standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

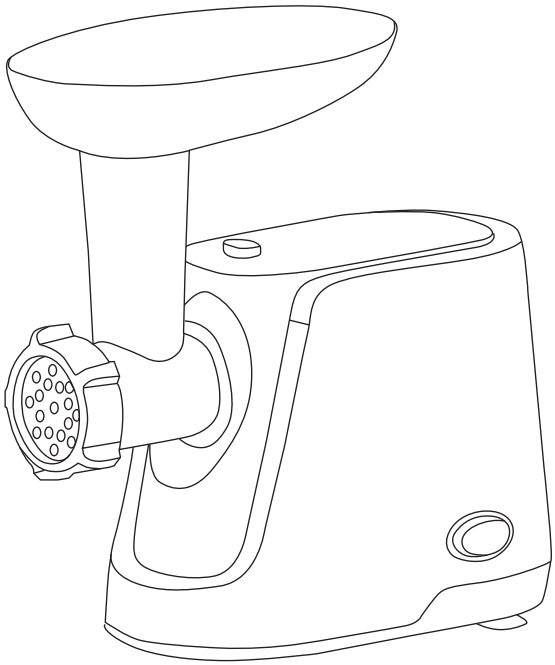
MEAT GRINDER
MG1013R

EE HAKKLIHAMASIN

LV GAĻAS MAĻAMĀ MAŠĪNA

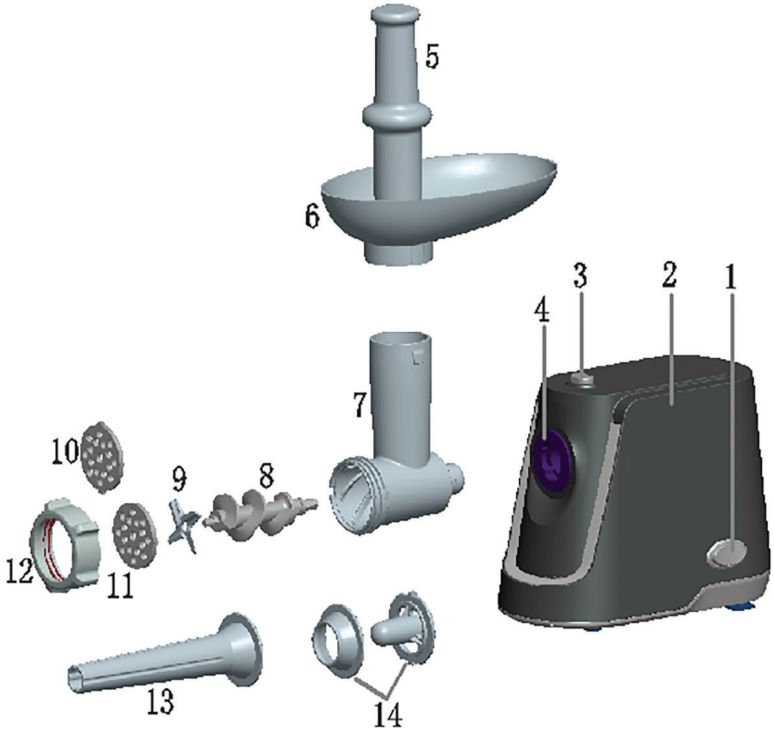
LT MĖSMALĖ

RU МЯСОРУБКА



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE NAUDOJIMUI ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

DESCRIPTION:



1. ON/OFF switch	6. Hopper plate	11. Cutting plate (medium)
2. Body	7. Head Tube	12. Fixing ring
3. Fasten button	8. Snake	13. Sausage
4. Tube inlet	9. Cutting blade	14. Kibbe
5. Food pusher	10. Cutting plate (fine)	

INTRODUCTION

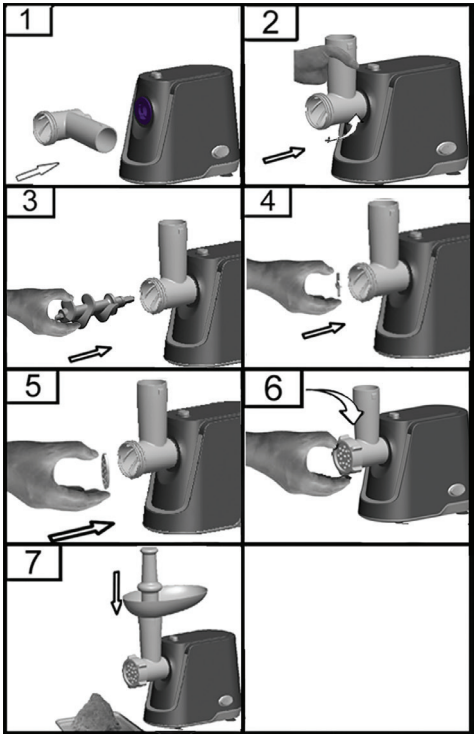
This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.
If you appliance suddenly stops running:
1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.
6. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. Children shall not play with the appliance.
9. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
Please contact your dealer of an authorized service center if the thermostat system is activated too often.
If you plug in, the indicator light will be on.
CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

IMPORTANT

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by spanner, make sure the ring can not be detach by 4 Nm.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories of parts from other manufacture .Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the power cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an objection to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Keep the appliance out of the reach of children.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
14. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
15. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

16. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
17. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
18. Mincers are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
19. Accessories shall include instructions for their safe use.
20. It shall warn of potential injury from misuse.
21. 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 give supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the appliance is locked, please press Reversal button(REV). The meat locked in cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.
24. Disposal of appliances and batteries.
25. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the followi ng applies:
26. Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.
27. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
28. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

INSTRUCTION FOR USE



ASSEMBLING

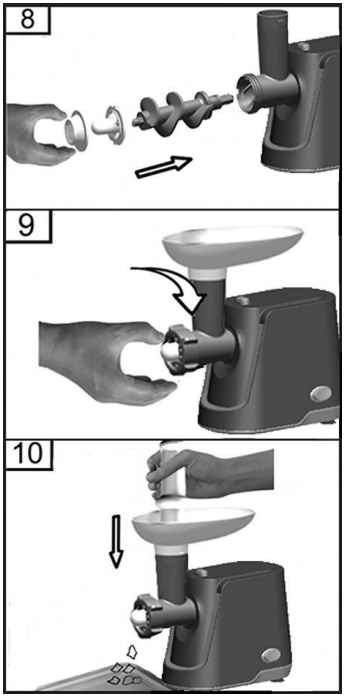
• Press the fasten button, hold the head and insert it into the inlet(when inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see fig.1),then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly .(fig.2)
• Place the snake into the head, long end 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 center 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.

MINCER

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front)
Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)
Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter hosing. (For steak tartare , mince the meat with the medium grinding disc twice.)

MAKING KEBBE



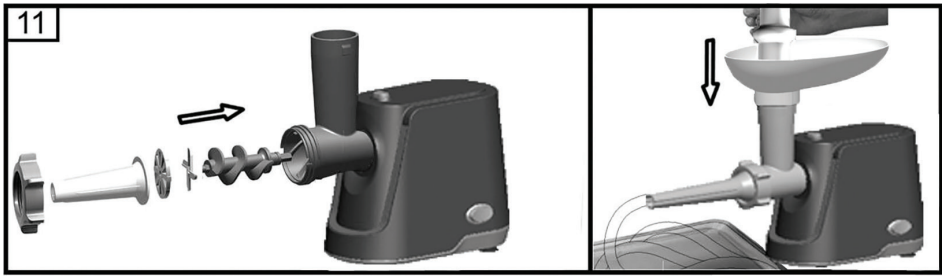
1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.(fig.8)
Place the cone in the cutter housing.
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.(fig.9)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe. (fig.10)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

MAKING SAUSAGES

1. Mince the meat
Insert the worm shaft into the cutter housing , the plastic end first.(fig.11)
Place the separator in the cutter housing.
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

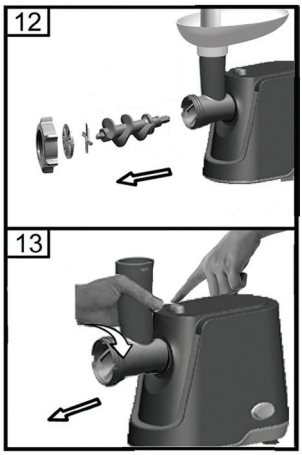


MAKING NOODLE

1. Operation time shall NOT exceed 3 minutes.
2. Use cutting plate 10 or 11 .
3. Fill the tray with flour continuely.



HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES



Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.
1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.(fig.12)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.(fig.13)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

Correct disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from un controlled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of mate rial resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

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:

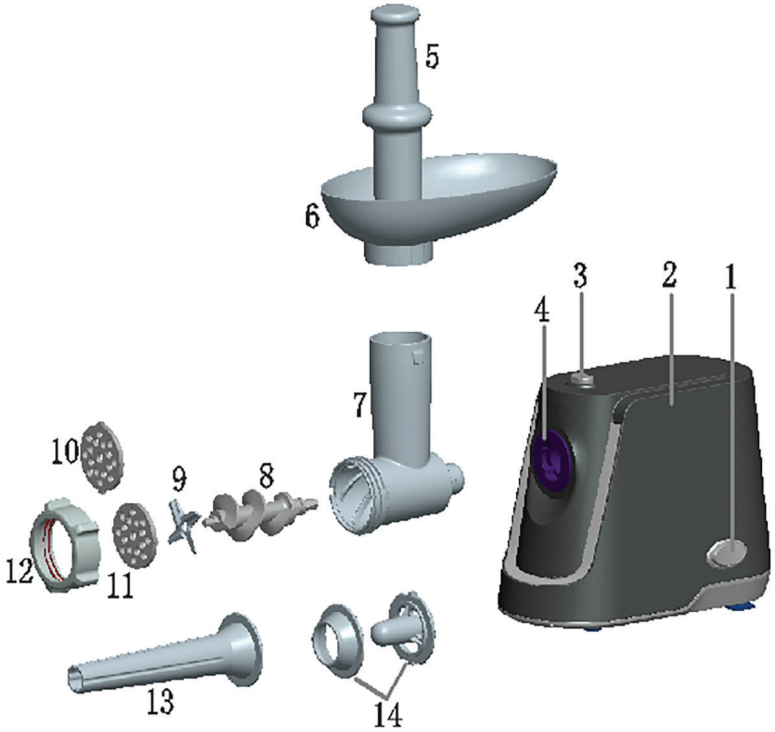
• appliance was repaired by the person or company not duly authorised by seller's service centre.

