

eldom nitt/matt

M200
M200ZT

MASZYŃKA DO MIĘSA / MASZYŃKA DO MIĘSA + SZATKOWNICA **PL**
MEAT GRINDER / MEAT GRINDER + SLICER **EN**
MLÝNEK NA MASO / MLÝNEK NA MASO + KUTR **CZ**
FLEISCHWOLF / FLEISCHWOLF + GEMÜSESCHNEIDER **DE**
МЯСОРУБКА / МЯСОРУБКА + ОВОЩЕРЕЗКА **RU**
MLYNČEK NA MĀSO / MLYNČEK NA MĀSO + STRÚHADLO **SK**
HÚSDARÁLÓ / HÚSDARÁLÓ + RESZELŐ- ÉS SZELETELŐGÉP **HU**
PICADORA DE CARNE / PICADORA DE CARNE + CORTADOR **ES**



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • www.eldom.eu

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
4. Nie używać na wolnym powietrzu.
5. Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane. Nie należy włączać urządzenia bez zamontowanej pokrywy końcowej.
6. Nie używać urządzenia do rozdrabniania lodu, kości i innych twardych produktów lub do mielenia orzechów, kawy i suszonych roślin strączkowych.
7. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
8. Wyłączyć urządzenie przed odłączeniem od sieci oraz montażem i demontażem akcesoriów.
9. Po zakończeniu pracy zawsze należy wyłączyć urządzenie z zasilania.
10. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wiek co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
11. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.

12. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci.
13. Nie używać urządzenia, jeżeli jakikolwiek element jest uszkodzony.
14. Nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia.
15. Nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania.
16. W trakcie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców lub narzędzi do tunelu dozownika – do upychania produktów służy wyłącznie popychacz.
17. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; informacja w karcie gwarancyjnej oraz na stronie www.eldom.eu. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
18. Urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
19. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

UWAGA

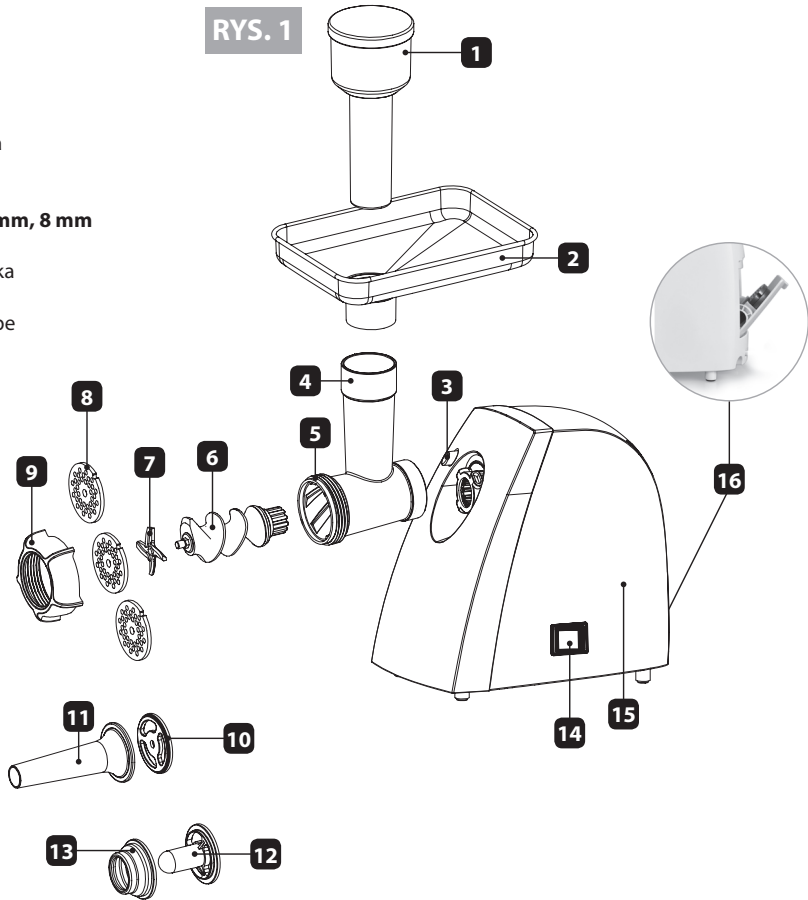
Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

■ OPIS OGÓLNY

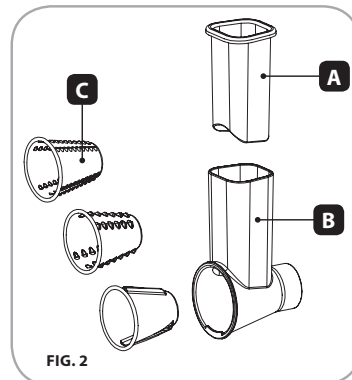
1. Popychacz
2. Tacka
3. Przycisk blokady
4. Tunel dozujący
5. Komora mielenia
6. Ślimak
7. Nóż
8. Sitka – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Nakrętka
10. Nasadka masarska
11. Separator
12. Nasadka do kebbe
13. Przysłona
14. Włącznik
15. Korpus
16. Schowek



■ ZESTAW DO SZATKOWANIA

(TYLKO MODEL M200ZT)

- A. Popychacz
- B. Szatkownica
- C. Tarcze – do tarcia, grube wiórki, plastry



■ DANE TECHNICZNE

- moc nominalna: **400 W**
- moc zablokowania silnika (MBP): **700 W**
- napięcie: **220-240 V, ~50 Hz**
- czas pracy ciągłej: **30 min.**
- czas przerwy: **15 min.**

■ PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia produktów spożywczych, głównie mięsa.

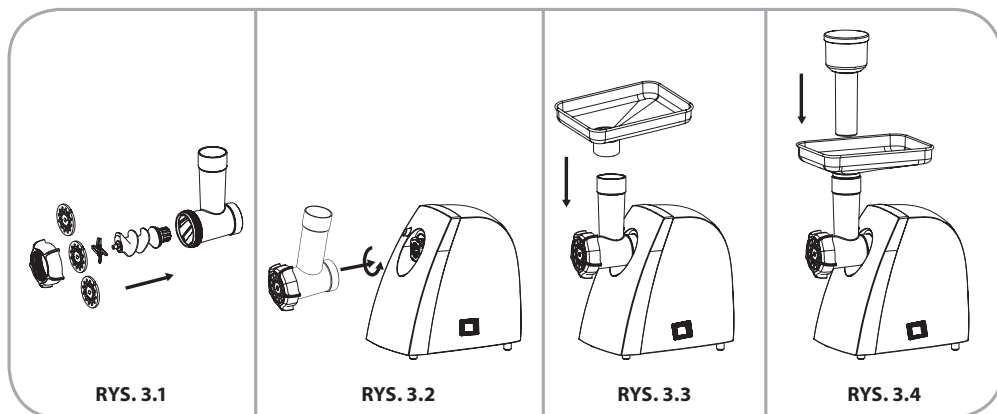
■ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem maszynki należy:

- Zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji.
- Upewnić się, czy żaden z elementów nie jest uszkodzony.
- Umyć elementy, które mają kontakt z żywnością.

■ OBSŁUGA

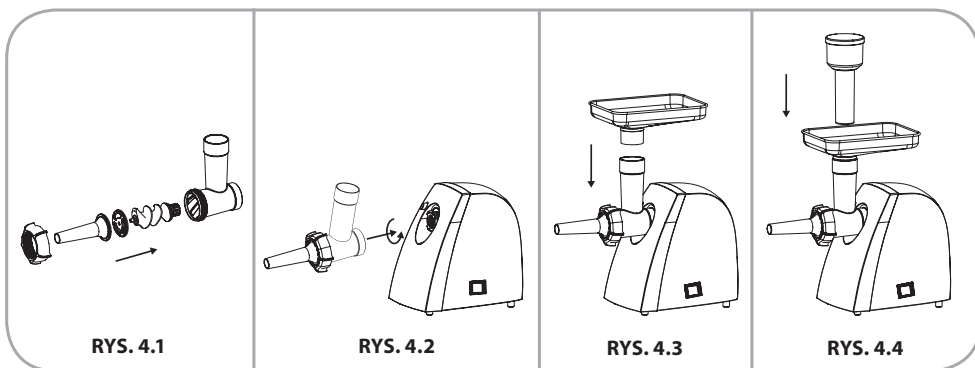
- Ustawić korpus (15) na płaskim, twardym i stabilnym podłożu.
- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci, a włącznik (14) jest ustawiony w pozycji "O".
- Wybrać jedną z funkcji urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy upewnić się, że wszystkie elementy zostały poprawnie zamontowane.
- Nigdy nie wkładać palców lub jakichkolwiek przedmiotów do tunelu dozującego.
- Jeśli ślimak został zablokowany, należy przestawić włącznik (14) w pozycję "R" na **3 do 5 s.**
- Po przetworzeniu całości produktów wyłączyć urządzenie i poczekać aż się zatrzyma.
- Po zakończeniu pracy odłączyć urządzenie od sieci.



■ MIELENIE

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), nóż (7), jedno z sit (8) i nakręcić nakrętkę (9) – **RYS. 3.1.**
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – **RYS. 3.2.** Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – **RYS. 3.3.**
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – **RYS. 3.4.**
- Pod wylot komory mielenia postawić miskę.
- Mięso pokroić na paski o długości ok. 10 cm i grubości 2 cm. Usunąć kości, chrząstki i ścięgna.
- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Na tacy (2) umieścić mięso i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- W przypadku niektórych potraw mięso trzeba zmielić dwukrotnie.

UWAGA: NIE WOLNO MIELIĆ MROŻONEGO MIĘSA!



RYS. 4.1

RYS. 4.2

RYS. 4.3

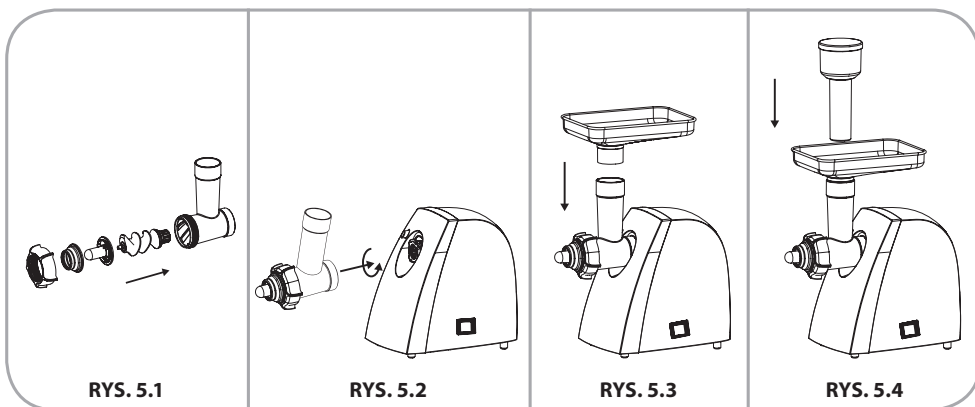
RYS. 4.4

■ ZESTAW MASARKI

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), separator (11) oraz nasadkę masarską (10) i nakręcić nakrętkę (9) – RYS. 4.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 4.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – RYS. 4.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – RYS. 4.4.
- Skórę kiełbasy namoczyć w letniej wodzie (ok. 10 min.).
- Na tacy (2) umieścić masę do napełniania i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- Wilgotną skórę naciągnąć na nasadkę (10).
- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Napełnić skórę kiełbasy, formując odcinki wg uznania.

UWAGA

Masa do napełniania nie może być zbyt rzadka.



RYS. 5.1

RYS. 5.2

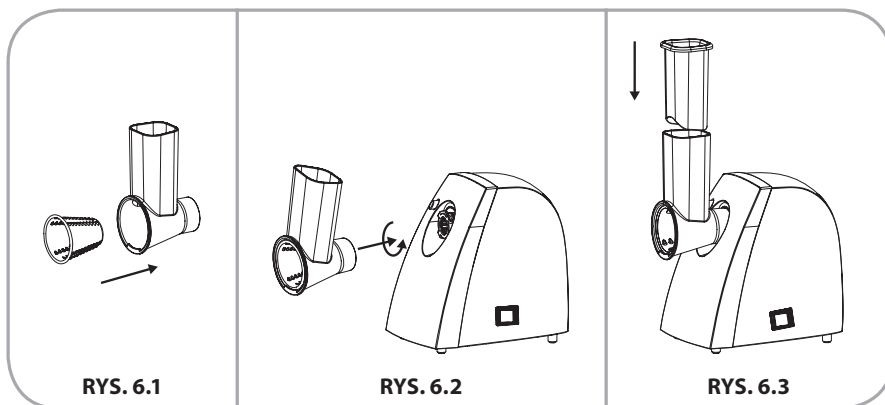
RYS. 5.3

RYS. 5.4

■ ZESTAW DO KEBBE (Podstawowy przepis na Kebbe znajduje się na stronie 50 instrukcji obsługi).

Kebbe to tradycyjne blisko-wschodnie danie, wytwarzane głównie z jagnięciny i kaszy bulgur.

- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), przystawkę do kebbe (13) oraz przesłonę (12) i nakręcić nakrętkę (9) – RYS. 5.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 5.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – RYS. 5.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – RYS. 5.4.



RYS. 6.1

RYS. 6.2

RYS. 6.3

■ SZATKOWNICA

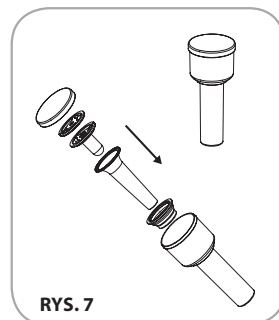
- W szatkownicy zamontować jedną z tarcz (C) – RYS. 6.1.
- Całość zamontować w korpusie (15) – RYS. 6.2. Sprawdzić czy szatkownica (B) została zablokowana.
- Do tunelu wsunąć popychacz (1) – RYS. 6.3.
- Pod wylot szatkownicy podstawić miskę.
- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja "ON".
- Przygotowane produkty wkładać partiami do tunelu dozującego i używając popychacza (A) przesuwając je w dół do obracającej się tarczy (C).

■ PRZECHOWYWANIE

Nieużywane sitka można przechowywać w schowku (16) – RYS. 1. Zestaw masarski (10, 11) oraz zestaw do kebbe (12, 13) można schować w popychaczu (1) – RYS. 7.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Kiedy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem należy odłączyć je od sieci. Najłatwiej czyścić urządzenie tuż po użyciu. Przed czyszczeniem rozmontować elementy urządzenia. Elementy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do naczyń używając szczoteczki, wypłukać pod strumieniem bieżącej wody i wytrzeć do sucha. Sitka i nożyk należy lekko przesmarować olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych, proszków czyszczących, acetonu, alkoholu itp. Nigdy nie zanurzać korpusu w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody. Korpus urządzenia czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie i myć w zmywarce.



RYS. 7

Nóż jest elementem eksploatacyjnym i powinien być regularnie wymieniany. Nie jest objęty gwarancją.

■ OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

■ GWARANCJA

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym.
- Nie może być używane do celów zawodowych.
- Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

Warunki gwarancji podane są w załączniku.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please acquaint precisely with whole of this instruction before using the blender for the first time.

1. The power cable must be plugged in the socket with parameters the same as those given in that instruction manual.
2. Do not immerse the cable or the appliance in water.
3. Do not use the appliance outdoors.
4. The appliance is not meant to be used via an external clock or a separate remote control system.
5. Before switching the appliance on, make sure that all of its elements are appropriately assembled.
6. Do not leave your device without supervision.
7. Do not use the appliance for breaking ice, bones and other hard products or to crush nuts, coffee and dried leguminous plants.
8. Always unplug the appliance after operation.
9. The device can be used by children aged 8 and older and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities, or persons without sufficient experience and knowledge only under supervision or if previously instructed on the safe use of the appliance and the possible risks. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance that are the responsibility of the user shall not be carried out by children without supervision. Protect the appliance and the power cord against children under 8 years old.
10. Do not touch the appliance with wet hands.
11. Always pull the plug of the socket before cleaning.
12. Do not exceed the maximum time of continuous operation of the appliance.
13. Do not move during use.

14. Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
15. Never use the appliance if the supply cord is damaged. If found damaged in any way, consult the producer's authorized service centre. The list of service centres is to be found in the appendix and on www.eldom.eu.
16. The appliance can be used only with the originally included accessories.
17. Refer servicing to an authorized service centre. Modifying the appliance or using spare parts or elements other than the original ones is forbidden and can expose the user to hazard.

WARNING

Plastic bag can be dangerous, to avoid danger of suffocation keep this bag away from babies and children.



Only intended for household use.

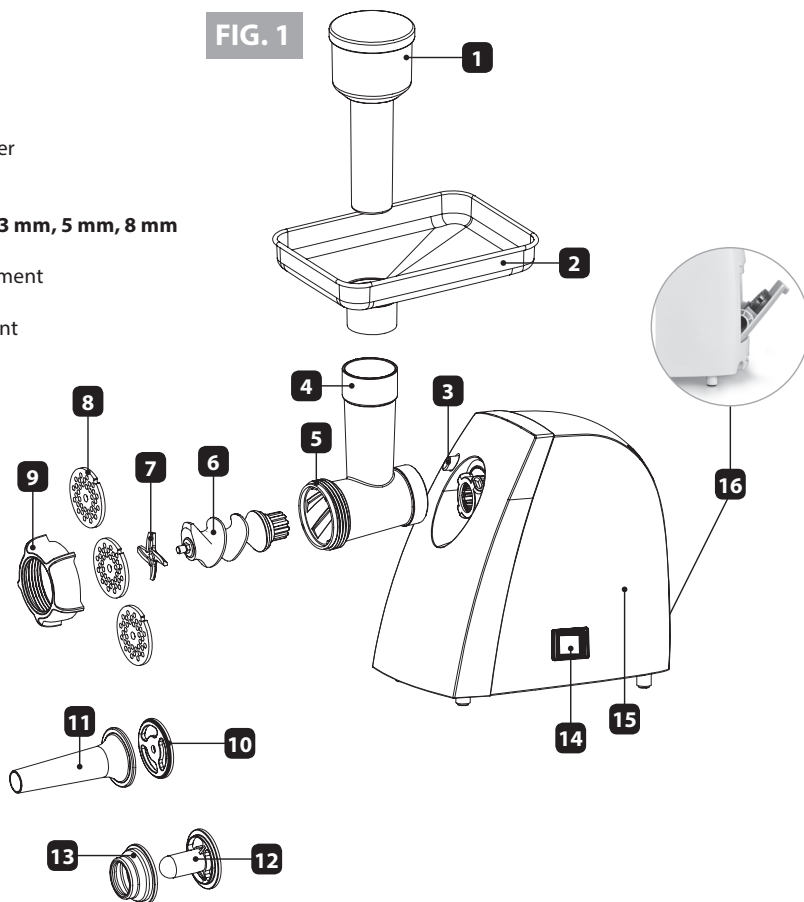
INSTRUCTION MANUAL

MEAT GRINDER / MEAT GRINDER + SLICER

M200/M200ZT

DESCRIPTION

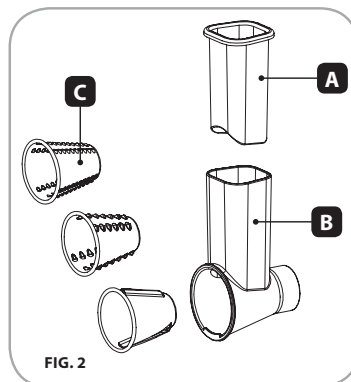
1. Pusher
2. Pan
3. Lock button
4. Hopper
5. Grinding chamber
6. Auger
7. Knife
8. Grinding plates: 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Nut
10. Butcher's attachment
11. Separator
12. Kebbe attachment
13. Stop
14. Switch
15. Body
16. Compartment



SLICING SET

(ONLY WITH M200ZT)

- A. Plug
- B. Slicer
- C. Blades



■ TECHNICAL DATA

- power: **400 W**
- MBP: **700 W**
- mains voltage: **220-240 V, ~50 Hz**
- maximum time of continuous operation: **30 min.**
- break before continuation of operation: **15 min.**

■ INTENDED USE

The appliance is intended for grinding food products, mostly meat.

