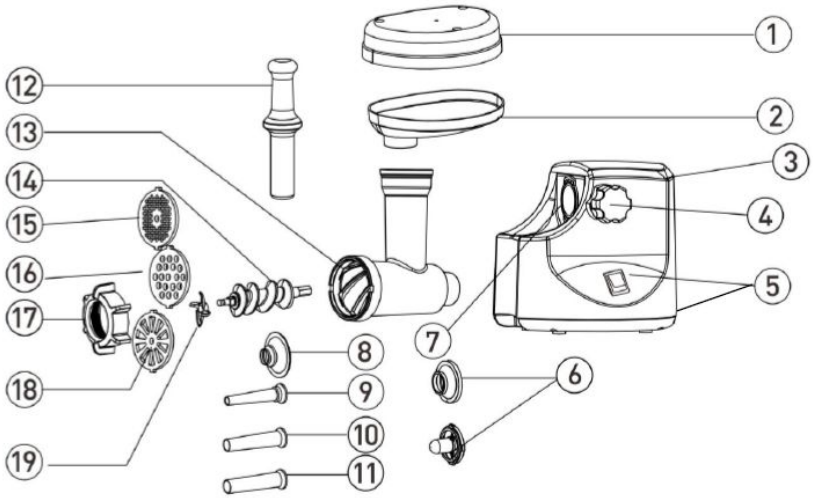
Mėsmalė AMG198-180

51130364

Naudojimo instrukcija



SUDEDAMOSIOS DALYS



1. Dangtis / Indas maistui
2. Pildymo lovelis
3. Mėsmalės korpusas
4. Fiksuojantis varžtas
5. Įjungimo/išjungimo mygtukas I (ON/O/R)
   Įtampos įjungimo/išjungimo mygtukas II (ON/ R)
6. "Kebbe" antgalis
7. Galvos įleidimo antgalis
8. Tvirtinimo antgalis dešrelėms kimšti
9. Antgalis dešrelėms kimšti (siauras)
10. Antgalis dešrelėms kimšti (vidutinis)
11. Antgalis dešrelėms kimšti (platus)
12. Stūmiklis
13. Sraigto korpusas
14. Sraigtas
15. Mėsmalės sietelis (smulkus)
16. Mėsmalės sietelis (vidutinis)
17. Apvali veržlė
18. Mėsmalės sietas (stambus)
19. Peiliukas

SAUGAUS NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, labai atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Išsaugokite ją, garantinį taloną, kasos čekį, jei įmanoma ir kartoninę dėžutę su vidine pakuote. Jei perduodate prietaisą kitiems asmenims, kartu perduokite ir jo naudojimo instrukcijas.

■ Naudokite prietaisą tik asmeniniams tikslams ir tik pagal jo paskirtį. Šis prietaisas neskirtas komerciniam naudojimui. Nenaudokite jo lauke. Saugokite jį nuo karščio, tiesioginių saulės spindulių, aštrių briaunų, drėgmės (jokiu būdu nemerkite į vandenį ar bet kokį kitą skystį). Neimkite prietaiso šlapiomis rankomis. Jei prietaisas sudrėko ar sušlapo, kuo greičiau ištraukite iš elektros tinklo lizdo jo maitinimo laido kištuką.

■ Jei prietaiso ilgesnį laiką nenaudojate, norite pritvirtinti priedus, išvalyti ar sutaisyti prietaisą, visuomet išjunkite jį ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką (laikydami ne už laido, bet už kištuko).

■ **Nepalikite** įjungto prietaiso be priežiūros. Jei turite palikti prietaisą, visuomet jį išjunkite ir iš elektros tinklo, ištraukite maitinimo laido kištuką (laikydami ne už laido, bet už kištuko).

■ Reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą. Nenaudokite p a ž e i s t o .

■ Patys netaisykite prietaiso, kreipkitės į kvalifikuotą meistrą. Saugumo sumetimais pažeistą maitinimo laidą reikia pakeisti tokiu pat laidu. Kreipkitės į gamintoją, jo įgaliotą klientų aptarnavimo padalinį ar kvalifikuotą specialistą.

■ Naudokite tik originalias atsargines dalis.

■ Prieš maldami mėsą, būtinai išimkite iš jos kaulus, nulupkite odą, nuimkite plėves ir išpjaukite sausgysles.

■ Kai malate riešutus, vienu metu dėkite tik po kelis riešutus ir palaukite, kol jie bus įtraukti į malimo spiralę prieš dėdami kitus riešutus.

■ Visada išjunkite prietaisą iš elektros lizdo:

- prieš uždėdami ar nuimdami jo dalis;
- baigę naudoti;
- prieš valydami.

■ Visada naudokite pridedamą stūmiklį.

■ Niekada nekiškite į produktų įdėjimo vamzdį pirštų ar kokių nors virtuvinių įrankių. Perspėjimas: ašmenys labai aštrūs, būkite atsargūs prietaisą naudodami ir valydami.

■ Prieš mėsmalę įjungdami, įsitikinkite, kad visi priedai yra tvirtai uždėti.

■ Atsižvelkite į pateikiamas „Papildomas saugaus naudojimo taisykles“.

■ Vaikų saugumui užtikrinti pakuotės medžiagas (plastikinius maišelius, dėžes, putplasčio pakuotę) padėkite taip, kad vaikai negalėtų jų pasiekti.

■ Norėdami apsaugoti vaikus nuo elektros smūgio, kurį galėtų sukelti elektros prietaisai, maitinimo laidą pasistenkite padėti taip, kad jis nebūtų nukaręs ir vaikai negalėtų jo pasiekti. Naudoti prietaisą neprižiūrimiems vaikams draudžiama. Šis prietaisas nėra žaislas. Neleiskite mažiems vaikams su juo žaisti.

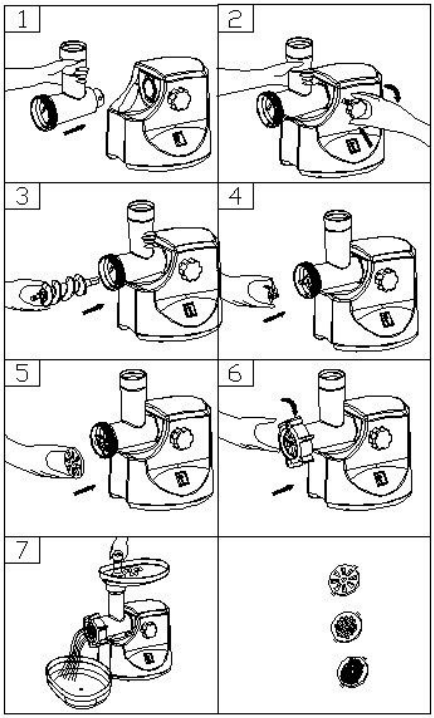
PAPILDOMOS SAUGAUS NAUDOJIMO TAISYKLĖS

■ Įsitikinkite, kad jūsų namuose esančio elektros lizdo įtampa atitinka tą, kuri nurodyta mėsmalės apatinėje pusėje.
■ Nuplaukite visas dalis (išskyrus korpusą) po šiltu muiluotu vandeniu.
■ Prieš jungdami mėsmalę į elektros kištuko lizdą, įsitikinkite, kad jungiklis yra "OFF" padėtyje.

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

SURINKIMAS

1. Švelniai įstumkite priedą į angą.
2. Pasukite į abi puses, kol užsifiksuos savo vietoje. Tuomet užvežkite fiksuojantį varžtą.
3. Įstatykite sraigtą į mėsmalės korpusą.
4. Įstatykite peiliuką pjaunančia puse tolyn nuo centro. Tinkamai šį įrankį įstatykite, nes blogai įstačius galite sugadinti mėsmalę.
5. Sudėkite sietus.
   Smulkus sietas naudojamas žaliai mėsai, žuviai, mažiems riešutams ar virtai mėsai malti, taip pat jei ketinate ruošti "piemens" pyragą ar maltos mėsos kepsnius.
   Vidutinis arba stambus sietas gali būti naudojamas žaliai mėsai, žuviai, riešutams, daržovėms, kietam sūriui malti. Taip pat tinka džiovintiems vaisiams, pudingui ar marmeladui.
6. Ranka priveržkite apvalią veržlę.
7. Įdėkite padėklą. Po mėsmale padėkite indą, į kurį kris sumaltas maistas. Prieš maldami šaldytą maistą jį pilnai atitirpinkite. Supjaustykite mėsą į 2.5 cm pločio juosteles, išpjaustykite kaulus ir sausgysles.



MĖSOS MALIMAS

Kai norite mėsmalę įjungti, paspauskite mėsmalės gale esantį mažą mygtuką, ir tada įjunkite didelį jungiklį, esantį mėsmalės korpuso centre.
ATKREIPKITE DĖMESĮ, KAD MĖSMALĖ PRADEDA VEIKTI, KAI ABU JUNGIKLIAI YRA ĮJUNGTI ("ON").
Stūmikliu švelniai stumkite mėsą, kurią ketinate malti. Dėkite po vieną gabalėlį vienu metu. Nestumkite smarkiai – galite mėsmalę sugadinti.
Paspauskite jungiklį "O", kai norite mėsmalę sustabdyti. Sustabdę mėsmalę, būtinai išjungite ir mažą įtampos jungiklį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

ATBULINĖS EIGOS FUNKCIJA ("REVERSAS")

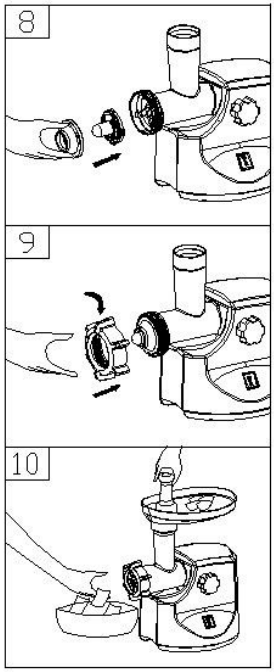
- Užsikirtimo atveju nudokite funkciją "REVERSE". Kad išimtumėte įstrigusią mėsą, pirmiausia paspauskite mažą jungiklį į "R" poziciją, o tada spauskite didelį "R" jungiklį keletą sekundžių. Sraigtas suksis prieš laikrodžio rodyklę, atlaisvindamas sraigto korpusą.
- Kai atsiblokuos, atleiskite "R" jungiklį, ištraukite mėsmalės maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo, tada iš sraigto korpuso išimkite viską, kas buvo užstrigę.

"KEBBE" ANTGALIS

"Kebbe" yra tradicinis Viduriniųjų Rytų patiekalas iš gruzdintos ėrienos ir kvietinių kruopų su maltos mėsos įdaru.