• 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.

KIRJELDUS:



1. ON/OFF (Sisse/Välja) lüliti	6. Söötmisalus	11. Peenestusplaat (keskmine)
2. Mootori korpus	7. Söötmistoru	12. Kinnitusrõngas
3. Vabastusnupp	8. Tigu	13. Otsik vorsti valmistamiseks
4. Kinnitusava	9. Lõiketera	14. Otsik Kibbeh valmistamiseks
5. Toidutõukur	10. Peenestusplaat (peen)	

SISSEJUHATUS

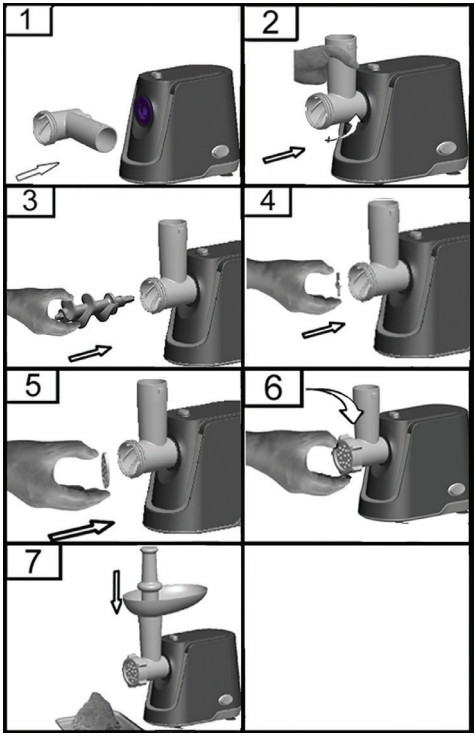
See seade on varustatud termostaatsüsteemiga, mis seadme ülekuumenemise korral lülitab toite automaatselt välja. Kui seade lõpetab ootamatult töötamise:
1. Tõmmake pistik pistikupesast välja.
2. Seadme väljalülitamiseks vajutage lüliti nuppu.
3. Laske seadmel jahtuda 60 minutit.
4. Pange pistik pistikupessa.
5. Lülitage seade uuesti sisse.
6. Ärge lubage lastel seadet kasutada. Seadet kasutades hoolitsege alati läheduses viibivate laste turvalisuse eest.
7. Seadet võivad kasutada vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemusteta ja puudulike teadmistega isikud, kui neile on tagatud järelevalve või nad on saanud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ning kui nad mõistavad kaasnevaid ohte.
8. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
9. Enne tarvikute vahetamist või kasutuses olevate osade puutumist, lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistkupesast.
Kui termostaatsüsteem liiga sageli aktiveerub, võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või jaemüügi esindajaga.
Pistikusse ühendamisel süttib märgutuli.
ETTEVAATUST: Ohtliku olukorra vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi ühendada aegreleega.

OLULINE

1. Lugege neid juhiseid tähelepanelikult ja vaadake illustratsioone enne seadme kasutamist.
2. Enne kasutamist kinnitage kinnitusrõngas võtme abil. Veenduge, et rõngast ei saa jõuga 4 Nm lahti võtta.
3. Hoidke need juhised edaspidiseks kasutamiseks.
4. Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmel näidatud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
5. Ärge kunagi kasutage teiste tootjate lisatarvikuid ega osi. Garantii kaotab kehtivuse, kui selliseid tarvikuid või osi on kasutatud.
6. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või muud osad on kahjustatud.
7. Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohtlike olukordade vältimiseks alati asendada tootja või volitatud hoolduskeskuse poolt.
8. Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage põhjalikult toiduga kokku puutuvad osad.
9. Pärast kasutamist lülitage seade kohe voolvõrgust välja.
10. Seadme töötamise ajal ärge kunagi kasutage sõrme või mingit eset, et lükata koostisosi söötmistorust alla, selleks kasutatakse ainult tõukurit.
11. Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.
12. Ärge kunagi laske seadmel töötada järelevalveta.
13. Enne lisatarvikute eemaldamist ja paigaldamist lülitage seade välja.
14. Enne seadme liikuvate osade eemaldamist oodake, kuni need osad on peatunud.
15. Ärge kunagi kastke mootori korpust vette ega muusse vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootori korpuse puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
16. Ärge üritage jahvatada luid, pähkleid või muid kõvasid toidaineid.

17. Ärge kunagi küünitage lõikuri korpusesse. Kasutage alati tõukurit.
18. Hakklihamasinasse söödetakse soonteta, kontideta ja rasvata veiseliha, mis on lõigatud tükkideks suurusega umbes 20 mm x 20 mm x 60 mm. Tõukurit pressitakse liha vastu 5N jõuga. Ärge kasutage seadet järjest rohkem kui 5 minutit. Enne seadme uuesti kasutamist jätke see 10 minutiks jahtuma.
19. Tarvikutel peavad olema juhiseid nende ohutuks kasutamiseks.
20. Need hoiatavad väärkasutusest tingitud võimaliku vigastuse eest.
21. See seade ei ole ettenähtud kasutamiseks füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogemuste ja teadmiste puudumisega isikute (sealhulgas laste) poolt, välja arvatud juhul, kui neile on tagatud järelevalve või antud juhiseid seadme kasutamise kohta nende ohutuse eest vastutava isiku poolt.
22. Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
23. Kui seade on ummistunud, vajutage tagasikäigu nuppu (REV). Lõikuri korpusesse ummistunud liha lükatakse tagasi, nii et seade saab edasi töötada.
24. Seadmete ja patareide kõrvaldamine.
25. Pärast Euroopa direktiivi 2002/96 / EL rakendamist riiklikus õigussüsteemis kohaldatakse järgmist:
26. Elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi ära visata koos olmejäätmetega. Vastavalt seadusele on tarbijad kohustatud viima oma elektrilised ja elektroonilised seadmed peale kasutusaja lõppu selleks otstarbeks loodud avalikesse kogumispunktidesse või tagastama müüjale. Selle direktiivi üksikasjad on määratletud vastava riigi õigusaktidega. See sümbol tootel, kasutusjuhendis või pakendil näitab, et toode kuulub nende eeskirjade alla. Taaskasutamise, materjalide taaskasutamise või vanade seadmete kasutamise muude vormide abil annate olulise panuse meie keskkonna kaitsmisse.
27. Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed, kui nad on järelevalve all või neid on juhendatud seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi puhastada ja hooldada seadet, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja nad on järelevalve all. Hoidke seadet ja selle juhet alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.
28. See seade on mõeldud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes kohtades, nagu:
– personali köögid kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
– taludes;
– klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumi tüüpi keskkondades;
– kodumajutuse tüüpi keskkondades.

KASUTUSJUHISED



KOKKUPANEK

• Vajutage vabastusnuppu, hoidke söötmistoru ja sisestage see kinnitus- avasse (sisestamisel, pöörake tähelepanu, et söötmistoru peab olema kaldu, nagu on näidatud üleval, vt joonis 1), seejärel liigutage toru vastupäeva, nii et see kinnituks tihedalt (joonis 2).
• Asetage tigu lõikuri korpusesse, pikk ots ees ja keerake kruvi veidi, kuni see on mootori korpuses paigal (joonis 3).
• Asetage lõiketera teole nii, et tera oleks eespoole (joonis 4). Kui see ei ole korralikult paigaldatud, liha ei hakita.
• Asetage soovitud peenestusplaat lõiketerale, sobitades väljaulatuvad otsad avasse (joonis 5).
• Toetage või suruge ühe sõrmega peenestusplaadi keskosa, seejärel keerake kinnitusrõngas teise käega kinni (joonis 6). Ärge pingutage liigselt.
• Asetage alus söötmistorule ja kinnitage see kohale.
• Asetage seade kindlale pinnale.
• Õhu takistusteta liikumine peab olema tagatud mootori korpuse alt ja külgedelt.

