



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



## ELEKTRYCZNA MASZYNEKA DO MIELENIA MIĘSA MMM-05

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI ..... 3

**GB** USER MANUAL..... 8

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ..... 12

**LT** VARTOTOJO INSTRUKCIJA ..... 17

**DE** BEDIENUNGSANLEITUNG ..... 21

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- ▶ Przed użyciem przeczytaj dokładnie poniższą instrukcję.
- ▶ Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy nie korzystasz z urządzenia lub przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwujących.
- ▶ Przed pierwszym użyciem sprawdź czy napięcie sieciowe w gniazdku pasuje do urządzenia.
- ▶ Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Nigdy nie ciągnij za przewód, aby odłączyć urządzenie od źródła prądu.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- ▶ Nie próbuj korzystać z urządzenia w przypadku podejrzeń jakichkolwiek uszkodzeń technicznych.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- ▶ Nie zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub innych płynach – przewód sieciowy i wtyczka muszą być zawsze suche.
- ▶ Nie używać urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- ▶ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Przed montażem lub demontażem akcesoriów urządzenia należy odłączyć je od źródła prądu.
- ▶ Podczas przenoszenia urządzenia należy uchwycić obudowę silnika oburącz.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia produktów rękoma – używaj w tym celu wyłącznic popychacza.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci po niżej 8 lat.

- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **UWAGA: Ostrze noża jest bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**

## OPIS URZĄDZENIA



- |   |   |
|---|---|
| 1. Popychacz                                    | 9. Nóż ze stali nierdzewnej                       |
| 2. Tacka  | 10. Sito (o średnicy oczek 3 mm)                  |
| 3. Przycisk blokady komory mielącej             | 11. Sito (o średnicy oczek 4 mm)                  |
| 4. Obudowa                                      | 12. Sito (o średnicy oczek 7 mm)                  |
| 5. Włącznik/wyłącznik (ON/OFF)/R                | 13. Nakrętka komory mielenia                      |
| 6. Przycisk zmiany kierunku obrotu silnika ON/R | 14. Przystawka do wyrobu kiełbas                  |
| 7. Komora mielenia                              | 15. Dwuczęściowa przystawka do wyrobu pasztekików |
| 8. Ślimak                                       | 16. Antypoślizgowe nóżki                          |

## PRZED UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z kartonu, usuń wszystkie torebki, wypełniacze i blokady transportowe.
2. Umyj wszystkie części (oprócz obudowy) w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
3. Upewnij się, że napięcie oraz częstotliwość prądu podana na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom w Twojej sieci.
4. Zawsze przed podłączeniem maszyny do źródła prądu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone wyłącznikiem **5**.

## MONTAŻ URZĄDZENIA

1. Umieść obudowę urządzenia **4** na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.

- Umieść komorę mielenia **7** w obudowie silnika **4**, kierując element przez który wkłada się mięso ku górze jednak z odchyleniem około 45° od pionu w prawą stronę patrząc od strony gniazda w którym montujesz komorę.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk blokady komory mielącej **3** a drugą ręką obróć komorę **7** do pionu a następnie zwolnij przycisk **3**.
- Zamontuj ślimak **8** w komorze mielenia **7**, kierując go wypustem w osi obrotu do środka komory **7**, następnie umieść nóż ze stali nierdzewnej **9** na ślimaku **8** kierując go ostrzem na zewnątrz komory.
- Następnie na ślimaku zamontuj jedno z sitek **10**, **11**, **12** i dokręć nakrętkę komory mielenia **13**.
- W przypadku wyrobu kiełbasy, na miejsce noża tnącego **9** oraz jednego z sit zamontuj wewnętrzną część przystawki do wyrobu pasztecików **15** oraz przystawkę do wyrobu kiełbas **14** i dokręć nakrętkę komory mielenia **13** aż poczujesz opór.
- Umieść tackę **2** na komorze mielenia i zamocuj w odpowiednim położeniu.

## MIELENIE MIĘSA

**UWAGA! Aby uniknąć zacinania się urządzenia, nie dopuszczaj do pracy pod nadmiernym obciążeniem.**

**UWAGA! Nie używaj urządzenia do rozdrabniania kości i orzechów oraz do mielenia produktów o twardych włóknach.**

**UWAGA! Jeżeli nastąpi zakleszczenie i zatrzymanie urządzenia z powodu twardego materiału wewnątrz maszyny należy urządzenie natychmiast wyłączyć i oczyścić.**

- Mięso pokrój na kawałki, aby ułatwić jego wkładanie do komory mielącej.
- Podłącz maszynkę do źródła prądu a następnie włącz za pomocą włącznika **5**.
- Umieść mięso w otworze komory mielenia i popychaj popychaczem **1**.
- Po użyciu wyłącz maszynkę wyłącznikiem **5** i odłącz od źródła prądu.
- W przypadku, kiedy mięso nie wychodzi przez sito i jest wyczuwalny wyraźny opór podczas mielenia, wyłącz maszynkę przełącznikiem **5** do pozycji OFF, przełącz przycisk zmiany obrotów **6** w pozycję R, po czym ustaw przełącznik **5** w pozycję R. Gdy mięso cofnie się do komory mielenia, wyłącz maszynkę poprzez puszczenie przycisku **5** do pozycji OFF. Następnie oczyść elementy maszyny z mięsa i włókien.