"Kebbe" antgalio naudojimas:

1. Atlaisvinkite fiksavimo varžtą pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Po to įstatykite į angą reikiamą priedą (8 pav.).
2. Pasukiokite į abi puses, kol užsifiksuos savo vietoje. Tuomet pasukite fiksuojantį mygtuką.
3. Į mėsmalės korpusą įstatykite spiralę.
4. Įstatykite formelę – išpjovą dėkite ant kaiščio.
5. Uždėkite kūgio formos antgalį.
6. Priveržkite apvalią veržlę (9 pav.).
7. Įstatykite padėklą.
8. Įjukite mėsmalę. Stūmikliu švelniai stumkite maistą (10 pav.).



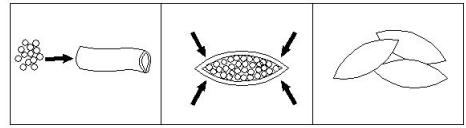
Kimšto "kebbe" receptas
Išorinis sluoksnis
500g ėrienos ar neriebios avienos, supjaustyto juostelėmis
500g kviečių kruopų, nuplautų ir nusausintų
1 mažas svogūnas

1. Naudodami smulkų sietą sumalkite pakaitomis mėsos ir kviečių porcijas, su paskutiniąja porcija įdėkite svogūną.
2. Sumaišykite. Tuomet dar du kartus permalkite visą mišinį.
3. Stumkite mišinį per "kebbe" antgalį.

Užpildas
400 g ėrienos, supjaustytos juostelėmis
15 ml aliejaus
2 vidutinio dydžio svogūnai, smulkiai supjaustyti
5-10ml paprastų miltų
druskos ir pipirų

1. Naudodami smulkų sietą, sumalkite ėrieną.
2. Pakepinkite svogūnus, kol truputėlį pagels. Sudėkite ėrieną.
3. Sudėkite likusius ingredientus ir gaminkite viską 1-2 minutes.
4. Nupilkite riebalų perteklių ir leiskite mišiniu atvėsti.

Užbaigimas



1. Per "kebbe" antgalį stumkite viršutinio sluoksnio mišinį.
2. Supjaustykite į 8cm ilgio juosteles.
3. Sugnybkite vieną galą, kad būtų sandarus. Įdėkite Į vidų užpildo – ne per daug – tuomet ir kitą galą užsandarinkite. Turite gauti ovalo formos kukulius.
4. Kepkite karštame (190°) aliejuje maždaug 6 minutes arba kol pasidarys šviesiai rudi.

DEŠRELIŲ KIMŠIMO ANTGALIS

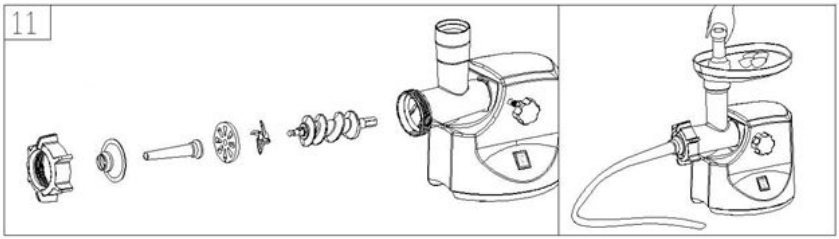
1. Pagrindinė plokštelė
2. Antgalis

Ant antgalio reikia užmauti kiaulės plėvelę. Arba vietoje plėvelės naudojimo, apvoliokite sumaltą mėsą trupinėliuose arba miltuose su prieskoniais prieš gamindami.

Antgalio dešrelėms kimšti naudojimas:

1. Jei naudosite plėvelę, prieš tai pamirkykite ją šaltame vandenyje apie 30 minučių,
2. Atlaisvinkite fiksavimo varžtą pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Po to įstatykite į angą reikiamą priedą.
3. Pasukiokite į abi puses, kol užsifiksuos savo vietoje. Tuomet pasukite fiksuojantį varžtą laikrodžio rodyklės kryptimi, kad priveržtumėte.
4. Į mėsmalės korpusą įstatykite spiralę.
5. Įstatykite pagrindinę plokštę – išpjovą dėkite ant kaiščio.

6. Jei naudojate plėvelę, atidarykite jos galą vandens srove. Tuomet pakiškite pasirinktą antgalį po tekančio vandens čiaupu ir užmaukite ant antgalio plėvelę.
7. Uždėkite antgalį ant mėsmalės ir priveržkite apvalią veržlę (11 pav.).



8. Įdėkite padėklą.
9. Įjunkite mėsmalę. Stūmikliu švelniai stumkite maistą. Nestumkite per stipriai – galite sugadinti mėsmalę. Kai plėvelė prisipildo malta mėsa, nuimkite ją nuo antgalio. Neperpildykite plėvelės.
10. Užsukite plėvelės galą, kad suformuotumėte dešreles.

Kiaulienos dešrelių receptas

100 g sausos duonos
600 g kiaulienos, liesos ir riebios, supjaustytos juostelėmis
1 kiaušinis, suplaktas
5 ml (1 arbatinis šaukštelis) prieskoninių žolelių, druskos ir pipirų

1. Pamirkykite duoną vandenyje, po to paspauskite, kad vanduo išbėgtų.
2. Į dubenį sumalkite kiaulieną.
3. Sudėkite likusius ingredientus ir gerai išmaišykite.
4. Darykite dešreles (žr. aukščiau).
5. Kepkite dešreles keptuvėje ar ant grilio, kol pasidarys šviesiai rudos.

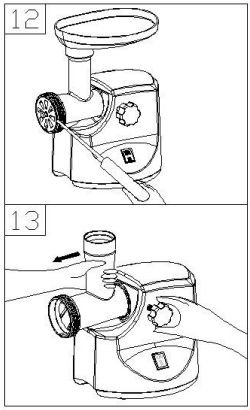
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Valykite mėsmalės korpusą drėgna šluoste, po to nusausinkite sausa šluoste.

1. Atjunkite mėsmalę nuo maitinimo tinklo.
2. Išardykite mėsmalę atbuline tvarka nuo 6 iki 1pav.
3. Nuplaukite visas dalis muiluotame vandenyje, po to nusausinkite. Nerekomenduojame plauti indaplovėje. Niekada nenaudokite

plovimui sodos tirpalo.

4. Surinkite mėsmalę (12 pav.).
5. Nuvalykite sietus daržovių aliejumi, po to suvyniokite į nelaidų riebalams popierių, kad išvengtumėte spalvos pasikeitimo, rūdijimo.



TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis: MG-198/2000
Maitinimo šaltinis: 220-240 V, 50/60 Hz
Energijos suvartojimas: 700Wnom/1800Wmax
Svoris (bruto/neto): 5,4 kg/ 6,0 kg
Matmenys (PxGxA): 272 mm x 192 mm x 430 mm

Techniniai duomenys gali būti keičiami gamintojo sprendimu dėl techninės pažangos, be įspėjimo.



Šis simbolis ant gaminio arba lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Norėdami tinkamai utilizuoti gaminį, nuneškite jį į atitinkamų atliekų surinkimo punktą.
Panaudotą pakuotę taip pat reikia pristatyti į atitinkamų atliekų surinkimo punktą.

CE

Gaminys atitinka techninius žemos įtampos elektros įrangos reikalavimus pagal direktyvą 2006/95/EB.
Šis produktas atitinka pagrindinius Direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART BUITINEI TECHNIKAI SUTEIKIAMA 36 MĖN. GARANTIJA
Šie prietaisai yra skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.
1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
• gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
• gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
• prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
• gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
• radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
• radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
• radus mechaninių pažeidimų;
• radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
• radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
• jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
• jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
• visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
• įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.
3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
• prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
• prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.
4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

MEAT GRINDER AMG198-180

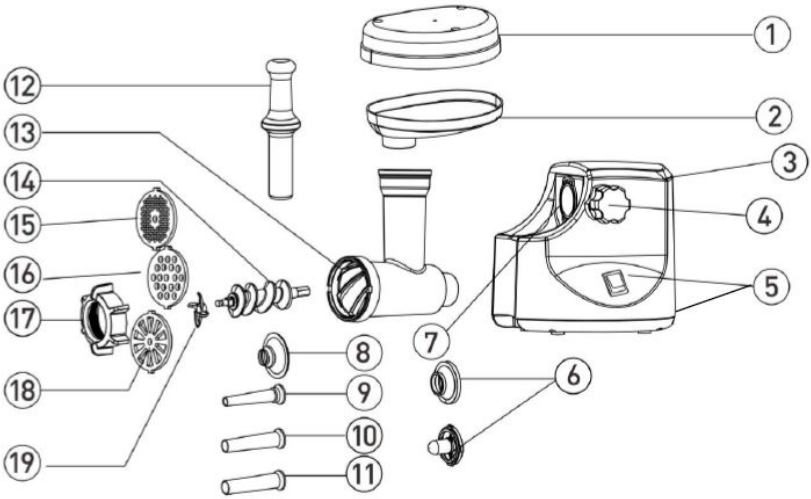
51130364

INSTRUCTION MANUAL

Please read carefully and keep the instruction well



DESCRIPTION



1.Food dish
2.Hopper plate
3.Body
4.Locking knob
5.Switch I (ON/O/R)
Switch II(ON/R)
6.Kibbe attachment
7.Head inlet
8.Sausage attachment (block)
9.Sausage attachment (fine)
10.Sausage attachment (medium)
11.Sausage attachment (large)
12.Food pusher
13.Head
14.Snake
15.Cutting plate (fine)
16.Cutting plate (medium)
17.Fix ring
18.Cutting plate (large)
19.Cutting blade

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- It is for semi-commercial and household use.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Unplug when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hoppper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- Operate the unit from “ON” to “R” or from “R” to “ON” after the previous working condition stops more than 30 seconds, or it may cause some unnormal case such as moving up and down and easily destroy the unit.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.

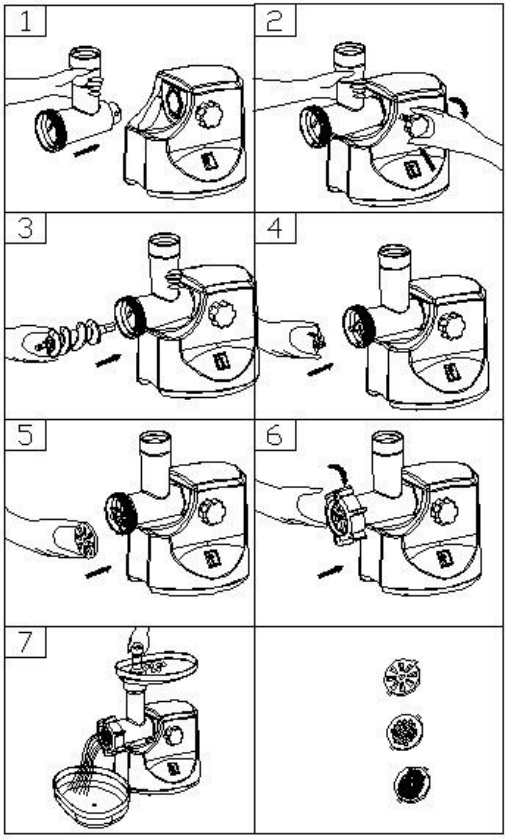
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged. Return it to the store of service or repair by professional serviceman.

FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash other parts except body(motor housing) in warm soapy water.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plug in，Make sure the key switch in the "OFF" position, that is the natural state of all keys.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING



- Place grinder/feeder head tightly into attachment opening(fig.1).Holding head with one hand, place locking knob into the hole on the side of the motor housing and tighten knob by turning clockwise(fig.2).
- Place the snake into the head, long end first and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4).If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting

protrusions in the slot (fig.5).

- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- When cutting the meat, press small switch in the back "ON" position, and then press "ON" on the front panel.

  MUST MAKE SURE THAT BOTH "ON" POSITION, THEN THE MEAT GRINDER START TO WORK.
- Feed foods into the hopper plate. Use for it only the food pusher (fig.7)
- After using, Press“O”to let appliance to stop, then pull plug out.

Reversal function

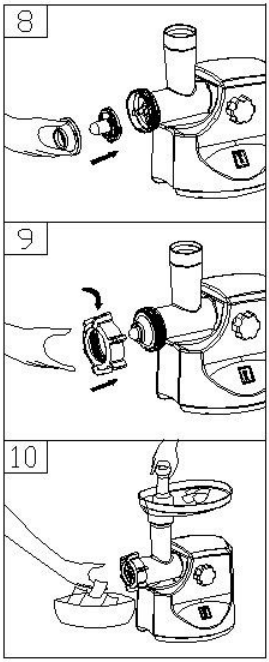
- If blockade is happened, use "REVERSE" function to pull out the meat. Firstly press the small switch "R" position, and then press the big "R" knob for several seconds, then the meat will be pull out.
- After unblocking, release“R” ,and pull plug out, then clean food out from head of appliance.

MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

Mutton	100g
Olive oil	1 1/tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/tablespoons



- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minces mutton, all spice, salt and flour.

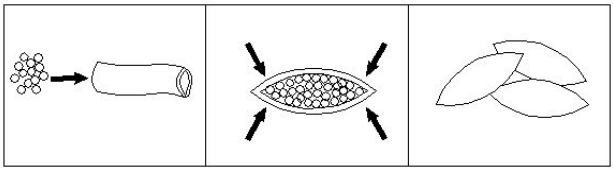
OUTLET COUVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting

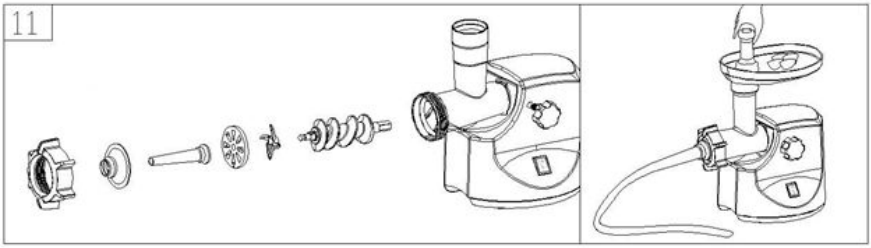
plate and cutting blade.

- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- Form kibbe ad illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE

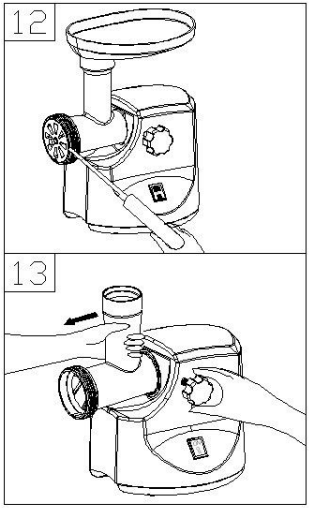
Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



CLEANING AND MAINTENACE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.12).
- Press the fasten knob，move the head as per direction illustrated on fig 13,then you can take out the head.



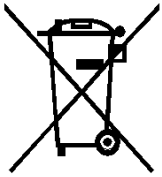
CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

SPECIFICATION

Power supply	220-240VAC,50/60Hz,700W
Max. Locked motor approx. wattage	1800W
Net/Gross weight	5.4Kg/6.0Kg
Overall dimension(L×D×H)	272mm×192mm×430mm

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-MONTH WARRANTY IS PROVIDED TO STANDART DOMESTIC APPLIANCES
These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

• if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

• if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not dully authorised by seller's service centre;

• if appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

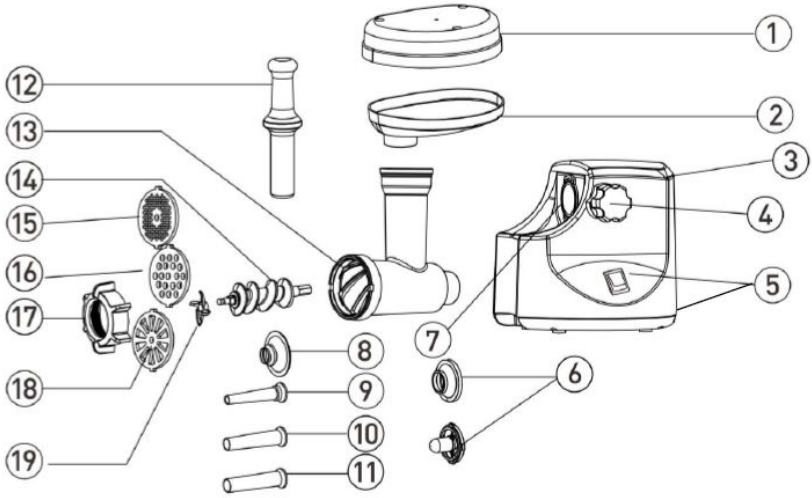
Gaļasmašīna AMG198-180

51130364

Lietošanas instrukcija



SASTĀVDAĻAS



1. Vāciņš / Trauciņš pārtikai
2. Pildīšanas gultne
3. Gaļasmašīnas korpuss
4. Fiksējoša skrūve
5. **Ieslēgšanas/izslēgšanas poga I (ON/O/R)**
   Sprieguma ieslēgšanas/izslēgšana poga II (ON/R)
6. "Kebbe" uzgalis
7. Galvas ieplūdes
8. Stiprinājum uzgali desiņu pildīšanai
9. Uzgalis desiņu pildīšanai (šaurs)
10. Uzgalis desiņu pildīšanai (vidējs)
11. Uzgalis desiņu pildīšanai (plats)
12. Bīdītājs
13. Skrūve korpuss
14. Skrūve
15. Gaļasmašīnas sietiņš (smalks)
16. Gaļasmašīnas sietiņš (vidējs
17. Apaļš uzgrieznis
18. Gaļasmašīnas siets (liels)
19. Griešanas asmeņi

DROŠĪBA

Pirms šīs ierīces lietošanas, ļoti uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju. Saglabājiet to, garantijas talonu, kases čeku, ja iespējams, arī kartona kastīti ar iekšējo iepakojumu. Ja nododat ierīci citām personām, kopā ar to nododiet arī tās lietošanas instrukcijas.

■ Lietojiet ierīci tikai personīgiem mērķiem un tikai saskaņā ar nolūku. Šī ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai. Nelietojiet to laukā. Sargājiet to no karstuma, tiešiem saules stariem, asām malām, mitruma (nekādā gadījumā nemērciet ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā). Neņemiet ierīci ar slapjām rokām. Ja ierīce samitrinājusies vai saslapinājusies, pēc iespējas ātrāk atvienojiet no kontaktligzdas tās barošanas vada kontaktdakšiņu.

■ Ja ilgāku laiku nelietojat ierīci, vēlaties piestiprināt detaļas, iztīrīt vai sataisīt ierīci, vienmēr atvienojat to no elektrības kontaktligzdas, izraujiet barošanas vada kontaktdakšiņu (turot, nevis aiz vada, bet aiz kontaktdakšiņas).

■ **Neatstājiet** ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Ja nākas atstāt ierīci, vienmēr to atvienojiet no kontaktligzdas, izraujiet barošanas vada kontaktdakšiņu (turot, nevis aiz vada, bet aiz kontaktdakšiņas).

■ Regulāri pārbaudiet ierīci un barošana vadu. Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta.

■ Paši nelabojiet ierīci, vērsieties pie kvalificēta meistara. Drošības nolūkos bojāto barošanas vadu jāapmaina ar tādu pašu vadu. Vērsieties pie ražotāja, tā pilnvarota klientu apkalpošanas apakšnodaļas vai kvalificēta speciālista.

■ Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

■ Pirms gaļas malšanas obligāti izņemiet no tās kaulus, nomazgājiet ādu, noņemiet plēves un izgrieziet cīpslas.

■ Kad maļat riekstus, vienlaicīgi ieberiet tikai dažus riekstus un pagaidiet, kad tie iekļūst malšanas spirālē, tikai tad ieberiet vēl nedaudz riekstu.

■ Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības kontaktligzdas:

- pirms tās daļu uzlikšanas vai noņemšanas;
- pēc lietošanas;
- pirms tīrīšanas.

■ Vienmēr lietojiet pievienoto bīdītāju.

■ Nekad nebāziet produktu ievietošanas atverē pirktu vai virtuves rīkus. Brīdinājums: griešana asmeņi ir ļoti asi, esiet uzmanīgi lietojot un tīrot ierīci.

■ Pirms gaļas mašīnas ieslēgšanas pārliecinieties, ka visas daļas ir stingri uzliktas.

■ Ņemiet vērā sniegtos "Drošas lietošanas papildu noteikumi".

■ Lai garantētu bērnu drošību, iepakojuma materiālus (plastmasa maisiņus, kaste, putuplasta iepakojumu) novietojiet tā, lai bērni tos nevarētu aizsniegt.

■ Lai pasargātu bērnus no elektrības trieciena, ko varētu izraisīt elektroierīces, barošanas vadu centieties novietot tā, lai tas nekarātos un bērni nevarētu to aizsniegt. Bērniem, ka netiek uzraudzīti, aizliegts lietot ierīci. Šī ierīce nav rotaļlieta. Neļaujiet maziem bērniem ar to rotaļāties.

