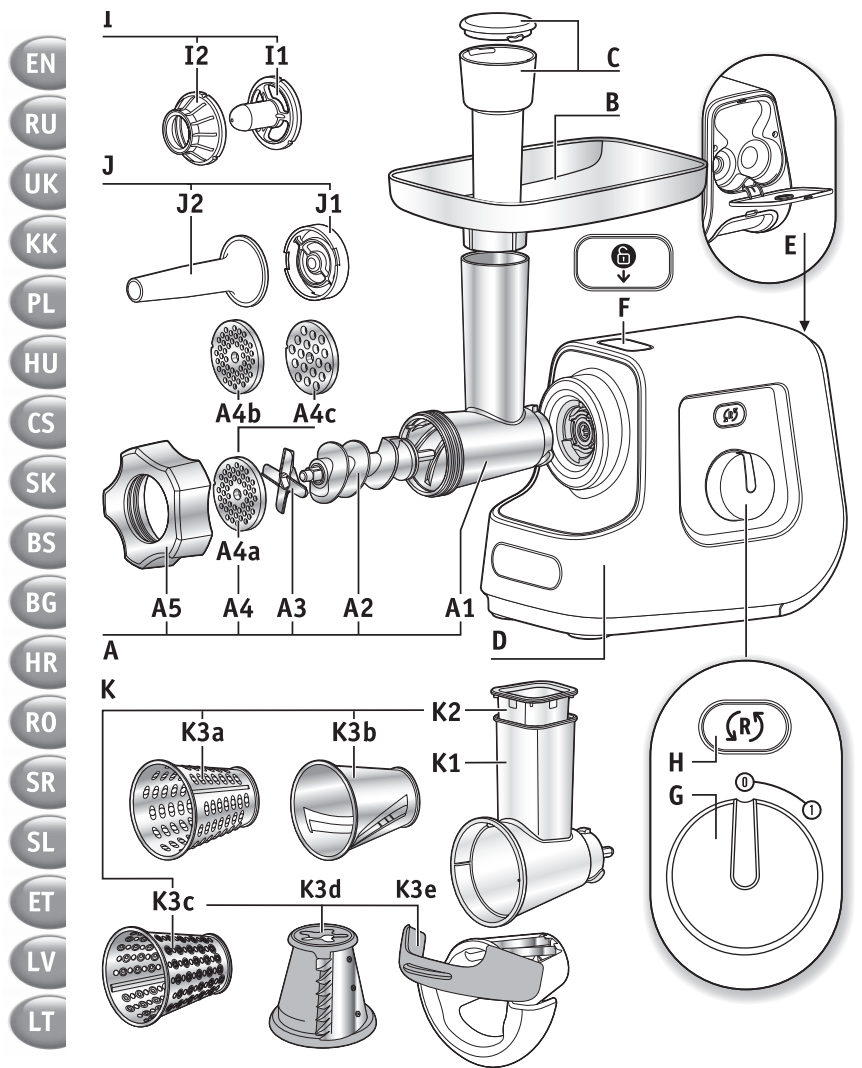
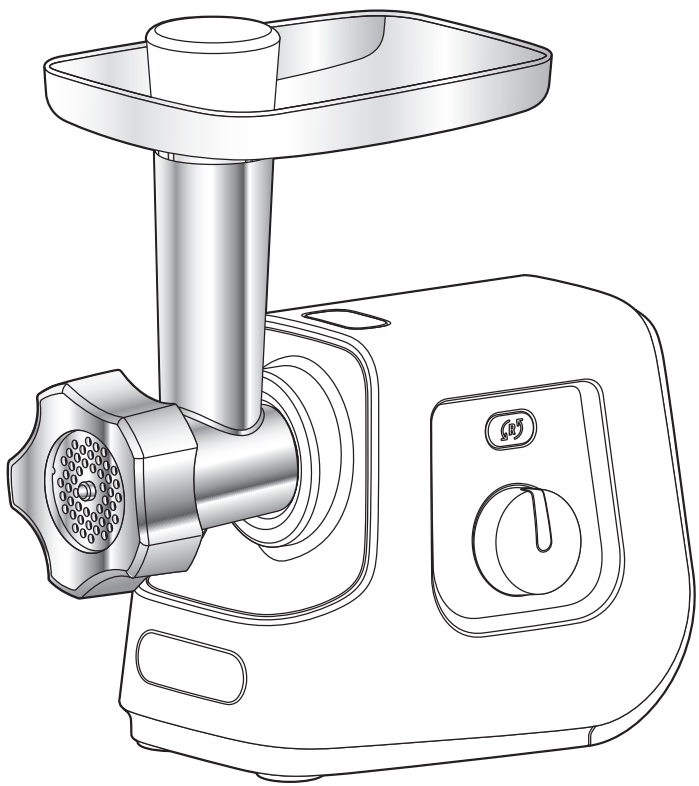
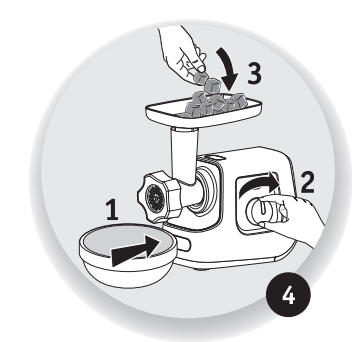
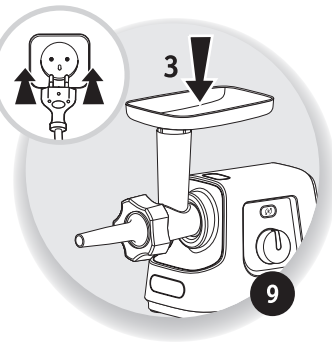
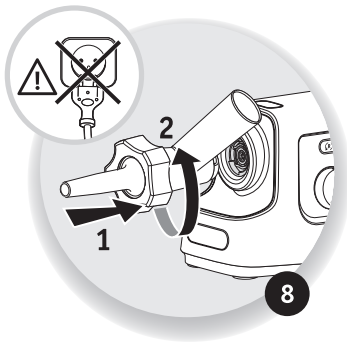
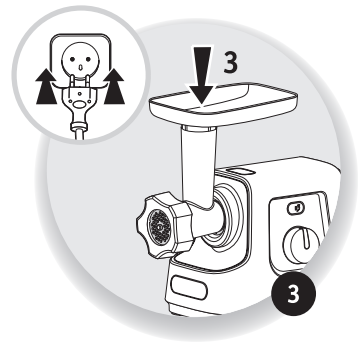
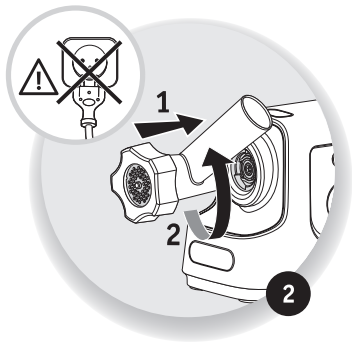
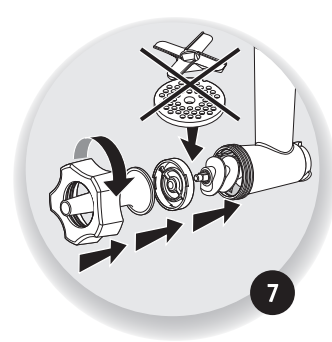
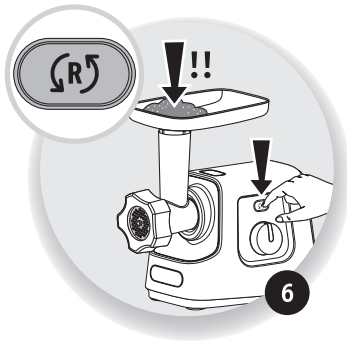
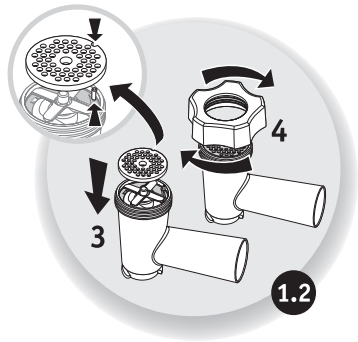
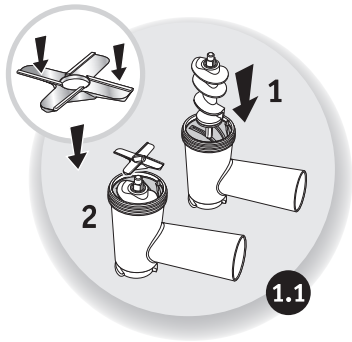
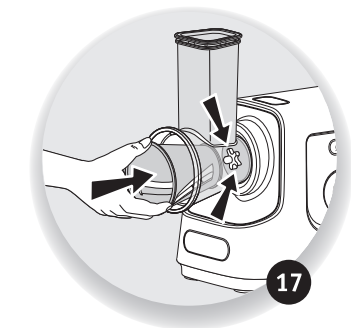
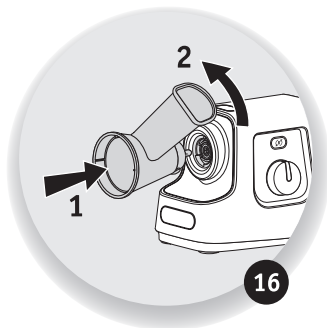
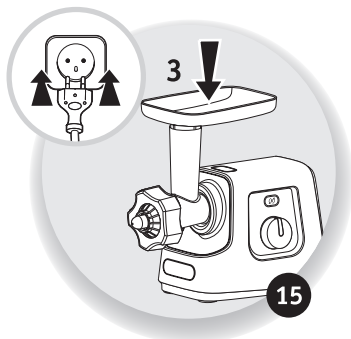
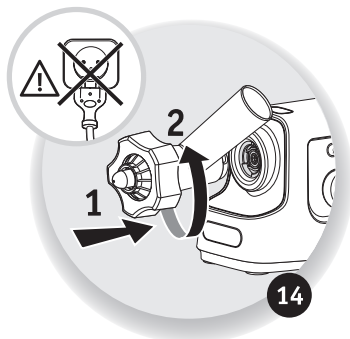
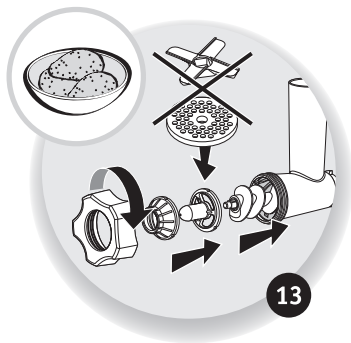
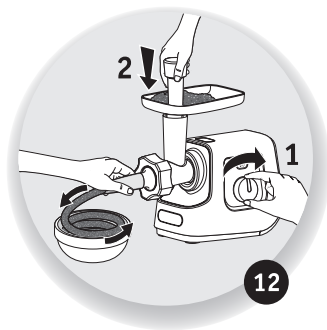
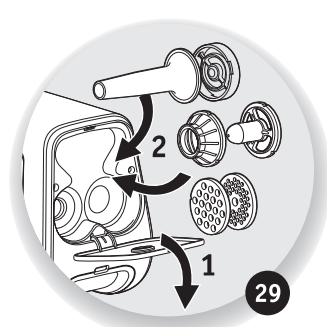
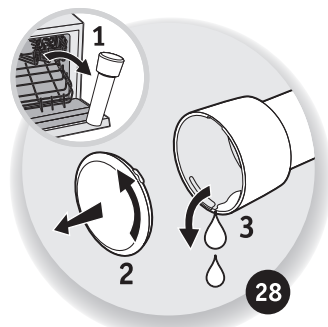
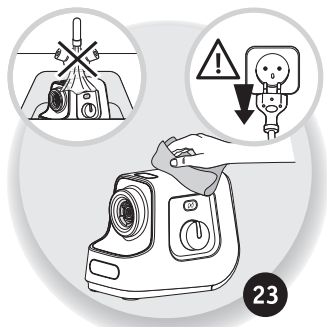
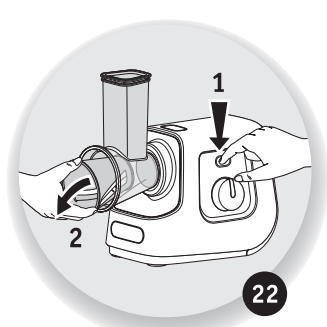
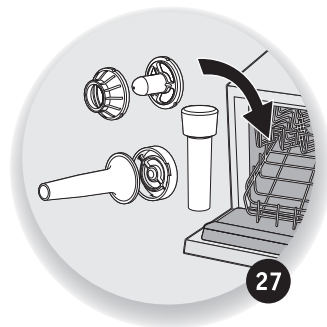
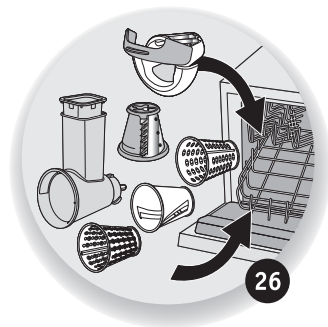
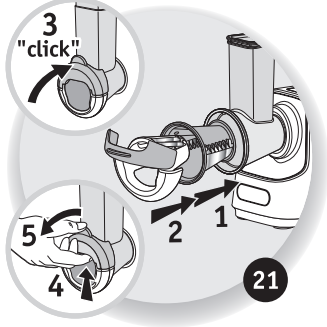
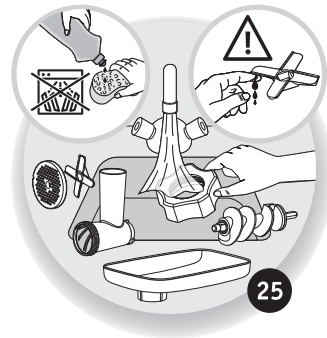
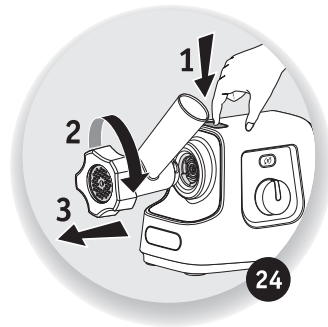
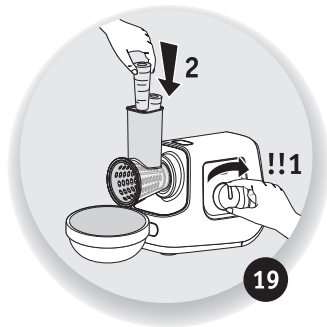
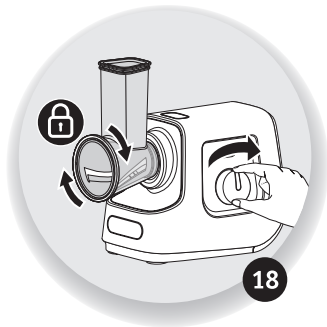