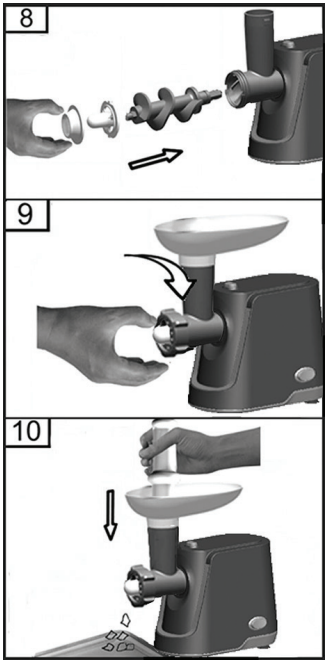
HAKKLIHAMASIN

1. Sisestage tigu lõikuri korpusesse.
Asetage lõiketera teole. (Tera servad peaksid olema ees). Asetage peen või keskmine peenestusplaat (sõltuvalt eelistatavast konsistentsist) teole. (Veenduge, et peenestusplaadi sälk sobiks väljaulatuvate osadega.) Keerake kinnitusrõngast noole suunas, kuni see on korralikult pingutatud.
2. Kinnitage lõikuri korpus mootori korpuse külge.
3. Asetage söötmisalus söötmistoru püstisele osale.
4. Nüüd on seade hakkimiseks valmis.

Lõigake liha 10 cm pikkusteks, 2 cm paksusteks ribadeks. Eemaldage nii palju kui võimalik luid, kõhresid ja kõõluseid. (Ärge kunagi kasutage külmutatud liha!)
Pange liha söötmisalusele. Kasutage tõukurit, et lükata liha ettevaatlikult söötmistorusse. (Tartarpihvi jaoks kasutage keskmist peenestusplaati, hakkides kaks korda.)

KIBBEH VALMISTAMINE

1. Sisestage tigu lõikuri korpusesse, esmalt paigaldades söötmistoru.(joonis 8)
Asetage koonus teole.
Asetage vormija lõikuri korpusele ja keerake rõngas kinni. (joonis 9)
2. Kinnitage lõikuri korpus mootori korpuse külge.
3. Asetage söötmisalus söötmistoru püstisele osale.
4. Nüüd on seade kibbeh valmistamiseks valmis. (joon.10)

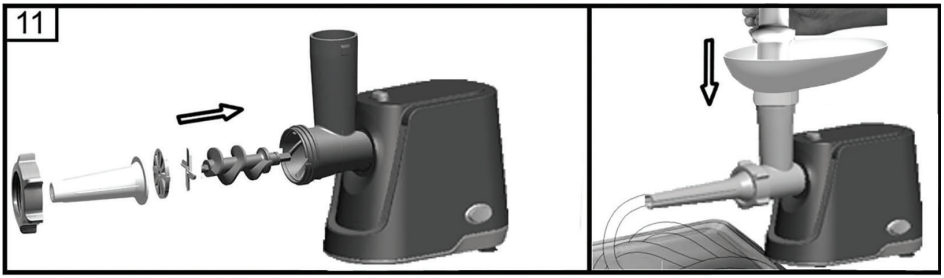


Söötke valmis kibbeh segu läbi kibbeh otsiku. Lõigake pidev õõnes silinder soovitud pikkuseks ja kasutage vastavalt soovile.
Kibbeh on traditsiooniline Lähis-Ida roog, mis on valmistatud peamiselt lambaliha ja bulguri nisust, mida hakitakse koos läbi kibbeh otsiku ja lõigatakse lühikesteks tükkideks. Saadud torusid võib täita hakkliha seguga, otsad kokku suruda ja seejärel õlis küpsetada.

VORSTIDE VALMISTAMINE

1. Hakkige liha
Sisestage tigu lõikuri korpusesse, esmalt paigaldades söötmistoru. (joonis 11)
Asetage separaator lõikuri korpusesse.
Asetage vorsti otsik lõikuri korpusele ja keerake sellele rõngas. (Veenduge, et separaatori sälgud on kohakuti hakklihamasina sööturi väljaulatuvate osadega.)
2. Kinnitage lõikuri korpus mootori korpuse külge.
3. Asetage söötmisalus söötmistoru püstisele osale.
4. Nüüd on seade vorstide valmistamiseks valmis.

Pange koostisosad alusele. Kasutage tõukurit, et lükata liha söötmistorusse.
Asetage vorsti kest leigesse vette 10 minutiks. Seejärel lükake niiske kest vorsti otsikule. Lükake (maitsestatud) hakkliha lõikuri korpusesse. Kui kest jääb vorsti otsiku külge kinni, niisutage seda veidi veega.



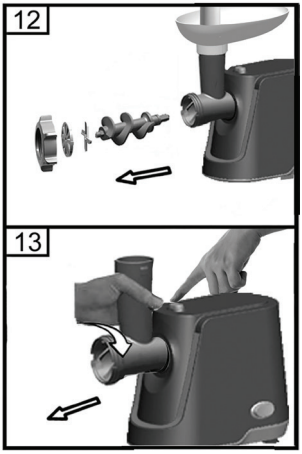
NUUDLITE VALMISTAMINE

1. Tööaeg EI tohi ületada 3 minutit.
2. Kasutage peenestusplaati 10 või 11.
3. Lisage söötmisalusele pidevalt jahu.



KUIDAS OMA SEADET PUHASTADA

Lõikuri korpusesse jäänud liha võib seadme sisemusest eemaldada, viies lõiketera korpusesse viil leiba.
1. Enne seadme puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast. (joon.12)
2. Vajutage vabastusnuppu ja keerake kogu lõikuri korpus noole suunas. Eemaldage tõukur ja alus. (joon.13)
3. Keerake kinnitusrõngas lahti ja eemaldage kõik lõikuri korpuse osad. Ärge peske osi nõudepesumasinas!
4. Peske kõik lihaga kokkupuutunud osad puhtaks kuuma seebiveega. Tehke seda kohe pärast kasutamist.
5. Loputage neid puhta kuuma veega ja kuivatage kohe.
6. Soovitame määrida lõikur ja peenestusplaadid mõne taimeõliga.



Selle toote õige kõrvaldamine



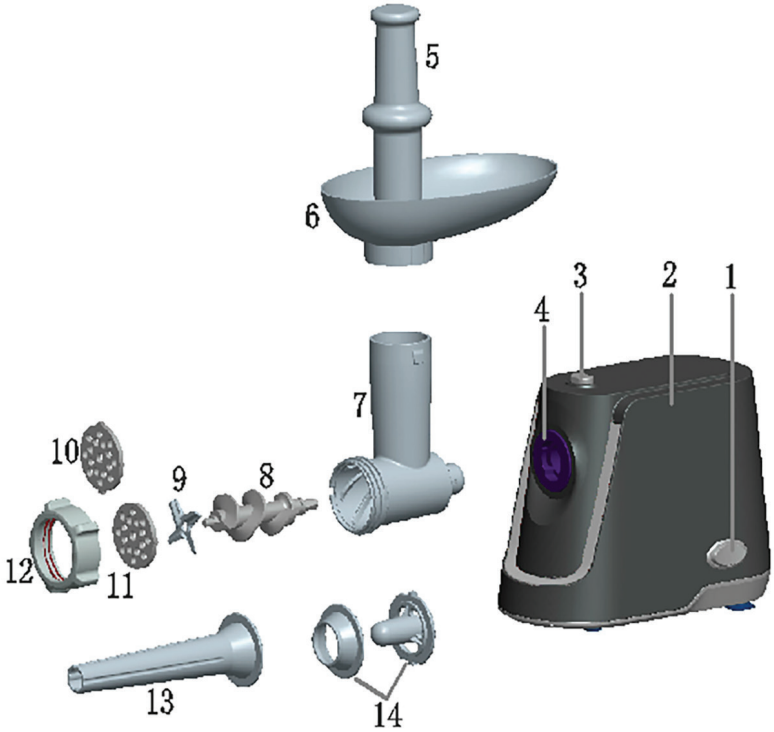
See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapidamise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldamisega põhjustatavat või malikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, töödelge see vastutustundlikult ümber, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagasisaatmis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kus toode oli ostetud. Nad võivad selle toote võtta keskkonnaohutuks ringlussevõtuks.

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.

APRAKSTS:



1. IESL./IZSL. slēdzis	6. Piltuvveida nodalījums	11. Griešanas plāksne (vidēja)
2. Korpuss	7. Uzliekamā caurule	12. Gredzenveida uzgrieznis
3. Nostiprināšanas poga	8. Gliemežvārpsta	13. Desu uzgalis
4. Ievades caurule	9. Griešanas asmens	14. „Kebbe" uzgalis
5. Pārtikas virzītājs	10. Griešanas plāksne (smalka)	

IEVADS

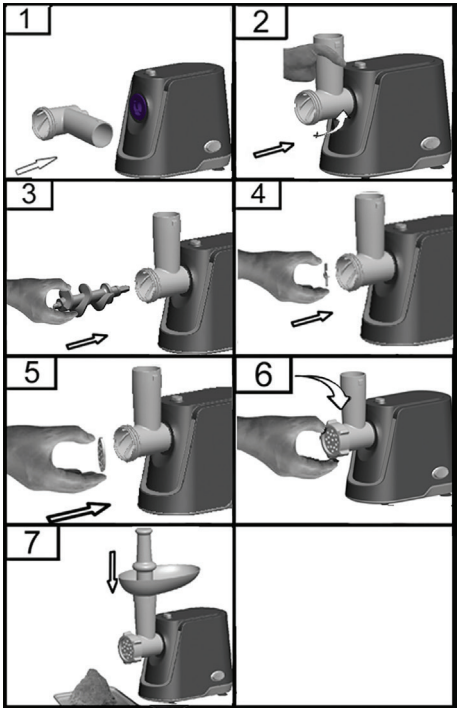
Šī ierīce ir aprīkota ar termostata sistēmu. Pārkaršanas gadījumā šī sistēma automātiski izslēgs ierīces barošanu.
Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:
1. Izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
2. Nospiediet slēdzi, lai izslēgtu ierīci.
3. Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes.
4. Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
5. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
6. Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
7. Ierīces var izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai mentālām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek droši uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces lietošanu un ja viņi saprot attiecīgos apdraudējumus.
8. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
9. Izslēdziet ierīci un atvienojiet strāvas padevi pirms piederumu nomaiņas vai pirms aizskarat kustīgās detaļas.
Ja termostata sistēma aktivizējas pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar autorizēto servisa centru.
Pievienojot ierīci strāvas padevei, indikators iedegsies.
PIESARDZĪBA! Lai izvairītos no bīstamas situācijas, šo ierīci nekad nedrīkst pievienot laika slēdzim.

SVARĪGI

1. Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un apskatiet ilustrācijas.
2. Pirms lietošanas pievelciet fiksējošo gredzenu ar uzgriežņatslēgu, pārliecinoties, ka gredzenu nevar atvienot ar 4 Nm spēku.
3. Saglabājiet šo pamācību izmantošanai turpmāk.
4. Pirms ierīces pievienošanas barošanai pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst vietējās maiņstrāvas spriegumam.
5. Nekad nelietojiet cita ražotāja piederumus vai rezerves daļas. Ja tiks lietoti šādi piederumi vai rezerves daļas, jūsu garantija vairs nebūs derīga.
6. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts maiņstrāvas vads, kontaktspraudnis vai citas detaļas.
7. Ja šis ierīces barošanas vads ir bojāts, to vienmēr jānomaina ražotājam vai autorizētam servisa centram, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
8. Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi rūpīgi notīriet detaļas, kas nonāks saskarē ar pārtiku.
9. Uzreiz pēc lietošanas atvienojiet ierīci no barošanas.
10. Nekad neizmantojiet pirkstu vai kādu priekšmetu, lai spiestu sastāvdaļas uz leju padeves caurulē, kamēr ierīce darbojas. Šim mērķim var izmantot tikai virzītāju.
11. Turiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
12. Nekad neatstājiet ierīci darboties bez uzraudzības.
13. Pirms ierīces izjaukšanas un piederumu uzstādīšanas izslēdziet to.
14. Pirms ierīces detaļu noņemšanas uzgaidiet, kamēr kustīgās detaļas pārtrauc darboties.
15. Nekad neiegremdējiet ierīces motoru ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to zem krāna. Lai notīrītu ierīces motoru, izmantojiet tikai samitrinātu drānu.
16. Nemēģiniet samalt kaulus, riekstus vai citus cietus produktus.
17. Nekad neizskariet griešanas korpusu. Vienmēr izmantojiet virzītāju.

18. Gaļas mašīna paredzēta aptuveni 20 mm x 20 mm x 60 mm gabalos sagrieztai liellopu gaļai bez cīpslām, kauliem un taukiem. Virzītājs tiek spiests pret gaļu ar aptuveni 5N spēku. Nelietojiet ierīci vairāk kā 5 minūtes secīgi. Pirms atkārtotas lietošanas ļaujiet ierīcei 10 minūtes atdzist.
19. Piederumiem jāietver norādījumi drošai to izmantošanai.
20. Tajos jābūt norādītai traumu iespējamai nepareizas lietošanas gadījumā.
21. Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskām, sensorām vai mentālām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, izņemot, ja viņi tiek uzraudzīti vai saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu no personas, kura atbildīga par viņu drošību.
22. Bērni jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
23. Ja ierīcē izveidojas nosprostojums, nospiediet Atpakaļgaitas pogu (REV). Griešanas korpusā nosprostojusies gaļa atvirzīta atpakaļ, lai ierīce varētu atgriezties iepriekšējā stāvoklī.
24. Ierīču un bateriju utilizācija.
25. Pēc Eiropas direktīvas 2002/96/ES ieviešanas nacionālajā likumdošanas sistēmā ir piemērojams sekojošais:
26. Elektriskās un elektroniskās ierīces nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Patērētājiem saskaņā ar likumu ir pienākums ekspluatācijas beigās nodot elektriskās un elektroniskās ierīces sabiedriskos savākšanas punktos, kas izveidoti šim nolūkam, vai tirdzniecības vietā. Sīkāka informācija par to definēta attiecīgās valsts tiesību aktos. Šis simbols uz produkta, lietošanas pamācības vai iepakojuma norāda, ka uz šiem izstrādājumiem attiecas šie noteikumi. Pārstrādājot, atkārtoti izmantojot materiālus vai izmantojot citas veco ierīču utilizācijas formas, jūs sniedzat svarīgu ieguldījumu mūsu vides aizsardzībā.
27. Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu drošā veidā un izprot ietverto bīstamību. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti. Turiet ierīci un tās vadus vietā, kur tiem nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
28. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībās un līdzīgā vidē, piemēram:
– veikalu, biroju un citu darba vietu personāla virtuvēs;
– lauku saimniecībās;
– lietošanai klientiem viesnīcās, moteļos un citās uzturēšanās vietās;
– iestādēs, kas nodrošina naktsmītnes un brokastis.

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA



IERĪCES SALIKŠANA

• Nospiediet nostiprināšanas pogu, pieturiet uzliekamo nodalījumu un ievietojiet ievades atverē (ievietojot, lūdzu, pievērsiet uzmanību, lai uzliekamais nodalījums augšpusē būtu noliekts bultiņas norādītajā virzienā, skat. 1. att.), tad pagrieziet uzliekamo nodalījumu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai tas stingri nofiksētos. (2. att.)
• Ievietojiet gliemežvārpstu uzliekamajā nodalījumā ar smailo galu pa priekšu, un nedaudz pagrieziet skrūvi, kamēr tā nofiksējas motora korpusā (3. att.).
• Uzlieciet griešanas asmeni uz gliemežvārpstas ar asmeņiem uz priekšu, kā attēlā (4. att.). Ja tas nebūs uzlikts pareizi, gaļa netiks samalta.
• Uzlieciet vēlamo griešanas plāksni blakus griešanas asmenim atbilstoši atvērumā esošajiem izvirzījumiem (5. att.).
• atbalstiet vai nospiediet griešanas plāksnes centru ar vienu pirkstu, tad stingri pieskrūvējiet gredzenveida uzgriezni ar otru roku (6. att.). Nepievelciet pārāk stingri.
• Uzlieciet piltuvveida detaļu uz uzliekamā nodalījuma un tad pievelciet.
• Nolieciet ierīci uz cietas virsmas.
• Motora nodalījuma apakšā un sānos esošajai gaisa atverei jābūt brīvai un nenosprostotai.

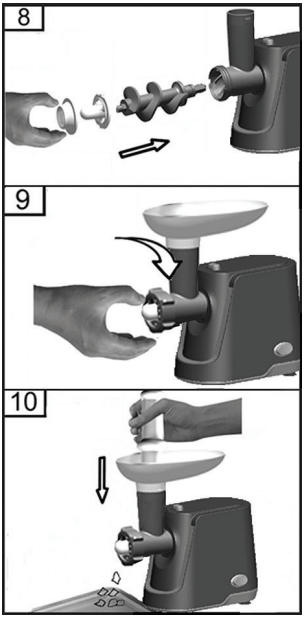
GAĻAS MALŠANA

1. Ievietojiet gliemežvārpstu griešanas korpusā ar plastmasas galu pa priekšu. Uz gliemežvārpstas uzlieciet griezēju. (Griešanas asmeņiem jābūt priekšpusē.) uzlieciet vidējo malšanas disku vai rupjo malšanas disku (atkarībā no vēlamās konsistences) uz gliemežvārpstas. (Pārliecinieties vai malšanas diska ierobi atbilstoši pieguļ malšanas uzgaļa izvirzījumiem.) Pagrieziet gredzenveida uzgriezni bultiņas virzienā uz griešanas korpusa, kamēr tas ir atbilstoši nostiprināts.
2. Pievienojiet griešanas korpusu motoram.
3. Uzlieciet paplāti uz griešanas korpusa vertikālās daļas.
4. Tagad ierīce ir gatava malšanai.

sagrieziet gaļu 10cm garās, 2cm biezās strēmelēs. Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas, cik daudz vien iespējams. (Nekad neizmantojiet sasaldētu gaļu!)
Ielieciet gaļu paplātē. Izmantojiet virzītāju, lai viegli bīdītu gaļu griešanas korpusā. (Steika tartaram samaliet gaļu ar vidējo malšanas disku divreiz.)

„KEBBE" GAĻAS BUMBIŅU PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet gliemežvārpstu griešanas korpusā ar plastmasas galu pa priekšu (8. att.)
Ievietojiet konusu griešanas korpusā.
Uzlieciet konusu uz griešanas korpusa un pieskrūvējiet gredzenveida uzgriezni uz griešanas korpusa (9. att.).
2. Pievienojiet griešanas korpusu motoram.
3. Uzlieciet paplāti uz griešanas korpusa vertikālās daļas.
4. Tagad ierīce ir gatava „kebbe" gaļas bumbiņu pagatavošanai (10. att.).