## WYRÓB KIEŁBAS

- Przygotuj odpowiednią ilość mielonego mięsa. W maszynie do mięsa zamontuj ślimak **8**, wewnętrzną część przystawki do wyrobu pasztecików **15**, przystawkę do wyrobu kiełbas **14** i przykręć nakrętkę komory mielenia **13**.
- Jelito do kiełbasy włóż wcześniej do ciepłej wody na 10 min. Następnie nasuń mokre jelito na przystawkę do wyrobu kiełbas **14**.
- Używając popychacza **1** wepchnij zmielone i przyprawione mięso do maszyny. W razie potrzeby zwilż przystawkę **14** wodą.
- Maszynka do mięsa posiada także funkcję wyrobu pasztecików. W maszynie do mięsa zamontuj przystawkę do wyrobu pasztecików **15** i zakręć nakrętkę komory mielenia **13**.

**UWAGA! Przykręcając nakrętkę komory mielenia, dokręć ją tak, by nie zablokować obracania ślimaka. Nie wolno stosować przystawki, nasadki do wyrobu kiełbas, nasadki do wyrobu pasztecików w połączeniu z nożykiem lub sitkami.**

## DEMONTAŻ URZĄDZENIA

Demontaż urządzenia powinien być wykonany w kolejności odwrotnej niż montaż.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Do czyszczenia nie wolno stosować ostrych przedmiotów oraz wszelkiego rodzaju silnych środków czyszczących (np. rozpuszczalników), gdyż uszkodzi to trwale obudowę urządzenia.
2. Po każdym użyciu należy usunąć resztki mielonych produktów. Umyć każdą część mającą kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
3. Użycie roztworu wybielającego z zawartością chloru spowoduje odbarwienie części aluminiowych.
4. Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach – należy wytrzeć ją wilgotną ściereczką.
5. Nie używać do czyszczenia silnych środków czyszczących, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
6. Po umyciu należy pozostawić akcesoria do wysuszenia.
7. Do smarowania części współpracujących maszyny (sitka, nożyk) należy użyć odrobiny oleju spożywczego.

## DANE TECHNICZNE

**Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.**

**Poziom hałas:**  $L_{WA} = 80$  dB

**Maksymalny czas pracy ciągłej:** KB MAX = 10 min.

**Długość przewodu sieciowego:** 1,15 m



## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ Please read all instructions before using.
- ▶ Always unplug the appliance from a power outlet when not in use and before cleaning.
- ▶ Before first use, make sure that the mains voltage matches the voltage shown on the appliance.
- ▶ Do not let the power cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended when in use.
- ▶ Take special precautions when using the appliance near children.
- ▶ Do not use the appliance if it appears to be faulty.
- ▶ Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. In such case, return the appliance to an authorised service centre.
- ▶ Using attachments not recommended by the manufacturer may result in damage to the appliance and/or personal injury.
- ▶ Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids. The power cord and plug must be dry at all times.
- ▶ The appliance must only be used for its intended purpose.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Always disconnect the appliance from a power outlet before assembly/disassembly accessories.
- ▶ When moving the appliance, always hold too handle the motor housing.
- ▶ Never feed food into the appliance by hand. Always use the pusher.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals 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 in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Make sure that children do not play with the appliance.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not put the unit on hot surfaces.
- ▶ The unit is not designed to be used outdoors.
- ▶ Before you start working with the unit, make sure all elements of the unit are correctly fastened.
- ▶ Never put the unit next to other electric units, burners, cookers, ovens etc.
- ▶ Do not pull the plug by holding the power cord.



- ▶ Do not connect the power plug with wet hands.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **NOTE: The cutting blades are very sharp, avoid touching them while emptying or cleaning the appliance - it may result in serious injury.**
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**

## FEATURES



- |                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Pusher             | 9. Stainless steel cutting blade      |
| 2. Food tray          | 10. Fine mincer screen (3 mm holes)   |
| 3. Safety-lock button | 11. Medium mincer screen (4 mm holes) |
| 4. Housing            | 12. Coarse mincer screen (7 mm holes) |
| 5. ON/OFF switch/R    | 13. Ring collar                       |
| 6. ON/R switch        | 14. Sausage nozzle                    |
| 7. Mincing chamber    | 15. Two-piece pate attachment         |
| 8. Feed screw         | 16. Non-slip feet                     |

## BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from the box. Remove all plastic sheets, bags and styrofoam inserts.
2. Wash all parts (except for the housing) in warm soapy water.
3. Make sure that your mains power supply corresponds to the voltage stated on the rating plate.
4. Make sure that the appliance is off before plugging.

