kad rezultatas jus tenkintų ir išvengtumėte maisto kaupimosi korpuse, naudojami ingredientai turi būti kieti.

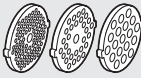
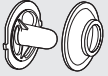
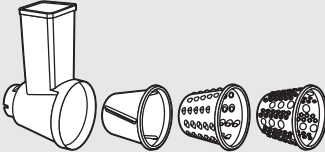
Nenaudokite prietaiso pernelyg kietiems maisto produktams trinti ar pjaustyti, pvz., cukraus kubeliams ar mėsos gabalams.

RECEPTAS

Didelių gabaliukų malimas į mažus

1. NEGALIMA naudoti ilgiau kaip 3 minutes.
2. Naudokite 9, 10 ar 11 pjovimo plokštelę.
3. Nuolat pripildykite padėklą miltais.
4. Sumaišykite 75 g miltų ir 25 g vandens, kad suformuotumėte tešlą.
5. Minkykite didelę tešlą į mažesnius tešlos gabaliukus, kurių svoris siektų apie 40 g.
6. Padalykite tešlą į 2 vienodo dydžio gabalus.
7. Maisto stūmiklis naudojant jėgos stūmimą.

APIBENDRINAMOJI GREIČIŲ LENTELĖ

NAUDOJIMAS	
	2
	2
	2
	1

VALYMAS (23 PAV.)

LT

Uzmanību! Ierīces komplektācijā ietilpst drošības instrukcijas buklets LS-123456.

Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet bukletu un glabājiet to drošā vietā.

Paldies, ka izvēlējāties Tefal ierīci.

APRAKSTS

- | | |
|--|---|
| 1 Motora nodalījums | 11 Liela atvēruma režģis* |
| 2 Poga ON/OFF/1/2/R | 12 Fiksējošais gredzens |
| 3 Bloķēšanas rokturis | 13 Desu gatavošanas piederums* |
| 4 Noņemams gaļasmašīnas uzgalis | 14 "Kebbe" gatavošanas piederums* |
| 5 Noņemama paplāte | 15 Dārzeņu smalcinātāja konusa piederums* |
| 6 Gaļas stūmējs | 15a Pārtikas stūmējs |
| 7 Padeves skrūve | 15b Šķēļu griezējs |
| 8 Pašuzasinošs nerūsējošā tērauda asmens | 15c Rīve |
| 9 Maza atvēruma režģis* | 15d Smalcinātājs |
| 10 Vidēja atvēruma režģis* | |

*Atkarībā no modeļa

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Nomazgājiet visus piederumus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet uzreiz pēc lietošanas.
 - Perforētajam diskam un griežējam jāpaliek elļainiem. Aplakiet tos ar cepamo eļļu.
 - Neieslēdziet ierīci, ja tā ir tukša vai arī, ja nav ieeļļoti maļšanas diski.
- UZMANĪBU!** Asmeņi un konusi ir īpaši asi, rīkojieties ar tiem ļoti uzmanīgi.

LIETOŠANA: GAĻASMAŠĪNAS UZGALIS (1.–9. ATT.)

- Sagatavojiet visu maļamo masu, izgrieziet visus kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu gabalos (apm. 2 x 2 cm).
 - Pagrieziet pogu (2) pozīcijā 2 (8. att.).
- Padoms:** lietošanas beigās varat izlaist caur gaļasmašīnu dažus maizes gabaliņus, lai izstumtu no gaļasmašīnas visas maltās gaļas paliekas.
- Piezīmes.**
- Izmantojiet ierīci tikai jēlas gaļas maļšanai. Nemaiļiet vārītu gaļu.
 - Nedarbiniet ierīci ilgāk par 5 minūtēm.

Kā rīkoties, ja iekārtā iestrēgusi gaļa?

- Apturiet gaļasmašīnu, pagriežot pogu (2) pozīcijā "OFF" (Izl.) un pozīcijā "REV" (Atpakaļ) uz dažām sekundēm, lai atbrīvotu gaļu.
- Pagrieziet pozīcijā "2", lai turpinātu maļšanu.