- EN P 1-2
- RU P 3-4
- UK P 5-6
- KK P 7-8
- PL P 9-10
- HU P 11-12
- CS P 13-14
- SK P 15-16
- BS P 17-18
- BG P 19-20
- HR P 21-22
- RO P 23-24
- SR P 25-26
- SL P 27-28
- ET P 29-30
- LV P 31-32
- LT P 33-34











K3a



K3b



K3c



K3d/e



●	●		● (🔥)
●	●		● (🔥)
●	●		● (🔥)
●	●		
●	●		
	●		● (🔥)
	●		● (🔥)
	●		● (🔥)
●	●		
		●	
●	●		●
●		●	
		●	
		●	
		●	

DESCRIPTION

A Removable mincer head

A1 Aluminium casing

A2 Screw

A3 Self-sharpening stainless steel blade

A4 Grids (according to model)

A4a Small holes grid (3 mm) for very fine mincing

A4b Medium holes grid (4.7 mm) for fine mincing

A4c Large holes grid (8 mm) for large chopping

A5 Aluminium screw

B Removable tray

C Meat pusher

D Motor unit

E Accessory storage cover

F Mincer head unlock button

G On/Off switch (0-1)

H "Reverse" button (short reverse movement)

I Kebbe accessory (depending on model)

I1 Die end piece

I2 Ring

J Sausage accessory (depending on model)

J1 Screw adjuster

J2 Funnel

K Vegetable chopper (depending on model)

K1 Drum holder/feed tube

K2 Pusher

K3 Drums (depending on model)

K3a Shredder drum

K3b Slicer grating drum

K3c Grater drum

K3d Dicer drum

K3e Dicing attachment

RECOMMENDATIONS FOR USE

Before using your appliance for the first time, wash all accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully.

The screen and the blade should be lightly greased. Coat them with oil.

Do not operate your appliance while it is empty if the screens have not been greased.

Never push down into the tubes using your fingers or any utensil.

Do not operate your appliance for more than 14 min.

USE: MINCER HEAD (see fig. 1 to 6)

Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into cubes (approximately 2cm X 2cm).

Never push down into the tube using your fingers or any utensil.

Tip: At the end of the operation, you can feed some pieces of bread through to remove all the mince.

SAUSAGE ACCESSORY (depending on model - see fig. 7 to 12)

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). Start your 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).

KEBBE ACCESSORY (depending on model - see fig. 13 to 15)

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

VEGETABLE CHOPPER (depending on model - see fig. 16 to 22/fig. 30)

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat. Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

Use the drum recommended for each type of food: see fig.30.

CLEANING (see fig. 23 to 28)

ACCESSORY STORAGE (see fig. 29)

ОПИСАНИЕ

A Съемная верхняя часть мясорубки

A1 Алюминиевый корпус

A2 Винт

A3 Самозатачивающийся стальной нож

A4 Решетка (в зависимости от модели)

A4a Решетка с очень маленькими отверстиями (3 мм) для очень тонкого измельчения

A4b Решетки со средними отверстиями (4,7 мм) для тонкого измельчения

A4c Решетка с большими отверстиями (8 мм) для крупного измельчения

A5 Алюминиевая гайка

B Съемная подставка

C Толкатель мяса

D Блок мотора

E Отделение для хранения аксессуаров

F Кнопка разблокировки верхней части мясорубки

G Кнопка вкл/выкл (0-1)

H Кнопка "Реверс" (мгновенного обратного хода)

I Аксессуар Кеббе (в зависимости от модели)

I1 Наконечник сектора

I2 Кольца

J Аксессуар асадка для колбасы (в зависимости от модели)

J1 Центризатор винта

J2 Воронка

K Овощерезка (в зависимости от модели)

K1 Шнек для конусообразных насадок / горловина

K2 Толкатель

K3 Конусообразные насадки (в зависимости от модели)

K3a Конусообразная насадка для натирания

K3b Конусообразная насадка для нарезания тонкими ломтиками

K3c Конусообразная насадка для мелкого натирания

K3d Конус для резки кубиками

K3e Насадка для резки кубиками

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием: вымойте все аксессуары в мыльной воде. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их маслом.

Не используйте прибор если решетки не смазаны.

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

ПРИМЕНЕНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (см. fig. 1 до 6)

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалить кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо на кусочки (примерно 2 см x 2 см).

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Полезный совет : В конце операции, можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы все вышло из мясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСЫ (в зависимости от модели - см. fig. 7 до 12)

Важно: этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, который уже перемешан с приправами.

После того как вы замачили колбасную оболочку в теплой воде, чтобы она стала более эластичной, оставьте от конца 5 см (вам надо завязать их на узел). Включите прибор, положите фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, один обеспечивает подачу фарша, другой следит за заполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку.

Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длинной

от 10 до 15 см (отделяйте колбаски завязывая узелки).

НАСАДКА КЕББЕ (в зависимости от модели - см. fig. 13 до 15)

Практические рекомендации:

Чтобы получить тонкую массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2-3 раза через мясорубку до образования желаемой тонкости.

ОВОЩЕРЕЗКА (в зависимости от модели - см. fig. 16 до 22/fig. 30)

Для получения наилучшего результата используемые Вами ингредиенты должны быть твердыми. Таким образом Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твердых продуктов, как например сахара или мяса.

Разрежьте продукты на куски, чтобы легче было продвинуть их по горловине шнека.

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов: см. fig.30.