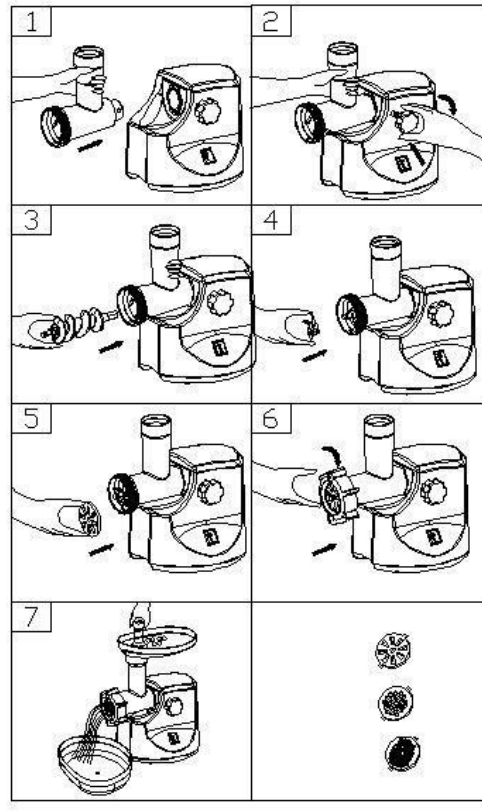
DROŠAS LIETOŠANAS PAPILDU NOTEIKUMI

■ Pārliecinieties, ka jūsu mājās esošo kontaktligzdu spriegums atbilst tam, kas norādīts uz gaļasmašīnas apakšējās daļas.
■ Nomazgājiet visas daļas (izņemot korpusu) siltā ziepjūdenī.
■ Pirms gaļasmašīnas ieslēgšanas kontaktligzdā, pārliecinieties, ka slēdzi ir "OFF" pozīcijā.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

SALIKŠANA

1. Maigi iestumiet detaļu atverē.
2. Pagrieziet uz abām pusēm, līdz tā nofiksēsies savā vietā. Tad nofiksējiet ar fiksējošo skrūvi.
3. Ievietojiet skrūvi gaļasmašīnas korpusā.
4. Ievietojiet griešana rīku – ar pusi, kas griež prom no centra. Šo rīku ievietojiet precīzi, jo neprecīzas ievietošanas gadījumā varat sabojāt gaļasmašīnu.
5. Ievietojiet sietiņus. Smalkais sietiņš paredzēts jēlas gaļas, zivis, mazu riekstu vai vārītas gaļas malšanai, tāpat, ja plānojat gatavot "gana" pīrāgu vai maltas gaļas cepešus. Vidējo vai lielo sietu var izmantot jēlas gaļas, zivs, cietā siera malšanai. Tāpat tie piemēroti žāvētiem augļiem, pudiņam vai marmelādei.
6. Ar rokām pieskrūvējiet apaļo skrūvi.
7. Ielieciet paliktni. Zem gaļasmašīnas nolieciet trauku, kurā krist samaltajai pārtikai. Pirms saldētas pārtikas malšanas, to pilnībā atkausējiet. Sagrieziet gaļu 2,5 cm platās strēmelītēs, izgrieziet kaulus un cīpslas. Piespiediet "ON" pogu, lai ieslēgtu gaļasmašīnu. Ar bīdītāju maigi stumiet pārtiku, kuru vēlaties samalt. Vienlaicīgi nelieciet vairāk par vienu gabalu. Nestumiet stipri – tā varat sabojāt gaļasmašīnu. Piespiediet "O" pogu, kad vēlaties



izslēgt gaļasmašīnu. Ja gaļasmašīna lietošanas laikā iestrēgst, izslēdziet to, atvienojiet barošanas vadu no kontaktligzdas un izņemiet no pārtikas produktus, kas aizsprostojuši gaļasmašīnu.

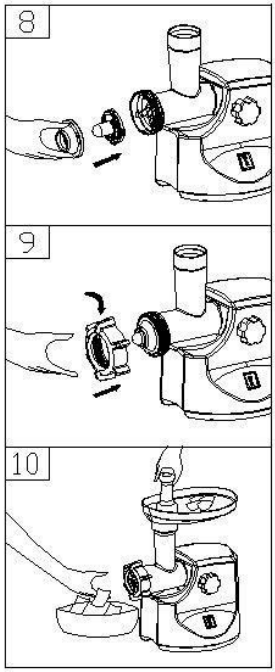
Gaļasmašīna darbojas, kad ir ieslēgti abi slēdži.

ATPAKAĻGAITAS FUNKCIJA

■ Kļūmes gadījumā vispirms izslēdziet ierīci, piespiežot pogu "REV", tad vēlreiz piespiediet slēdzi "REV", skrūve sāks griezties pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, atbrīvojot skrūves korpusu.
■ Atbrīvojiet slēdzi "REV" un ierīce beigs darboties, tad no skrūves korpusa izņemiet ro, kas bija iestrēdzis.

"KEBBE" UZGALIS

"Kebbe" ir vidējo Austrumu ēdiens no apceptas jēra gaļas un kviešu pārslām, ar maltas gaļas pildījumu.



"Kebbe" uzgaļa lietošana:

1. Atbrīvojiet fiksēšanas skrūvi, pagriežot to pretēju pulksteņa rādītāja virzienam. Pēc tam ievietojiet atverē nepieciešamo detaļu (8. att.).
2. Pagrieziet uz abām pusēm, līdz nofiksēsies savā vietā. Tad pagrieziet fiksējošo pogu.
3. Gaļasmašīnas korpusā ievietojiet spirāli.
4. Ievietojiet formiņu – gropi novietojiet uz aizbīdņa.
5. Uzlieciet cilindra formas uzgali.
6. Pieskrūvējiet apaļo skrūvi (9. att.).
7. Ievietojiet paliktni.
8. Ieslēdziet gaļasmašīnu. Ar bīdītāju maigi stumiet pārtiku (10. att.).

Pildīta "kebbe" recepte
Ārējai slānis
500g sagriezta strēmelītēs jēra gaļa vai liesa aitas gaļa
500g nomazgātu un nosausinātu kviešu pārslu
1 mazs sīpols

1. Izmantojot smalko sietiņu, uz maiņām samaliet gaļas un kviešu porcijas, pēdējai porcijai pievienojiet sīpolu.
2. Samaisiet. Pēc tam vēlreiz pārmaliet visu maisījumu.
3. Stumiet maisījumu caur "kebbe" uzgali.

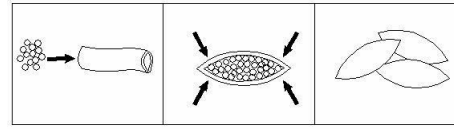
Pildījums
400g strēmelītēs sagrieztas jēra gaļas
15ml eļļas

2 smalki sagriezti vidēja lieluma sīpoli
5-10ml parastu miltu
Sāls un pipari

1. Izmantojot smalko sietiņu, samaliet jēra gaļu.
2. Apcepiet sīpolus, līdz tie kļūst zeltaini. Pievienojiet jēra gaļu.
3. Pievienojiet atlikušos ingredientus un visu gatavojiet 1-2 minūtes.
4. Nolejiet tauku pārpalikumu un ļaujiet maisījumam atdzist.

Beigšana

1. Caur "kebbe" uzgali stumiet virsējā slāņa maisījumu.
2. Sagrieziet 8cm garās strēmelītēs.



3. Aizspiediet vienu galu, lai tas būtu noslēgts. Iepildiet ar pildījumu – ne par daudz – pēc tam arī otru galu aizdariet. Jāiegūst ovālas formas kukulīši.
4. Cepiet karstā eļļā (190°), aptuveni 6 minūtes vai līdz tie kļūst gaiši brūni.

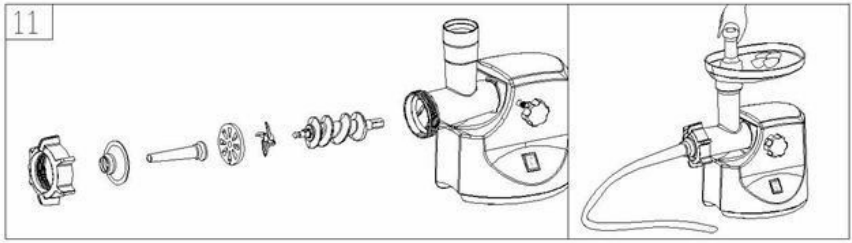
DESIŅU PILDĪŠANAS UZGALIS

1. Galvenā plāksnīte
2. Uzgalis

Uz uzgaļa jāuzmauc cūkgaļas plēve. Plēves vietā var izmantot maltu gaļu, apvalstītu drupačās vai miltos, pievienojot garšvielas pirms gatavošanas.

Desiņu pildīšana uzgaļa lietošana:

1. Ja izmantosit plēvīti, pirms tam to aptuveni 30 minūtes pamērcējiet aukstā ūdenī,
2. Atbrīvojiet fiksācijas skrūvi, pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Pēc tam atverē ievietojiet vēlamo uzgali.
3. Pagrieziet uz abām pusēm, līdz nofiksēsies savā vietā. Tad pagrieziet fiksējošo skrūvi pulksteņa rādītāja virzienā, lai pieskrūvētu.
4. Gaļasmašīna korpusā ievietojiet spirāli.
5. Ievietojiet pamatplāksni - gropi novietojiet uz aizbīdņa.
6. Ja izmantojat plēvīti, atveriet tās galu ar ūdens strūklu. Tad zem tekoša ūdens pabāziet izvēlēto uzgali un uzmauciet plēvīti uz uzgaļa.
7. Uzlieciet uzgali uz gaļasmašīnas un pieskrūvējiet ar apaļo skrūvi (11. att.).



8. Ievietojiet paliktni.
9. Ieslēdziet gaļasmašīnu. Ar bīdītāju maigi stumiet pārtiku. Nestumiet pārāk spēcīgi, jo tā varat sabojāt gaļasmašīnu. Kad plēvīte ir piepildīta ar malto gaļu, noņemiet to no uzgaļa. Nepiepildiet plēvīti pārāk pilnu.
10. Aiztiniet plēvītes galu, lai izveidotu desiņas.