## ASSEMBLY

1. Place the appliance on a sturdy, level and dry surface
2. Insert the mincing chamber 7 into the housing 4 with the feed tube upwards and tilted 45° to the right from the vertical as seen from the mincing chamber seat in the housing.
3. Press and hold the safety-lock button 3 of the mincing chamber, while turning the mincing chamber feed chute upward 7. Now, release the safety-lock button 3.
4. Insert the feed screw 8 into the mincing chamber 7 with the splined end to the inside 7. Next, mount the stainless steel cutting blade 9 on the feed screw 8 outer tip with the sharp edge blades outwards.
5. Next, fit one of the mincer screens 10, 11, 12 and screw on the ring collar 13.
6. When making sausage, replace the cutting blade 9 and one of the screens with the inner part of the pate attachment 15 and the sausage nozzle 14, and tighten the ring collar all the way up 13.
7. Fit the food tray 2 onto the mincing chamber in the right position.

## MINCING MEAT

**WARNING! Never use the appliance for mincing bones, nut shells and food with tough tendons.**

**WARNING! To avoid jamming, do not overload the appliance.**

**WARNING! If any hard material blocks the mincer screen or cutting blade, immediately switch off the appliance and remove the obstruction.**

1. Cut meat into small chunks for easy feeding into the mincing chamber.
2. Plug in and switch on the appliance using the ON/OFF switch 5.
3. Guide seasoned meat through the feed tube using the pusher 1.
4. When finished mincing, switch the mincer off using the ON/OFF switch 5 and unplug it.
5. If the meat does not go through the mincer screen and the mincer runs heavy, turn the mincer off by setting the ON/OFF switch 5 OFF, set the ON/R button 6 R, and set the ON/OFF switch 5 R. When the meat moves back inside the mincing chamber, turn the mincer off by setting the ON/OFF switch 5 OFF. Next, clean the mincer parts of meat and strings.

## MAKING SAUSAGES

1. Prepare the required amount of minced and seasoned meat. Fit the feed screw 8, the inner part of the pates attachment 15 and the sausage nozzle 14 inside the appliance and screw on the ring collar 13.

2. Soak the sausage skins in warm water for about 10 minutes. Pull the sausage skin onto the end of the nozzle 14.
3. Using the food pusher 1 gently guide the sausage filling into the mincing chamber. If necessary, wet the nozzle with some water.
4. The appliance is also provided with a pate attachment. To make pates, fit the pate attachment 15 inside the appliance and screw on the ring collar 13.

**NOTE! When screwing on the ring collar, make sure not to screw it too tight as the feed screw may be blocked. The sausage nozzle and the pate attachment must not be used together with the cutting blade or the mincer screens.**

## DISASSEMBLY

Disassembly is the reverse of assembly.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Do not use any sharp objects or harsh cleaners (such as solvents) for cleaning the appliance as they will permanently damage the mincer housing.
2. After each use, remove the remnants of minced products and wash all parts in contact with food in warm soapy water.
3. Using chlorine bleaching solutions will cause the aluminium parts to become discoloured.
4. Never immerse the motor housing in water or other liquids – wipe it with a damp cloth.
5. Never clean the appliance using any harsh cleaners which may cause damage to the appliance.
6. After washing, carefully dry all parts.
7. Wipe the mincer screens and the cutting blade with a light coating of vegetable oil to prevent rust developing.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Technical parameters are indicated on the product nameplate.**

**Noise level:**  $L_{WA} = 80$  dB

**KB MAX:** 10 min

**Power cord length:** 1,15 m



## PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

### Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste.

## УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием прочитайте внимательно эту инструкцию. Всегда вынимайте вилку из гнезда, когда вы не используете прибор или перед началом каких-либо действий по сохранению.
- ▶ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли прибору сетевое напряжение в гнезде.
- ▶ Не вешайте кабель на острых краях и не позволяйте, чтобы он стыкался с горячими поверхностями.
- ▶ Никогда не тяните за кабель, чтобы отключить прибор от источника питания.
- ▶ Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- ▶ Будьте особенно осторожны, если поблизости прибора находятся дети.
- ▶ Не пробуйте использовать прибор в случае подозрений на любые технические повреждения.
- ▶ Не используйте поврежденный прибор также тогда, когда поврежден кабель питания или вилка – в этом случае отдайте прибор для ремонта в специализированный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных изготовителем, может привести к повреждению прибора или травматизму.
- ▶ Не погружать прибор, кабель или вилку в воде или других жидкостях – кабель питания и вилка должны быть всегда сухими.
- ▶ Не использовать прибор для других целей, кроме непосредственного назначения.
- ▶ Прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- ▶ Перед сборкой или демонтажем прибора следует отключить его от источника питания.
- ▶ Во время переноски прибора следует хватать корпус двигателя за ручку.
- ▶ Никогда не помещайте в прибор продуктов руками – используйте с этой целью исключительно толкатель.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/прибором.

- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Всегда перед тем, как приступить к работе, необходимо убедиться в том, правильно ли установлены все элементы устройства.
- ▶ Нельзя устанавливать устройство на горячую поверхность.
- ▶ Не следует пользоваться устройством на открытом воздухе.
- ▶ Нельзя ставить устройство вблизи других электрических устройств, горелок, плит, духовок и т.п.
- ▶ Не вытаскивайте вилку из розетки питания за шнур.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия - очень острые; избегайте физического контакта с ними во время опорожнения и очистки устройства - вы можете серьезно пораниться.**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Толкатель
2. Поднос
3. Кнопка блокировки перемалывающей камеры
4. Корпус
5. Включатель/выключатель (ON/OFF)/R
6. Кнопка изменения направления оборотов двигателя ON/R
7. Камера перемалывания
8. Улитка
9. Ножик из нержавеющей стали
10. Сито (с диаметром дырок 3 мм)
11. Сито (с диаметром дырок 4 мм)
12. Сито (с диаметром дырок 7 мм)
13. Накрутка камеры перемалывания
14. Аксессуар для изготовления колбас
15. Аксессуар состоящий из двух частей для изготовления паштетов
16. Антискользящие ножки

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Выньте устройство из картонной коробки и снимите все предохраняющие её картонки и пленки.
2. Промойте все части (кроме корпуса) в теплой воде с добавлением моющего средства.
3. Убедитесь, что напряжение и частота тока, указанная на информационном табло, соответствует локальной сети.
4. Перед подключением мясорубки к источнику питания убедитесь, что прибор выключен.

## МОНТАЖ ПРИБОРА

1. Разместите прибор на плоской и сухой поверхности.
2. Вставьте камеру помола **7** в корпус двигателя **4**, направляя элемент, в который вкладывается мясо, вверх с наклоном около 45° от вертикали в правую сторону, смотря со стороны гнезда, в котором вы устанавливаете камеру.
3. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки камеры помола **3**, а второй рукой поверните камеру **7** к вертикали, а затем отпустите кнопку **3**.
4. Установите шнек **8** в камеру помола **7**, направляя его шип по оси вращения к центру камеры **7**, а затем поместите нож из нержавеющей стали **9** на шнеке, **8** направляя его лезвием наружу камеры.
5. Потом на острие вложите одно из ситок **10**, **11**, **12** и докрутите колпачок камеры перемалывания **13**.
6. В случае изготовления колбасы, на место режущего ножа **9**, а также одного из сит вложите часть аксессуара для изготовления паштетов **15** а также аксессуар для изготовления колбас **14** и докрутите колпачок камеры перемалывания **13** до опоры.
7. Разместите поднос **2** на камере перемалывания и зафиксируйте в соответствующем положении.

## ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

1. Мясо раскроите на куски, чтобы облегчить его помещение в камеру перемалывания.
2. Подключите мясорубку к источнику питания, а потом включите с помощью выключателя **5**.
3. Поместите мясо в отверстия камеры перемалывания и толкайте толкателем **1**.
4. После использования выключите мясорубку выключателем **5** и отключите от источника питания.
5. В случае, если мясо не выходит через решетку и чувствуется сопротивление во время перемалывания, выключите мясорубку, поворачивая переключатель **5** в положение OFF, переключите кнопку реверсивного режима **6** в положение R, и поверните переключатель **5** в положение R. Когда мясо переместится назад в камеру помола, выключите мясорубку, отпуская кнопку **5** до положения OFF. Затем очистите мясо и волокна с элементов мясорубки.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте соответствующее количество мяса. В мясорубке вложите улитку **8**, внутреннюю часть аксессуара для изготовления паштетов **15**, аксессуар для изготовления колбас **14** и перекрутите колпачок камеры перемалывания **13**.
2. Кишку для колбасы вложите раньше в теплую воду на 10 мин. Потом наложите мокрую кишку на аксессуар для изготовления колбас **14**.
3. Используя толкатель **1** втолкните перемолотое и приправленное мясо в мясорубку. В случае необходимости увлажните аксессуар водой.
4. Мясорубка для мяса имеет функцию изготовления паштетов. В мясорубке вложите аксессуар для изготовления паштетов **15** и закрутите колпачок камеры перемалывания **13**.

**ВНИМАНИЕ!** Прикручивая колпачок камеры перемалывания, докрутите его таким образом, чтобы не заблокировать обороты улитки. Не допускается использование аксессуара, насадки для изготовления колбас, аксессуара для изготовления паштетов вместе с ножиком или ситами.

## ДЕМОНТАЖ ПРИБОРА

Демонтаж прибора должен быть выполнен в последовательности, противоположной сборке.

## ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

1. Для чистки не можно использовать острые предметы и всякого рода сильные средства для чистки (напр., растворители), потому что это на постоянной основе повредит корпус прибора.
2. После каждого использования следует удалить остатки перемолотых продуктов. Промыть каждую часть, которая имеет контакт с продуктами питания, в теплой воде с добавлением средства для мытья.
3. Использование отбеливающего раствора с вместимостью хлора приведет к изменению окраски алюминиевых частей прибора.
4. Не погружать корпус двигателя в воде или других жидкостях – следует протереть их влажной тряпочкой.
5. Не использовать для чистки сильных чистящих средств, которые могут привести к повреждению прибора.
6. После мытья следует оставить аксессуары для высыхания.
7. Для смазки взаимодействующих частей мясорубки (сита, ножик) следует использовать немного постного масла.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

**Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.**

**Уровень шума:**  $L_{WA} = 80$  дБ

**Максимальное время постоянной работы:**  $KB_{MAX} = 10$  мин.

**Длина сетевого кабеля:** 1,15 м



## ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)

### Польша



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма поддержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома. Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.



## SAUGAUS NAUDOJIMOSI NUORODOS

- Prieš pradėdami naudotis atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Kai nenaudojate įrengimo ar prieš pradėdami kokius nors įrengimo priežiūros darbus visada išimkite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš pradėdami naudotis patikrinkite ar elektros tinklo įtampa lizde ir nurodyta įrengimo įtampa sutampa.
- Nekabinkite laido ant aštrių paviršiaus kraštų ir neleiskite, kad liestųsi su karštais paviršiais.
- Niekada netraukite už laido norėdami atjungti įrengimą nuo įtampos šaltinio.
- Niekada nepalikite įjungto įrengimo be priežiūros.
- Laikykitės ypatingo atsargumo priemonių kuomet netoliese įrengimo yra vaikai.
- Nebandykite naudotis įrengimu, jeigu yra įtarimas dėl kokių nors techninių gedimų.
- Nenaudokite sugedusio įrengimo taip pat ir tuomet, jeigu yra sugadintas elektros laidas ar kištukas – tuo atveju atiduokite jį pataisymui į autorizuotą taisymo punktą.
- Naudojant nerekomenduojamus gamintojo priedus, galite sukelti įrengimo gedimą ar kūno sužalojimą.
- Nemerkti įrengimo, laido ar kištuko į vandenį bei į kitus skysčius – laidas ir kištukas turi būti visada sausi.
- Nenaudokite įrengimo kitiems, nei yra nurodyta tikslams.
- Įrengimas pritaikytas naudojimui tik namų sąlygoms.
- Prieš atlikdami montavimo ir demontavimo darbus, atjunkite įrengimą nuo elektros tinklo šaltinio.
- Perkeldami įrengimą į kitą vietą naudokitės abiejomis variklio korpuso rankėnėlėmis.
- Niekada nedėkite produktų į įrengimą rankomis – naudokite tiktai tam tikslui skirtą stumoklį.
- Po įrengimo darbo pabaigos, suviniokite laidą aplinkui apatinėje variklio korpuso dalyje.
- Šį prietaisą gali naudoti tinkamai prižiūrimi 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, asmenys su fizine ar psichine negalia bei apie gaminio saugaus naudojimo ypatumus informuoti nepatyrę asmenys, suprantantys kylantį potencialų pavojų. Šį prietaisą gali valyti vaikai iki 8 metų amžiaus ir vyresni, tačiau jei tik yra tinkamai prižiūrimi.
- Būtina atkreipti dėmesį į vaikus, kad nežaistų su įrengimu/prietaisu.
- Laikykite šį prietaisą ir jo maitinimo laidą iki 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo, traukite už kištuko, o ne už maitinimo laido.
- Nedėkite kištuko į sieninį lizdą drėgnomis rankomis.

- ▶ PASTABA: Peilio ašmenys yra labai aštrūs, venkite fizinio kontakto įrenginio ištuštinimo ir valymo metu - kyla rimto sužalojimo pavojus.
- ▶ DĖMESIO! Niekada neleiskite vaikams žaisti su plastikine plėvele ar maišų. Užspringti /uždusimas pavojus!
- ▶ Laikyti jūsų vaikai saugūs: nepalikite jokių pakuotės lengvai prieinama (pvz plastiniai maišeliai, kartoninės dėžės, polistirolų įdėklai, ir tt) dalis.