ОЧИСТКА (см. fig. 23 до 28)

ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (см. fig. 29)

ОПИС

A Верхня знімна частина м'ясорубки

A1 Алюмінієвий корпус

A2 Гвинт

A3 Сталевий ніж, що самозагострюється

A4 Решітки (в залежності від моделі)

A4a Решітка з дуже маленькими отворами (3 мм) для дуже тонкого подрібнення

A4b Решітка з середніми отворами (4,7 мм) для тонкого подрібнення

A4c Решітка з великими отворами (8 мм) для грубого подрібнення

A5 Алюмінієва гайка

B Знімна підставка

C Штовхач м'яса

D Блок мотору

E Відділення для зберігання аксесуарів

F Кнопка розблокування верхньої частини м'ясорубки

G Кнопка вкл./викл. (0-1)

H Кнопка "Реверс" (миттєвий задній хід)

I Насадка для Кеббе (в залежності від моделі)

I1 Наконечник сектору

I2 Кільце

J Насадка для ковбаси (в залежності від моделі)

J1 Централізатор гвинта

J2 Пристрій для зчеплення пресу для цитрусових

K Овочерізка (в залежності від моделі)

K1 Шнек для конусовидних насадок / горловина

K2 Штовхач

K3 Насадки (в залежності від моделі)

K3a Насадка для натирання

K3b Насадка для нарізання тонкими скибочками

K3c Насадка для тонкого натирання

K3d Конус для нарізки кубиками

K3e Аксесуар для нарізки кубиками

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням: вимийте всі аксесуари в мильній воді. Потім промийте і витріть насухо.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад якщо решітки не змащені.

Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Не використовуйте Ваш прилад довше ніж 14 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ: ВЕРХНЯ ЧАСТИНА М'ЯСОРУБКИ (див. fig. 1 по 6)

Підготуйте всі інгредієнти для нарізки, видаліть кістки, хрящі та нерви. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Корисна порада: В кінці сесії, можна пропустити кілька шматків хліба, щоб все вийшло з м'ясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (в залежності від моделі - див. fig. 7 по 12)

Важливо: цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем, куди додані всі приправи і він перемішаний для приготування.

Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, залиште більше ніж 5 см (які ви зав'яжіть на вузол). Увімкніть прилад, покладіть фарш в м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

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

Надайте потрібну довжину ковбасі, натискаючи й скручуючи оболонку.

Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте попадання повітря при заповненні і робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски зав'язуючи вузлики).

НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (в залежності від моделі - див. fig. 13 по 15)

Практична порада:

Щоб отримати тонку масу для кебе або кефти, пропустіть м'ясо 2-3 рази через м'ясорубку до утворення бажаної консистенції.

ОВОЧЕРІЗКА (в залежності від моделі - див. fig. 16 по 22/fig. 30)

Інгредієнти, які Ви використовуєте, повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватись всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як цукор, або куски м'яса. Розріжте продукти, щоб їх було легше проштовхувати по горловині.

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продуктів: див. fig.30.

ОЧИЩЕННЯ (див. fig. 23 по 28)

ПІДСТАВКА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ (див. fig. 29)

СИПАТТАМАСЫ

A Ет тартқыштың алынбалы жоғарғы бөлігі

A1 Алюминий тұрқы

A2 Бұранда

A3 Өздігінен өткірленетін болат пышақ

A4 Тор (үлгісіне байланысты)

A4a Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор (3 мм)

A4b Жіңішкелеп турауға арналған орташа саңылаулы тор(4,7 мм)

A4c Ірілеп турауға арналған үлкен саңылаулы тор (8 мм)

B Алынбалы тұғыр

C Ет итергіш

D Қозғалтқыш блогі

E Керек-жарақтарды сақтауға арналған бөлім

F Ет тартқыштың жоғарғы бөлігін бұғаттан шығару батырмасы

G Қосу/өшіру батырмасы (0-1)

H "Реверс" батырмасы (бірден кері жүрудің)

I Кеббе керек-жарағы (үлгісіне байланысты)

I1 Сектор ұштығы

I2 Сақиналар

J Шұжыққа арналған саптама керек-жарағы (үлгісіне байланысты)

J1 Бұранданы центрлегіш

J2 Воронка

K Көкөністурағыш (үлгісіне байланысты)

K1 Конус тәріздес саптамаға арналған шнек / мойын

K2 Итергіш

K3 Конус тәріздес саптамалар (үлгісіне байланысты)

K3a Үруге арналған конус тәріздес саптамалар

K3b Жіңішкелеп турауға арналған конус тәріздес саптамалар

K3c Ұсақтап үруге арналған конус тәріздес саптамалар

K3d Конус для резки кубиками – Шаршылап турауға арналған K3d конус ы

K3e Насадка для резки кубиками - Шаршылап турауға арналған K3e саптамасы

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Алғаш рет қолданар алдында: барлық керек-жарақтарды сабынды суда жуыңыз. Сонан соң жуып, құрғатып сүртіңіз.

Тор мен пышағы майлы болып қалуы керек. Оларға май жағыңыз.

Егер торына май жағылмаса, құралды қолданбаңыз.

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусағыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Құралыңызды 14 минуттан артық қолданбаңыз.

ҚОЛДАНЫЛУЫ: ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЖОҒАРҒЫ БӨЛІГІ (fig. 1 бастап 6 дейін қараңыз)

Турау үшін барлық құрам бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектері мен жүйкелерін алып тастаңыз. Етті тілімдеп бөліңіз (шамамен 2 см x 2 см).

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Пайдалы кеңес: Операция аяғында ет тартқыштар барлығы шығу үшін бірнеше нан тілімін тартып жіберуге болады.

ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН САПТАМА (үлгісіне байланысты - fig. 7 бастап 12 дейін қараңыз)

Маңызды: Бұл керек-жарақ барлық дәмдеуіштер қосылған және әзірлеу үшін араластырылған тартылған етпен қолдануға ғана арналған. Шұжықтың қабығын жылы суға салған соң оның иілгіштігін қалпына келтіру үшін 5 см-ден артық қалдырыңыз (оларды түйіндеп байлаңыз). Құралды қосыңыз, ет тартқышқа тартылған етті салып, ет қабығының толуын қадағалаңыз. **Ескерту: бұл жұмысты екеулеп орындаған оңай болады, бірі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етеді, екіншісі қабығының толуын қадағалайды.** Қабығын бұрап және басу арқылы шұжыққа тиісті ұзындығын беріңіз. Сапалы шұжық алу үшін толтыру кезінде ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықтың ұзындығын 10-нан 15 см-ге дейін жасаңыз (түйіндеп байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

КЕББЕ САПТАМАСЫ (үлгісіне байланысты - fig. 13 бастап 15 дейін қараңыз)

Пайдалы ұсыныстар: Кеббе немесе Кефта үшін жіңішке көлемді алу үшін қалаған жіңішкелікке дейін етті ет тартқыш арқылы 2-3 рет тартыңыз.

КӨКӨНІСТУРАҒЫШ (үлгісіне байланысты - fig. 16 бастап 22/fig. 30 дейін қараңыз)

Жақсы нәтиже алу үшін Сіз қолданатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Осылай, Сіз шнекте өнімнің жиналып қалуынан сақтайсыз. Құралды тым қатты, мысалы, қант немесе ет сияқты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз. Шнек мойнының бойымен оңай итеру үшін өнімдерді тілімдерге бөліп тураңыз. Әрбір өнім түрі үшін саптама орнатыңыз: fig.30. қараңыз.

ТАЗАЛАУ (fig. 23 бастап 28 дейін)

ЖАБДЫҚТАРДЫ САҚТАУ (fig. 29 қараңыз)

OPIS

A Głowica mieląca

A1 Korpus aluminiowy

A2 Ślimak

A3 Samoostrzący nóż ze stali nierdzewnej

A4 Sitka (w zależności od modelu)

A4a Sitko z małymi otworami (3 mm)
bardzo drobne mielenie

A4b Sitko ze średnimi otworami (4,7 mm)
mielenie drobne

A4c Sitko z dużymi otworami (8 mm)
grube mielenie

A5 Aluminiowa nakrętka

B Zdejmowana tacka

C Popychacz

D Śilnik

E Schowek do przechowywania

F Przycisk odblokowania głowicy mielącej

G Przycisk start / stop (0-1)

H Przycisk „Reverse” (chwilowy bieg wsteczny)

I Przystawka Kebbe (w zależności od modelu)

I1 Końcówka wyciskająca

I2 Pierścień

J Końcówka masarska (w zależności od modelu)

J1 Adapter ślimaka

J2 Końcówka masarska

K Szatkownica (w zależności od modelu)

K1 Komora tarek / komin

K2 Popychacz

K3 Nasadki (w zależności od modelu)

K3a Nasadka do tarcia na grubo

K3b Nasadka do krojenia w plastry

K3c Nasadka do tarcia na drobno

K3d Tarka do krojenia w kostkę

K3e Element do krojenia w kostkę

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urządzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

Nigdy nie należy popychać produktów znajdujących się w kominie palcami lub innym narzędziem.

Nie używać urządzenia dłużej niż 14 minut jednorazowo.

UŻYTKOWANIE: GŁOWICA MIELĄCA (rys. 1 do 6)

Przygotować dowolną ilość produktów spożywczych do zmielenia, usuwając kości, chrząstki i ścięgna. Pokroić mięso na kawałki (wielkość około 2 cm x 2 cm).

Nigdy nie należy popychać produktów znajdujących się w kominie palcami lub innym narzędziem.

Porada: Pod koniec tej czynności można zmielić kilka kawałków chleba, aby usunąć z maszyny pozostałości mięsa.

KOŃCÓWKA MASARSKA (w zależności od modelu - rys. 7 do 12)

Ważna uwaga: tego elementu używa się dopiero po zmieleniu, przyprawieniu i wymieszaniu mięsa.

Po wymoczeniu jelita w letniej wodzie dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na końcówkę masarską pozostawiając około 5 cm (końcówka ta zostanie zawiązana na węzeł). Uruchożyć urządzenie, wkładać zmielone mięso do maszyny i odpowiednio układać jelito w miarę jego napełniania.

Uwaga: Wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby, jedna zajmie się podawaniem mielonego mięsa, a druga napełnianiem jelita.

Należy nadać kiełbaskom wybraną długość przez zaciskanie i obracanie jelita.

Aby uzyskać kiełbasę wysokiej jakości, należy unikać pozostawiania pęcherzyków powietrza w trakcie napełniania oraz formować kiełbaski o długości od 10 do 15 cm (kiełbasy oddzielać, wiążąc je i wykonując za pomocą tego wiązania supeł).