Cūkgaļas desiņu recepte

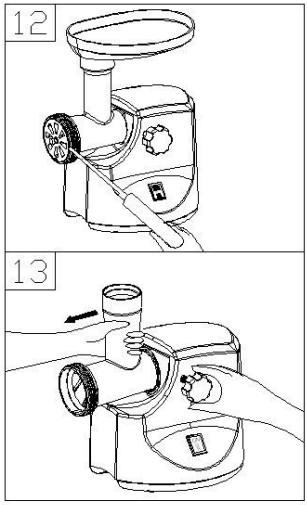
100 g sausas maizes
600g strēmelītēs sagriezta cūkgaļa, liesa un taukaina
1 ola, saputota
5ml (1 tējkarote) garšaugu, sāls un pipari

1. Pamērcējiet maizi ūdenī, tad piespiediet, lai ūdens notecētu.
2. Bļodā samaliet cūkgaļu.
3. Pievienojiet atlikušos ingredientus un kārtīgi samaisiet.
4. Taisiet desiņas (skat. iepriekš).
5. Cepiet desiņas pannā vai uz grila, līdz tās kļūst gaiši brūnas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Gaļasmašīnas korpusu tīriet ar mitru lupatiņu, pēc tam nosusiniet ar sausu lupatiņu.

1. Atvienojiet gaļasmašīnu no barošanas tīkla.
2. Izārdiet gaļasmašīnu pretēji kārtībai, kas norādīta no 6. līdz 9. att.
3. Nomazgājiet visas daļas ziepjūdenī, pēc tam nosausiniet. Nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Mazgāšanai nekad neizmantojiet sodas šķīdinātāju.
4. Salieciet gaļasmašīnu (12. att.).
5. Sietiņus notīriet ar augu eļļu, pēc tam ietiniet tauku necaurlaidīgā papīrā, lai izvairītos no krāsas maiņas/rūsas.



Modelis:	MG-198/2000
Barošana avots:	220-240V, 50/60Hz
Enerģijas patēriņš:	700Wnom / 1800Wmax
Svars neto:	5,4 kg.
Svars bruto:	6,0 kg
Izmēri:	272mm x 192mm x 430 mm

Tehniskā progresa dēļ, ražotājs, bez brīdinājuma, drīkst mainīt tehniskos datus.

Informācija lietotājiem par elektronisko un elektroierīču utilizēšanu



Šis simbols uz izstrādājuma vai tā dokumentācijā nozīmē, ka lietojamās elektronikās un elektroierīces nedrīkst likvidēt kopā ar sadzīves atkritumiem.

Lai atbilstoši utilizētu izstrādājumu, aiznesiet to uz attiecīgo atkritumu savākšanas punktu. Lai saņemtu vairāk informācijas par šī izstrādājuma utilizēšanu, vērsieties pie vietējās valdības institūciju vai tuvākā atkritumu savākšanas punkta darbiniekiem. Par nepareizu tāda veida atkritumu likvidēšanu varat tikt sodīts saskaņā ar nacionālo tiesību aktu prasībām.

Izstrādājuma elektromagnētiskā savietojamība atbilst direktīvas 20004/108/ EK prasībām. Izstrādājums atbilst elektroiekārtu, kas paredzētas lietošanai noteiktās sprieguma robežās, prasībām saskaņā ar direktīvu 2006/95/EB.
Izmantotie iepakojuma materiāli jānogādā atbilstošā atkritumu savākšanas punktā.

CE

Šis produkts atbilst Direktīvas par elektromagnētisko savienojamību prasībām.

Ierīces kapitālremonts vai tehnikās apkalpošanas darbi, kas paredz ierīces izārdīšanu, jāuztic speciālai remontdarbnīcai!
Neievērojot šīs norādes, lietotāj zaudē tiesības uz garantijas remontu! Izmantotā iepakojuma likvidēšanas noteikumi un informācija.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

STANDART SADZĪVES TEHNIKAI TIEK PIEŠĶIRTA 36 MĒN. GARANTIJA
Šī ierīce ir piemērota lietošanai mājsaimniecībās. Tā nav piemērota lietošanai komerciālos nolūkos.
1. Atklājot ierīces ražošanas brāķi vai ierīcei sabojājoties garantijas spēkā esamības laikā, ražotājs garantē ierīces bezmaksas remontu, ja ierīce līdz tam izmantota ievērojot lietošanas instrukcijas un nav apstākļu, kuru dēļ nebūtu pamata veikt garantijas remontu.
2. Garantija nav piemērojama:
• bojājumiem, kas radušies neatbilstoši pievienojot ierīci pie elektrības tīkla vai elektrības tīklu bojājumu dēļ;
• bojājumiem, kas radušies ķīmisku vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņu (tā ir nodzeltējusi, kļuvusi netīra u. c.) dēļ;
• bojājumiem, kas radušies pievienojot izstrādājumu pie valsts standartiem neatbilstošiem elektrības piegādes, telekomunikāciju, kabeļu tīkliem, citu ārēju faktoru dēļ (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības dēļ), kā arī neatbilstoši rīkojoties ar ierīci (piem., tīrīšanas, kasīšanas pazīmes, skrambas vai citi mehāniski bojājumi);
• atrodot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšpusē sekas, kā arī, ja izstrādājums nav labots pārdevēja pilnvarotājā servisā;
• atrodot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot tās, kas aprakstītas lietošanas instrukcijā);
• atrodot mehāniskus bojājumus;
• atrodot bojājumus, kas radušies ierīces iekšpusē nokļūstot likvidējamiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai dzīvniekiem;
• atrodot bojājumu, kas radās standartiem neatbilstošu ekspluatācijas materiālu vai rezerves detaļu lietošanas dēļ;
• ja sērijas numurs, kas ir izstrādājuma atmiņā, ir mainīts, nodzēsts vai neizdodas to noteikt;
• ja izstrādājums, kas paredzēts personiskajai (mājsaimniecību, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības izpildei, tiecoties gūt peļņu, ražošanas un citiem mērķiem, kas neatbilst patiesajam ierīces pielietojumam;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tādēļ, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai ierīces trūkumi ir radušies trešo personu vainas dēļa vai nepārvaramas varas apstākļu dēļ;
• ierīces detaļām, kuras parasti nolietojas, piem., baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var tikt izbeigta, ja:
• ierīci labo persona vai uzņēmums, kas nav pārdevēja pilnvarots serviss;
• ierīce ir acīmredzami apzināti sabojāta.
4. Garantija nav spēkā, ja nevar iesniegt kases čeku vai citus pirkumu pierādošus dokumentus.
5. Ražotājs neatbild par bojājumiem, avārijām, zaudējumiem cilvēkiem, dzīvniekiem, īpašumam, kas notikuši lietotāja vainas dēļ: nezināja vai ierīci lietoja neievērojot lietošanas instrukciju, neatbilstošas ierīces pieslēgšanas dēļ.

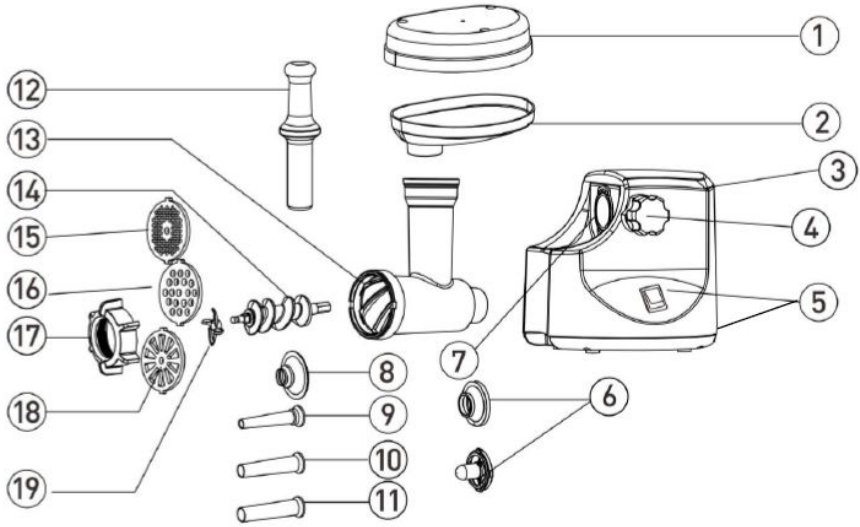
Hakklihamasin AMG198-180

51130364

Kasutusjuhend



KOOSTISOSAD



1. Kaan / mahuti toidu jaoks
2. Täitelehter
3. Hakklihamasina korpus
4. Fikseeriv kruvi
5. Sisse- ja väljalülitamise nupp I (ON/O/R)
   Pinge sisse- ja väljalülitamise nupp II (ON/R)
6. Otsik „Kebe“
7. Head sisselaske
8. Fikseeriv otsik vorstide tegemiseks
9. Otsik vorstide tegemiseks (kitsas)
10. Otsik vorstide tegemiseks (keskmine)
11. Otsik vorstide tegemiseks (lai)
12. Tõukur
13. Teo korpus
14. Tigu
15. Sõel hakklihamasinale (peen)
16. Sõel hakklihamasinale (keskmine)
17. Ümmargune mutter
18. Sõel hakklihamasinale (suur)
19. Lõiketera

OHUTUSREEGLID KASUTAMISEL

Enne selle seadme kasutamist lugege väga tähelepanelikult läbi selle kasutusjuhend. Hoidke see alles, samuti hoidke alles garantiitalong, kassatžekk ja kui see on võimalik, siis ka kartongkarp koos sisemise pakendiga. Kui te annate seadme üle kolmandatele isikutele, siis andke koos sellega kaasa ka kasutusjuhend.

- Kasutage seadet ainult isiklikel eesmärkidel ja ainult kasutusotstarbe järgi. See seade ei ole ettenähtud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel. Ärge kasutage seda avatud väljaspool ruume. Hoidke seda kuumuse, otseste päikesekiirte, teravate servade, niiskuse eest. Mitte mingil juhul ärke kastke seda vette või jmi8s tahes muusse vedelikku. Ärge puudutage seadet niiskete kätega. Niiskuse sattumisel seadmele, lülitage viivitamatult vooluvõrgust välja selle kaabel.
- Kui seadet ei kasutata pikka aega või te soovite paigaldada tarvikuid, puhastada või korrastada seadet on see tingimata vaja vooluvõrgust välja lülitada ja pistik välja võtta eletritoite pesast (hoides seejuures kinni pistikust ja pesast).
- Ärge jätke sisselülitaud seadet järelvalveta. Kui on vaja jätta seade järelvalveta, siis tingimata lülitage see välja vooluvõrgust, pistik võtke välja eletritoite pesast (hoides seejuures kinni pistikust ja pesast).
- Regulaarselt kontrollige seadet ja elektritoitekaablit. Ärge kasutage seadet kui see on vigastatud.
- Ärge remontige seadet iseseisvalt. Pöörduge abi saamiseks kvalifitseeritud spetsialisti poole. Ohutuse eesmärkidel on vigastatud kaabel vaja asendada samasuguse kaabliga. Pöörduge tootja, volitatud hooldusteeninduse poole või kvalifitseeritud spetsialisti poole.
- Kasutage ainult originaalseid varuosi.
- Enne liha hakkimist eemaldage kindlasti luud, eemaldage nahk, kelme ja kõõlused.
- Pähklite jahvatamisel asetage lehtrisse samaaegselt vaid mõned pähklid ja oodake, kuni need on haaratud hakklihamasina teo poolt.
- Lülitage seade alati vooluvõrgust välja:
    - Enne tarvikute paigaldamist või maha võtmist;
    - Pärast kasutamist;
    - Enne puhastamist.
- Kasutage alati komplektis olevat tõukurit.
- Ärge kunagi asetage sõrmi või mis tahes köögiriistu toiduainete etteandmise lehtrisse. Tähelepanu: lõiketerad on väga teravad, olge tähelepanelikud seadme kasutamisel ja puhastamisel.
- Enne hakklihamasina sisse lülitamist veenduge selles, et kõik tarvikud on usaldusväärselt kinnitatud.
- Pöörake tähelepanu „Täiendavatele ohutusreeglitele kasutamise korral“.
- Laste ohutuse tagamiseks paigutage pakendimaterjalid (plastkotid, kastid, vahtplastist pakend) lastele mitte kättesaadavasse kohta.
- Laste kaitseks elektriliste riistade poolt võimalike elektrilöögi eest, hoidke toitekaablit nii, et see ei ripuks ja lapsed ei saaks seda kätte. Seadme kasutamine laste poolt ilma täiskasvanute juuresolekuta on keelatud. See seade ei ole mänguasi. Ärge lubage lastel sellega mängida.