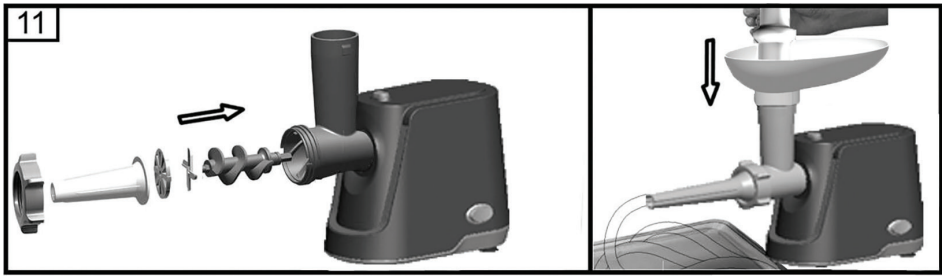


Ievietojiet sagatavoto „kebbe" gaļas bumbiņu maisījumu „kebbe" gatavotājā. Nogrieziet cilindriskus gabaliņus ar caurumiņiem vēlamajā garumā.
„Kebbe" gaļas bumbiņas ir tradicionāls Tuvo Austrumu ēdiens, ko parasti gatavo no jēra gaļas un bulgura kviešiem. Tos kopā samaļ un izlaiž caur „kebbe" uzgali, kas izveido desiņas ar caurumiņu, ko nogriež īsos gabaliņos. Tajā var likt maltās gaļas pildījumu un galus ar pirkstiem aizspiež. Pēc tam liek cepties eļļā.

DESU PAGATAVOŠANA

1. Samaliet gaļu.
Ievietojiet gliemežvārpstu griešanas korpusā ar plastmasas galu pa priekšu (11. att.).
Griešanas korpusā ievietojiet atdalītāju.
Desu uzgali uzlieciet uz griešanas korpusa un pieskrūvējiet gredzenveida uzgriezni uz griešanas korpusa.
(Pārliecinieties vai atdalītāja ierobi atbilstoši pieguļ malšanas uzgaļa izvirzījumiem.)
2. Pievienojiet griešanas korpusu motoram.
3. Uzlieciet paplāti uz griešanas korpusa vertikālās daļas.
4. Tagad ierīce ir gatava desu pagatavošanai.

Ievietojiet sastāvdaļas paplātē. Izmantojiet virzītāju, lai viegli virzītu gaļu griešanas korpusā.
Desu apvalku ielieciet remdenā ūdenī uz 10 minūtēm. Tad uzbīdiet mitro apvalku uz desu uzgaļa. malto gaļu (ar pievienotām garšvielām) liek griešanas korpusā. Ja apvalks uz uzgaļa nosprostojas, samitriniet ar ūdeni.

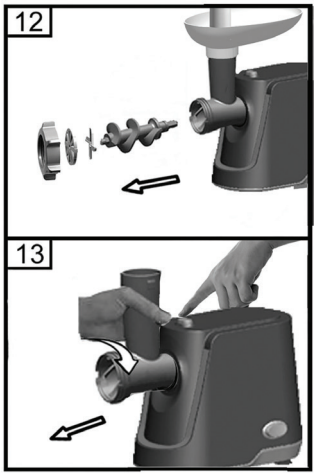


NŪDEĻU PAGATAVOŠANA

1. Darbības laiks NEDRĪKST pārsniegt 3 minūtes.
2. Izmantojiet griešanas plāksni 10 vai 11 .
3. Piepildiet paplāti ar miltiem pakāpeniski.



KĀ TĪRĪT JŪSU IERĪCI



Griešanas korpusā atlikušo gaļu var iztīrīt no ierīces iekšpuses izlaižot caur griešanas korpusu maizes šķēli.
1. Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas (12. att.)
2. Nospiediet atlaišanas pogu un pagrieziet visu griešanas korpusu bultiņas virzienā. Izņemiet virzītāju un paplāti (13. att.)
3. Atskrūvējiet gredzenveida uzgriezni un izņemiet no griešanas korpusa visas detaļas. Nemazgājiet detaļas trauku mazgājamajā mašīnā!
4. Visas detaļas, kas bijušas saskarē ar gaļu, nomazgājiet karstā ziepjūdenī. Tīriet tās uzreiz pēc ierīces lietošanas.
5. Noskalojiet tīrā, karstā ūdenī un pēc tam uzreiz nožāvējiet.
6. Mēs iesakām ieeļļot griešanas detaļu un malšanas diskus ar augu eļļu.

Produkta pareiza utilizēšana

Šis uz produkta attēlotais simbols nozīmē, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES teritorijā. Lai novērstu kaitējumu videi vai apdraudējumu cilvēka veselībai neatbildīgi izmestas ierīces dēļ, utilizējiet to atbildīgi, veicinot pienācīgu resursu pārstrādi. Lai atgrieztu ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmu, vai arī griezieties pie pārdevēja, no kura tika iegādāts produkts. Tas saņemto produktu pārstrādās videi nekaitīgā veidā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.

2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;

• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;

• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);

• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;

• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);

• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;

• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;

• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;

• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;

• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;

• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;

• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.

3. Garantija var būt pārtraukta, ja:

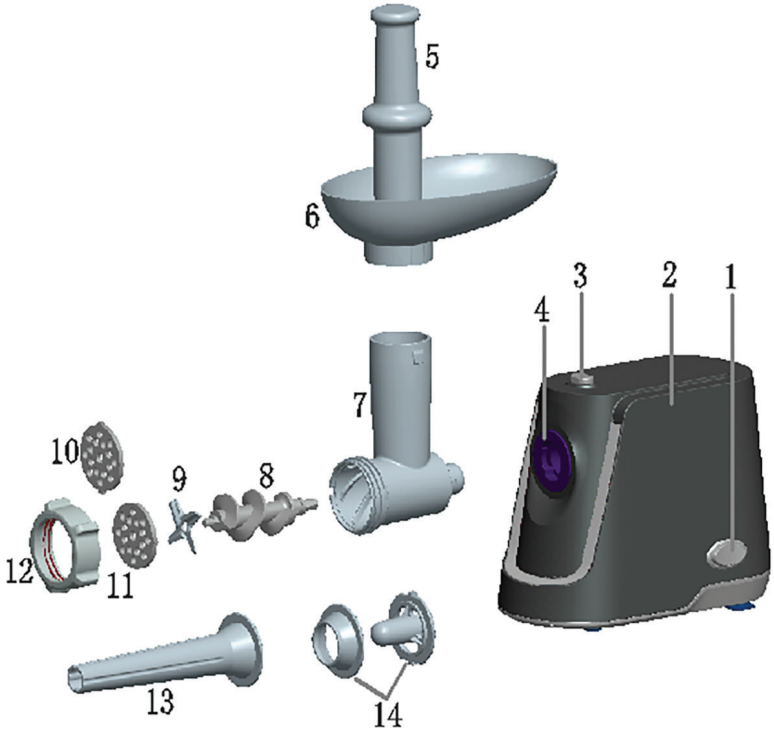
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;

• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.

4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments.

5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

APRAŠYMAS:



1. Jungiklis „ON/OFF“ (įjungti/išjungti)	6. Įkrovimo lovelis	11. Vidutinio smulkumo malimo sietelis (priešpeilis)
2. Korpusas	7. Piltuvas	12. Žiedinė veržlė
3. Mėsmalės nuimamo bloko fiksavimo mygtukas	8. Sraigtas	13. Antgalis dešrelių gaminimui
4. Anga piltuvui	9. Peilis	14. Antgalis „kebbe“ gaminimui
5. Stūmiklis	10. Smulkaus malimo sietelis (priešpeilis)	

ĮŽANGA

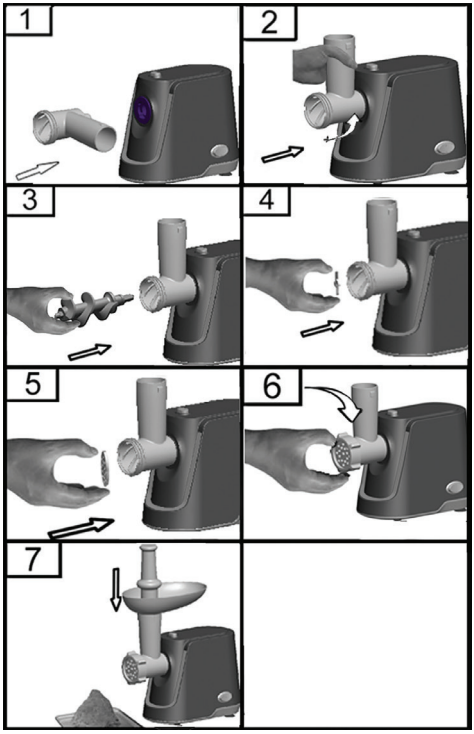
Šiame prietaise yra įrengtas termostatas. Perkaitimo atveju ši sistema automatiškai atjungia prietaiso maitinimą.
Jeigu jūsų prietaisas staiga nustoja veikti:
1. Iš elektros lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką.
2. Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ir išjunkite šį prietaisą.
3. Leiskite prietaisui atvėsti 60 minučių.
4. Įstatykite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.
5. Vėl įjunkite prietaisą.
6. Neleiskite vaikams naudotis šiuo prietaisu. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
7. Šį prietaisą galima naudoti asmenims su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar protinėmis galimybėmis, ar nepakankamai patirties ar žinių turintiems asmenims, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo, kuris atsakingas už jų saugumą bei informuoti apie saugų naudojimo būdą ir supranta susijusius pavojus.
8. Vaikams draudžiama žaisti šiuo prietaisu.
9. Keisdami priedus ar artindamiesi prie naudojimo metu judančių detalių, pirma išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo lizdo.
Jeigu per daug dažnai įsijungia apsauginė termostato sistema, kreipkitės į mažmeninės prekybos atstovą ar įgaliotąjį klientų aptarnavimo centrą.
Įstačius maitinimo kištuką, įsižiebia indikatorinė lemputė.
DĖMESIO. Norint išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada negalima prijungti prie laikmačio.

SVARBU

1. Prieš naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas.
2. Prieš naudodami, atsuktuvu suveržkite žiedinę veržlę, įsitikinkite, ar ji nelaisva, veržd̄ami naudokite 4 Nm jėgą.
3. Saugokite šias instrukcijas naudojimui ateityje.
4. Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietos maitinimo tinklo įtampą.
5. Niekada nenaudokite kito gamintojo priedų ar detalių.
6. Nenaudokite šio prietaiso, jeigu maitinimo laidas, kištukas ar kitos detalės yra pažeistos.
7. Jeigu prietaiso maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojingos situacijos, jį privaloma keisti naudojantis gamintojo ar įgaliotojo klientų aptarnavimo centro paslaugomis.
8. Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, kruopščiai nuvalykite detales, kurios liečiasi su maistu.
9. Po naudojimo iš karto ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
10. Niekada nestumkite sudedamųjų dalių pirštu ar kitu tam neskirtu daiktu tolyn piltuvu, kol prietaisas vis dar veikia. Šiam tikslui gali būti naudojamas tik stūmiklis.
11. Laikykite šį prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
12. Niekada nepalikite be priežiūros veikiančio prietaiso.
13. Prieš ardydami šį prietaisą ar montuodami jo priedus, išjunkite šį prietaisą.
14. Prieš nuimdami šio prietaiso detales, palaukite, kol nustos suktis jo judančiosios detalės.
15. Niekada neįmerkite variklio korpuso į vandenį ar kokį kitą skystį ir nenuskalaukite

laikydami po kranu. Tuo tikslu naudokite tik drėgną šluostę.
16. Nebandykite malti kaulų, riešutų ar kitų kietų produktų.
17. Niekada nekiškite pirštų į mėsmalės piltuvą. Visada tam naudokite stūmiklį.
18. Jautiena į mėsmalę tiekiama be sausgyslių, be kaulų, be riebalų ir supjaustyta maždaug 20 mm x 20 mm x 60 mm gabalėliais. Stūmikliu mėsa stumiama 5 N jėga. Nenaudokite šio prietaiso nepertraukiamai ilgiau nei 5 minutes. Prieš pakartotinį naudojimą, leiskite šiam prietaisui atvėsti 10 minučių.
19. Toliau pateikiami nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaiso priedus.
20. Įspėjama apie dėl netinkamo naudojimo kylančią sužeidimų galimybę.
21. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar protinėmis galimybėmis ar neturintiems patirties ir žinių, nebent jie yra prižiūrimi suaugusiojo, kuris atsakingas už jų saugumą ar instruktuoti dėl šio prietaiso naudojimo ir supranta galimus pavojus.
22. Vaikai turėtų būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.
23. Jeigu prietaisas užstringa, paspauskite sraigto atbulinės eigos mygtuką (REV). Mėsmalės korpuse įstrigusi mėsa išstumiama atgal ir taip prietaisas gali grįžti į įprastą veikimo būseną.
24. Nebenaudojamų prietaisų ir baterijų utilizavimas.
25. Remiantis nacionalinėje teisės sistemoje įgyvendinta Europos Direktyva 2002/96/ES, taikomi šie reikalavimai.
26. Nebenaudojamų elektrinių bei elektroninių prietaisų negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Pagal įstatymą vartotojai privalo pristatyti nebenaudojamus elektrinius ir elektroninius prietaisus į atitinkamus vietos atliekų surinkimo punktus ar į jų pirkimo vietą. Išsamesnė informacija pateikiama kiekvienos šalies nacionalinėje teisėje. Ant prietaiso pateikiamas simbolis, naudojimo instrukcija ar pakuotė parodo, ar šiam produktui taikomos šios taisyklės. Atiduodami perdirbimui, pakartotiniam panaudojimui ar kitaip utilizuodami senus nebenaudojamus prietaisus, jūs ženkliai prisidedate prie aplinkos apsaugos.
27. Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir vyresniems, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo, kuris atsakingas už jų saugumą bei informuoti apie saugų naudojimo būdą bei supranta susijusius pavojus. Vaikai negali prietaiso valyti ir atlikti jo techninės priežiūros darbų, išskyrus vyresnius nei 8 metų vaikus, kai juos prižiūri už jų saugumą atsakingas suaugęs asmuo. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite iki 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
28. Šis prietaisas yra skirtas naudoti buityje ir toliau nurodytai paskirčiai:
- parduotuvių, biurų ir kitų gamybinių patalpų personalo virtuvių zonose;
- ūkininkų namuose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose vietose;
- nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



SURINKIMAS

• Paspauskite mėsmalės nuimamo bloko fiksavimo mygtuką, prilaikykite piltuvą ir įstatykite jį į jam skirtą angą (įstatydami, atkreipkite dėmesį, kad piltuvas privalo būti įstatomas pagal viršuje esančias rodykles (žr. 1 pav.); norėdami tvirtai užveržti piltuvą, pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę (2 pav.).
• Įstatykite malimo sraigtą į piltuvą ilguoju galu, nežymiai pastumdami, kol jis įsistatys į variklio korpusą (3 pav.).
• Įstatykite peilį ant jo veleno, kad peilio priekinė dalis būtų nukreipta į priekį, kaip parodyta (4 pav.). Jeigu netinkamai įstatysite, mėsa nebus malama.
• Tada įstatykite norimą sietelį (priešpeilį) šalia peilio: sietelis turi būti įsistatytas į iškyšas angoje (5 pav.).
• Vienu pirštu palaikykite ar paspauskite sietelio centrą, o tada kita ranka užveržkite žiedinę veržlę (6 pav.). Veržkdami nenaudokite per didelės jėgos.
• Įstatykite įkrovimo lovelį ant piltuvo ir užfiksuokite jo padėtyje.
• Pastatykite prietaisą ant tvirto pagrindo.
• Variklio korpuso apačioje ir šonuose esančios oro angos turėtų būti laisvos ir neužblokuotos.

MĖSOS MALIMAS

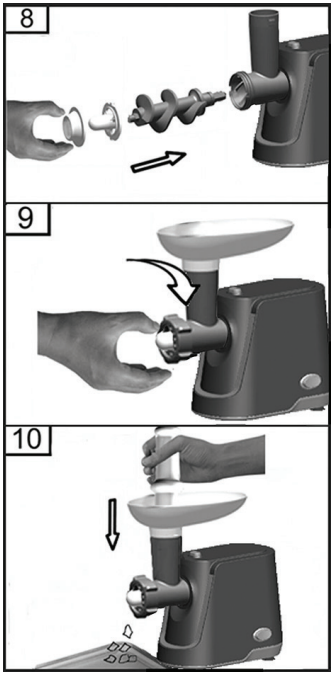
1. Įstatykite malimo sraigtą į piltuvą plastikiniu galu į priekį.
Įstatykite peilį ant malimo sraigto. (Pjovimo briaunos turėtų būti nukreiptos į priekį). Smulkaus ar vidutinio malimo sietelį įrenkite ant malimo sraigto. (Įsitikinkite, ar malimo sietelio įranta atitinka iškyšas ant mėsmalės piltuvo). Sukite žiedinę veržlę ant piltuvo esančios rodyklės kryptimi, kol tinkamai užveršite.
2. Įstatykite piltuvą į variklio korpusą.
3. Įstatykite įkrovimo lovelį ant piltuvo.
4. Dabar prietaisas yra parengtas malimui.

Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio ir 2 cm storio juostelėmis. Pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles, kiek tai įmanoma. (Niekada nemalkite šaldytos mėsos!)
Įdėkite mėsos į įkrovimo lovelį. Stūmikliu švelniai pastumkite mėsą į piltuvą. (Ruošdami mėsos kepsnio tartarą, mėsą dukart sumalkite naudodami vidutinio smulkumo sietelį).

„KEBBE“ GAMINIMAS

1. Įstatykite malimo sraigtą į piltuvą plastikiniu galu į priekį (8 pav.).
Įstatykite dešrelių gaminimui skirtą antgalį į piltuvą.
Įstatykite formelę į piltuvą ir užveržkite žiedinę veržlę.
2. Įstatykite piltuvą į variklio korpusą.
3. Įstatykite įkrovimo lovelį ant piltuvo.
4. Dabar prietaisas yra parengtas „kebbe“ gaminimui.