KOŃCÓWKA KEBBE (w zależności od modelu - rys. 13 do 15)

Porada praktyczna:

W celu przygotowania cienkiej masy do Kebbe lub Kefty, należy przepuścić mięso 2-3 razy przez twornicę mielącą, aż do otrzymania żądanej konsystencji.

SZATKOWNICA (w zależności od modelu - rys. 16 - 22/ rys. 30)

Aby osiągnąć zadowalające rezultaty i uniknąć nagromadzenia się produktów w komorze, stosowane składniki muszą być jędrne. Nie stosować urządzenia do ścierania lub cięcia w plastry zbyt twardych produktów takich jak cukier lub kawałki mięsa. W celu łatwiejszego wprowadzania produktów do komina komory należy je pociąć na kawałki.

Używać tarki dostosowanej do danego typu produktu (rys.30).

CZYSZCZENIE (rys. 23-28)

PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW (rys.29)

LEÍRÁS

A Levehető darálófej

A1 Alumínium test

A2 Csiga

A3 Őnelező inox kés

A4 Rácsok (modelltől függően)

A4a Apró lyukú rács (3 mm) egész finomra daráláshoz

A4b Közepes lyukú rács (4,7 mm) finomra daráláshoz

A4c Nagylyukú rács (8 mm) durva daráláshoz

A5 Alumínium anya

B Levehető tálca

C Tömörűd

D Géptest

E Tartozéktároló rekesz

F Darálófej kioldó gomb

G Be-/ kikapcsoló gomb (0-1)

H „Írányváltó” gomb (átmeneti visszaforgatás)

I Kebbe tartozék (modelltől függően)

I1 Előtét

I2 Gyűrű

J Kolbásztöltő tartozék (modelltől függően)

J1 Csiga központostító

J2 Tölcsér

K Zöldségaprító (modelltől függően)

K1 Kúptároló / garat

K2 Tömő

K3 Kúpok (modelltől függően)

K3a Reszelő kúp

K3b Aprító kúp

K3c Finomreszelő kúp

K3d Kockazo henger

K3e Kockazo kellek

HASZNÁLATI TANÁCSOK

Az első használat előtt: mosson el minden tartozékot mosogatószeres vízben. Öblitse el és törölje azonnal alaposan szárazra.

A lyuktárcsának és a késnek zsírosnak kell maradnia. Kenje be őket olajjal.

Ne működtesse a készüléket üresen, ha a lyuktárcsák nincsenek lezsirozva.

Soha ne tolja az ujjával vagy más eszközzel a garatban lévő anyagot.

Ne használja a készüléket 14 percnél tovább.

HASZNÁLAT: DARÁLÓFEJ (lásd 1-6. ábra)

Készítse elő a teljes darálандó mennyiséget, válassza szét a csontot, porcot és idegeket.

Darabolja fel a húst (körülbelül 2 X 2 cm).

Soha ne nyomja be a darabokat ujjal vagy más szerszámmal a garatba.

Fogások: A művelet végén néhány kenyér darabot ledarálhat, hogy az összes darált hús kijöjjön a készülékből.

KOLBÁSZTÖLTŐ TARTOZÉK (modelltől függően- lásd 7-12. ábra)

Fontos: ezt a tartozékot csak a hús ledarálása, fűszerezése és a készítmény alapos összekeverése után lehet használni.

Hagyja a belet langyos vízben ázni, hogy visszanyerje rugalmasságát. majd húzza rá a tölcserre úgy, hogy 5 cm-rel túlérjen (amit a zsinórral átkötözve majd lezár). Kapcsolja be a készüléket, adagolja

a darálóba a húst és kísérje figyelemmel a belet, ahogy töltődik.

Megjegyzés: ez a munka két személynek könnyebb, az egyik személy a darált hús utánpótlásával, a másik a bél töltésével foglalkozik.

Adja meg a kívánt hosszúságot a kolbásznak, csípje össze és csavarja meg a belet.

A jó minőségű kolbászhoz ügyeljen arra, hogy ne zárjon be le vegőt töltés közben, és készítsen 10-15 cm-es kolbászokat (a kolbászokat kötözővel és csomóval válassza el egymástól).

KEBBE TARTOZÉK (modelltől függően - lásd 13-15. ábra)

Gyakorlati tanács:

A finom Kebbe vagy köfte daralék elkészítéséhez a húst darálja át 2-szer vagy 3-szor, amíg a kívánt finomságot megkapja.

ZÖLDSÉGAPRÍTÓ (modelltől függően - lásd 16 - 22. ábra). 30)

A felhasznált hozzávalóknak keménynek kell lenniük ahhoz, hogy kielégítő eredményeket kaphassunk, és elkerüljük az ételmaradékok beleragadását a készülékbe. Ne használja a daralót túl kemény anyagok - például cukor vagy kemény húsdarabok - darálására vagy szeletelésére.

Aprítsa fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudja adagolni a készülék adagoló nyílásába.

Az egyes élelmiszertípusokhoz használja az ajánlott kúpot: lásd 30. ábra.

TISZTÍTÁS (lásd 23-28. ábra)

A TARTOZÉKOK TÁROLÁSA (lásd 29. ábra)

POPIS

A Odnímatelná hlava mlýnku

A1 Hliníkové tělo

A2 Šnek

A3 Samoostřicí nerezové nože

A4 Mřížky (podle modelu)

A4a Mřížka s malými otvory (3 mm) pro velmi jemné mletí

A4b Mřížka se středně velkými otvory (4,7 mm) pro jemné mletí

A4c Mřížka s velkými otvory (8 mm) pro hrubé mletí

A5 Hliníková matice

B Odnímatelný tác

C Tlačný kolík na maso

D Motorový blok

E Kryt na uložení příslušenství

F Tlačítko pro odblokování hlavy mlýnku

G Tlačítko ON / OFF (0-1)

H Tlačítko «Zpět» (chvilkový pohyb zpět)

I Příslušenství Kebbe (podle modelu)

I1 Nástavec průvlaku

I2 Kroužek

J Příslušenství na párky (podle modelu)

J1 Centrovač šneku

J2 Trychtýř

K Kráječ na zeleninu (podle modelu)

K1 Kuželovitý zásobník / komíněk

K2 Tlačný kolík

K3 Kužely (podle modelu)

K3a Kužel na strouhání

K3b Kužel na jemné sekání

K3c Kužel na škrábání

K3d Kužel na krajení na kostky

K3e Příslušenství pro krajení na kostky

DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím: umyjte příslušenství mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte. Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Promažte je olejem.

Nenechávejte váš produkt běžet naprázdno, pokud mřížky nejsou promazány.

Do plnicího otvoru nevkládejte prsty ani jiný nástroj.

Přístroj nepoužívejte déle než 14 minut.

POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU (viz. obr. 1 až 6)

Připravte veškeré množství potravin na mletí, odstraňte kosti, chrupavky a šlachy. Nakrájejte maso na kousky (přibližně 2cm x 2cm).

Do plnicího otvoru nevkládejte prsty ani jiný nástroj.

Doporučení: Po domletí můžete přidat kousek rohlíku, abyste z mlýnku dostali všechny zbytky masa.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA PÁRKY (podle modelu - viz. obr. 7 až 12)

Důležité: toto příslušenství je možno používat výlučně po předchozím nasekání masa a po přidání koření a řádném promíchání směsi.

Klobásově střívkó ponechte namočené v teplé vodě po dobu 5 minut, aby opět získalo svoji pružnost a pak jej natáhněte na hrdlo a ponechte volných asi 5 cm (které uzavřete vytvořením uzlu). Zapněte

přístroj, naplňte sekáček mletým masem a posouvajte plněné střívkó.

Poznámka: tento úkol se bude lépe dělat ve dvou, jeden bude dodávat umletou směs a druhý bude mít na starosti plnění střívka.

Naplňte párky do požadované délky, propíchněte střívko a otočte jej.

Chcete-li mít kvalitní párky, dejte pozor, aby vám při plnění nezůstával uvnitř vzduch. Dělejte párky 10 až 15 cm dlouhé (oddělte párky pomocí poutka, kterým vytvoříte uzel).

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (podle modelu - viz. obr. 13 až 15)

Praktická rada:

Pro vytvoření jemné směsi na Kebbe nebo Kefta propasírujte maso 2 až 3krát hlavou mlynku tak, abyste dosáhli požadované jemnosti.

KRÁJEČ NA ZELENINU (podle modelu - viz. obr. 16 až 22/obr. 30)

Používané suroviny musejí být pevné. Jedině tak dosáhnete uspokojivých výsledků a vyhnete se nahromadění potravin v nádobě. Nepoužívejte přístroj na strouhání nebo krájení příliš tvrdých potravin jako je cukr nebo kostky masa. Aby se potraviny lépe vkládaly do zásobního komínku, doporučujeme je předem nakrájet.

Použijte kužel doporučený pro jednotlivé typy potravin: viz. obr.30.

ČIŠTĚNÍ (viz. obr. 23 až 28)

ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ (viz. obr. 29)

OPIS

A Odoberateľná hlava mlynčeka

A1 Hliníkové telo

A2 Skrutka

A3 Samoostriaci nerezový nôž

A4 Mriežky (v závislosti od modelu)

A4a Mriežka s malými otvormi (3 mm) na veľmi jemné mletie

A4b Mriežka so stredne veľkými otvormi (4,7 mm) na jemné mletie

A4c Mriežka s veľkými otvormi (8 mm) na hrubšie mletie

A5 Hliníková matica

B Odoberateľná doska

C Posúvač na mäso

D Jednotka motora

E Kryt na odkladanie príslušenstva

F Tlačidlo na uvoľnenie hlavy mlynčeka

G Tlačidlo zapínania/vypínania (0-1)

H Tlačidlo „Reverse“ (dočasný spätný chod)

I Príslušenstvo na prípravu Kebbe (v závislosti od modelu)

I1 Závitový nástavec

I2 Krúžok

J Príslušenstvo na prípravu klobás (v závislosti od modelu)

J1 Centrovač skrutky

J2 Lievik

K Strúhač na zeleninu (v závislosti od modelu)

K1 Kužeľový zásobník/komín

K2 Posúvač

K3 Kužeľové násadce (v závislosti od modelu)

K3a Kužeľový násadec na jemnejšie strúhanie

K3b Kužeľový násadec na krájanie na plátky

K3c Kužeľový násadec na hrubšie strúhanie

K3d Kužeľový násadec na krájanie na kocky

K3e Príslušenstvo na krájanie na kocky

RADY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA

Pred prvým použitím: umyte všetko príslušenstvo vo vode so saponátom. Opláchnite a hneď poriadne utrite dosucha.