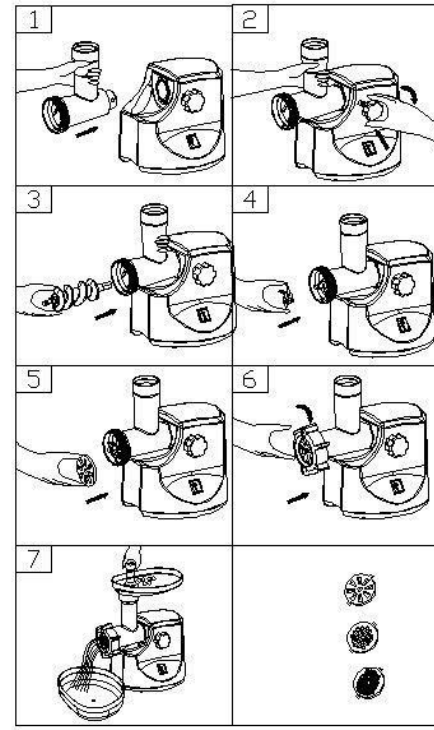
TÄIENDAVAD OHUTUSREEGLID KASUTAMISEL

- Veenduge selles, et elektrivõrgu pinge teie majas vastab hakklihamasina alumisel küljel tooduga.
- Peske puhtaks kõik osad (va korpus) külma seebiveega.
- Enne hakklihamasina sisselülitamist veenduge selles, et lüliti asub aendis „OFF“.

KASUTAMISJUHENDID

KOKKUPANEK

1. Ettevaatlikult sisestage otsik avasse.
2. Pöörake mõlemas suunas, kuni see fikseerub omal kohal. Keerake kinni fikseeriv kruvi.
3. Sisestage tigu hakklihamasina korpusesse.
4. Asetage kohale lõikeriist – lõiketeraga tsentrist. Riist asetage kohale õigesti, kuna valesti sisestatud riist võib vigastada hakklihamasinat.
5. Asetage peale sõel. Väikest sõela kasutatakse toore liha, kala, väikeste pähklite või keedetud liha jaoks, samuti juhul, kui te kavatsete valmistada „põllumehe“ pirukat või kotletti raiutud lihast. Keskmist või suurt sõela võib kasutada toore liha, kala, pähklite, juurviljade, kõva juustu jaoks. Samuti sobivad need kuivatatud puuviljade, pudingu ja marmelaadi jaoks.
6. Käsitsi pingutage kinni ümmargune mutter. Paigaldage lehter. Hakklihamasina alla asetage anum hakitud toiduainete jaoks. Külmutatud toiduainete hakkimise eel on vaja need täielikult sulatada. Lõigake liha ribadena laiusega 2,5 sm, eemaldage luud ja kõõlused.



Vajutage nuppu “ON”, et lülitada sisse hakklihamasin. Tõukuriga ettevaatlikult tõugake ühe tüki kaupa toiduainet, mida te tahate hakkida. Tugevalt ärge vajutage – nii võite hakklihamasina rivist välja viia.

Vajutage nuppu “O” et lülitada välja hakklihamasin. Kui hakklihamasin on töö ajal kinni kiilunud, lülitage see välja, ühendage toitekaabel lahti elektrivõrgust ja kõrvaldage toduained, mis kiiluvad kinni hakklihamasina.

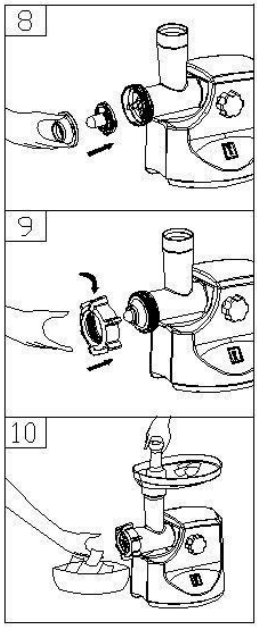
TAGASIKÄIGU FUNKTSIOON

- Kinni kiilumise korral on vajalik esmajärjekorras lülitada välja seade vajutades nupule „REV“, seejärel tuleb vajutada lülitile „REV“ uuesti, tigu hakkab pöörlema vastupäeva, vabastades teo korpuse.
- Vabastage lüliti „REV“, seade lakkab töötamast, seejärel eemaldage kruvi korpusest see, mis kiilus kinni hakklihamasina.

Hakklihamasin töötab kui mõlemad lülitid on sisse lülitatud.

OTSIK „KEBE“

„Kebe“ on traditsiooniline idamaine roog praetud lambalihast ja nisutangudest koos hakklihast täidisega.



Otsiku „Kebe“ kasutamine:

1. Lõdvestage fikseeriv kruvi, pöörates seda vastupäeva. Seejärel sisestage avasse vajalik tarvik. (joon. 8.)
2. Pöörake mõlemas suunas, kuni see fikseerub omal kohal. Keerake kinni fikseeriv kruvi.
3. Sisestage tigu hakklihamasina korpusesse.
4. Asetage kohale vorm – soonega vardale.
5. Paigaldage koonusekujuline otsik.
6. Pingutage kinni ümmargune mutter (joon. 9).
7. Paigaldage lehter.
8. Lülitage hakklihamasin sisse. Tõukuriga vajutage õrnalt toiduainetele (joon. 10).

Täidetud „Kebe“ retsept

Väline kiht

500 g vasika või rasvatut lambaliha, lõigata ribadeks
500 g nisutange, pesta ja kuivatada
1 väike sibul

1. Kasutage väikest sõela, peenestage liha ja nisu, viimasesse prtsu pange sibul
2. Segage. Seejärel peenestage kaks korda kogu segu.
3. Segu lükake läbi „kebe“ otsiku.

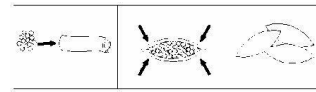
Täidis

400 g vasikaliha, lõigata ribadeks
15 ml taimeõli
2 keskmise suurusega sibulat, peenestada
5-10 ml tavalist jahu
Sool ja pipar

4. Peenestage vasikaliha läbi peene sõela.
5. Praadige sibul kuni kerge kuldpruuni värvini. Lisage vasikaliha.
6. Lisage muud koostisosad ja valmistafge 1-2 minutit.
7. Valage välja üleliigne rasv ja andke segul jahtuda.

Lõpetamine

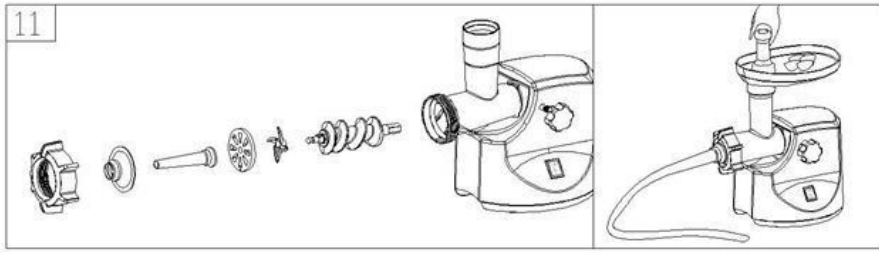
1. Läbi „Kebe“ otsiku lükake vlise kihi segu.
2. Lõigake ribadeks pikkusega 8 sm.
3. Suruge ots kinni, et see oleks suletud. Asetage sisse täidis, mitte liiga palju, suruge kinni teine ots. Te peate saama ovaalse kiujuga klimbid.
4. Küpsetage kuumas õlis (190°C) kuue minuti jooksul või kuni see saab helepruuniks.



OTSIK VORSTI TEGEMISEKS

1. Põhiplaat
2. Otsik

Asetage otsikule sasool. Või kui te ei kasuta seasoolt, siis enne valmistamist paneerige hakitud liha jahvatatud kuivikutes või maitseinetega jahus.



Kasutage otsikuid vorstide tegemiseks:

1. Kui hakkate kasutama soolt, tuleb see eelnevalt leotada külmas vees 30 min.
2. Lõdvestage fikseeriv kruvi, pöörates seda vastupäeva. Seejärel sisestage avasse vajalik tarvik.
3. Pöörake mõlemas suunas, kuni see fikseerub omal kohal. Keerake kinni fikseeriv kruvi.
4. Sisestage tigu hakklihamasina korpusesse.
5. Asetage kohale vorm – soonega vardale.
6. Kui te kasutate soolt, avage selle ots veejoaga. Seejärel asetage valitud otsik veejoa alla ja asetage sool otsikule.
7. Asetage otsik hakklihamasinale ja keerake kinni ümmargune mutter (joon. 11).
8. Paigaldage lehter.
9. Lülitage sisse hakklihamasin. Tõukuriga õrnalt lükake toiduaineid. Tugevalt ärge vajutage – nii võite hakklihamasina rivist välja viia. Kui sool täitub hakitud lihaga võtke see otsikult maha. Ärge täitke soolt liiga täis.
10. Keerake kinni soole ots ja vormige vorst.