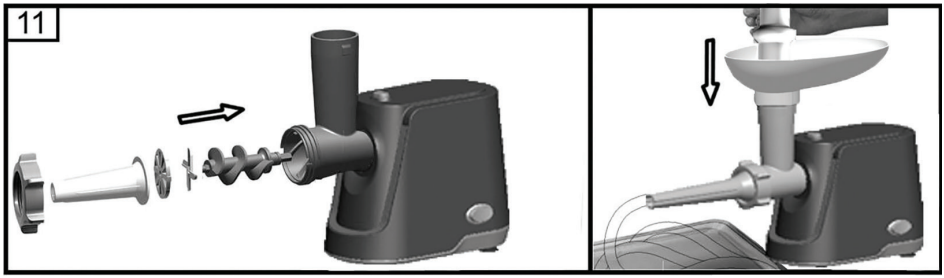
Perleiskite paruoštą „kebbe“ mišinį per „kebbe“ gaminimui skirtą antgalį. Pagamintą kiauraviduri vamzdelį supjaustykite norimo ilgio gabaliukais.
„Kebbe“ – tai tradicinis Artimųjų Rytų valgis. Jis dažniausiai gaminamas iš avienos ir kvietinių kruopų, kurios kartu sumalamos, kad suformuotų vientisą faršą. Šis faršas perleidžiamas per „kebbe“ skirtą gaminti antgalį, o gauti kiauraviduriai vamzdeliai supjaustomi norimo ilgio gabalėliais. Prikimškite vamzdelius įdaru, užlipdykite jų galiukus ir apkepinkite gruzdintuvėje.



DEŠRELIŲ GAMINIMAS

1. Sumalkite mėsos faršą.
Įstatykite malimo sraigtą į piltuvą plastikiniu galu į priekį (11 pav.).
Įstatykite dešrelių gaminimui skirtą antgalį į piltuvą ir užveržkite žiedinę veržlę.
(Įsitikinkite, ar malimo sietelio įrantos atitinka iškyšas ant mėsmalės piltuvo).
2. Įstatykite piltuvą į variklio korpusą.
3. Įstatykite įkrovimo lovelį ant piltuvo.
4. Dabar prietaisas yra parengtas dešrelių gaminimui.

Įdėkite mėsos į įkrovimo lovelį. Stūmikliu švelniai pastumkite mėsą į piltuvą.
Palaikykite dešrelių apvalkalą drungname vandenyje 10 minučių. Tada užmaukite šlapią apvalkalą ant dešrelių gaminimui skirto antgalio. Pastumkite (prieskoniais pagardintą) mėsos faršą į įkrovimo lovelį. Jeigu apvalkalas užstringa ant dešrelių gaminimui skirto antgalio, šiek tiek sudrėkinkite jį vandeniu.

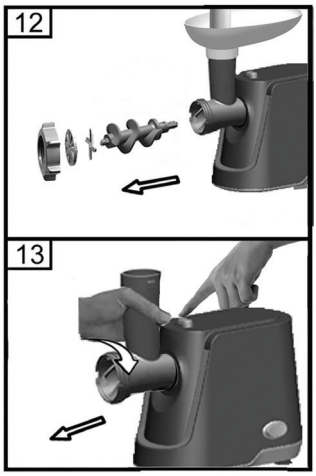


MAKARONŲ GAMINIMAS

1. Nepertraukiamas veikimas NEGALI viršyti 3 minučių.
2. Naudokite smulkaus ar vidutinio malimo sietelį (priešpeilį).
3. Nepertraukiamai leiskite per mėsmalę paruoštą tešlą.



PRIETAISO VALYMAS



Mėsmalėje užsilikusią mėsą galima pašalinti iš prietaiso vidaus, per mėsmalę perleidžiant duonos riekelę.
1. Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį, ištraukite kištuką ir maitinimo lizdo (12 pav.).
2. Paspauskite mėsmalės nuimamo bloko fiksavimo mygtuką ir pasukite visą piltuvą rodyklės kryptimi. Pašalinkite stūmiklį ir įkrovimo lovelį (13 pav.).
3. Atlaisvinkite žiedinę veržlę ir pašalinkite visas detales iš piltuvo. Neplaukite detalių indaplovėje!
4. Visas detales, kurios turi sąlytį su mėsa, nuplaukite šiltu vandeniu ir plovikliu. Iš karto valykite po kiekvieno naudojimo.
5. Nuskalaukite švariu šiltu vandeniu ir iš karto gerai nusausinkite.
6. Peilį ir malimo sietelius patariame sutepti augaliniu aliejumi.

Produkto tinkamas utilizavimas

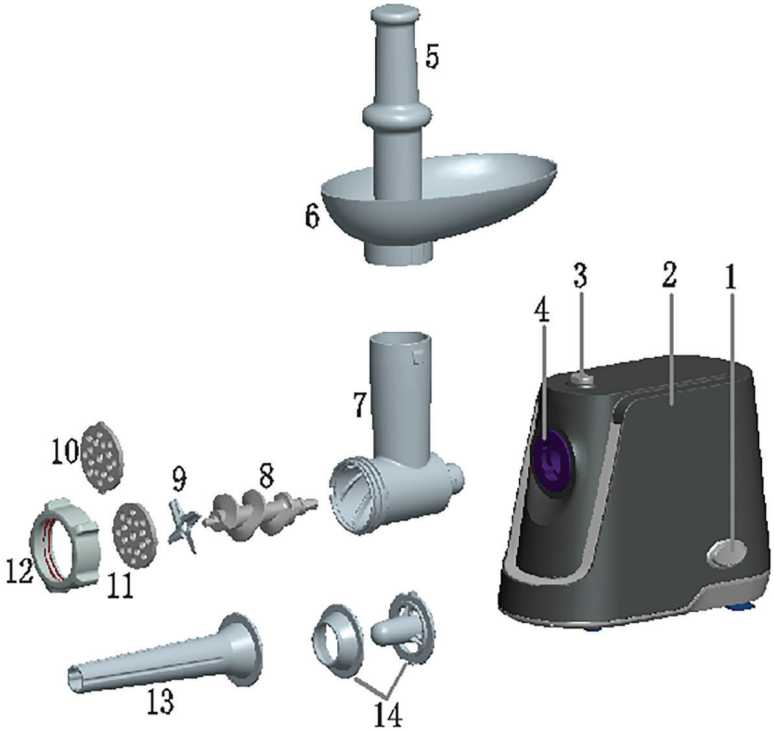
Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio produkto negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES teritorijoje. Norint užkirsti kelią aplinkos žalai ar pavojui žmogaus sveikatai dėl neatsakingai išmesto prietaiso, utilizuokite jį atsakingai skatindami tinkamą išteklių perdirbimą. Norėdami grąžinti prietaisą, naudokite grąžinimo ir surinkimo sistemas arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas produktas. Jie gautą produktą perdirbs aplinkai nekenksmingu būdu.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai 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.

ОПИСАНИЕ:



1. Переключатель «ON/ OFF» (вкл. / выкл.)	6. Лоток для мяса	11. Ножевая решетка (средняя)
2. Корпус	7. Трубка	12. Фиксирующее кольцо
3. Фиксирующая кнопка	8. Шнековый вал	13. Насадка для колбасок
4. Отверстие трубки	9. Режущие ножи	14. Насадка для кеббе
5. Пресс	10. Ножевая решетка (мелкая)	

ВВЕДЕНИЕ

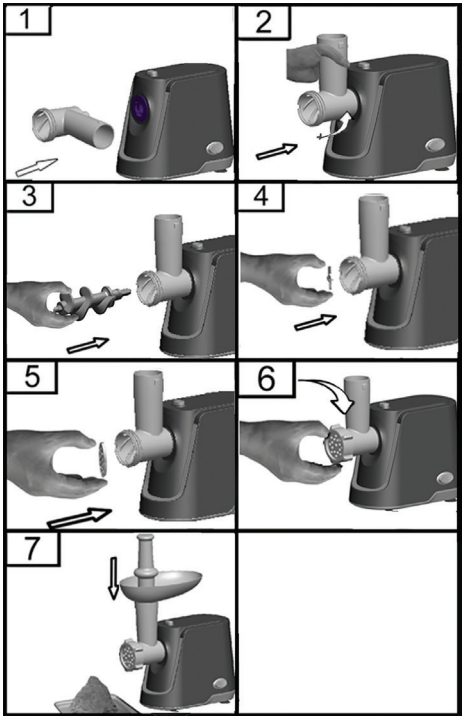
Данный прибор оснащен системой термостата. Система автоматически прекратит подачу питания, если прибор начнет перегреваться.
Если прибор внезапно прекратит работу
1. Выньте штепсель из розетки.
2. Нажмите на переключатель для выключения прибора.
3. Дайте прибору 60 минут, чтобы он остыл.
4. Вставьте штепсель в розетку.
5. Снова включите прибор.
6. Данный прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей месте.
7. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или им были предоставлены инструкции относительно безопасного использования устройства, и если они понимают связанные с этим опасности.
8. Дети не должны играть с прибором.
9. Выключите прибор и отключите его от сети перед сменой аксессуаров или перед тем, как дотрагиваться до движущихся частей.
Если система термостата активируется слишком часто, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом или авторизованным сервисным центром.
Вставив штепсель в розетку, загорается световой индикатор.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание опасных ситуаций, данный прибор никогда не должен подключаться к таймерным выключателям.

ВАЖНО

1. Внимательно прочитайте данные инструкции и обратите внимание на иллюстрации перед использованием прибора.
2. Перед использованием затяните фиксирующее кольцо гаечным ключом, убедитесь, что кольцо не может отсоединиться на 4 Nm.
3. Сохраните инструкцию для использования в будущем.
4. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению локальной сети, прежде чем подключить устройство.
5. Никогда не используйте какие-либо аксессуары или детали других производителей. Если такие аксессуары или детали были использованы, ваша гарантия станет недействительной.
6. Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
7. Если шнур питания этого устройства поврежден, он должен быть заменен производителем или в авторизованным сервисным центром, чтобы избежать опасных ситуаций.
8. Тщательно очистите детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, перед первым использованием прибора.
9. Отключайте прибор от сети сразу после использования.
10. Никогда не используйте палец или какие-либо предметы, чтобы протолкнуть ингредиенты по трубке подачи во время работы устройства. Для этой цели используйте только пресс.
11. Храните устройство в недоступном для детей месте.
12. Никогда не позволяйте устройству работать без присмотра.