Mriežka a nôž musia zostať masťné. Namažte ich olejom.

Mlynček nenechávajte bežať naprázdno, ak mriežky nie sú namazané.

Nikdy mäso nevtlačajte do komínov pomocou prstov ani nijakého nástroja.

Prístroj nepoužívajte dlhšie ako 14 minút.

POUŽÍVANIE: HLAVA MLYNČEKA (pozrite obrázky 1 až 6)

Prípravte si celé množstvo potravín, ktoré si želáte zomlieť, odstráňte kosti, chrupky a šlachy. Nakrájajte mäso na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).

Nikdy mäso nevtlačajte do komína za pomoci prstov ani nijakého nástroja.

Tip: Na konci mletia môžete nechať mlynčekom prejsť niekoľko kúskov chleba, aby ste mlynček očistili od kúskov rozomletého mäsa.

PŘÍSLUŠENSTVO NA PŘÍPRAVU KLOBÁS (v závislosti od modelu - pozrite obrázky 7 až 12)

Dôležité: toto príslušenstvo sa môže používať až po pomletí mäsa, pridaní korenia a riadneho premiešania prípravy.

Nechajte črevo namočené vo vlažnej vode, aby znova nadobudlo svoju pružnosť, natiahnite ho na lievik tak, aby z neho zostalo voľne visieť 5 cm (ktoré uzatvoríte tak, že na konci urobíte zo

šnúrky uzol). Uvedte prístroj do chodu, naplňte mlynček mletým mäsom a sledujte črevo, aby sa správne naplňalo.

Poznámka: táto práca sa jednoduchšie vykonáva vo dvojici, jedna osoba dopĺňa mleté mäso a druhá sa venuje plneniu čreva.

Dajte klobásam želanú dĺžku zachytávaním a obracianím čreva.

Aby ste vyrobili kvalitné klobásky, dbajte o to, aby v čreve pri naplňaní neuviazol vzduch, a vyrábajte klobásky s dĺžkou 10 až 15 cm (oddelte klobásky za pomoci šnúrky a robte ňou uzly).

PRÍSLUŠENSTVO NA PRÍPRAVU KEBBE (v závislosti od modelu – pozrite obrázky 13 až 15)

Praktická rada:

Ak pripravujete jemné cesto na Kebbe alebo Kefta, nechajte mäso prejsť 2 až 3 krát hlavou mlynčeka, kým nedosiahnete želané jemné rozomletie.

KRÁJANIE ZELENINY (v závislosti od modelu – pozrite obrázky 16 až 22/obrázok 30)

Prísady, ktoré používate, musia byť tuhé, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a zabránili zhromažďovaniu potravín v zásobníku. Nepoužívajte prístroj na strúhanie ani na krájanie príliš tvrdých potravín, ako je cukor alebo tvrdé kusy mäsa. Potraviny nakrájajte, aby ste ich jednoduchšie vložili do komína zásobníka.

Používajte kuželové násadce určené na daný typ potravín: cf. fig.30.

ČISTENIE (pozrite obrázky 23 až 28)

ODKLADANIE PRÍSLUŠENSTVA (pozrite obrázky 29)

OPIS

A Odvojivá glava mašiny za mljevenje

A1 Tijelo od aluminiija

A2 Vijak

A3 Samooštreči nož od nehrđajućeg čelika

A4 Rešetke (zavisno od modela)

A4a Rešetka s malim otvorima (3 mm)

jako sitno mljevenje

A4b Rešetka sa srednjim otvorima

(4,7 mm) sitno mljevenje

A4c Rešetka s velikim otvorima (8 mm)

krupno mljevenje

A5 Navrtanj od aluminiija

B Odvojiva tacna

C Pritiskivač za meso

D Blok motora

E Spremnik za spremanje priključaka

F Tipka za oslobađanje glave mašine za mljevenje

G Tipka za uključivanje/ isključivanje (0-1)

H Tipka "Unatrag" (odmah počinje raditi unatrag)

I Nastavak za čevape (zavisno od modela)

I1 Kljun za punjenje

I2 Vrećica

J Nastavak za kobasice (zavisno od modela)

J1 Centar vijka

J2 Pogonska osovina

K Sjeckalica za povrće (zavisno od modela)

K1 Spremnik za kupe / gornji otvor

K2 Pritiskivač

K3 Konus (zavisno od modela)

K3a Konus za ribanje

K3b Konus za sitno mljevenje

K3c Konus za usitnjavanje

K3d Konusni dodatak za sjeckanje kockica

K3e Dodatak za sjeckanje kockica

SAVJETI ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe: operite sve nastavak u vodi s deterdžentom. Temeljito ih isperite i posušite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Namažite ih uljem.

Ne puštajte aparat u pogon ako rešetke niste prethodno namastili.

Nikad u gornji otvor nemojte potiskivati prstima niti drugim kuhinjskim priborom.

Ne koristite svoj aparat više od 14 min.

UPOTREBA: GLAVA MAŠINE ZA MLJEVENJE (vidi fig. 1 do 6)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete mljeti, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Izrežite meso na komade (približno 2cm X 2cm).

Nikad u gornji otvor nemojte potiskivati prstima niti drugim kuhinjskim priborom.

Trik : Na kraju rada, možete provući nekoliko komada hljeba kako bi sva mljevena hrana izašla vani.

NASTAVAK ZA KOBASICE (ovisno o modelu - vidi fig. 7 do 12)

Važno: ovaj nastavak se treba koristiti tek kad sameljete meso, dodate začine i dobro izmijesite smjesu.

Nakon što ostavite crijevo da se namače u mlakoj vodi kako bi povratilo elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gdje ćete crijevo začeptiti vezivanjem čvora vezicom). Stavite aparat u rad, napunite mašinu za mljevenje mljevenom hranom i pratite dok se crijevo puni.

Напомена : ovaj posao lakše se obavlja u paru, jedno radi na dodavanju mljevene hrane, a drugo na punjenju crijeva.

Dajte kobasicama željenu dužinu tako što ćete stisnuti i okrenuti crijevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pripazite da vam се код пуњења не накупља зрак и правите kobasice od 10 до 15 cm (odvajajte kobasice postavljanjem vezice i vezivanjem čvora njome).

NASTAVAK ZA ČEVAPE (ovisno o modelu - vidi fig. 13 à 15)

Praktični savjet:

Da biste dobili finu smjesu za čevape ili ćufteta, propustite meso 2 до 3 puta kroz glavu mašine за mljevenje, dok не добијете želјenu finoću.

SJECKALICA ZA POVRĆE (ovisno o modelu - vidi fig. 16 до 22/fig. 30)

Sastojci koje koristite moraju biti затворени, да би се постигли задовољавајући резултати и избјегло eventualno nakupljanje hrane u spremniku. Не користите апарат за ribanje или sjeckanje pretvrde hrane, poput šećera или komada mesa. Izrežite hranu kako biste је lakše ubacili u gornji otvor spremnika.

Koristite konus predviđen за svaku vrstu hrane: vidi fig.30.

ČIŠĆENJE (vidi fig. 23 до 28)

SPREMANJE NASTAVAKA (vidi fig. 29)

ОПИСАНИЕ

A Подвижна глава на машина за мелене

A1 Алуминиев корпус

A2 Винт

A3 Самозаточващ се нож от нерждаема стомана

A4 Решетки (в зависимост от модела)

A4a Решетка с малки отвори (3 мм) за много фино мелене

A4b Решетка със средни отвори (4,7 мм) за фино мелене

A4c Решетка с големи отвори (8 мм) за едро мелене

A5 Алуминиева гайка

B Подвижна табла

C Бутало за месо

D Блок на електромотора

E Капак на отделение за инструменти за принадлежности

F Бутон за блокиране на главата на машината за мелене

G Бутон за пускане/спиране (0-1)

H Бутон «Заден ход» (моментен заден ход)

I Принадлежност за къббе (телешки кюфтенца) (в зависимост от модела)

I1 Винт на мрежата

I2 Пръстен

J Принадлежност за суджуци (в зависимост от модела)

J1 Шаблон на винта

J2 Фуния

K Ренде за зеленчуци (в зависимост от модела)

K1 Магазин за конуси / прохода

K2 Бутало

K3 Конуси (в зависимост от модела)

K3a Конус за стъргане

K3b Конус за тънко рязане

K3c Грапав конус

K3d Барабан за рязане на кубчета

K3e Приставка за рязане на кубчета

СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА

Преди употреба за първи път: измийте всички принадлежности в сапунена вода. Изплакнете ги и веднага след това ги подсушете добре.

Решетката и ножът трябва да останат омаслени. Намажете ги с олио.

Уредът не трябва да работи на празно, ако решетките не са омаслени.

Никога не натискайте с пръсти или с друг кухненски прибор в проходите.

Не използвайте уреда повече от 14 минути.

НАЧИН НА РАБОТА : ГЛАВА НА МАШИНАТА ЗА МЕЛЕНЕ (виж фиг. 1 до 6)

Подгответе цялото количество от хранителния продукт, предназначен за мелене, отстранете костите, хрущялите и жилите. Нарезете месото на парчета (приблизително 2 см X 2 см).

Никога не натискайте с пръсти или с друг кухненски прибор в прохода.

Съвет: В края на операция можете да прекарате няколко малки парчета хляб, за да извадите всички смлени парченца месо.

ПРИНАДЛЕЖНОСТ ЗА СУДЖУЦИ (в зависимост от модела виж фиг. 7 до 12)

Важно: тази принадлежност може да се използва само след като месото е смелено, добавени са подправки и сместа е разбъркана добре.

След като сте оставили червото да се накисне в хладка вода, за да възвърне своята

еластичност, го поставете върху фунията, като оставите свободни 5 см (които ще затворите, като да направите възел на края) Пуснете уреда в действие, поставете ситно смляното място в машината за мелене и следете червото докато то се напълни.