## ĮRENGIMO APRAŠYMAS STUMOKLIS



1. Padėklas
2. Malimo angos blokados mygtukas
3. Korpusas
4. Įjungėjas/išjungėjas (ON/OFF)/R
5. Variklio sukimosi krypties pakeitimo mygtukas R
6. Malimo anga
7. Spyralė
8. Nerūdijančio plieno peiliukas
9. Sietelis (3 mm skermens akutėmis)
10. Sietelis (4 mm skermens akutėmis)
11. Sietelis (7 mm skermens akutėmis)
12. Malimo angos veržlė
13. Dešrų gaminimui naudojamas priedas
14. Dviejų dalių priedas, naudojamas paštetų gamybai
15. Neslystančios kojelės

## PRIEŠ VARTOJANT

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės ir nuimkite visus jį saugančius kartonus ir folijas.
2. Išplaukite visas dalis (išskyrus korpusą) šiltame vandenyje su detergento priedu.

3. Įsitinkite, kad elektros įtampa ir dažnumas, nurodytas žymėjimo lentelėje, sutampa su vietinio tinklo parametrais.
4. Prieš pajungdami mašinėlę prie įtampos šaltinio, įsitinkite, kad įrengimas yra išjungtas.

## ĮRENGIMO MONTAŽAS

1. Laikykite įrengimą ant plokščio, stabilaus ir sauso paviršiaus.
2. Įdėkite malimo kamerą **7** į variklio korpusą **4** taip, kad elementas, per kurį dedama mėsa, būtų nukreiptas į viršų apie 45° kampu nuo vertikalės, į dešinę pusę žiūrinti iš lizdo, kuriame įrengiama kamera, pusės.
3. Paspauskite ir palaikykite malimo kameros blokavimo mygtuką **3**, o kita ranka pasukite kamerą **7** vertikaliai, po to atleiskite mygtuką **3**.
4. Įrenkite sliakį **8** malimo kameroje **7**, nukreipdami jį į laidų sukimosi ašyje į kameros vidų **7**, po to uždėkite nerūdijančio plieno peilį **9** ant sliako **8**, nukreipdami jį ašmeniais į kameros išorę.
5. Vėliau ant peilio uždėkite vieną sietelį **10**, **11**, **12** ir prisukite malimo angos veržlę **13**.
6. Tuo atveju kai gaminama dešra, vietoje pjaustymo peiliuko **9** bei vieno iš sietelių, užmontuokite vidinį priedą, skirtą paštetų darymui **15** bei priedą, naudojamą dešrų gamybai **14** ir prisukite malimo angos veržlę **13** iki galo.
7. Padėkite dėkliuką **2** ant malimo angos atitinkamoje padėtyje.

## MĖSOS MALIMAS

**DĖMESIO!** Nenaudokite įrengimo kaulų ir riešutų smulkinimui. Nenaudokite įrengimo produktų su kietais plaušais malimui.

**DEMESIO!** Jeigu prietaisas užstrigs, patekus kietai medžiagai ant smulkinimo plytelės ar ant pjovimo ašmens, nedelsiant turi būti įrengimas išjungtas ir išvalomas.

**DEMESIO!** Tam, kad išvengtumėte įrengimo strigimo, venkite apkrauti jį per dideliu darbu.

1. Mėsą supjaustykite smulkiais gabaliukais, kad palengvintumėte jos įdėjimą į malimo angą.
2. Pajunkite malimo mašinėlę prie elektros tinklo, o vėliau įjunkite mygtuko pagalba **5**.
3. Įdėkite mėsą į malimo angos vietą ir pastumkite su stumokliu **1**.
4. Pasinaudojus malimo mašina, išjunkite mygtuko **5** pagalba ir atjunkite iš elektros įtampos lizdo.
5. Jei mėsa neišeina per sietą ir malimo metu jaučiamas didelis pasipriešinimas, išjunkite mašiną jungikliu **5** į padėtį OFF, perstatykite apsuokų keitimo mygtuką **6** į padėtį R, po to perstatykite jungiklį **5** į padėtį R. Kai mėsa traukiasi atgal į malimo kamerą, išjunkite mašiną, atleisdami mygtuką **5** į padėtį OFF. Po to nuvalykite mėsos likučius ir ląstelieną nuo mašinos elementų.

## DEŠRŲ GAMINIMAS

1. Paruoškite atitinkamą kiekį sumaltos mėsos. Malimo mašinėlėje įmontuokite spyralę **8**, vidinę priedo dalį, skirtą paštetų gaminimui **15**, priedą dešrų gamybai **14** ir prisukite malimo angos veržlę **13**.

2. Dešros žarną išmirkykite šiltame vandenyje apie 10 min. Paskui uždėkite šlapią žarną ant priedo, skirto naudoti dešrų gamyboje **14**.
3. Naudodami stumoklį **1** įstumkite sumaltą ir prieskoniais paskanintą mėsą į mašinėlę. Jeigu reikia, sudrėkinkite priedą vandeniu.
4. Malimo mašinėlė turi taip pat ir paštetų darymo funkciją. Malimo mašinėlėje įmontuokite priedą, skirtą paštetų darymui **15** ir prisukite malimo angos veržlę **13**.

**DĖMESIO!** Prisukinėjant malimo angos veržlę, prisukite ją taip, kad neblokauotų spyralės apsisukimų. Negalima naudoti priedo antgalio, skirto dešrų gamybai, antgalio, skirto paštetų gamybai vienu metu su peiliuku ar sieteliais.

## ĮRENGIMO DEMONTAŽAS

Įrengimo demontažas turi būti vykdomas atvirkštine tvarka kaip ir montžas.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Valymui negalima naudoti aštrių įrankių bei įvairių rūšių stiprių valymo priemonių (pav. skiediklių), nes tai gali sukelti nuolatinį korpuso gedimus.
2. Po kiekvieno pasinaudojimo būtina pašalinti malimo produktų likučius. Kiekvieną dalį, turintį kontaktą su maistu išplaukite šiltu vandeniu su detergentų priemaiša.
3. Naudodami balinimo skysčius su chloro mišiniu galima sukelti aliumininių dalių nublukimą.
4. Nemerkitė variklio korpuso į vandenį ar į kitus skysčius – reikia nuvalyti jį drėgnu audiniu.
5. Nenaudokite stiprių valymo priemonių valymui, kurie gali sukelti įrengimo gedimą.
6. Po priedų nuplovimo, reikia palikti juos tam, kad nudžiūtų.
7. Naudojamų mašinėlės dalių sutepimui (sietelis, peiliukas) reikia panaudoti šiek tiek valgomojo aliejaus.

## TECHNINIAI DUOMENYS

**Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.**

**Triukšmo lygis:**  $L_{WA} = 80$  dB

**Maksimalus nuolatinio veikimo laikas:** KB MAX = 10 min.

**Įtampas laido ilgis:** 1,15 m



## TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIEKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

### Lenkija



Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Bevor das Gerät eingeschaltet wird soll die Netzspannung auf die Übereinstimmung mit den auf dem Geräteschild angegebenen Parametern geprüft werden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Das Gerät ist stets abzuschalten und von der Versorgung zu trennen bevor sein Zubehör ausgewechselt wird oder man sich in der Nähe beweglicher Geräteteile befinden sollte.
- Zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stempel benutzen.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Immer sicherstellen, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor es eingeschaltet wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Nur mit trockenen Händen bedienen.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **ACHTUNG: Die Schneidklingen sind sehr scharf, vermeiden Sie Kontakt mit den Klingen beim Entleeren und bei der Reinigung des Geräts hohe Verletzungsgefahr.**

## GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Stopfer
2. Fülltablett
3. Entriegelungstaste fürs Wendelgehäuse
4. Gehäuse
5. Schalter (ON/OFF)/R
6. Funktionswahlschalter ON/R
7. Wendelgehäuse
8. Wendel
9. Messer aus Edelstahl
10. Fleischmessersieb (Maschenweite 3 mm)
11. Fleischmessersieb (Maschenweite 4 mm)
12. Fleischmessersieb (Maschenweite 7 mm)
13. Verschlussring Wendelgehäuse
14. Wurst- aufsatz
15. Zweiteiliger Plätzchen- aufsatz
16. Rutschfeste Gerätefüße

## VOR ERSTEM GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Transportblockaden.
2. Alle Teile (mit Ausnahme des Gehäuses) mit warmem Wasser mit Waschmittel reinigen.
3. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromfrequenz mit Ihren Stromversorgungsnetzparametern übereinstimmt.
4. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass es mit dem Schalter abgeschaltet wurde **5**.