LIETOŠANA: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI (10.–15. ATT.)

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

- Kad desas apvalks noturēts siltā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgāks, uzvelciet to uz piederuma tā, lai tas pārkļātos pāri par apmēram 5 cm (daļa, kuru nostiprināsiet, saspižot un sasienot mezglā).
- Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet pogu (2) pozīcijā 2 (15. att.), un ievadiet malto gaļu gaļasmašīnā, līdz piepildās desas apvalks.

Piezīme. Darbu ir ērtāk veikt divām personām: viena ievada malto gaļu gaļasmašīnā un otra uzrauga desas apvalka piepildīšanu.

- Vajadzīgo desas garumu iegūst, nepieciešamajā vietā saspižot un pagriežot uz riņķi desas apvalku. Lai iegūtu kvalitatīvas desas, iepildīšanas laikā apvalkā nedrīkst iekļūt gaiss, un desām nevajadzētu pārsniegt 10 līdz 15 cm garumu (desas atdala citu no citas, saspižot galus un sasienot mezglu).

LIETOŠANA: UZGALIS "KEBBE" PAGATAVOŠANAI (16.–17. ATT.)

- Lai pagatavotu "kebbe", pagrieziet pogu (2) pozīcijā 2 (17. att.).

Praktisks ieteikums:

lai pagatavotu smalku "kebbe" vai "kefta" masu, samaiļiet gaļu gaļasmašīnā divas vai trīs reizes, līdz iegūstat vajadzīgo masu.

LIETOŠANA: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (18.-22. ATT.)

- Lai smalcinātu, pagrieziet pogu (2) pozīcijā 1 (20. att.).

Noderīgi padomi labāko rezultātu iegūšanai.

Izmantojiet stingras konsistences sastāvdaļas, lai iegūtu apmierinošus rezultātus un novērstu pārtikas uzkrāšanos nodalījumā.

Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai griešanai, kas ir pārāk cieti (piemēram, cukura kubiņi vai gaļas gabali).

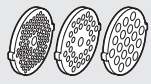
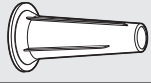
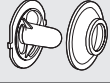
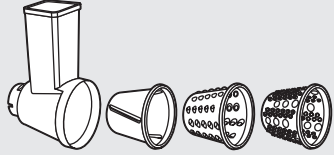
RECEPTE

Rupja maļšana smalkam rezultātam

1. Darbības laiks nedrīkst pārsniegt 3 minūtes.
2. Izmantojiet 9., 10. vai 11. griešanas disku.
3. Piepildiet paplāti ar miltiem.
4. Samaisiet 75 g miltu un 25 g ūdens, lai izveidotu mīklu.
5. Samīciet mīklu un mīklas daudzumu sadaliet mazākos, apmēram 40 g smagos gabalos.
6. Sadaliet 2 vienādos gabalos.
7. Produktu bīdnis ar spēku.

LV

KOPSAVILKUMA TABULA PAR ĀTRUMIEM

LIETOŠANA	
	2
	2
	2
	1

TĪRĪŠANA (23. ATT.)

Pozor: Bezpečnostní návod LS-123456 je dodáván spolu se spotřebičem. Než začnete spotřebič používat poprvé, pečlivě si přečtěte brožuru a uschovejte ji na bezpečném místě.

Děkujeme, že jste si vybrali spotřebič z řady Tefal.

POPIS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 Motorová jednotka | 11 Mřížka s velkými otvory* |
| 2 Knoflík ZAP/VYP/1/2/R | 12 Upevňovací kroužek |
| 3 Zajišťovací rukojeť | 13 Nástavec pro výrobu klobás* |
| 4 Odnímatelná hlavice mlynku na maso | 14 Kebbe nástavec* |
| 5 Odnímatelná násypka | 15 Kuželová příhrádka pro sekáček na zeleninu* |
| 6 Pěchovadlo masa | 15a Pěchovadlo |
| 7 Podávací šnek | 15b Kráječ |
| 8 Samoostřící čepel z nerezové oceli | 15c Struhadlo |
| 9 Mřížka s malými otvory* | 15d Krouhač |
| 10 Mřížka se středními otvory* | |

*V závislosti na modelu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Umyjte všechno příslušenství teplou vodou s mycím prostředkem. Opláchněte a okamžitě je usušte.
- Děrované destičky a sekáček musejí zůstat namaštěné. Potřete je olejem na vaření.
- Nezapínejte spotřebič, pokud je prázdný nebo pokud nejsou destičky mlynku namazány olejem.

UPOZORNĚNÍ: Čepele kuželů jsou extrémně ostré. Zacházejte s nimi velice opatrně.

POUŽITÍ: HLAVICE NA MLETÍ MASA (OBR. 1–9)

- Připravte celou dávku určenou k mletí, odstraňte všechny kosti, chrupavky a šlachy. Maso nakrájejte na kusy. (přibližně 2 × 2 cm)
- Otočte knoflík (2) do polohy 2 (Obr. 8).

Tip: Po ukončení provozu můžete nechat mlynkem projít několik kousků chleba, čímž vytlačíte veškeré uvízlé maso.

Poznámky:

- Spotřebič používejte pouze k mletí syrového masa. Nemelte v spotřebiči uvařené maso.
- Spotřebič nepoužívejte déle než 5 minut.

Co dělat, když je spotřebič ucpaný?

- Zastavte mlýnek na maso otočením knoflíku (2) do polohy „VYP“ a do polohy „REV“.
po několik sekund, čím maso z mlýnku uvolníte.
- Otočením do polohy „2“ pokračujte v mletí.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (OBR. 10–15)

Důležité: toto příslušenství může být použito až poté, co bylo maso namleto, ochuceno a směs byla dobře promíchána.

- Poté, co jste nějakou chvíli máčeli střívka v teplé vodě, aby získala pružnost, je navlečte na nálevku a nechte je přesahovat asi 5 cm (pak je utěsníte tak, že uvážete uzel).
- Otočením knoflíku (2) do polohy 2 (obr. 15) zapněte spotřebič a naražte mleté maso do střívek přes mlýnek na maso. Postupně jak se střívko plní, jej posouvejte.

Poznámka: tato práce se bude provádět snadněji ve dvou lidech, z nichž jeden bude plnit přístroj směsí a druhý se bude starat o narážení střívka.

- Délku klobás upravte sevřením a otočením střívka. Chcete-li mít kvalitní klobásy, vyvarujte se při plnění střívek vzduchových bublin a tvořte klobásy v délce 10 až 15 cm (klobásy oddělte pomocí výše uvedeného postupu a zavažte na uzel).

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (OBR. 16–17)

- Kebbe z mlýnku uvolníte otočením knoflíku (2) do polohy 2 (Obr. 17).

Praktická rada:

Chcete-li udělat jemnou Kebbe nebo Kefta pastu, prořežte maso mlýnkem dvakrát nebo třikrát, dokud nezískáte požadovanou hladkost.

POUŽITÍ: ZELENINOVÝ SEKÁČEK (OBR. 18–22)

- Sekejte otočením knoflíku (2) do polohy 1 (Obr. 20).

Užitečné rady k dosažení nejlepších výsledků:

Přísady, které používáte, musejí být pevné, aby bylo dosaženo uspokojivých výsledků a aby se zabránilo hromadění potravin v této části mlýnku.

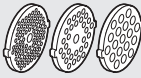
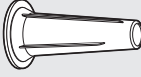
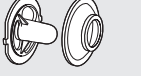
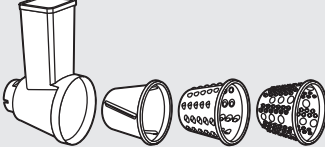
Nepoužívejte spotřebič ke strouhání ani řezání potravin, které jsou příliš tvrdé, například kostky cukru nebo kusy masa.

RECEPT

Mletí nahrubo a najemno

1. Doba mletí NESMÍ přesáhnout 3 minuty.
2. Použijte struhadla 9, 10 nebo 11.
3. Postupně do misky sypte mouku.
4. Smíchejte 75 g mouky a 25 g vody a vytvořte pastu.
5. Z uhněteného těsta odděluje menší kousky o hmotnosti zhruba 40 g.
6. Menší kousky rozdělte na 2 kousky stejné velikosti.
7. Kousky protlačte pěchovadle při chodu.

SOUHRNNÁ TABULKA RYCHLOSTÍ

POUŽITÍ	
	2
	2
	2
	1

ČIŠTĚNÍ (OBR. 23)

Pozor: spolu so zariadením sa dodáva brožúra s bezpečnostnými pokynmi LS-123456.

Pred prvým použitím zariadenia si brožúru prečítajte a uschovajte ju na bezpečnom mieste.

Ďakujeme, že ste si vybrali zariadenie zo sortimentu Tefal.

OPIS

- | | |
|---|--|
| 1 Motorová jednotka | 11 Platňa s veľkými otvormi* |
| 2 Tlačidlo vypínača/1/2/R | 12 Upevňovací krúžok |
| 3 Uzamykacia páčka | 13 Nadstavec na výrobu klobás* |
| 4 Odnímateľná hlava mlynčeka na mäso | 14 Nadstavec na kebbe* |
| 5 Odnímateľná miska | 15 Kužeľovitý nadstavec na sekanie zeleniny* |
| 6 Tlačik na natláčanie mäsa | 15a Tlačik na natláčanie |
| 7 Podávacia skrútku | 15b Krájač |
| 8 Samoostriaci nôž z nehrdzavejúcej ocele | 15c Strúhadlo |
| 9 Platňa s malými otvormi* | 15d Drvič |
| 10 Platňa so strednými otvormi* | |

*V závislosti od modelu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Všetko príslušenstvo umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite ho a ihneď ho opatrne osušte.
- Platňa s otvormi a rezač musia zostať namazané. Naneste na ne kuchynský olej.
- Nezapínajte zariadenie, ak je prázdne alebo ak nie sú dosky mlynčeka namazané.

UPOZORNENIE: Nože kužeľov sú mimoriadne ostré. S kužeľmi manipulujte veľmi opatrne.

POUŽÍVANIE: HLAVA MLYNČEKA NA MÄSO (OBR. 1 – 9)

- Pripravte si celé množstvo na mletie, odstráňte všetky kosti, chrupavky a šlachy. Nakrájajte mäso na kúsky. (približne 2 cm x 2 cm)
 - Otočte tlačidlo (2) do polohy 2 (obr. 8).
- Tip:** Na konci používania môžete nechať mlynčekom prejsť niekoľko kúskov chleba, aby sa odstránilo všetko pomleté mäso.

Poznámky:

- Zariadenie používajte iba na mletie surového mäsa. Varené mäso nemelte.
- Zariadenie nepoužívajte dlhšie než 5 minút.

Čo robiť, ak sa zariadenie upcháva?

- Zastavte mlynček na mäso tak, že otočíte tlačidlo (2) do polohy „OFF“ a na niekoľko sekúnd do polohy „REV“, aby ste uvoľnili mäso.
- Otočením do polohy 2 pokračujte v mletí.

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO NA VÝROBU KLOBÁS (OBR. 10 – 15)

Dôležité: toto príslušenstvo možno použiť až po pomletí, nakorenení a dobrom premiešaní mäsa.

- Črevo nechajte v teplej vode, aby znova získalo svoju pružnosť, nasuňte ho na lievnik a nechajte previesť asi 5 cm časť (tú uzavriete uviazaním uzla pomocou šnúrkou).
- Otočením tlačidla (2) do polohy 2 (obr. 15) spustíte zariadenie a mleté mäso natláčajte do mlynčeka, pričom sledujte, ako sa črevo plní.

Poznámka: táto práca bude jednoduchšia, ak ju budú robiť dvaja ľudia. Jeden natláča mleté mäso a druhý má na starosti plnenie čreva.