Забележка: тази дейност ще бъде извършена по-лесно от двама души, като единия се занимава с подаване на ситно смляното месо, а втория се занимава с пълнене на червото. Направете сужуците с желаната дължина като защитете и завъртите червото.

За да получите качествен суждук, се опитвайте да избягвате образуване на въздушни джобове по време на пълнене и направете суждуците с дължина 10 до 15 см (разделяйте суждуците като поставите връзка и направите възел с нейна помощ).

ПРИНАДЛЕЖНОСТ ЗА КЪББЕ (телешки кюфтенца) (в зависимост от модела виж фиг. 13 до 15)

Практически съвет:

За да получите фина смес за къббе или кюфтета, прекарайте месото 2 до 3 пъти в главата на машината за мелене до получаване на желаната консистенция.

РЕНДЕ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (в зависимост от модела - виж фиг. 16 до 22 / фиг.30)

Практически съвет:

Продуктите, които използвате, трябва да бъдат затворени, за да се получат удовлетворителни резултати и да се избегне натрупване на продукти в магазина на уреда. Не използвайте уреда за да стържете или режете много твърди продукти като захар или парчета месо. Нарезете продуктите, за да ги поставите по-лесно в прохода на магазина на уреда.

Използвайте препоръчвания конус за всеки тип продукт: вж. фиг.30.

ПОЧИСТВАНЕ (виж фиг. 23 до 28)

ПОДРЕЖДАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (виж фиг. 29)

OPIS

A Uklonjiva glava stroja za mljevenje

A1 Tijelo od aluminija

A2 Vijak

A3 Nož od nehrđajućeg čelika koji je sam oštri

A4 Rešetke (ovisno o modelu)

A4a Rešetka s malim otvorima (3 mm)
jako sitno mljevenje

A4b Rešetka sa srednjim otvorima (4,7 mm)
sitno mljevenje

A4c Rešetka s velikim otvorima (8 mm)
krupno mljevenje

A5 Vijak od aluminija

B Uklonjiva plitica

C Potiskivač za meso

D Blok motora

E Spremnik za pospremanje nastavaka

F Tipka za otključavanje glave stroja za mljevenje

G Tipka za pokretanje / zaustavljanje (0-1)

H Tipka za funkciju povratnog hoda (trenutačni rad unatrag)

I Nastavak za kibbeh (ovisno o modelu)

I1 Kljun za punjenje

I2 Prsten

J Nastavak za kobasice (ovisno o modelu)

J1 Vijak za učvršćivanje

J2 Tuljac

K Sjeckalica za povrće (ovisno o modelu)

K1 Spremnik za nastavke / otvor za umetanje
K2 Potiskivač

K3 Nastavci (ovisno o modelu)

K3a Nastavak za sjeckanje

K3b Nastavak za rezanje

K3c Nastavak za ribanje

K3d Bubanž za sjeckanje kockica

K3e Dodatak za sjeckanje kockica

SAVJETI ZA UPORABU

Prije prve uporabe: operite sve nastavke u vodi s deterđentom. Temeljito ih isperite i posušite. Rešetka i nož moraju ostati masni. Namažite ih uljem. Ne puštajte uređaj u rad ako rešetke nisu namaščene. Nikad u otvor za umetanje nemojte potiskati prstima niti drugim kuhinjskim priborom. Ne rabite svoj uređaj više od 14 min.

UPORABA: GLAVA STROJA ZA MLJEVENJE (vidi fig. 1 do 6)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete mljeti, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Izrežite meso na komade (približno 2cm X 2cm).

Nikad u otvor za umetanje nemojte potiskati prstima niti drugim kuhinjskim priborom.

Trik: Na kraju rada, možete provući nekoliko komada kruha kako bi sva mljevena hrana izašla van.

NASTAVAK ZA KOBASICE (ovisno o modelu - vidi fig. 7 do 12)

Važno: ovaj nastavak treba se rabiti tek kad ste samljeli meso, dodali začine i dobro izmijesili pripravak.

Nakon što ste crijevo ostavili da se namače u mlakoj vodi kako bi povratilo svoju elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gdje ćete crijevo začepiti vezivanjem čvora vezicom). Stavite uređaj u rad, napunite stroj za mljevenje mljevenom smjesom i pratiti kao se crijevo puni.

Napomena : ovaj posao je jednostavnije raditi u dvoje, jedno radi na dodavanju mljevene smjese, a drugo na punjenju crijeva.

Dajte kobasicama željenu duljinu tako što ćete stisnuti i okrenuti crijevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pripremite da vam se ne nakuplja zrak kod punjenja i radite kobasice od 10 do 15 cm (odvajajte kobasice postavljanjem veze i vezanjem čvora uz njenu pomoć).

NASTAVAK ZA KIBBEH (ovisno o modelu - vidi fig. 13 do 15)

Praktični savjet:

finu smjesu za kibbeh ili uštipke, finu smjesu za kibbeh ili uštipke, propustite meso 2 do 3 puta kroz glavu stroja za mljevenje, dok ne dobijete željenu finoću.

SJECKALICA ZA POVRĆE (ovisno o modelu - vidi fig. 16 do 22/fig. 30)

Sastojci koje rabite moraju biti čvrsti, kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati i izbjeglo svako nakupljanje hrane u spremniku. Ne rabite uređaj za ribanje ili sjeckanje pretvrde hrane, poput šećera ili komada mesa. Izrežite hranu kako biste ju lakše ubacili u gornji otvor spremnika.

Rabite odgovarajuće nastavke za svaku vrstu hrane: vidi fig. 30.

ČIŠĆENJE (vidi fig. 23 do 28)

POSPREMANJE NASTAVAKA (vidi fig. 29)

DESCRIERE

A Cap de tocare detașabil

A1 Corp de aluminiu

A2 Spirală

A3 Cuțit de inox

A4 Site (in funcție de model)

A4a Sită cu orificii mici (3 mm) pentru
tocare foarte fină

A4b Sită cu orificii medii (4,7 mm) pentru
tocare fină

A4c Sită cu orificii mari (8 mm) pentru
tocare grosieră

B Tăviță detașabilă

C Accesoriu de împingere

D Bloc motor

E Compartiment de depozitare a accesoriilor

F Buton de deblocare a capului de tocare

G Buton pornire/oprire (0-1)

H Buton „Inversare” (funcționare înapoi
temporară)

I Accesoriu pentru Kebbe (in funcție de model)

I1 Cap conector

I2 Inel

J Accesoriu pentru cârnați (in funcție de model)

J1 Piesă de centrare a șurubului

J2 Pâlnie

K Accesoriu pentru tăiere legume (in funcție de
model)

K1 Compartiment pentru conuri

K2 Dispozitiv de împingere

K3 Conuri (in funcție de model)

K3a Con pentru răzuire grosieră

K3b Con pentru feliere

K3c Con pentru răzuire fină

K3d Con pentru tăiat cubulețe

K3e Accesoriu pentru tăiat cubulețe

INDICAȚII DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare: spălați toate accesoriile cu apă și detergent. Clătiți-le și uscați-le cu grijă imediat după utilizare.

Sita și cuțitul trebuie să fie în permanență unse. Ștergeți-le cu ulei.

Nu porniți aparatul în gol, dacă sitele nu sunt unse corect.

Nu împingeți niciodată conținutul cu degetele sau alte ustensile.

Nu utilizați aparatul în continuu pentru mai mult de 14 minute.

UTILIZARE: ACCESORIU DE TOCARE (a se vedea fig. 1 - 6)

Pregătiți întreaga cantitate de alimente pe care doriți să o tocați, eliminând toate oasele, cartilagiile și nervurile. Tăiați carnea în bucăți (aproximativ 2cm X 2cm).

Nu împingeți niciodată conținutul cu degetele sau alte ustensile.

Sugestie: La sfârșit, puteți puneți introduce câteva bucăți de pâine pentru a face să iasă întreaga tocătură.

ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI (in funcție de model - a se vedea fig. 7 - 12)

Important: Acest accesoriu se utilizează doar după ce ați tocat carnea, ați adăugat condimentele și ați amestecat bine preparatul.

După ce ați lăsat mașul să se înmoaie în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea, înfășurați-l în jurul pâlnie lăsând în afară aproximativ 5 cm (mai târziu îl veți obtura prin înnodare). Puneți aparatul în funcțiune și alimentați-l cu tocătură, urmărind mașul pe măsură ce se umple.

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

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

ACCESORIU PENTRU KEBBE (în funcție de model – a se vedea fig. 13 à 15)

Sfat practic:

Pentru realizarea pastei fine de Kebbe sau Kefta, pasați carnea de 2-3 ori prin capul de tocare până la obținerea finității dorite.

ACCESORIU PENTRU TĂIERE LEGUME (în funcție de model – a se vedea fig. 16 à 22/fig. 30)

Alimentele pe care le utilizați trebuie să fie tari pentru a obține rezultate satisfăcătoare și pentru a evita acumularea de alimente în aparat. Nu utilizați aparatul pentru a rade sau felia alimente prea dure, precum zahăr sau bucăți de carne. Tăiați alimentele pentru a le introduce mai ușor în tubul de alimentare.

Utilizați conul corespunzător fiecărui tip de aliment: a se vedea fig.30.

CURĂȚARE (a se vedea fig. 23 - 28)

DEPOZITAREA ACCESORIILOR (a se vedea fig. 29)

OPIS

A Demontažna glava mlina za mlevenje

A1 Telo od aluminija

A2 Šraf

A3 Samooštreći nož od nerđajućeg čelika

A4 Rešetke (u zavisnosti od modela)

A4a Rešetka sa malim otvorima (3 mm) vrlo sitno mlevenje

A4b Rešetka sa srednjim otvorima (4,7 mm) sitno mlevenje

A4c Rešetka sa velikim otvorima (8 mm) krupno mlevenje

A5 Matica od aluminijuma

B Demontažna tacna od aluminijuma

C Pritiskivač za meso

D Blok motora

E Prostor za odlaganje dodataka

F Taster za otključavanje glave mlina za mlevenje

G Taster za uključivanje/isključivanje (0-1)

H Dugme "Unazad" (odmah počinje raditi unazad)

I Dodatak za čevap (u zavisnosti od modela)

I1 Kljun za punjenje

I2 Kesica

J Dodatak za kobasice (u zavisnosti od modela)

J1 Centar šrafa

J2 Pogonska osovina

K Seckalica za povrće (u zavisnosti od modela)

K1 Prostor za dodatke/gornji otvor

K2 Pritiskivač

K3 Dodaci (u zavisnosti od modela)

K3a Dodatak za rendanje

K3b Dodatak za seckanje

K3c Dodatak za rendanje

K3d Dodatak za seckanje na kockice

K3e Dodatak za seckanje na kockice

SAVETI ZA UPOTREBU

Pre prve upotrebe, operite sve dodatke vodom i deterđentom. Temeljno ih isperite i osušite.