## GERÄTEMONTAGE

1. Gerätgehäuse **4** auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche aufstellen.
2. Wendelgehäuse **7** am Wendelantriebsblock anbringen **4**, dabei den Einfüllstutzen 45° von der Lotrechten nach rechts - vom Montagesockel des Wendelgehäuses schauend - geneigt halten.
3. Halten Sie die Entriegelungstaste **3** gedrückt. Drehen Sie das Wendelgehäuse **7** gleichzeitig mit der anderen Hand in vertikale Position und lassen anschließend die Entriegelungstaste **3** los.
4. Schieben Sie die Wendel **8**, mit dem Nippel Richtung Drehachse, in den **7** waagerechten Teil des Wendelgehäuses **7**, anschließend setzen Sie die Messer aus Edelstahl **9** auf die Wendel auf **8**, sodass die Schneiden nach außen zeigen.
5. Anschließend setzen Sie einen der Fleischmessersiebe auf die Wendel auf **10**, **11**, **12** und drehen den Verschluss fest **13**.
6. Bei Wurstherstellung werden anstelle des Messers **9** und eines der Fleischmessersiebe der Plätzchenaufsatz **15** und der Wurst aufsatz aufgesetzt **14** und der Verschluss **13** bis zum Anschlag aufgedreht.
7. Fülltablett **2** am Einfüllstutzen des Wendelgehäuse anbringen und in entsprechender Lage befestigen.

## WOLFEN

**ACHTUNG!** Damit das Gerät nicht blockiert, sollte es nicht übermäßig beansprucht werden.

**ACHTUNG!** Gerät nicht zum Mahlen von Knochen und Nüssen sowie von Produkten mit hartem Gewebe verwenden.

**ACHTUNG! Sollte das Gerät wegen Einfüllen harter, ungeeigneter Zutaten einklemmen und anhalten, ist es sofort abzuschalten und zu reinigen.**

1. Fleisch in Stückchen schneiden, sodass sie in den Einfüllstutzen und das Wendelgehäuse passen.
2. Fleischwolf an Stromversorgung anschließen und mit dem Schalter einschalten **5**.
3. Fleisch in der Einfüllöffnung im Stutzen platzieren und mit Stopfer einschieben **1**.
4. Nach Gebrauch Fleischwolf mit dem Schalter abschalten **5** und von der Versorgung trennen.
5. Wenn das Fleisch aus dem Fleischmessersieb nicht austritt und beim Wolfen Widerstand spürbar ist, Gerät mit dem **5** Schalter auf OFF stellen, mit dem **6** Funktionswahlschalter R auswählen und Schalter in Position R bringen. **5** Wenn das Fleisch in die Mahlkammer zurückgeschoben wird, Schalter in **5** Position OFF loslassen. Anschließend Fleisch und Gewebe von allen Bauteilen entfernen.

## WURST HERSTELLEN

1. Entsprechende Menge Hackfleisch vorbereiten. Wendel k **8**, inneren Teil des Plätzchenaufsatzes, **15**, Wurstaufsatz **14** im Fleischwolf anbringen und Verschluss aufs Wendelgehäuse aufsetzen **13**.
2. Den Darm zur Wurstherstellung vorher für ca. 10 min. lang in warmes Wasser eintauchen. Anschließend feuchten Darm auf den Wurstaufsatz aufsetzen **14**.
3. Gewürztes **1** Hackfleisch mit dem Stopfer in den Einfüllstutzen schieben. Bei Bedarf Aufsatz **14** mit Wasser benetzen.
4. Mit dem Fleischwolf können ferner Plätzchen und feine Backwaren hergestellt werden. Plätzchenaufsatz anbringen und Verschluss **15** aufs Wendelgehäuse aufsetzen und festschrauben **13**.

**ACHTUNG! Beim Festschrauben des Verschlusses beachten, dass die Wendel dabei nicht blockiert wird. Weder der Wurst- noch der Plätzchenaufsatz dürfen in Verbindung mit dem Messer und den Fleischmessersieben verwendet werden.**

## ABBAU DES GERÄTES

Der Abbau des Gerätes sollte in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Beim Reinigen dürfen keine scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel (z.B. Lösungsmittel) verwendet werden, die das Gehäuse dauerhaft beeinträchtigen können.
2. Nach jedem Gebrauch sind stets alle Fleischreste zu entfernen. Jedes Teil das in Kontakt mit Lebensmitteln kommt sollte mit warmem Wasser und Waschmittel gereinigt werden.
3. Durch Verwendung von chlorhaltigen Bleichmitteln können Aluminiumteile abfärben.
4. Gehäuse weder in Wasser noch anderen Flüssigkeiten eintauchen – mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Keine starken Reinigungsmittel verwenden, die das Gerät beeinträchtigen könnten.
6. Gereinigtes Zubehör trocknen lassen.



7. Alle zusammenarbeitenden Fleischwolfteile (Messer, Siebe) mit etwas Tafelöl einschmieren.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Technische Parameter des Geräts sind vom Typenschild zu entnehmen.**

**Lärmpegel:**  $L_{WA} = 80 \text{ dB}$

**Maximale Arbeitszeit:** KB MAX = 10 min.

**Länge des Netzkabels:** 1,15 m



## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

### Polen



Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.





*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen*

*Gerbiami klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminių, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais*

MPM agd S.A.  
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska  
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72  
[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)