- Upravte klobásy na správnu dĺžku zacvaknutím a skrútením čreva. Pri príprave kvalitnej klobásy dbajte na to, aby sa počas plnenia do čreva nedostával vzduch a pripravujte klobásy dlhé 10 až 15 cm (klobásy oddelíte uviazaním uzlíka pomocou šnúrkou).

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO NA VÝROBU KEBBE (OBR. 16 – 17)

- Ak chcete pripraviť kebbe, otočte tlačidlo (2) do polohy 2 (obr. 17).

Praktický tip:

Ak chcete pripraviť jemnú zmes na kebbe alebo keftu, nechajte mäso prejsť mlynčekom dvakrát alebo trikrát, kým nebude dostatočne jemné.

POUŽÍVANIE: KRÁJAČ NA ZELENINU (OBR. 18 – 22)

- Ak chcete strúhať, otočte tlačidlo (2) do polohy 1 (obr. 20).

Užitočné tipy na dosiahnutie tých najlepších výsledkov:

Prísady, ktoré používate, musia byť pevné, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a aby sa zabránilo hromadeniu jedla v priehradke.

Zariadenie nepoužívajte na strúhanie alebo krájanie príliš tvrdých potravín, ako sú kocky cukru alebo kúsky mäsa.

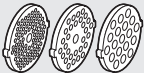
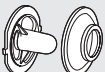
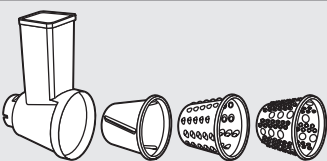
RECEPT

Mletie hrubých kúskov na malé

1. Čas prevádzky NESMIE prekročiť 3 minúty.
2. Použite rezacie platne 9, 10 alebo 11.
3. Priebežne naplňajte misku múkou.
4. Zmiešajte 75 g múky a 25 g vody a vypracujte hladké cesto.
5. Z veľkého cesta vymiešajte malé guľky cesta s hmotnosťou približne 40 g.
6. Rozdeľte ich na 2 kúsky rovnakej veľkosti.
7. Tlačik na natláčanie potravín s hnacou silou.

SK

STRUČNÁ TABUĽKA RÝCHLOSTÍ

POUŽÍVANIE	
	2
	2
	2
	1

ČISTENIE (OBR. 23)

Figyelem: A készülékhez mellékelve van az LS-123456 számú biztonsági kézikönyv.

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, és tartsa biztonságos helyen.

Köszönjük, hogy a Tefal termékcsaládból választott készüléket.

LEÍRÁS

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Motor egység | 11 Nagy lyukú rács* |
| 2 BE/KI/1/2/R gomb | 12 Rögzítőgyűrű |
| 3 Rögzítőkar | 13 Kolbásztöltő betét* |
| 4 Levehető húsdarálófej | 14 Kebbe betét* |
| 5 Kivehető tálca | 15 Kúpos zöldségaprító rekesze* |
| 6 Húsnymórúd | 15a Tolóka |
| 7 Adagolócsavar | 15b Szeletelő |
| 8 Önélező rozsdamentes acél penge | 15c Reszelő |
| 9 Kis lyukú rács* | 15d Aprító |
| 10 Közepes lyukú rács* | |

*A modeltől függően

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Minden tartozékot mosson át meleg, mosogatószeres vízben. Öblítse le, és alaposan szárítsa meg őket azonnal.
 - A perforált lemez és a vágóeszközt meg kell zsírozni. Kenje be őket sütőolajjal.
 - Ne kapcsolja be a készüléket, ha az üres, vagy ha a darálólemezek nincsenek megolajozva.
- FIGYELEM:** A kúpok pengéi rendkívül élesek, óvatosan kezelje a kúpokat.

HASZNÁLAT: HÚSDARÁLÓFEJ (1–9. ÁBRA)

- Készítse elő a teljes darálendő mennyiséget, távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat. Darabolja fel a húst. (kb. 2 cm x 2 cm)
- Fordítsa a gombot (2) 2-es helyzetbe (8. ábra).