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

Ne dozvolite da aparat radi ako rešetke nisu nauljene.

Ne potiskujte namirnice prstima ili kuhinjskim predmetima.

Nemojte da koristite svoj aparat duže od 14 min.

UPOTREBA: GLAVA MLINA ZA MLEVENJE (pogledajte fig.1 do 6)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete da meljete, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Isecite meso na kockice (približno 2cm X 2cm).

Nikada ne potiskujte namirnice prstima ili kuhinjskim priborom.

Savet: Kada završite sa mlevenjem mesa, ubacite nekoliko kriški hleba i sameljite ih da bi iz mlina izbacili ostatke mesa.

DODATAK ZA KOBASICE (u zavisnosti od modela-pogledajte fig.7 do 12)

Važno: ovaj dodatak treba da koristite tek kada sameljete meso, dodate začine i dobro zamesite smesu.

Nakon što ostavite crevo da se natopi u mlakoj vodi da bi povratilo elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gde ćete crevo zatvoriti vezivanjem čvora kanapom). Stavite aparat u rad, napunite mašinu za mlevenje mlevenom smesom i pratite dok se crevo puni.

Napomena : ovaj posao lakše se obavlja u paru, jedna osoba radi na dodavanju mlvene smese, a druga na punjenju creva.

Dajte kobasicama željenu dužinu tako što ćete da stisnete i okrenete crevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pripremite da vam se kod punjenja ne skuplja vazduh i pravite kobasice od 10 do 15 cm (odvojite kobasice postavljanjem kanapa i vezivanjem čvora njime).

DODATAK ZA ČEVAP (u zavisnosti od modela-pogledajte fig.13 do 15)

Praktičan savet:

Da biste dobili finu smesu za čevape ili čufte, propustite meso 2 do 3 puta kroz glavu mašine za mlevenje, dok ne dobijete željenu finoću.

SECKALICA ZA POVRĆE (u zavisnosti od modela-pogledajte fig.16 do 22/fig.30)

Sastojci koje koristite moraju da budu zatvoreni, da bi se postigli zadovoljavajući rezultati i izbeglo eventualno nakupljanje hrane u prostoru za konuse. Nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje previše tvrde hrane, poput šećera ili komada mesa. Isecite hranu kako biste je lakše ubacili u gornji otvor mlina.

Koristite dodatke predviđene za određene namirnice: pogledajte fig.30.

ČIŠĆENJE (pogledajte fig.23 do 28)

ODLAGANJE DODATAKA (pogledajte fig.29)

OPIS

A Snemljivo vreteno

A1 Ohišje iz aluminija

A2 Vijak

A3 Samo-ostreče se jekleno rezilo

A4 Rešetke (odvisno od modela)

A4a Rešetka s drobnim luknjama (3 mm) za zelo fino mletje

A4b Rešetka s srednje velikim luknjama (4,7 mm) za fino mletje

A4c Rešetka s velikim luknjama (8 mm) za grobo mletje

A5 Aluminijska matica

B Snemljiv pladenj

C Potiskalnik mesa

D Ohišje motorja

E Predal za shranjevanje pripomočkov

F Zaklenitev glave aparata za mletje mesa

G Gumb za vklop/izklop (0-1)

H Gumb » Reverse (Nazaj)« (med mletjem)

I Fino mletje (odvisno od modela)

I1 Lijakasti nastavak

I2 Obroč

J Nastavek za klobase (odvisno od modela)

J1 Pritrdilna matica

J2 Lijakasti nastavak

K Rezalnik zelenjave (odvisno od modela)

K1 Stoščasti nastavak/polnilni tulec

K2 Potiskalnik

K3 Stožec (odvisno od modela)

K3a Nastavek za ribanje

K3b Nastavek za mletje

K3c Nastavek za strganje

K3d Rezalnik za rezanje na kocke

K3e Nastavek za rezanje na kocke

NAVODILA ZA UPORABO

Pred prvo uporabo : vse dele in dodatke operite z milnico in vodo. Temeljito jih izperite in dobro osušite.

Mrežici in rezilo po čiščenju blago namastite z oljem.

Aparata za mletje mesa nikoli ne zaganjate v prazno, če mrežica ni namaščena.

Nikoli ne potiskajte prstov ali drugih predmetov v lijak za mletje mesa.

Ne uporabljajte aparata dlje kot 14 minut zaporedoma.

UPORABA: MLETJE MESA (glejte slike 1 do 6)

Najprej pripravite celotno količino mesa, ki ga boste mleli, odstranite kosti, kite in žilice. (2 cm X 2 cm koščki).

Nikoli ne potiskajte prstov ali drugih predmetov v odprtino za dovajanje mesa.

Nasvet: Na koncu mletja lahko skozi aparat spustite par koščkov kruha, ter tako izrinete morebitne koščke mesa.

PRIPRAVA KLOBAS (odvisno od modela - glejte slike 7 do 12)

Pomembno: ta priključek uporabite šele, ko ste meso že zmleli, ga začinili in zmes dobro premešali.

Črevo pustite v topli vodi, da postane elastično, nato ga namestite na tulec in pustite 5 cm prostega (uporabite špile) Vključite aparat, preko pladnja v lijak potisnite pripravljeno zmes in z njo napolnite črevo.

Opomba: to opravilo lažje izvajata dve osebi, ena skrbi za dovajanje zmesi, druga pa pazi na polnjenje čreva.

Nato na dolžini 10 do 15 cm stisnite in zavrtite napolnjeno črevo in naredite klobaso (vstavite špilo, zavrtite in odrežite črevo.

FINO MLETJE (odvisno od modela – glejte slike 13 do 15)

Nasvet :

Če želite pripraviti fino mesno zmes, meso spustite skozi aparat za mletje mesa 2 do 3 krat, dokler ne dosežete želene gladkosti.

REZANJE ZELENJAVE (odvisno od modela – glejte slike 16 do 22/slika 30)

Sestavine, ki jih želite mleti morajo biti čvrste, saj le tako lahko dosežete ustrezne rezultate in preprečite kopičenje živil v notranjosti aparata. Priključka nikoli ne uporabljajte za mletje ali rezanje pretrdih živil, kot sta recimo sladkor ali meso.

Živila, ki jih želite rezati lahko že vnaprej pripravite in jih razrežete na manjše kose.

Uporabite le nastavke, ki so predvideni za posamezno vrsto živila: glejte sliko 30.

ČIŠČENJE (glejte slike 23 do 28)

SHRANJEVANJE PRIKLJUČKOV (glejte sliko 29)

KIRJELDUS

A Eemaldatav lihhakkimispea

A1 Alumiiiniumkorpus

A2 Kruvi

A3 Roostevabast terasest iseterituv nuga

A4 Võred (sõltuvalt mudelist)

A4a Väikeste aukudega (3 mm) võre väga peeneks hakkimiseks

A4b Keskliste aukudega (4,7 mm) võre peeneks hakkimiseks

A4c Suurte aukudega (8 mm) võre jämedaks hakkimiseks

A5 Alumiiiniummutter

B Eemaldatav plaat

C Lihatõukur

D Mootoriplokk

E Tarvikute hoiustamise ruum

F Lihahakkimispea lukustuse eemaldamise nupp

G Käivitamise/seiskamise nupp (0-1)

H Tagasisuunalise liikumise nupp (ajutine tagasisuunaline liikumine)

I Kebbe lihapallide tarvik (sõltuvalt mudelist)

I1 Ühendusdetaili kate

I2 Rõngas

J Vorstitarvik (sõltuvalt mudelist)

J1 Tsentreerimisdetail

J2 Lehter

K Kõogiviljalõikur (sõltuvalt mudelist)

K1 Koonusehoidik/toru

K2 Tõukur

K3 Koonused (sõltuvalt mudelist)

K3a Riivimise koonus

K3b Peene viilutamise koonus

K3c Kraapimise koonus

K3d Kuubikute loikur

K3e Kuubikute loikamise tarvik

NÕUANDED KASUTAMISEKS

Enne seadme esmakordset kasutamist: peske kõiki tarvikuid seebivees. Loputage ja kuivatage kohe hoolikalt.

Võre ja nuga peavad olema määrdeainega kaetud. Määrige neid õliga.

Ärge käivitage tühja seadet, kui võred ei ole korralikult määritud.

Ärge kunagi kasutage sõrmi ega muid vahendeid toidu seadme torusse lükkamiseks.

Ärge kasutage seadet korraga rohkem kui 14 min.

KASUTAMINE: LIHAHAKKIMISPEA (joon. 1–6)

Valmistage töödeldav liha ette, eemaldades kondid, kõhred ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks (umbes 2 cm x 2 cm).

Ärge kunagi kasutage sõrmi ega muid vahendeid toidu seadme torusse lükkamiseks.

Nõuanne: pärast liha hakkimist võite lasta mõned leivatükid hakkijast läbi, et saaksite kätte kogu hakkliha.

VORSTITARVIK (sõltuvalt mudelist – joon. 7–12)

NB! Seda tarvikut kasutatakse alles pärast liha hakkimist, maitseainete lisamist ja segu hoolikalt segamist.

Leotage soolt soojas vees, et see taastaks oma elastsuse, ning seejärel pange see lehtri otsa, jättes otsast 5 cm vabaks (hiljem saate sinna ava sulgemiseks sõlme siduda). Käivitage seade, lükake segu lihahakkijasse ja hoolitsege, et sool täidetakse korralikult.

Märkus: seda on kõige lihtsam teha kahekesi, nii et üks paneb hakkliha masinasse ja teine hoolitseb selle eest, et sool täidetakse ühtlaselt.

Tehke nii pikad vorstid kui soovite, pigistades ja keerates soolt sobivates kohtades.

Kvaliteetse vorsti saamiseks tagage, et soole täitmise ajal ei jääks selsse õhku, ning tehke 10–15 cm pikkused vorstid (eraldage vorstid näiteks nende vahele niidiga sõlme tehes).

KEBBE LIHAPALLIDE TARVIK (sõltuvalt mudelist – joon. 13–15)

Praktiline nõuanne:

Kebbe lihapallide või kefta jaoks peene hakkliha valmistamiseks laske liha 2 või 3 korda läbi hakkmasina, kuni liha saavutab sobiva tekstuurii.

KÖÖGIVILJALÕIKUR (sõltuvalt mudelist – joon. 16–22 / joon. 30)

Kasutatavad toiduained peavad olema piisavalt tugeva konsistentsiga, et tulemused oleksid head ja toit ei koguneks seadmesse. Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, näiteks suhkrutükki või liha riivimiseks ega tükeldamiseks. Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täiteavasse lükata.

Kasutage toidutüübi jaoks sobivat koonust: vt joon. 30.

PUHASTAMINE (joon. 23–28)

TARVIKUTE HOIUSTAMINE (joon. 29)

APRAKSTS

A Nojemamä gaļas mašinas griezējdaļā

A1 Alumīnija korpuss

A2 Skrūve

A3 Nerūsejošā tērauda pašasinošs nazis

A4 Režģi (atkarībā no modeļa)

A4a Režģi ar maziem caurumiem (3 mm)
ļoti sīkai malšanai

A4b Režģis ar videja izmēra caurumiem
(4,7 mm) smalkam malumam

A4c Režģis ar lielajiem caurumiem (8 mm)
rupjam malumam

A5 Alumīnija uzgrieznis

B Nojemams padeves trauks

C Gaļas stūmējs

D Motora bloks

E Papildu detaļu novietne

F Gaļas maļamās mašinas griezējdaļas
atbrīvošanas poga

G Ieslēgšanas / Izslēgšanas poga (0-1)

H Virzienmaiņas poga „Reverse” (tūlītēja
atpakaļgaita)

I Kebbe piederums (atkarībā no modeļa)

I1 Padeves sprausla

I2 Gredzens

J Desiņu piederums (atkarībā no modeļa)

J1 Skrūves bloķētājs

J2 Piltuve

K Dārzenu smalcinātājs (atkarībā no modeļa)

K1 Produktu padeves trauks / skurstenis

K2 Stūmējs

K3 Konusi (atkarībā no modeļa)

K3a Rīves konuss

K3b Šķēlēšanas konuss

K3c Skrāpja konuss

K3d Konuss griešanai kubikos

K3e Papildu detaļa griešanai kubikos

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Pirms pirmās lietošanas reizes: nomazgājiet visus piederumus ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un nazim jāpaliek taukainiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierici tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

Nekad nestumiet produktus skursteni ar pirkstiem vai citu darbariku.

Nelietojiet ierici ilgāk par 14 min.

LIETOŠANA: GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA mašīna (skat. 1. - 6. fig.)

Sagatavojiet visus malšanai paredzētos produktus, atdalieliet kaulus, skrimšļus un cipslas. Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

Nekad nestumiet produktus skursteni ar pirkstiem vai citu darbariku.

Padoms: Pēc produkta samalšanas jūs varat caur ierici izlaist nedaudz maizes, lai izvadītu visu samalto produktu.

DESIŅU PIEDERUMS (atkarībā no modeļa - skat. 7.-12. fig.)

Svarīgi: šo papildu detaļu drīkst izmantot tikai pēc gaļas samalšanas, garšvielu pievienošanas un masas samaišanas. Pēc desiņu apvalka atdzesēšanas remdenā ūdeni, lai tas kļūtu elastīgs, uzvelciet to uz piltuves, atstājot brīvu galu 5cm garumā (ko aiztaisa, sasniedot ar auklu).

Ieslīdziet ierīci, līdz galam uzpildiet apvalku ar gaļas masu.

Piezīme: šo darbu vislabāk darīt divatā, viens liek gaļas masu, otrs piepilda apvalku.

Piešķiriet desiņām vēlamo garumu, sakniebjot un pagriežot apvalku.

Lai desiņas sanāktu kvalitatīvas, rūpējieties, lai uzpildīšanas laikā desiņas nenonāktu gaiss, veidojot tās no 10 līdz 15 cm garumā (sadaliet desiņas, nosienot ar auklu).

KEBBE PIEDERUMS (atkarībā no modeļa - skat. 13.-15. fig.)

Praktisks padoms:

Lai samaltu gaļu Kebbe vai Kefta pagatavošanai, maliet gaļu 2 līdz 3 reizes ar maļamo mašīnu, līdz sasniegta vajadzīgā konsistence.

DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (atkarībā no modeļa - skat. 16.-22./30. fig.)

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

Lietojiet to konusu, kurš paredzēts noteiktajam produktu veidam: skat. 30. fig.

TĪRĪŠANA (skat. 23. - 28. fig.)

DETAĻU NOVIETOŠANA (skat. 29. fig.)

APRAŠYMAS

A Išimama mēsmalēs galvutē

A1 Alumīnija korpusas

A2 Sraigas

A3 Savaipe pasigalandantis nerūdīdānācio plieno peiliukas

A4 Sietelīai (pagal modelī)

A4a Sietelīs mažomis skylutēmīs (3 mm) labai smulkīam malīmūi

A4b Sietelīs vidutīnio dydzīo skylutēmīs (4,7 mm) smulkīam malīmūi

A4c Sietelīs didelēmīs skylutēmīs (8 mm) stambīam malīmūi

A5 Alumīnīo veržlē

B Išimamas padēklas

C Mēsos stūmīklīs

D Varīklīo blokās

E Priedū laikymo dēklas

F Mēsmalēs galvutēs nuēmīmo mygtukas

G Ijungīmo / išjungīmo mygtukas (0-1)

H Mygtukas „Reverse“ (momentīnis veikīmas atbulīne eīga)

I „Kebbe“ priedās (pagal modelī)

I1 Antgalīs

I2 Žīedas

J Dešrelīū priedās (pagal modelī)

J1 Sraigto centralizatorīs

J2 Vamzdelīs

K Daržovīū pjaustymās (pagal modelī)

K1 Kūgiū dēklas / anga produktams dēti

K2 Stūmīklīs

K3 Kūgīai (pagal modelī)

K3a Tarkavīmo kūgīs

K3b Pjaustymo kūgīs

K3c Skutīmo kūgīs

K3d Pjaustymo kebelīais kūgīs

K3e Pjaustymo kebelīais priedās

NAUDOJIMO PATARIMAI

Priēs pirmā kartā naudodami, visus priedus nuplaukīte vandenī su īndū plovīklīu. Perskalaukīte īr īs karto kruopščīai nušluostykīte.

Sietelīs īr peiliukas turī būti pateptī rīebalais. Ištepkyte juos aliejūmī.

Neleīskīte aparatūi veikti tuščīajā eīga, jeīgu sietelīai neīšteptī rīebalais.

Į angā produktams dēti produktū nekada nekīskīte pīrstāis ar kītu įrankīu.

Aparato nenaudokīte īlgīau kaip 14 min.

NAUDOJIMAS: MĒSMALĒS GALVUTĒ (žr. 1–6 fig.)

Paruoškīte visā produktū, kuriuos reīkīa maltī, kiekį, išīmkīte kaulus, kremzles īr gyslas.

Supjaustykyte mēsā gabalēlīais (apie 2cm X 2cm dydzīo).

Į angā produktams dēti produktū nekada nekīskīte pīrstāis ar kītu įrankīu.

Naudīngās patarīmas: baīgē maltī, galīte įdēti keletā gabalēlīū duonos, kad išbēgtū visā sumaltā mēsā.

DEŠRELIŲ PRIEDAS (pagal modelį - žr. 7–12 fig.)

Svarbu: šį priedą reikia naudoti tik sumalus mėsą, idėjus prieskonių ir gerai išminkius mėsą.

Išmirškė žarną šiltame vandenyje, kad ji taptų elastinga, užmaukite ją ant vamzdelio palikdami 5 cm galą (jį suriškite, raišteliu padarydami mazgą). Įjunkite aparatą, dėkite į mėsmaalę sumaltą mėsą ir, žarnai prisipildžius mėsos, leiskite jai slysti.

Pastaba: šį darbą lengviau atlikti dviem asmenims – vienas kiš į mėsmalę sumaltą mėsą, kitas stebės prisipildančią žarną.

Norimą dešrelių ilgį padarykite suspausdami žarną ir pasukdami ją.

Kad dešrelių kokybė būtų gera, pasistenkite, kad kemšant dešreles nepatektų oro ir dešreles darykite 10–15 cm (atsirkirkite jas uždėdami raištelį ir užrišdami jį mazgu)

„KEBBE“ PRIEDAS (pagal modelį – žr. 13–15 fig.)

Praktinis patarimas

Norėdami pagaminti smulkiai sumaltą „Kebbe“ arba „Kefta“ mėsą, mėšą malkite 2 ar 3 kartus, iš naujo ją dėdami į mėsmalės galvutę, kol gausite pageidaujamo smulkumo mėsą.

DARŽOVIŲ PJAUSTYMAS (pagal modelį – žr. 16–21 fig. / 30 fig.)

Naudojami produktai turi būti kieti, kad rezultatai būtų tinkami ir maisto produktai nesusikaupyt angoje produktams dėti. Nenaudokite aparato per daug kietiems produktams, pavyzdžiui, cukrui ar mėsos gabalėliams, tarkuoti ar pjaustyti. Supjaustykite produktus, kad juos būtų galima lengviau įdėti į angą produktams dėti.

Naudokite kūgį, kuris rekomenduojamas kiekvienam maisto produktų tipui: žr. 30 fig.

VALYMAS (žr. 23–28 fig.)

PRIEDŲ LAIKYMAS (žr. 29 fig.)

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	1 an 1 year	CIIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	2 years	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd. Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE 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 Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	0800-119933	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 ár 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	5 800 3777	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	16622 الخط الساخن:	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Grøupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 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	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージズビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 716 2007	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	6 470 8888	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Grøupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7710 1175	2 years	GRUPE 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	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Grøupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Украина» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 ár 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Grøupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