Sealihavorstide retsept

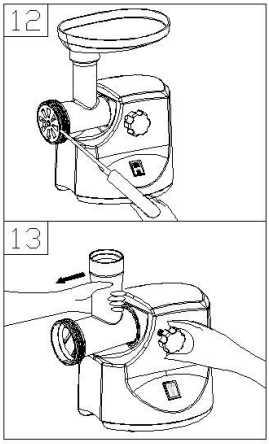
100 g kuiva leiba
600 g sealiha, rasvatut liha ja rasva, lõigata ribadeks 1 muna, kloppida
5 ml (1 teelusikas) maitseaineid, soola ja pipart

1. Leotage leib vees, seejärel suruge vesi välja
2. Hakkige liha hakklihamasinaga kaussi
3. Lisage teised koostisosad ja segage hästi
4. Tehke vorstid (vt. ülalpool)
5. Valmistage vorstid pannil või grillil, kuni need saavad helepruunideks.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Pühkige hakklihamasina korpus puhtaks niikse kangaga, seejärel kuivatage kuiva kangaga.

1. Lülitage hakklihamasin välja vooluvõrgust.
2. Võtke hakklihamasin koost lahti vastupidises jäjekorras jooniste 6 kuni 1 järgi (vt. lk 12).
3. Peske kõik tarvikud seebivees, pärast seda kuivatage. Ei ole soovitatav pesta nõudepesumasinas. Ärge kunagi kasutage pesemiseks soodalahust.
4. Pange hakklihamasin kokku (joon. 13).
5. Puhastage sõelad taimerasvaga, seejärel keerake pärgamentpaberisse pleekimise/ roostetamise vätlimiseks.



TEHNILISED ANDMED

Mudel:	MG-198/2000
Toiteallikas:	220-240 V, 50/60Hz
Energia tarbimine:	700 W nom. / 1800 W maks.
Netokaal	5,4 kg
Brutokaal	6,0 kg
Mõõtmed	272 mm x 192 mm x 430 mm

Tehnilised omadused võivad ette hoiatamata muutuda tootja äravaatamise järgi tehnilise progressi tõttu.

Teave kasutajatele elektriliste ja elektriseadmete jäätmete kõrvaldamise kohta



See sümbol tootel või saatedokumentides tähendab, et kasutatud elektri- või elektronseadmeid ei tohi kõrvaldada koos olmejäätmetega. Seadme õigeks kõrvaldamiseks viige see vastavate jäätmete kogumispunkti. Õigesti kõrvaldades selle seadme aitate te säilitada väärtuslikke loodusvarusid, samuti aidata kaasa kahjulike materjalide võimaliku toime vältimisele ümbritsevale keskkonnale ja inimese tervisele, mille põhjuseks on jäätmete vale kõrvaldamine. Üksikasjalikuma teabe saamiseks selle seadme kõrvaldamise kohta pöörduge kohalikku omavalitsusse või lähimasse jäätmete kogumise keskusesse. Seda tüüpi jäätmete ebaõige kõrvaldamise eest võib teid karistada vastavalt kohalikule seadusandlusele.

Elektromagnetilise ühilduvuse järgi vastab see seade direktiivi 20004/108/EC nõuetele. Toode vastab madalpinge elektriseadmete direktiivi 2006/95/EC nõuetele.

Kapitaalremont või tehniline hooldamine, mille tegemiseks on vajalik sekkumine seadme sisemusse tuleb usaldada ainult spetsialiseeritud remonditöökojale! Neid juhendeid eirav kasutaja kaotab õiguse garantiiremondile!

Teave ja reeglid kasutatud pakendite kasutamise kohta.

Kasutatud pakkematerjalid peavad olema viidud vastavate jäätmete kogumise punktidesse.

CE

See toode vastab elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi põhilistele nõuetele.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART KODUTEHNIKALE KEHTIB 36-KUULINE GARANTII
Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.
1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.
2. Garantii ei kehti:
• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;
• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;
• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);
• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);
• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;
• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);
• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;
• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;
• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;
• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;
• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;
• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;
• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.
3. Garantii võib katkeda, kui:
• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;
• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.
4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.
5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

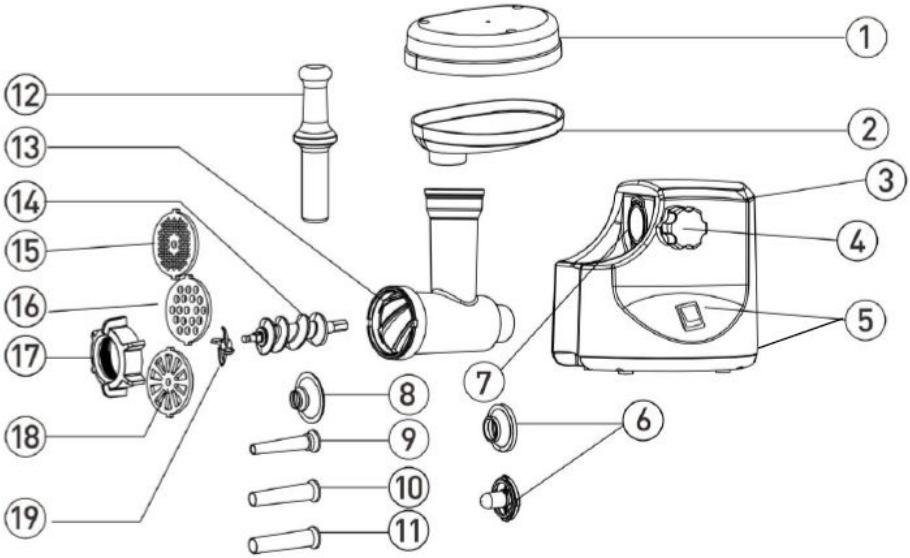
Мясорубка AMG198-180

Код 51130364

Инструкция по эксплуатации



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ



1. Крышка / Емкость для пищи
2. Лоток заполнения
3. Корпус мясорубки
4. Фиксирующий винт
5. **Кнопка включения/выключения I (ON/O/R)**
   Кнопка включения/выключения напряжения II (ON/R)
6. Насадка «Кебе»
7. Входное отверстие головки
8. Фиксирующий наконечник для набивки колбас
9. Насадка для набивки колбас (узкая)
10. Насадка для набивки колбас (средняя)
11. Насадка для набивки колбас (широкая)
12. Толкатель
13. Корпус шнека
14. Шнек
15. Сито для мясорубки (мелкое)
16. Сито для мясорубки (среднее)
17. Круглая гайка
18. Сито для мясорубки (крупное)
19. Режущее лезвие

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Перед началом использования этого прибора очень внимательно прочитайте его инструкцию по эксплуатации. Сохраните ее, гарантийный талон, кассовый чек и, если это возможно, картонную коробку с внутренней упаковкой. Если вы передаете прибор другим лицам, вместе с ним передайте инструкцию по эксплуатации.

■ Используйте прибор только в личных целях и только по его назначению. Данный прибор не предназначен для коммерческого использования. Не используйте его в открытом воздухе. Берегите его от тепла, прямых солнечных лучей, острых кромок, влажности (ни в коем случае не погружайте в воду или любую другую жидкость). Не трогайте прибор мокрыми руками. При попадании влаги в прибор, как можно быстрее отключите его кабель от сетевой розетки.

■ Если прибор в течение длительного времени не будет использоваться или хотите установить аксессуары, очистить или исправить прибор, обязательно отключите его от электросети и выньте из розетки вилку кабеля электропитания (удерживая не за кабель, а за вилку).

■ Не оставляйте включенного прибора без присмотра. Если нужно оставить прибор, обязательно выключите его из сети электропитания, выньте вилку кабеля электропитания (удерживая не за кабель, а за вилку).

■ Регулярно проверяйте прибор и кабель электропитания. Не используйте прибор, если он поврежден.

■ Сами не ремонтируйте прибор, обратитесь к квалифицированному специалисту. В целях безопасности поврежденный кабель питания необходимо заменить таким же кабалем. Обратитесь к изготовителю, в авторизированный сервис или к квалифицированному специалисту.

■ Используйте только оригинальные запчасти.

■ Перед размолом мяса обязательно удалите кости, снимите кожу, удалите плеву и вырежьте сухожилия.

■ Когда размалываете орехи, одновременно положите только несколько орех и подождите, пока они не будут забраны шнеком мясорубки.

■ Всегда отключайте прибор от электросети:

- перед тем как надеть или снять аксессуары;
- после использования;
- перед очисткой.

■ Всегда используйте прилагаемый толкатель.

■ Никогда не вставляйте пальцы или какие либо другие кухонные инструменты в горловину подачи продуктов. Внимание: режущие лезвия очень острые, будьте внимательны при использовании и очистки прибора.

■ Перед включением мясорубки убедитесь, что все аксессуары надежно закреплены.

■ Примите во внимание «Дополнительные правила безопасности при использовании».

■ Для обеспечения безопасности детей упаковочные материалы (пластиковые мешки, ящики, упаковку из пенопласта) положите в не досягаемом для детей месте.

■ Для защиты детей от поражения электротоком, которого может вызвать электрические приборы, кабель питания держите так, чтобы он не свисал и дети не смогли бы его достичь. Использование прибора детьми без присмотра запрещено. Этот прибор не является игрушкой. Не позволяйте маленьким детям играть с ним.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

■ Убедитесь, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на нижней части мясорубки.

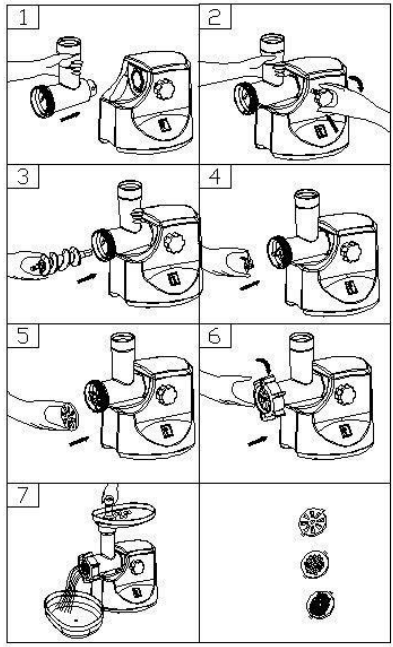
■ Вымойте все части (кроме корпуса) под холодной мыльной водой.

■ Перед подключением мясорубки в розетку электросети, убедитесь, что переключатель находится в положении «OFF».

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

СБОРКА

1. Аккуратно вставьте насадку в отверстие.
2. Поверните в обе стороны, пока не зафиксируете на своем месте. Затяните фиксирующий винт.
3. Вставьте шнек в корпус мясорубки.
4. Вставьте режущий прибор – режущей стороной от центра. Прибор вставьте правильно, так как неправильно вставленный прибор может привести к повреждению мясорубки.
5. Наложите сита.
   Мелкое сито используется для сырого мяса, рыбы, мелких орехов или вареного мяса, а также в случае, если вы собираетесь готовить пирог «пастуха» или стейк из рубленого мяса.