Tipp: A művelet végén járasson át néhány kenyérszeletet a darálón, hogy az összes darált húst kinyerje.

Megjegyzések:

- A készüléket csak nyers hús darálására használja. Ne darálja le a főtt húst.
- Ne használja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig.

HU

Mi a teendő, ha a készülék eltömődött?

- Állítsa le a húsdarálót a gomb (2) „OFF” (ki) és „REV” (hátra) állásba fordításával néhány másodpercig a hús kiengedéséhez.
- A darálás folytatásához fordítsa a 2-es állásba.

HASZNÁLAT: KOLBÁSZTÖLTŐ TARTOZÉK (10–15. ÁBRA)

Fontos: Ez a tartozék csak akkor használható, ha a húst már ledarálta, befűszerezte és a készítményt jól összekeverte.

- Miután a belet meleg vízben áztatta, hogy visszanyerje rugalmasságát, csúsztassa rá a tölcserre, és hagyja túllógni kb. 5 cm-rel (amit egy csomóval kell lezárni).
- Fordítsa el a gombot (2) 2-es állásba (15. ábra) a készülék elindításához, és adagolja a darált húst a darálón keresztül, követve az egyre megtelő belet.

Megjegyzés: ez a munka könnyebben elvégezhető két ember segítségével, az egyik a darált húst helyezi a készülékbe, a másik pedig a bél feltöltésére figyel.

- A kolbászok kívánt hosszúságát a bél összeszorításával és megcsavarásával érheti el. Minőségi kolbász készítéséhez ügyeljen arra, hogy ne kerüljön levegő a töltelékbe, és készítsen 10–15 cm hosszú kolbászokat (a kolbászokat úgy válassza szét, hogy sorozatban töltsi őket, és csomókkal választja szét a láncot).

HASZNÁLAT: KEBBE TARTOZÉK (16–17. ÁBRA)

- Kebbe készítéséhez fordítsa a gombot (2) 2-es helyzetbe (17. ábra).

Praktikus tipp:

Finom Kebbe- vagy Kefta-pépet úgy készíthet, hogy a húst kétszer-háromszor végigfuttatja a darálón, amíg el nem éri a kívánt finomságot.

HASZNÁLAT: ZÖLDSÉGAPRÍTÓ (18–22. ÁBRA)

- Az aprításhoz fordítsa a gombot (2) 1-es helyzetbe (20. ábra).

Hasznos tippek a legjobb eredmények érdekében:

Az Ön által használt összetevőknek keménynek kell lenniük, hogy az eredmény kielégítő legyen, és az étel ne halmazódjon fel a rekeszben.

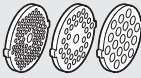
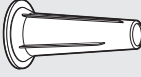
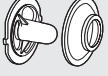
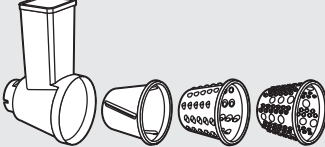
Ne használja a készüléket túl kemény ételek, például kockacukor vagy húsdarab reszeléséhez vagy aprításához.

RECEPT

Durva darálás apró darabokhoz

1. A működési idő NEM haladhatja meg a 3 percet.
2. Használja a 9-es, 10-es vagy 11-es vágótárcsát.
3. Folyamatosan töltsön lisztet a tálcába.
4. Keverjen péppé 75 g T55 lisztet és 25 g vizet.
5. Dagassza a nagy tésztát több darab, kb. 40 g tömegű kisebb részbe.
6. Ossza el két egyenlő részre.
7. A es hajtóerőt alkalmazó tolóka.

A SEBESSÉGEK ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZATA

HASZNÁLAT	
	2
	2
	2
	1

TISZTÍTÁS (23. ÁBRA)

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խաթիկոսի խմբի, 175, Կիեվ, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku i p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb

ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤، امبايو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιέρητρου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グルーセップ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 중로1길 50, 더케이타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Emil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com

Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

25/09/2019

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажи / Часбишарр ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucēs numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унқі / Модель / Улгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыгушынның атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чұп. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

Informacje o bezpieczeństwie podczas użytkowania maszynki do mięsa.

1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **Przeczytaj instrukcję:** Zawsze przeczytaj instrukcję obsługi dostarczoną przez producenta przed pierwszym użyciem urządzenia.
- **Przeznaczenie:** Używaj maszynki do mięsa tylko zgodnie z jej przeznaczeniem, czyli do mielenia i przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj jej do innych celów.
- **Montaż:** Upewnij się, że wszystkie elementy maszynki są prawidłowo zamontowane przed rozpoczęciem pracy. Nieprawidłowy montaż może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uraz.
- **Warunki:** Używaj maszynki tylko w suchym i czystym miejscu, z dala od źródeł wilgoci i wysokiej temperatury.
- **Dzieci:** Nie pozwalaj dzieciom na zabawę maszynką. Dzieci i osoby o ograniczonej sprawności powinny używać maszynki tylko pod nadzorem i po przeszkoleniu z bezpiecznej obsługi.
- **Przerwy w pracy:** Nie używaj urządzenia przez dłuższy czas bez przerw. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta dotyczącymi maksymalnego czasu pracy.

2. Bezpieczeństwo elektryczne

- **Zasilanie:** Upewnij się, że napięcie w gniazdku jest zgodne z wymaganiami maszynki.
- **Uszkodzony przewód:** Nie używaj maszynki, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Wymianę przewodu powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub wykwalifikowana osoba.
- **Mokre ręce:** Nigdy nie dotykaj wtyczki ani maszynki mokrymi rękami.
- **Przedłużacze:** Nie używaj przedłużaczy. Podłącz maszynkę bezpośrednio do gniazdka z uziemieniem.
- **Zasilanie:** Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się w miejscu, gdzie może zostać przecięty, zgięty lub przypadkowo pociągnięty.

3. Bezpieczeństwo mechaniczne

- **Ostre elementy:** Zachowaj szczególną ostrożność, mając do czynienia z ostrymi nożami i elementami maszynki. Nigdy nie dotykaj ich gołymi rękami.

- **Popychacz:** Zawsze używaj popychacza do podawania mięsa do otworu maszynki. Nie wkładaj do niego palców ani innych przedmiotów.
- **Otworki maszynki:** Nie wkładaj rąk ani innych przedmiotów do otworów maszynki podczas pracy.
- **Ruchome części:** Nie zatrzymuj ruchu elementów maszynki za pomocą dłoni. Nie otwieraj maszynki podczas pracy.
- **Po użyciu:** Po użyciu zaczekaj, aż wszystkie ruchome części się zatrzymają, zanim przystąpisz do demontażu lub czyszczenia.

4. Ryzyko przegrzania

- **Praca ciągła:** Nie używaj maszynki do mięsa przez dłuższy czas bez przerw.
- **Wentylacja:** Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są zawsze czyste i niezablokowane.

5. Konserwacja i czyszczenie

- **Odlączenie od zasilania:** Zawsze odłącz maszynkę od zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji.
- **Czyszczenie:** Regularnie czyść wszystkie elementy maszynki mające kontakt z żywnością zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używaj ostrych narzędzi ani środków chemicznych.
- **Smarowanie:** Jeśli urządzenie wymaga smarowania, stosuj wyłącznie produkty rekomendowane przez producenta.
- **Myjki parowe:** Nie używaj myjek parowych do czyszczenia.

6. Użytkowanie

- **Przygotowanie mięsa:** Nie próbuj przetwarzać zbyt dużych lub zamrożonych kawałków mięsa. Odpowiednio przygotuj mięso przed użyciem urządzenia.
- **Stabilność:** Umieść maszynkę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- **Nadzór:** Nie zostawiaj pracującej maszynki bez nadzoru.

7. Utylizacja

- **Urządzenie:** Zutilizuj urządzenie zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów elektrycznych.

8. Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

- Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.
- Pamiętaj, że powyższa instrukcja jest ogólna. Zawsze stosuj się do zaleceń producenta. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą lub autoryzowanym serwisem.