13. Перед отсоединением или присоединением какого-либо аксессуара выключите прибор.
14. Подождите, пока движущиеся части не остановятся, прежде чем снимать их с прибора.
15. Никогда не погружайте моторный блок в воду или любую другую жидкость и не ополаскивайте его под краном. Для чистки моторного блока используйте только влажную ткань.
16. Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.
17. Никогда не суйте руки в трубку подачи. Всегда используйте пресс.
18. В мясорубку подают говядину без сухожилий, костей и жира, нарезанную на куски размером примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Пресс толкается с усилием 5 N к мясу. Не пользуйтесь прибором непрерывно более 5 минут. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед повторным использованием.
19. К аксессуарам должны прилагаться инструкции для их безопасного использования.
20. Необходимо наличие предупреждений о возможных травмах от неправильного использования.
21. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если только они не были под надзором или им не были предоставлены инструкции по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.
22. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
23. Если прибор заблокирован, нажмите кнопку реверса (REV). Мясо, застрявшее в корпусе, выталкивается наверх, поэтому прибор может восстановить свое обычное рабочее состояние.
24. Утилизация приборов и аккумуляторов.
25. После введения Европейской директивы 2002/96/EU в национальную правовую систему применяются следующие положения.
26. Электрические и электронные устройства нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Закон обязывает потребителей возвращать электрические и электронные устройства по истечению срока их службы в общественные пункты сбора, созданные для этой цели или в точку продажи. Детали определяются национальным законодательством или соответствующей страной. Этот символ на продукте, инструкции по эксплуатации или упаковке указывает на то, что на продукт распространяются данные правила. Переработка, повторное использование материалов или другие формы утилизации старых приборов - это важный вклад в защиту окружающей среды.
27. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или им были предоставлены инструкции относительно безопасного использования устройства, и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми, если только они не старше 8 лет и не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
28. Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
- кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерских домах;
- клиентами в отелях, мотелях и жилых помещениях других типов;
- в учреждениях типа «ночлег и завтрак».

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СБОРКА

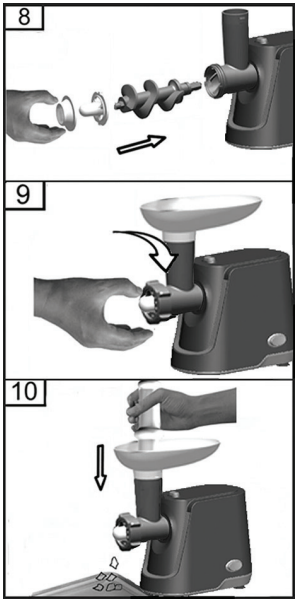
• Нажмите кнопку фиксации, возьмите головку и вставьте ее во впускное отверстие (при установке, пожалуйста, обратите внимание, что головка должна быть наклонена в соответствии со стрелкой, указанной наверху, см. рис. 1), затем поверните головку против часовой стрелки, чтобы закрепить головку плотно (рис.2).
• Поместите шнековый вал в головку, сначала длинным концом, и поверните, чтобы винт вошел в корпус двигателя (рис. 3).
• Наденьте на шнек ножи, лезвиями вперед, как показано на (рис. 4). Если ножи вставлены неправильно, мясо не будет измельчатся.
• Наденьте желаемую решетку рядом с ножами так, чтобы выступы вошли в пазы (рис. 5).
• Придерживайте или прижмите центр решетки одним пальцем, а второй рукой прикрутите фиксирующее кольцо (рис. 6). Не перетяните.
• Установите лоток для мяса и зафиксируйте его.
• Разместите прибор в устойчивом месте.
• Воздушный канал внизу и сбоку корпуса двигателя должен быть свободным и не заблокированным.

МЯСОРУБКА

1. Вставьте в корпус шнековый вал, сначала пластиковую трубку.
Наденьте ножи на шнек. (Лезвия должны быть расположены спереди).
Установите мелкую ножевую решетку или среднюю (в зависимости от желаемой консистенции) на шнек. (Убедитесь, что выемка решетки совпадает с выступами головки мясорубки). Поворачивайте кольцо в направлении стрелки на корпусе мясорубки, пока оно не будет надежно закреплено.
2. Присоедините корпус (трубку) к блоку двигателя.
3. Установите лоток для мяса на верхней части трубки.
4. Прибор готов к измельчению.

Порежьте мясо на полоски длиной 10 см и толщиной 2 см. Ужалите кости, щетину и как можно больше сухожилий. (Никогда не используйте замороженное мясо)!
Положите мясо на лоток. Используйте пресс, чтобы аккуратно проталкивать мясо в трубку. (Для стейка «Тартар» дважды измельчите мясо через среднюю решетку).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ



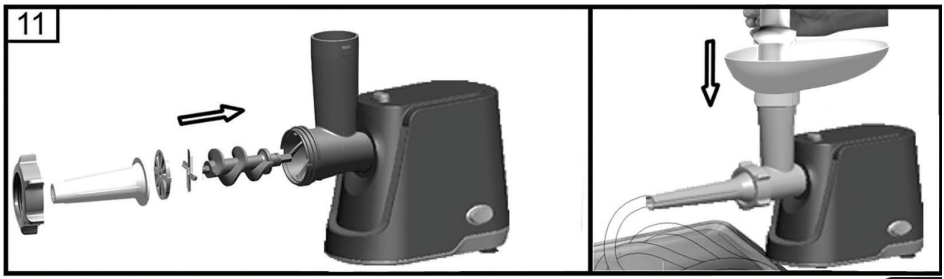
1. Вставьте в корпус шнековый вал, сначала пластиковую трубку (рис. 8).
Установите в корпус конус.
Установите форму на корпус и прикрутите к корпусу кольцо (рис. 9).
2. Присоедините корпус (трубку) к блоку двигателя.
3. Установите лоток для мяса на верхней части трубки.
4. Прибор готов к приготовлению кеббе (рис. 10).

Пропустите массу для кеббе через насадку для кеббе. Отделяйте получающиеся кусочки нужной длины, по желанию.
Кеббе - это традиционное средневосточное блюдо, изготовленное в основном из мяса ягненка и булгурной пшеницы, которые измельчают вместе, образуя пасту, смесь пропускают через устройство для приготовления кеббе и режут на короткие куски. Полученные трубочки далее начиняются смесью из измельченного мяса, кончики залепляются и блюдо запекается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

1. Измельчите мясо.
Вставьте в корпус шнековый вал, сначала пластиковую трубку (рис. 11).
Установите в корпус сепаратор.
Установите насадку для колбасок на корпус и прикрутите к корпусу кольцо. (Убедитесь, что выемки сепаратора совпадают с выступами головки мясорубки).
2. Присоедините корпус (трубку) к блоку двигателя.
3. Установите лоток для мяса на верхней части трубки.
4. Прибор готов к приготовлению колбасок.

Положите ингредиенты на лоток. Используйте пресс, чтобы аккуратно проталкивать мясо в трубку.
Замочите кишку для колбасок в теплой воде на 10 минут. Далее натяните мокрую кишку на насадку для колбасок. Протолкните (приправленное) измельченное мясо в корпус (трубку). Если кишка застряла на насадке, немного смочите ее водой.



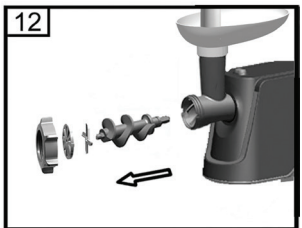
ЧИСТКА ПРИБОРА

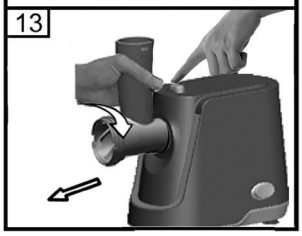
1. Время работы НЕ ДОЛЖНО превышать 3 минут.
2. Используйте решетку 10 или 11.
3. Заполняйте лоток тестом постепенно.



PRIETAISO VALYMAS

Остатки мяса из корпуса можно удалить, пропустив через мясорубку кусочек хлеба.
1. Перед чисткой прибора выключите его и отсоедините от сети (рис. 12).
2. Нажмите на кнопку фиксации и поверните корпус (трубу) в направлении стрелки. Выньте пресс и снимите лоток (рис. 13).
3. Открутите кольцо и выньте перемалывающие детали из корпуса. Не мойте части прибора в посудомоечной машине!
4. Все детали, соприкасающиеся с пищей, мойте в горячей мыльной воде. Промойте сразу после использования.
5. Сполосните в чистой горячей воде и немедленно высушите.
6. Мы советуем смазать режущий блок и решетки растительным маслом.





Надлежащая утилизация данного продукта



Данная маркировка указывает, что этот продукт нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами во всем ЕС. Чтобы предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека по причине неконтролируемой утилизации отходов, удаляйте их ответственно, тем самым способствуя стабильному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Он сможет доставить использованный продукт в нужный пункт для экологически безопасной переработки.

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