Среднее или крупное сито может быть использовано для сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра. Также подходит для сухофруктов, пудинга или мармеладом.

6. Рукой затяните круглую гайку.
   Установите лоток. Под мясорубкой положите емкость для перемолотых продуктов.
   Перед измельчением замороженных продуктов их полностью разморозьте. Нарежьте мясо полосками шириной в 2,5 см, удалите кости и сухожилия.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите сначала маленький переключатель сзади мясорубки, а потом и вольшой в центре корпуса. **Надо нажать обе кнопки ON, чтобы включить мясорубку.**

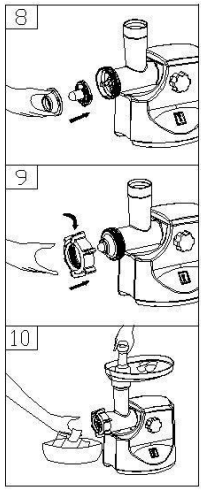
Толкателем по одному куску осторожно толкайте продукт, которого хотите размолоть. Сильно не давите – так можете вывести из строя мясорубку.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- В случае блокировки, в первую очередь, выключите питание прибора, нажав на маленький выключатель «R», затем нажмите несколько секунд на большую кнопку «R», шнек начнет вращаться против часовой стрелки, освобождая корпус шнека.
- Отпустите переключатель «R», прибор перестанет работать, отсоедините кабель питания от электрической розетки, а затем из корпуса шнека удалите мясо и все, что блокирует мясорубку.

НАСАДКА «КЕБЕ»

«Кебе» является традиционным Ближневосточным блюдом из жареного ягненка и пшеничной крупы с начинкой из фарша.



Использование насадки «Кебе»:

1. Ослабьте фиксирующий винт, повернув его против часовой стрелки. Затем вставьте в отверстие нужный аксессуар (рис. 8).
2. Поверните в обе стороны, пока не зафиксируете на своем месте. Затяните фиксирующий винт.
3. Вставьте шнек в корпус мясорубки.
4. Вставьте форму - вырезом на штырь.
5. Установите конусную насадку.
6. Затяните круглую гайку (рис. 9).
7. Установите лоток.
8. Включите мясорубку. Толкателем нежно нажимайте на продукты (рис. 10).

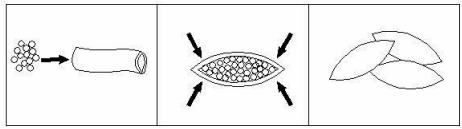
Рецепт набитого «кебе»
Наружный слой
500 г ягненка или обезжиренной баранины, нарезать полосками
500 г пшеничной крупы, промыть и осушить
1 маленький лук

1. Используя мелкое сито, измельчите поочередно мясо и пшеницу, в последнюю порцию положить лук.
2. Перемешайте. Затем еще два раза измельчите всю смесь.
3. Смесь толкайте через насадку «кебе».

Начинка
400 г ягненка, нарезать полосками
15 мл растительного масла
2 лука средней величины, мелко нарезать
5-10 мл обыкновенной муки
соль и перец

1. Измельчите ягненок через мелкое сито.
2. Обжарьте лук до слегка золотисто-коричневого цвета. Добавьте мясо ягненка.
3. Добавьте остальные ингредиенты и готовьте в течение 1-2 минут.
4. Слейте лишний жир и дайте смеси остыть.

Окончание



1. Через насадку «кебе» толкайте смесь наружного слоя.
2. Нарежьте полосками длиною в 8 см.
3. Зажмите конец, чтобы был запечатан. Положите внутрь начинку, не слишком много, и зажмите другой конец. Вы должны получить клецки овальной формы.
4. Выпекайте в горячем (190°) масле в течение 6 минут или пока не станет светло-коричневого цвета.

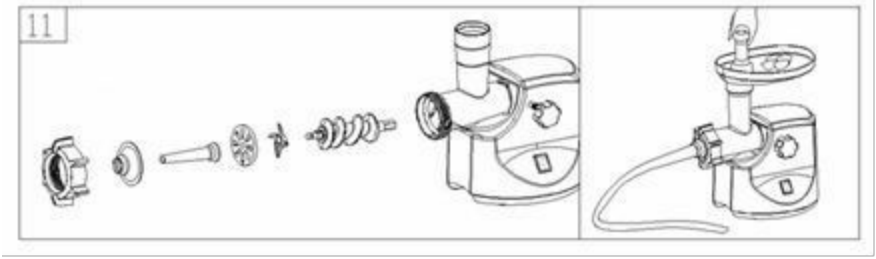
НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

1. Основная пластина
2. Насадка

На насадку наложите свиную кишку. Или, если не используйте кишку, перед приготовлением обвалять размолотое мясо в перемолотых сухариках или муке со специями.

Применение насадки для набивки колбас:

1. Если будете использовать кишку, перед этим ее замочить в холодной воде в течение 30 минут.
2. Ослабьте фиксирующий винт, повернув его против часовой стрелки. Затем вставьте в отверстие нужный аксессуар.
3. Поверните в обе стороны, пока не зафиксируете на своем месте. Затяните фиксирующий винт.
4. Вставьте шнек в корпус мясорубки.
5. Установите основной лоток - вырезом на штырь.
6. Если используете кишку, откройте ее конец водяной струей. Затем поместите выбранную насадку под водяную струю и наложите на насадку кишку.
7. Наложите насадку на мясорубку и затяните круглую гайку (рис. 11).



8. Установите лоток.
9. Включите мясорубку. Толкателем нежно нажимайте на продукты. Сильно не давите – так можете вывести из строя мясорубку. Когда кишка наполняется молотым мясом, снимите ее с насадки. Не набивайте кишку слишком туго.
10. Закрутите конец кишки и сформируйте колбасу.

Рецепт колбасок из свинины

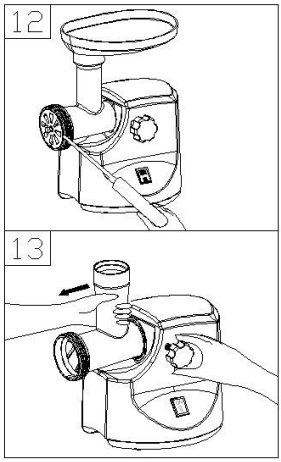
100 г сухого хлеба
600 г свинины, обезжиренного мяса и жира, нарезать полосками
1 яйцо, сбить
5 мл (1 чайная ложка) специй, соль и перец

1. Замочите хлеб в воде, а затем нажмите, чтобы вода удалилась.
2. Измельчите мясо мясорубкой в миску.
3. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.
4. Сделайте колбасы (см. выше).
5. Готовьте колбаски в сковороде или на гриле, пока они станут светло-коричневыми.

ОЧИСТКА И УХОД

Протирайте корпус мясорубки влажной тканью, затем вытрите насухо сухой тканью.

1. Отключите мясорубку от сети питания.
2. Разберите мясорубку в обратном порядке от 6 до 1 рис.
3. Промойте все принадлежности в мыльной воде, после этого вытрите насухо. Не рекомендуется мыть в моечной машине. Никогда не используйте для мытья раствор соды.
4. Соберите мясорубку (рис. 12).
5. Очистьте сита растительным маслом, затем заверните в пергаментную бумагу для предотвращения обесцвечивания / коррозии.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель: MG-198/2000 Источник питания: 220-240 В, 50/60 Гц
Потребление энергии: 700 Вт ном. / 2000 Вт макс.
Вес нето: 5,4 кг
Вес бруто: 6,0 кг
Размеры: 272 мм x 192 мм x 430 мм
Технические характеристики могут быть изменены решением производителя из- за технического прогресса, без предупреждения.

Информация для пользователей по утилизации отходов электрического и электронного оборудования



Этот символ на изделии или в сопроводительной документации означает, что использованные электрические или электронные изделия не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для правильной утилизации прибора доставьте его в пункт сбора соответствующих отходов. Правильно утилизировав данный прибор, вы можете сохранить ценные природные ресурсы, а также способствовать препятствию от возможного воздействия вредных материалов на

окружающую среду и здоровье человека, причиной которого может быть ненадлежащая утилизация отходов. Для получения более подробной информации об утилизации настоящего прибора обратитесь в местные органы власти или к сотрудникам ближайших пунктов по сбору отходов. За неправильную ликвидацию отходов этого типа можете быть наказаны в соответствии с национальным законодательством.
Использованные упаковочные материалы должны быть доставлены в пункты сбора соответствующих отходов.

CE

По электромагнитной совместимости настоящее изделие соответствует требованиям директивы 20004/108/EC.
Изделие соответствует техническим требованиям низковольтного электрооборудования в соответствии с директивой 2006/95/EC.

Данное изделие соответствует основным требованиям Директивы по электромагнитной совместимости.

Капитальный ремонт или работы по техническому обслуживанию, требующие вмешательства внутрь прибора, следует доверять только специализированной ремонтной мастерской!
При не соблюдении этих указанный пользователь теряет право на гарантийный ремонт!
Информация и правила обработки использованных упаковок.

окружающую среду и здоровье человека, причиной которого может быть ненадлежащая утилизация отходов. Для получения более подробной информации об утилизации настоящего прибора обратитесь в местные органы власти или к сотрудникам ближайших пунктов по сбору отходов. За неправильную ликвидацию отходов этого типа можете быть наказаны в соответствии с национальным законодательством.
Использованные упаковочные материалы должны быть доставлены в пункты сбора соответствующих отходов.

CE

По электромагнитной совместимости настоящее изделие соответствует требованиям директивы 20004/108/EC.
Изделие соответствует техническим требованиям низковольтного электрооборудования в соответствии с директивой 2006/95/EC.

Данное изделие соответствует основным требованиям Директивы по электромагнитной совместимости.

Капитальный ремонт или работы по техническому обслуживанию, требующие вмешательства внутрь прибора, следует доверять только специализированной ремонтной мастерской!
При не соблюдении этих указанный пользователь теряет право на гарантийный ремонт!
Информация и правила обработки использованных упаковок.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

БЫТОВОЙ ТЕХНИКЕ «STANDART» ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГАРАНТИЯ НА 36 МЕС
Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.
1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.
2. Гарантия не распространяется / применяется:
• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;
• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;
• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);
• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);
• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;
• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);
• обнаружив механические повреждения;
• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;
• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;
• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;
• если прибор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;
• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;
• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.
3. Гарантия может быть прекращена, если:
• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;
• прибор был очевидно сломан нарочно.
4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.
5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“ Islandijos pl. 32 B,
LT-51500 Kaunas, tel. +370 700 11 119, *www.senukai.lt*
Импортёр в Республику Беларусь : ООО <<ОМА>>,
пер. Промышленный, д12А/1, к36, 220075, г. Минск
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства –
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай