



FI

SV

EN

ET

RU

95-02392

Lihamyllä LF120



Köttkvarn
Meat Grinder
Hakklhamasin
Мясорубка

Käyttöohje



Tekniset tiedot

Virtalähde.....	220-240 V, 50-60 Hz
Liitäntäteho.....	350-450 W
Moottoriteho.....	1200 W
Suojausluokka.....	II

Tällä lihamyllyllä voit jauhaa lihaa tai kalaa. Voit myös valmistaa makkaroita tai kibbeh-pyöryköiden ulkokuoria. Lue käyttöohje huolellisesti ennen kuin käytät laitetta.



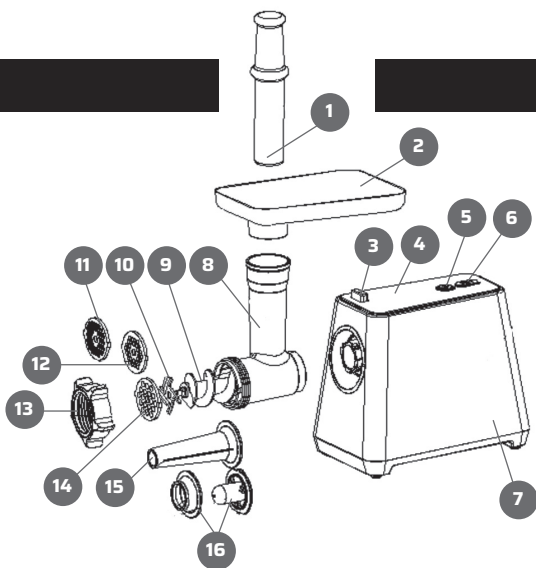
Varoitus



- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, voivat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti, ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Kun laitteen lähellä on lapsia, noudata varovaisuutta.
- Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Kun laite ei ole käytössä, irrota pistoke pistorasiasta. Irrota se myös laitteen kokoamisen, osien irrottamisen ja puhdistuksen ajaksi.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää teollisiin tarkoituksiin.
- Kun liikutat laitetta, pidä kiinni rungosta molemmiin käsiin. Älä kanna laitetta pitämällä kiinni vain täyttöastiasista tai syöttöpäästä.
- Älä koskaan työnnä sormia syöttöpäähän. Käytä aina työntäjä lihan painamiseksi syöttöpään sisään.
- Älä jauha kovia elintarvikkeita, kuten luita tai pähkinöitä.
- Älä jauha inkivääriä tai muita kovaa kuitua sisältäviä ainesosia.
- Älä kiinnitä leikkuuterää ja reikälevyä, kun käytät kibbeh-pyöryköiden kuorien valmistusosia.
- Pidä laitetta päällä enintään 10 minuuttia kerrallaan.
- Sammuta virta aina ennen suunnanvaihtotoiminnon (REV) käyttämistä. Odota vähintään minuutti, jotta moottori ehtii pysähtyä täysin. Jos suunnanvaihtotoiminto kytketään päälle kesken jauhamista, laitteesta voi tulla epänormaalia melua, tärinää tai sähkökipinää. Laitte voi myös vaurioitua pysyvästi.
- Viimeisenä jauhettuun lihaan saattaa jäädä kiinni hieman mustaa metallijauhetta. Tätä lihaa ei saa syödä, vaan se on heitettävä pois.
- Älä työnnä lihaa syöttöpäähän väkisin liian suurella paineella, ettei laite tukkeudu.
- Jos vikavirtasuojia on lauennut, älä käynnistä laitetta.
- Käytä laitetta ainoastaan sisätiloissa.
- Älä koskaan yritä vaihtaa osia tai korjata laitetta itse.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vain alan ammattilainen saa vaihtaa sen. Näin estetään vaaratilanteita.

Laitteen osat

1. Lihan työntäjä
2. Täyttöastia
3. Lukitusnappi
4. Kansi
5. On/Off-painike
6. Suunnanvaihtopainike (REV)
7. Moottorin runko
8. Syöttöpää
9. Syöttöruuvi
10. Leikkuuterä
11. Hieno reikälevy
12. Puolikarkea reikälevy
13. Karkea reikälevy
14. Kiinnitysrenkas
15. Makkarasuppilo
16. Kibbeh-pyöryköiden kuorien valmistusosat



FI

SV

EN

ET

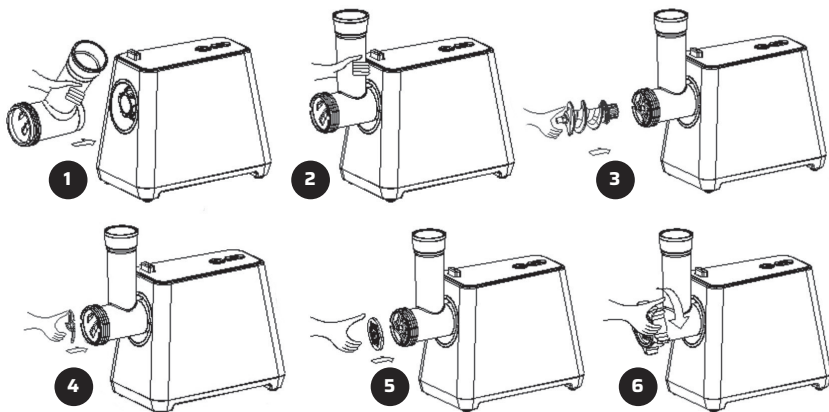
RU

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa käytössä olevaa verkkojännitettä.
- Pese muut osat paitsi runko lämpimällä tiskiainevedellä.
- Varmista ennen pistokkeen kytkemistä pistorasiaan, että virta on pois päältä (On/Off-painike on **Off**-asennossa).

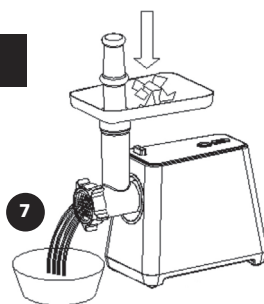
Kokoaminen

Pida kiinni syöttöpäästä ja työnnä se myllyn sisään. Kierrä syöttöpäätä vasemmalle, jotta se lukittuu paikalleen (kuvat 1 ja 2). • Laita syöttöruuvi syöttöpäähän pitkä pää edellä. Käännä syöttöruuvia, kunnes se asettuu paikalleen (kuva 3). • Aseta leikkuuterä syöttöruuvin akselille niin, että tasainen pää tulee ulospäin (kuva 4). Jos jauhaminen ei onnistu, terä ei ole kunnolla paikallaan. • Aseta haluamasi reikälevy leikkuuterän eteen ja sovita ulkonemat uriin (kuva 5). • Tue reikälevyn keskiosaa yhdellä sormella. Kierrä kiinnitysrenkas huolella kiinni (kuva 6). Älä kiristä liikaa, jotta kiertteet eivät vahingoitu. • Kiinnitä täyttöastia syöttöpäähän. • Aseta laite tukevalle ja tasaiselle alustalle. • Moottorikotelon pohjassa ja sivulla olevia ilmakanavia ei saa tukkia.



Jauhaminen

- Leikkaa liha noin 2 x 2 x 6 cm:n paloiksi. Jauhettavaksi sopii parhaiten jänteetön, luuton ja rasvaton liha.
- Kytke pistoke verkkovirtaan ja paina **On/Off**-painiketta.
- Aseta palat täyttöastiaan ja työnnä ne syöttöpäähän yksi kerrallaan. Käytä aina lihan työntäjää palojen laittamiseen syöttöpään sisään (**kuva 7**).
- Sammuta laite käytön jälkeen ja irrota se virtalähteestä.



Suunnanvaihtotoiminto

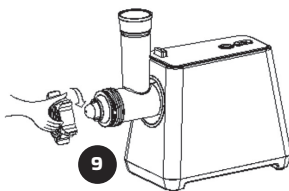
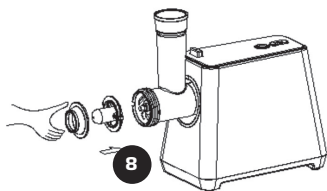
Jos jauhettava liha juuttuu myllyyn, voit käyttää sen irrottamiseksi suunnanvaihtotoimintoa.

- Varmista ensin, että **On/Off**-painike on **Off**-asennossa ja moottori on täysin pysähtynyt.
- Paina suunnanvaihtopainiketta (**REV**), jolloin syöttöruuvi pyörii vastakkaiseen suuntaan ja syöttää lihaa syöttöpäässä taaksepäin.
- Kun tukkeuma on lähtenyt irti, vapauta suunnanvaihtopainike ja anna moottorin pysähtyä. Tämän jälkeen voit jatkaa jauhamista normaalisti.

Kibbeh-pyörököiden kuorien valmistus

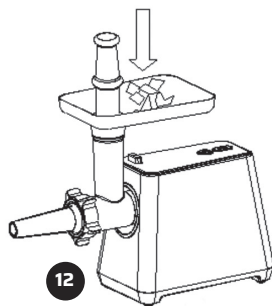
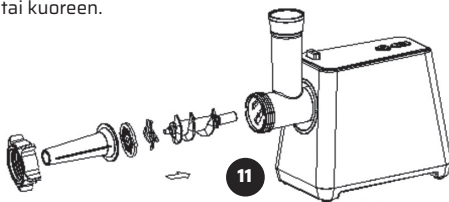
Voit tehdä lihamyllyllä kibbeh-pyörököiden ulkokuoria valmiiksi jauhetusta lihaseoksesta.

- Irrota reikälevy ja leikkuuterä kuvien **5**, **4** ja **3** mukaisesti.
- Laita kibbeh-pyörököiden kuorien valmistusosat paikoilleen syöttöruuvien akselille. Laita ensin paikoilleen muottiosa, ja sen päälle reikäosa. Sovita ulkonemat uriin (**Kuva 8**).
- Kierrä kiinnitysrengas huolellisesti kiinni. Älä kiristä liikaa, jotta kiertteet eivät vahingoitu (**kuva 9**).
- Voit täyttää ja muotoilla sylinterinmuotoiset kuoret kibbeh-pyörököiksi.



Makkaran valmistus

- Laita makkaran valmistusosat paikoilleen kuvien mukaisessa järjestyksessä (**kuvat 11 ja 12**).
- Pujota suoli tai kuori makkarasuppilon päälle.
- Laita sekoitetut makkara-ainekset myllyyn ja syötä ne sen avulla suoleen tai kuoreen.



Puhdistus ja huolto

FI

SV

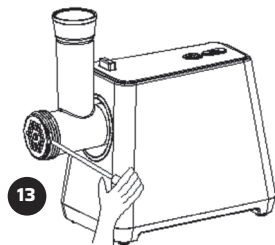
EN

ET

RU

Osien irrottaminen

- Varmista, että moottori on pysähtynyt kokonaan. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota osat käänteisessä järjestyksessä kuin kokosit ne (kuvasta 6 kuvaan 1).
- Reikälevyn voi tarvittaessa irrottaa laittamalla ruuvi-meisselin reikälevyn ja syöttöpään väliin ja kääntämällä reikälevyä ruuvimeisselin avulla varovasti irti syöttöpäästä (kuva 13).



Puhdistus

- Poista lihan tähteet osista. Pese muut osat paitsi runko lämpimällä tiskiainevedellä. Älä käytä muita pesuaineita tai kemikaaleja. Osia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Älä upota runkoa veteen, vaan pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.
- Pyyhi kaikki leikkuuosat ruokaöljyyn kostutetulla liinalla.

Laitteen hävittäminen

Tämä merkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella tavallisen kotitalousjätteen mukana. Kierrätä laite vastuullisesti ja säännösten mukaisesti niin, ettei laitteen hävittämisestä aiheudu vaaraa ympäristölle tai terveydelle. Voit palauttaa hävitettävän laitteen paikallisen lainsäädännön mukaiseen kierrätyspisteeseen. Voit myös olla yhteydessä tuotteen ostopaikkaan. Näin tuote saadaan kierrätettyä ympäristöstäväällisesti.



Takuu

Tämä tuote on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön. Jos tuotteessa on ongelmia, ole yhteydessä tuotteen myyneeseen liikkeeseen. Esitä tuotteen ostokuitti. Takuu ei kata normaalia kulumista. Takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat tuotteen ohjeiden vastaisesta tai huolimattomasta käytöstä tai säilytyksestä. Takuu ei kata ulkoisen tekijän (esim. ukkosen tai tulvan) aiheuttamia vaurioita. Jos tuotetta on muokattu, takuu raukeaa. Takuun voimassaolon aikana tuote pyritään ensisijaisesti korjaamaan, tai korvataan uudella tuotteella. Takuu on voimassa EU:n alueella.

Bruksanvisning



Tekniska data

Kraftförsörjning	220-240 V, 50-60 Hz
Nätbelastning	350-450 W
Motoreffekt	1200 W
Skyddsklass	II

Med denna köttkvarn kan man stoppa korv, mala kött eller fisk, och även tillreda kebbe-skal. Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder enheten.



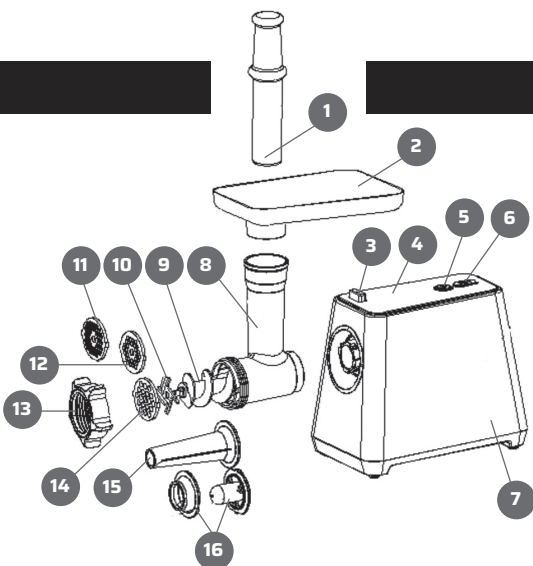
Varning



- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsförmåga eller som inte har den erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning och de förstår de risker som förknippas med apparatens användning.
- Var försiktig då det finns barn i närheten av enheten.
- Håll enheten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget när enheten inte är i bruk. Ta också bort den när du monterar, tar bort delar och rengör enheten.
- Enheten är endast avsedd för hushållsbruk och får inte användas för industriella ändamål.
- Då du flyttar enheten ska du hålla i motorenheten med båda händerna. Bär inte enheten från matarbrickan eller matarhuset.
- För aldrig in fingrarna i matarröret. Använd alltid mataren för att trycka in köttet i matarröret.
- Mala aldrig hårda livsmedel, som ben eller nötter.
- Mala inte ingefära eller andra hårda ingredienser, som innehåller hårda fibrer.
- Fäst inte malskivan eller kniven då du använder tillbehöret för kebbe-skal.
- Håll enheten på i högst 10 minuter åt gången.
- Stäng alltid av strömmen innan du använder backfunktionen (**REV**). Vänta minst en minut för att motorn ska hinna svalna. Om backfunktionen sätts på mitt i malandet kan enheten avge onormalt ljud, skakningar eller elektrisk gnista. Enheten kan även skadas permanent.
- Det kan bli kvar lite svart metallpulver i det sist malda köttet. Kött med sådant pulver får ej ätas utan utan det bör kasseras.
- Tryck inte in kött i matarröret med våld så enheten inte täpps till.
- Slå inte på enheten om jordfelsbrytaren har löst ut.
- Använd enheten endast inomhus.
- Försök aldrig reparera eller byta ut delar på enheten själv.
- Om elsladden är skadad får endast behörig servicepersonal byta ut den. På detta vis kan farliga situationer undvikas.

Enhetens delar

1. Matare
2. Matarbricka
3. Låsknopp
4. Lock
5. On/Off-brytare
6. Backfunksknapp (REV)
7. Motorenhet
8. Matarrör
9. Matarskruv
10. Kniv
11. Malskiva, fin
12. Malskiva, medium
13. Malskiva, grov
14. Monteringsring
15. Korvhorn
16. Tillbehör för kebbe-skal



FI

SV

EN

ET

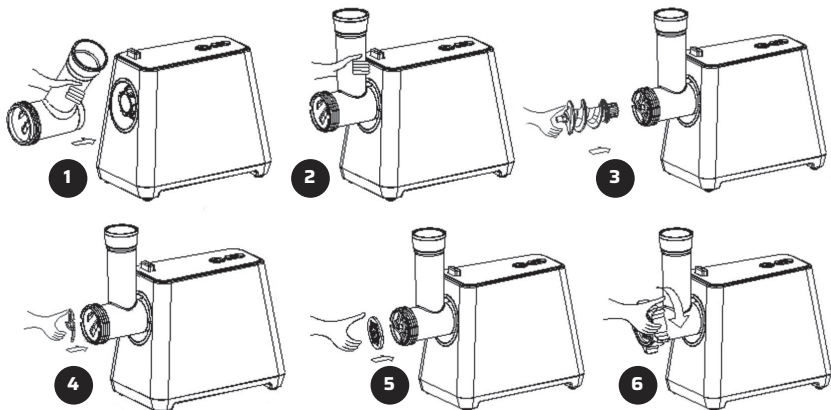
RU

Innan första användningen

- Kontrollera att spänningen som anges på typskylten överensstämmer med nätspänningen.
- Tvätta alla andra delar förutom ramen med en blandning av varmt vatten och diskmedel.
- Kontrollera innan du ansluter enheten till uttaget att enheten är avstängd (On/Off-brytaren är i **Off**-läge).

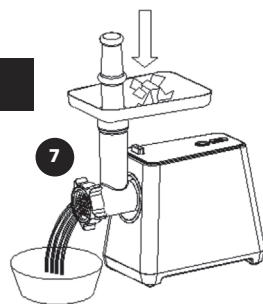
Montering

Håll i matarröret och tryck in det i kvarnen. Vrid matarröret åt vänster så det låser sig fast (**bilderna 1 och 2**). • För in matarskruv med den längre änden före. Vrid matarskruv tills den låser sig på plats (**bild 3**). • Sätt kniven på matarskruvens axel med eggen utåt (**bild 4**). Om kniven monteras fel malas inte köttet korrekt. • Placera önskad malskiva mot kniven och passa in utsprången i spåren (**bild 5**). • Stöd malskivans mitt med ett finger. Vrid monteringsringen ordentligt fast (**bild 6**). Spänn inte för mycket så gängorna inte skadas. • Fäst matarbrickan i matarröret. • Placera enheten på ett stadigt och jämnt underlag. • Ventilationsöppningarna på sidorna och botten av motorenheten får inte täckas.



Malning

- Skär köttet i ca 2 x 2 x 6 cm stora bitar. Senfritt, benfritt och fettfritt kött är bäst att mala.
- Anslut kontakten till vägguttaget och tryck på **On/Off**-brytaren.
- Lägg bitarna i matarbrickan och tryck ner dem i matarröret en åt gången. Använd alltid mataren när du för in bitar i matarröret (**bild 7**).
- Stäng av enheten efter användning och koppla bort den från vägguttaget.



Backfunktion (REV)

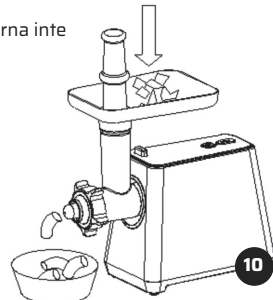
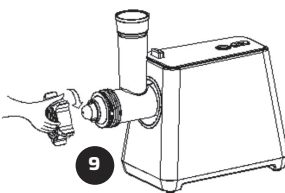
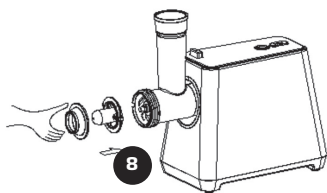
Ifall köttet som ska malas fastnar i köttkvarnen kan du använda backfunktionen till hjälp.

- Försäkra först att **On/Off**-brytaren är i **Off**-läge och att motorn stannat helt.
- Tryck på backfunktionsknappen (**REV**) så att matarskruven roterar i motsatt riktning och matar köttet bakåt i matarröret.
- Frigör backfunktionsknappen och låt motorn stanna då blockeringen lossnat. Efter det kan du fortsätta mala normalt.

Tillagning av kebbe-skal

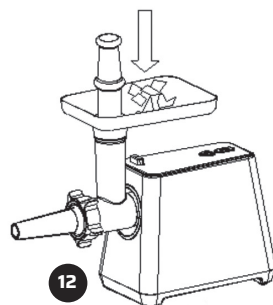
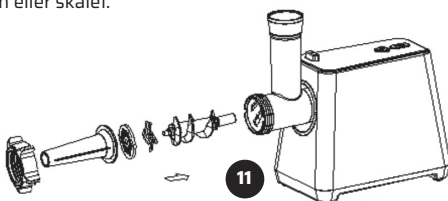
Med denna köttkvarn kan man tillverka avlånga kebbe-skal av färdigt malen köttblandning.

- Ta loss malskivan och kniven enligt bilderna **5**, **4** och **3**.
- Lägg tillbehören för kebbe-skal på plats på matarskruvens axel. Sätt formdelen på plats först och håldelen ovanpå den. Passa utsprången i spåren (**bild 8**).
- Vrid monteringsringen ordentligt fast. Spänn inte för mycket så gängorna inte skadas (**bild 9**).
- Man kan fylla och forma de cylinderformade skalerna till kebbe-bullar.



Korvstopning

- Montera korvhornet och de andra delarna på plats i ordningen enligt bilderna (**11** och **12**).
- Trä tarmen eller skalet över korvhornet.
- Lägg de ihopblandade korvningredienserna i kvarnen och mata in dem i tarmen eller skalet.



Rengöring och underhåll

FI

SV

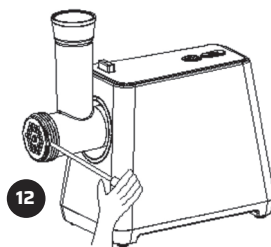
EN

ET

RU

Löstagning av delar

- Försäkra att motorn stannat helt. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Ta loss delarna i motsatt ordning som du monterade dem (**från bild 6 till bild 1**).
- Vid behov kan man lossa malskivan genom att föra in en skruvmejsel mellan malskivan och matarröret och vicka försiktigt upp malskivan (**bild 12**).



Rengöring

- Ta bort köttrester från delarna. Tvätta alla andra delar förutom ramen med en blandning av varmt vatten och diskmedel. Använd inte andra tvättmedel eller kemikalier. Delarna får ej tvättas i diskmaskin.
- Sänk inte ner motorenheten i vatten, utan torka den rent med en fuktig trasa.
- Torka av alla delar med en trasa som är fuktad med matolja.

Återvinning av enheten

Denna symbol antyder att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall inom EU. Återvinn enheten ansvarsfullt och enligt förordningarna så att det inte orsakar fara för omgivningen eller hälsan. Enheten som ska bortskaffas kan återlämnas till en uppsamlingsplats som uppfyller den lokala lagstiftningen. Alternativt kan du vara i kontakt med produktens försäljningsställe. På så sätt sker återvinningen naturvänligt.



Garanti

Denna produkt är avsedd endast för privatbruk. Om det är något fel på produkten, ta kontakt med affären som sålt produkten. Visa upp inköpskvittot på produkten. Garantin täcker inte normalt slitage. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig eller oförsiktig användning eller förvaring. Garantin täcker inte skador som orsakats av yttre faktorer (t.ex. åska eller översvämning). Garantin upphör om produkten har modifierats. Under garantins giltighetstid ska produkten i första hand repareras eller ersättas av en ny produkt. Garantin gäller inom EU.

User guide



Technical specifications

Power supply	220-240 V, 50-60 Hz
Nominal power	350-450 W
Peak power	1200 W
Protection class	II

This grinder can be used for grinding meat or fish and making sausages. It can also be used for making kibbeh casings. Read the instructions carefully prior to use.



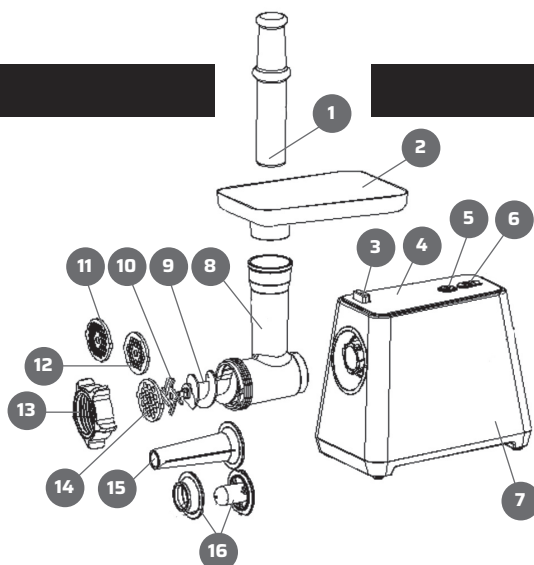
Caution



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved.
- Exercise caution when children are in the vicinity of the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Unplug the appliance when not in use. Unplug the appliance also while assembling, disassembling and cleaning.
- The appliance is designed for household use only and it must not be used for industrial purposes.
- When carrying the appliance be sure to hold the main unit with both hands. Do not carry the appliance by only holding on to the tray or the feed tube.
- Never put your fingers in the feed tube. Always use the food pusher to feed the meat down the feed tube.
- Do not grind hard foodstuffs such as bones or nuts.
- Do not grind ginger or other foodstuffs with tough fibres.
- Do not attach the grinder blade and grinder plate when using the attachments for kibbeh casings.
- Do not run the grinder continuously for more than 10 minutes at a time.
- Turn off the appliance before using the reverse function. Wait for at least one minute until the motor has come to a complete stop. Turning the appliance directly into reverse while grinding may cause abnormal noise, vibration or an electric spark. It may also cause permanent damage to the appliance.
- The very last amount of mince at the end may contain a trace of black metal powder. The mince containing black powder is inedible and must be thrown away.
- Do not force the meat into the feed tube with too much pressure as it may cause the appliance to jam.
- When the circuit breaker has been tripped, do not turn on the appliance.
- Use the appliance indoors only.
- Never attempt to replace parts or repair the appliance yourself.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Parts list

1. Food pusher
2. Tray
3. Locking knob
4. Top cover
5. On/Off button
6. Reverse button
7. Main unit
8. Feed tube
9. Feed screw
10. Grinder blade
11. Grinder plate fine
12. Grinder plate medium
13. Grinder plate coarse
14. Assembly ring
15. Sausage funnel
16. Kibbeh attachments

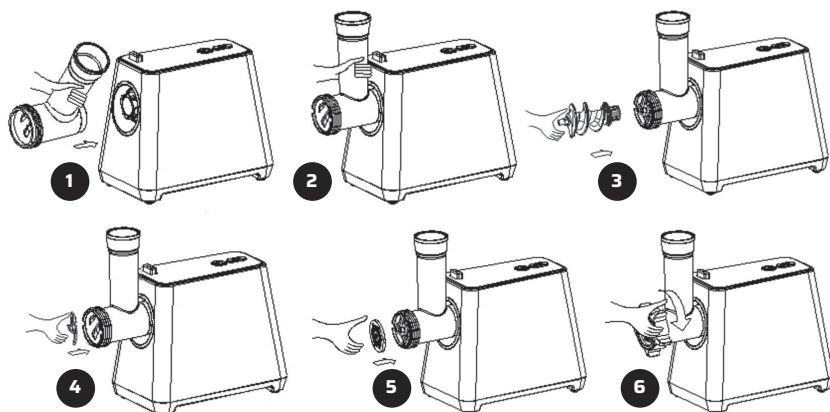


Before first use

- Check that the voltage indicated on the rating label corresponds with the mains voltage in use.
- Wash all parts except the main unit in warm water with dishwashing liquid.
- Make sure that the On/Off button is in **OFF** position before you plug in the appliance.

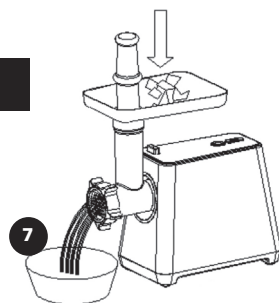
Assembly

Hold on to the feed tube and insert it into the main unit of the grinder. Turn the feed tube to the left so that it locks into position (**figures 1 and 2**). • Place the feed screw into the feed tube long end first. Turn the feed screw until it assumes the right position (**figure 3**). • Place the grinder blade onto the shaft of the feed screw with the flat side facing the front (**figure 4**). If the blade is not fitted properly, the meat will not be ground. • Place the grinder plate of your choice over the grinder blade and make sure that the tabs go into the notches (**figure 5**). • Support the centre of the grinder plate with one finger. Screw on the assembly ring securely (**figure 6**). Do not overtighten as that may damage the threads. • Position the tray on the feed tube. • Place the appliance on a solid and flat surface. • The air vents at the bottom and the side of the main unit must not be blocked.



Grinding

- Cut the meat into approximately 2 x 2 x 6 cm pieces. Sinewless, boneless and fat free meat is best suited for grinding.
- Plug in the unit and press the **On/Off** button.
- Place the meat pieces onto the tray and push them into the feed tube one at a time. Always use the food pusher to push the pieces into the feed tube (**figure 7**).
- After use turn off the appliance and unplug it from the power supply.



Reverse function

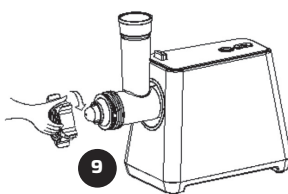
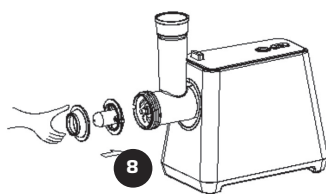
If the meat causes a jam, you can use the reverse function to remove the blockage.

- First make sure that the On/Off button is in **OFF** position and the motor has come to a complete stop.
- Press the **REV** button. Now the feed screw will rotate in the reverse direction and feed the meat backwards in the feeding tube.
- When the blockage has been removed, release the **REV** button and let the motor come to a stop. After this you can resume grinding normally.

Making kibbeh casings

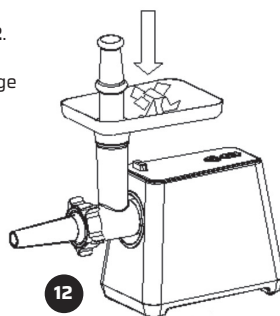
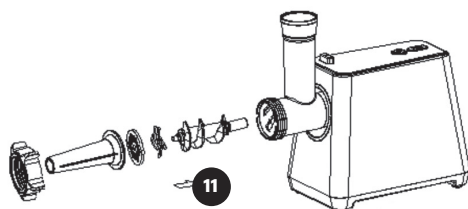
With this meat grinder you can make kibbeh casings from a mince meat mixture.

- Disassemble the grinding plate and blade according to figures 5, 4 and 3.
- Place the kibbeh attachments onto the feed screw shaft. First attach the casing shaper and then the ring. Fit the tabs into the notches (**figure 8**).
- Screw on the assembly ring securely. Do not overtighten as that may damage the threads (**figure 9**).
- You can stuff the cylindrical casings and make kibbeh.



Making sausages

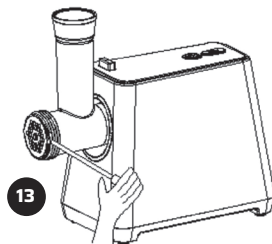
- Assemble the sausage making parts as described in figures 11 and 12.
- Slide the sausage casing onto the sausage funnel.
- Feed the prepared sausage meat through the grinder into the sausage casing.



Cleaning and maintenance

Disassembly

- Make sure that the motor has come to a complete stop. Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble the parts in the reverse order from **figure 6 to 1**.
- The grinder plate can be taken out by placing a screwdriver between the grinder plate and the feed tube and jiggling it carefully (**figure 13**).



Cleaning

- Remove scraps of meat from the parts. Wash all parts except the main unit in warm water with dishwashing liquid. Do not use any other detergents or chemicals. Do not wash the parts in the dishwasher.
- Do not immerse the main unit in water. Only wipe it clean with a damp cloth.
- Wipe all metal parts with a cloth dipped in vegetable oil.

Disposal of the product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health, recycle the product responsibly according to regulations. Use the local return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. This way the product is recycled in an environmentally friendly way.



Warranty

This product is intended for private use only. If there are problems with the product, contact the place of purchase. Present the receipt. The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage caused by careless use or storage or acting contrary to the instructions. The warranty does not cover damage caused by an external factor (e.g. thunder or floods). The warranty ends if the product is modified in any way. During the validity of the warranty, the primary aim is to repair the product or replace it with a new one. The warranty is valid in the EU area.

Kasutusjuhend



Tehnilised andmed

Toide	220-240 V, 50-60 Hz
Nimivõimsus	350-450 W
Max võimsus	1200 W
Kaitseklass	II

Selle hakklihamasinaga saab hakkida liha ja kala. Sellega saab valmistada ka kibbeh-lihapallide väliskesti. Loe kasutusjuhend seadme kasutuselevõtu eel hoolikalt läbi.



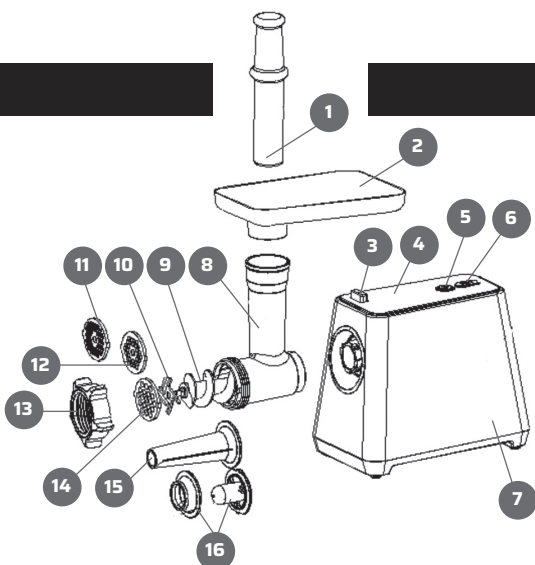
Hoiatus



- Seda seadet tohivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud kas järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja kui nad on teadlikud seadme kasutamise seotud ohtudest.
- Kui seadme lähedal on lapsi, siis ole ettevaatlik.
- Hoida seade ja selle juhe laste käeulatusest väljas.
- Kui sa seadet ei kasuta, siis eemalda pistik pistikupesast. Eemalda pistik pistikupesast ka seadme kokkupaneku, osade eemaldamise ja puhastamise ajaks.
- Seade on mõeldud vaid koduses majapidamises kasutamiseks ja seda ei või kasutada tööstuslikel eesmärkidel.
- Kui liigutad seadet, siis hoida korpusest mõlema käega kinni. Ära kanna seadet täitenõust või etteandetorust kinni hoides.
- Ära mitte kunagi suru sõrmi etteandetorusse. Kasuta liha etteandetorusse surumiseks alati töökurit.
- Ära haki kõvu toiduaineid, nt konte või pähkleid.
- Ära haki ingverit ja muid kõvu kiude sisaldavaid aineid.
- Ära ühenda külge lõiketera ja hakkimisketast, kui kasutad kibbeh-lihapallide kestade valmistusosi.
- Hoida seadet töös korraga max 10 minutit.
- Enne suunavahetusfunktsiooni käivitamist lülita vool välja. Oota vähemalt üks minut, et mootor jõuaks täielikult seiskuda. Kui suunavahetusfunktsioon käivitatakse hakkimise ajal, võib seade tekitada ebatavalist müra, vibratsiooni või elektrisädemeid. Seade võib püsivalt kahjustuda.
- Viimasena hakitud liha sisse võib jääda väheke musta metallpulbrit. Seda liha ei tohi süüa, see tuleb visata minema.
- Ära suru liha etteandetorusse liiga tugevalt, et seade ei ummistuks.
- Kui rikkevoolukaitse on rakendunud, siis ära käivita seadet.
- Kasuta seadet vaid siseruumides.
- Ära mitte kunagi ürita seadmes osi vahetada või seadet ise parandada.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, võib selle välja vahetada vaid spetsialist. Nii välditakse ohuolukordi.

Seadme osad

1. Lihatõukur
2. Täitenõu
3. Lukustusnupp
4. Kaas
5. Toitelüliti
6. Suunavahetusnupp (REV)
7. Mootori korpus
8. Etteandetoru
9. Etteandekruvi
10. Lõiketera
11. Peen hakkimisketas
12. Keskmise hakkimisketas
13. Jäme hakkimisketas
14. Kinnitusrõngas
15. Vorstilehter
16. Kibbeh-lihapallide kestade valmistusosad

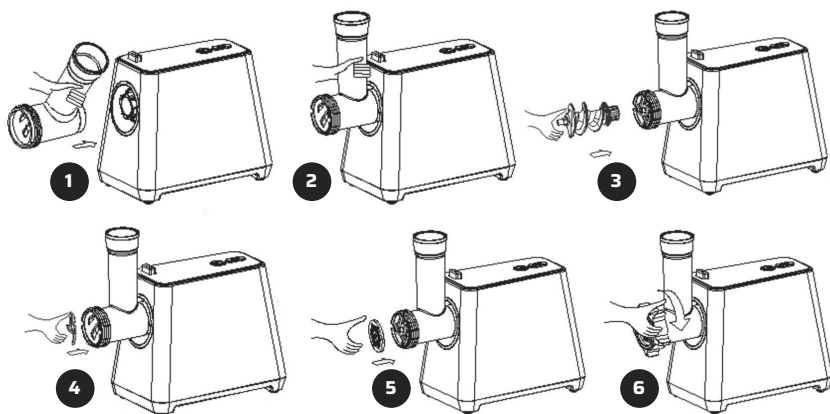


Enne kasutuselevõttu

- Kontrolli, kas andmesildil kirjas olev pinge vastab kasutusel olevale pingele.
- Pese peale korpuse muid osi sooja nõudepesuveega.
- Veendu enne pistiku pistikupesast eemaldamist, et vool on lülitatud välja (toitenupp on **Off**-asendis).

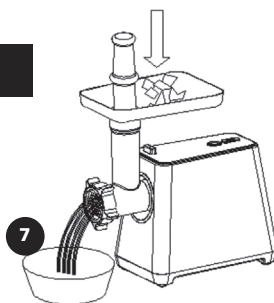
Kokkupanek

Hoja kinni etteandetorust ja lükka see hakklihamasinasse. Keera etteandetoru vasakule, et see lukustuks kohale (**joonised 1 ja 2**). • Aseta etteandekruvi etteandetorusse pikk otsak ees. Keera etteandetoru, kuni see lukustub kohale (**joonis 3**). • Aseta lõiketera etteandekruvi völliile nii, et sile pool on väljapoole (**joonis 4**). Kui hakkimine ei õnnestu, siis ei ole lõiketera korralikult paigas. • Aseta soovitud hakkimisketas ette ja sobita väljaulatuvad osad soontesse (**joonis 5**). • Toesta hakkimisketas ühe sõrmega. Keera kinnitusrõngas hoolikalt kinni (**joonis 6**). Ära keera liiga tugevalt kinni, et keere ei kahjustuks. • Kinnita täitenõu etteandetorule. • Aseta seade tugevale ja siledale pinnale. • Mootorikorpuse põhjal ja külgedel olevaid õhuavasid ei tohi kinni katta.



Hakkimine

- Lõika liha umbes 2 x 2 x 6 cm suurusteks tükkideks. Hakkimiseks sobib kõige paremini liha, milles pole kõõluseid, konte ja rasva.
- Ühenda pistik pistikupesaga ja vajuta toitelülitit.
- Aseta tükid täitenõusse ja suru need ükshaaval etteandeturusse. Kasuta alati liha etteandeturusse sisestamiseks tõukurit (joonis 7).
- Lülita seade kasutamise järel välja ja eemalda see vooluvõrgust.



Suunavahetusfunktsioon

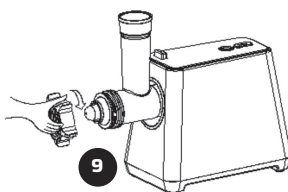
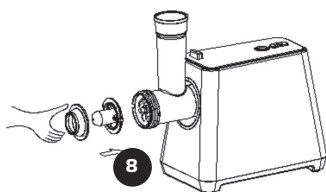
Kui hakitav liha ummistab hakklihamasina, võid kasutada ummistuse kõrvaldamiseks suunavahetusfunktsiooni.

- Veendu esmalt, et käivitusnupp on **Off**-asendis ja mootor on täielikult seiskunud.
- Vajuta suunavahetusnupu (**REV**), misjärel etteandekruvi hakkab pöörlema vastupidises suunas ja liha hakkab liikuma etteandeturust tagasi.
- Kui ummistus on kadunud, siis vabasta suunavahetusnupp ja lase mootoril seiskuda. Seejärel võid jätkata hakkimist tavapärasel viisil.

Kibbeh-lihapallide kestade valmistamine

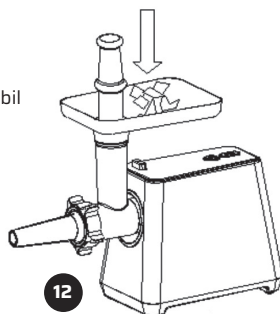
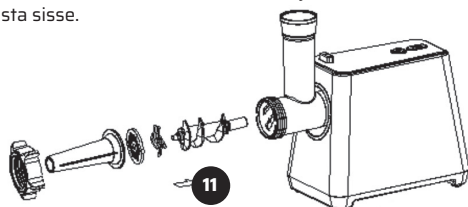
Võid teha hakklihamasina kibbeh-lihapallide väliskesti valmishakitud lihasegust.

- Eemalda hakkimisketas ja lõiketera vastavalt joonistele **5**, **4** ja **3**.
- Aseta kibbeh-lihapallide kestade valmistusosad etteandekruvi völliile. Aseta esmalt paigale vormiosa ja selle peale auguosa. Sobita väljaulatuvad osad soontesse (joonis 8).
- Keera kinnitusrõngas hoolikalt kinni. Ära keera liiga tugevalt kinni, et keere ei kahjustuks (joonis 9).
- Võid täita ja vormida silindrikujulised kestad kibbeh-lihapallideks.



Vorsti valmistamine

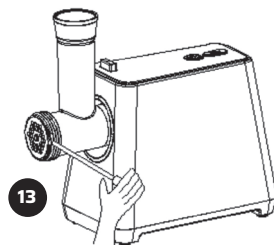
- Aseta vorsti valmistusosad paigale joonistel antud järjestuses (joonised **11** ja **12**).
- Tõmba sool või kest vorstilehtri peale.
- Aseta segatud vorstiained hakklihamasinasse ja sisesta need selle abil soole või kesta sisse.



Puhastamine ja hooldus

Osade eemaldamine

- Veendu, et mootor oleks täielikult seiskunud. Eemalda pistik pistikupesast.
- Eemalda osad kokkupanekule vastupidises järjestuses (**joonisest 6 kuni jooniseni 1**).
- Hakkimisketta eemaldamiseks võib vajadusel asetada kruvikeeraja hakkimisketta ja etteandetoru vahele, keerates ettevaatlikult hakkimisketta etteandetorust välja (**joonis 13**).



Puhastamine

- Eemalda lihajäägid seadmeosadelt. Pese peale korpuse muid osi sooja nõudepesuveega. Ära kasuta muid pesuvahendeid või kemikaale. Osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.
- Ära aseta korpust vette, vaid pühi see niiske lapiga puhtaks.
- Pühi kõik lõikeosad üle toiduõliga niisutatud rätikuga.

Seadme utiliseerimine

See märk tähendab, et toodet ei tohi EL-is visata olmejäätmete hulka. Utiliseeri toode vastutustundlikult ja nõuetekohaselt, et seadme utiliseerimine ei tekitaks ohtu keskkonnale või elusolendide tervisele. Saad tagastada seadme utiliseerimiseks vastavalt kohalikele õigusnormidele jäätmekogumispunkti. Võid võtta ühendust ka sulle toote müünud ettevõttega. Nii utiliseeritakse toode keskkonnasõbralikult.



Garantii

Antud toode on mõeldud vaid kodukasutuseks. Kui tootel ilmneb probleeme, võta ühendust sulle toote müünud kauplusega. Esita toote ostu tõendav dokument. Garantii alla ei käi normaalne kulumine. Garantii ei kata kahjustusi, mis on tingitud toote nõuetevastasest või hoolimatust kasutamisest ning hoiustamisest. Garantii ei kata ka välisest tegurist (nt äiksest või üleujutusest) tingitud kahjustusi. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on modifitseeritud. Garantii kehtivuse ajal üritatakse toodet esmajärjekorras remontida või uue toote vastu välja vahetada. Garantii kehtib vaid Euroopa Liidu riikides.

Руководство по эксплуатации



Технические характеристики

Питание	220~240 В, 50–60 Гц
Мощность подключения	350–450 Вт
Мощность электродвигателя	1200 Вт
Степень защиты	II

С помощью этой мясорубки можно перемалывать мясо и рыбу, а также делать трубочки-оболочки для котлет кеббе (киббех). Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации до использования устройства.



Предупреждение



- Дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, психическими и сенсорными способностями или с недостатком опыта и знаний могут использовать данное устройство только в том случае, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте.
- Вынимайте штепсельную вилку из розетки, когда устройство не используется. Также отключайте мясорубку от сети на время сборки, отсоединения деталей и очистки устройства.
- Изделие предназначено только для бытового использования, применение в производственных целях запрещено.
- При переноске устройства держите его за корпус обеими руками. Не переносите устройство, держа его только за лоток или загрузочную горловину.
- Не устанавливайте нож и режущую решетку при использовании насадок для приготовления трубочек-оболочек для кеббе.
- Никогда не опускайте пальцы в загрузочную горловину. Всегда используйте толкатель для проталкивания кусочков мяса в загрузочную горловину.
- Не используйте мясорубку для перемалывания твердых продуктов, таких как кости или орехи.
- Не перемалывайте имбирь и другие ингредиенты с жесткими волокнами.
- Устройство можно непрерывно использовать не более 10 минут.
- Всегда выключайте мясорубку до использования функции реверса (REV). Подождите не менее минуты, чтобы электродвигатель успел полностью остановиться. При включении функции реверса в процессе перемалывания устройство может издавать странные звуки, вибрировать или создавать электрическое искрение. Это может привести к непоправимому повреждению устройства.
- На последнем перемолотом мясе может остаться немного черного металлического порошка. Это мясо нельзя использовать в пищу, и поэтому его необходимо выкинуть.
- Во избежание заклинивания устройства не толкайте мясо в загрузочную горловину с чрезмерным давлением.

- При срабатывании устройства защитного отключения не включайте мясорубку.
- Используйте устройство только в помещениях.
- Никогда не пытайтесь производить замену деталей или ремонтировать устройство самостоятельно.
- Замену поврежденного электрического шнура должен производить только специалист по электрическому оборудованию во избежание возникновения опасных ситуаций.

FI

SV

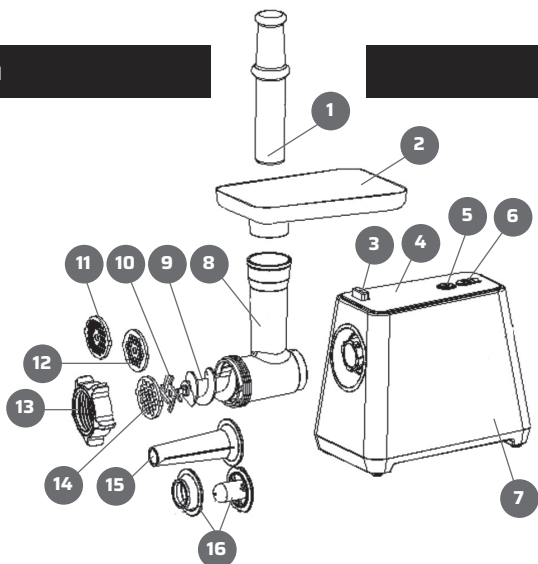
EN

ET

RU

Устройство мясорубки

1. Толкатель мяса
2. Лоток
3. Кнопка фиксации
4. Крышка
5. Кнопка On/Off
6. Кнопка реверса (REV)
7. Корпус электродвигателя
8. Загрузочная горловина съемного блока
9. Шнек
10. Нож
11. Мелкая режущая решетка
12. Средняя режущая решетка
13. Крупная режущая решетка
14. Прижимная гайка
15. Насадка для колбасы
16. Насадки для приготовления трубочек-оболочек для кеббе

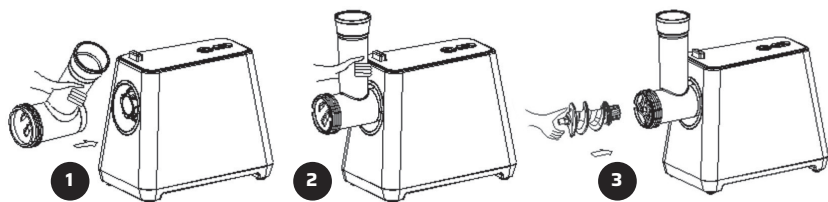


Перед первым использованием

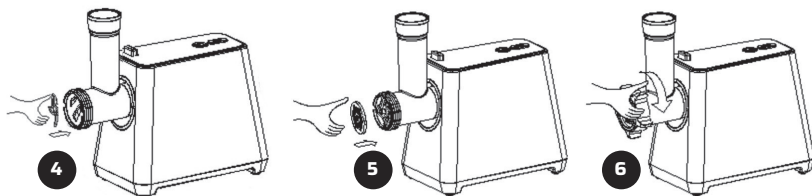
- Проверьте, что напряжение, указанное на информационной табличке, соответствует напряжению электрической сети.
- Вымойте все детали устройства, за исключением корпуса, теплой водой с жидкостью для мытья посуды.
- До подсоединения штепсельной вилки в розетку убедитесь, что устройство выключено (кнопка On/Off находится в положении **Off**).

Сборка

Возьмите съемный блок устройства и, держа его за загрузочную горловину, вставьте в отверстие на корпусе мясорубки. Поверните его влево для фиксации (**рисунки 1 и 2**). • Вставьте шнек в съемный блок длинным концом внутрь. Поворачивайте шнек до тех пор, пока он не встанет на место (**рисунок 3**).

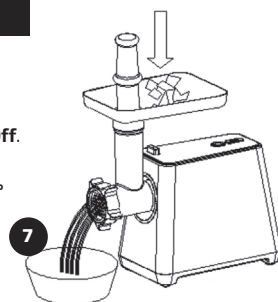


- Наденьте нож на шнековый вал ровной стороной наружу (**рисунок 4**). Если мясо не измельчается в процессе использования мясорубки, то нож установлен неправильно.
- Установите решетку нужного типа сразу после ножа, совместив выступы с пазами (**рисунок 5**).
- Придерживая среднюю часть решетки одним пальцем, плотно привинтите прижимную гайку (**рисунок 6**). Не затягивайте ее слишком сильно во избежание повреждения резьбы.
- Закрепите лоток на загрузочной горловине.
- Установите устройство на прочную и ровную поверхность.
- Нельзя закрывать воздушные каналы, расположенные на дне и сбоку корпуса электродвигателя.



Рубка мяса

- Нарезьте мясо кусочками размером около 2 x 2 x 6 см. Для измельчения в мясорубке лучше всего подходит нежирное мясо без сухожилий и костей.
- Подсоедините мясорубку к электросети и нажмите на кнопку **On/Off**.
- Положите на лоток приготовленные кусочки мяса и опускайте их по одному в загрузочную горловину. Всегда используйте толкатель для проталкивания кусочков мяса в загрузочной горловине (**рисунок 7**).
- После использования выключите устройство и отсоедините его от электросети.



Функция реверса

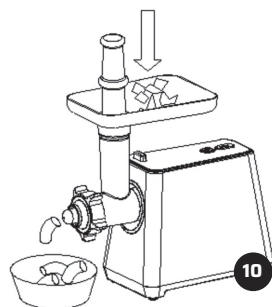
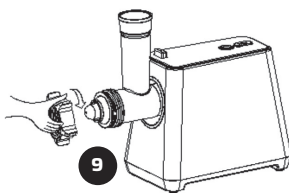
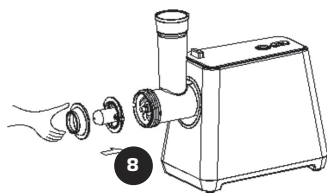
При застревании измельчаемого мяса внутри мясорубки можно использовать функцию вращения шнека в обратном направлении.

- Сначала убедитесь, что кнопка **On/Off** находится в положении **Off**, а двигатель прибора полностью остановился.
- Нажмите на кнопку реверса (**REV**), при котором шнек вращается в противоположном направлении и проталкивает мясо назад.
- После устранения засора отпустите кнопку реверса и дайте электродвигателю остановиться. После этого можете продолжить процесс перемалывания.

Приготовление трубочек-оболочек для кеббе

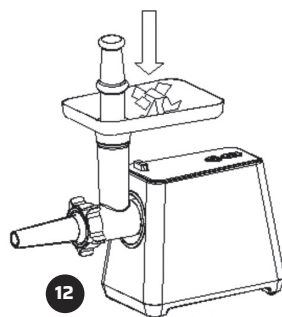
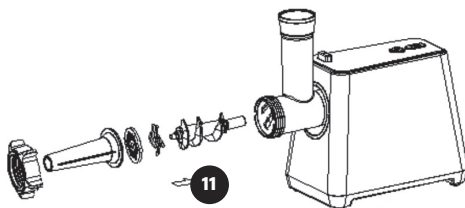
С помощью мясорубки можно делать полые трубочки-оболочки для котлет кеббе из подготовленного мясного фарша.

- Снимите режущую решетку и нож в соответствии с рисунками 5, 4 и 3.
- Наденьте насадку для приготовления трубочек-оболочек кеббе на шнековый вал. Сначала наденьте насадку для придания формы, а на нее конусную насадку. Совместите выступы с пазами (**рисунок 8**).
- Плотно привинтите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком сильно во избежание повреждения резьбы (**рисунок 9**).
- Сделайте цилиндрические трубочки-оболочки из подготовленного фарша, наполните их начинкой и сформируйте котлеты кеббе.



Приготовление колбасы

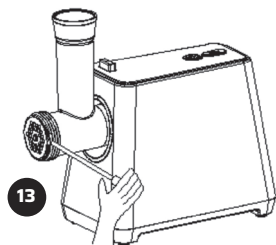
- Установите на шнековый вал детали для приготовления колбасы в последовательности, соответствующей рисункам **11** и **12**.
- Наденьте на насадку для колбасы кишку или колбасную оболочку.
- Загрузите подготовленный колбасный фарш в мясорубку и с ее помощью наполните кишку или колбасную оболочку.



Очистка и обслуживание

Разборка мясорубки

- Проверьте, что электродвигатель полностью остановился. Извлеките штепсельную вилку из розетки.
- Снимите все детали, выполняя действия в последовательности, обратной сборке устройства (**от рисунка 6 до рисунка 1**).
- Режущую решетку легче всего отделить с помощью отвертки. Вставьте ее между решеткой и съемным блоком мясорубки и осторожно вытолкните решетку из съемного блока (**рисунок 13**).



Очистка

- Удалите остатки мяса с деталей мясорубки. Вымойте все детали устройства, за исключением корпуса, теплой водой с жидкостью для мытья посуды. Не используйте другие моющие средства и химические вещества. Детали мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не погружайте корпус мясорубки в воду, только протрите ее насухо влажной тряпкой.
- Протрите все режущие части тряпкой, смоченной растительным маслом.

Утилизация

Данный символ обозначает, что на территории ЕС изделие нельзя выбрасывать с бытовыми отходами. Ответственно утилизируйте устройство в соответствии с местными правилами во избежание причинения вреда окружающей среде или здоровью людей. Сдайте устройство в пункт утилизации, соответствующий постановлениям местного законодательства, или обратитесь в магазин приобретения изделия. Таким образом изделие будет направлено на вторичную переработку, производимую экологически безвредным способом.



Гарантия

Данное изделие предназначено для личного использования. При обнаружении проблем в работе изделия обратитесь в магазин его приобретения. Предъявите документ, подтверждающий факт покупки изделия. Гарантия не распространяется на естественный износ. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате несоблюдения инструкций, небрежного использования или неверного хранения изделия. Гарантия не распространяется на повреждения, причиненные внешними факторами (напр., грозой или наводнением). Любая модификация изделия ведет к аннулированию гарантии. В период действия гарантийного срока в первую очередь предоставляется услуга по ремонту изделия или производится замена изделия новым. Гарантия действует на территории ЕС.

FI

SV

EN

ET

RU

95-02392

Manufactured for Broman Logistics Oy
Kallionpontie 3, 05620 Hyvinkää, Finland
Tel. +358 30 62120