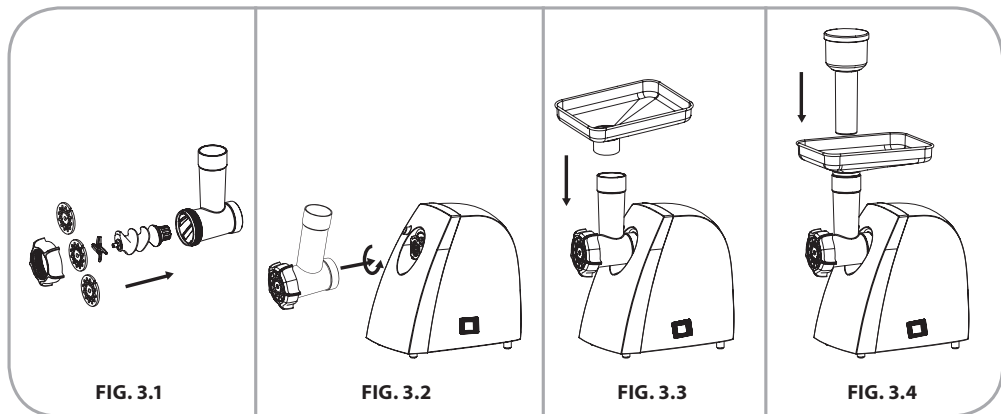
■ HOW TO USE

Before the first use:

- read thoroughly this guidebook.
- Make sure that all elements are free of damages.
- Wash the elements that come into contact with food.

■ OPERATION

- Set the body (15) on flat, hard and stable ground.
- Make sure that the appliance is disconnected from the mains and the switch (14) is in the position "O".
- Select the required function of the appliance.
- Before starting the appliance, make sure that all its elements have been correctly installed.
- Do not put fingers or any objects into the hopper.
- If the auger gets stuck, set the switch (14) in the position "R" for **3 to 5 s.**
- After processing the whole portion of ingredients, switch off the appliance and let it stop.
- After the end of work, disconnect the appliance from the mains.

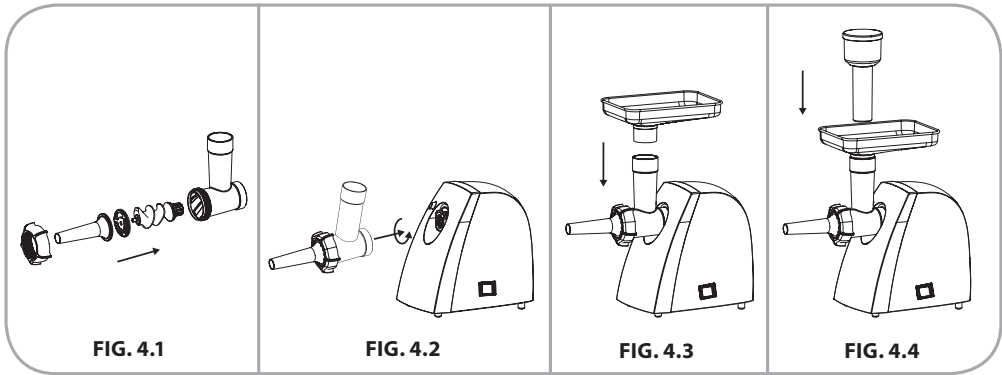


■ GRINDING

- The order of installation in the grinding chamber (5): the auger (6), the knife (7), a grinding plate of choice (8), and the nut (9), **see fig. 3.1.**
- Install the complete unit in the body (15): **see fig. 3.2.** Make sure that the chamber (5) is locked.
- Attach the pan (2) unit in the hopper (4): **see fig. 3.3.**
- Insert the pusher (1) in the hopper (4): **see fig. 3.4.**
- Place a bowl under the outlet of the grinding chamber.
- Cut the meat into strips, 10 cm long and 2 cm thick. Remove bone, cartilage and tendons.
- Connect the appliance to the mains of the parameters compatible with those stated above and start it with the button (14): position "ON".
- Place the meat on the pan (2) and use the pusher (1) to gently push it into the hopper (4).
- Meat need to be ground twice for some meals.

NOTE:

DO NOT GRIND FROZEN MEAT!

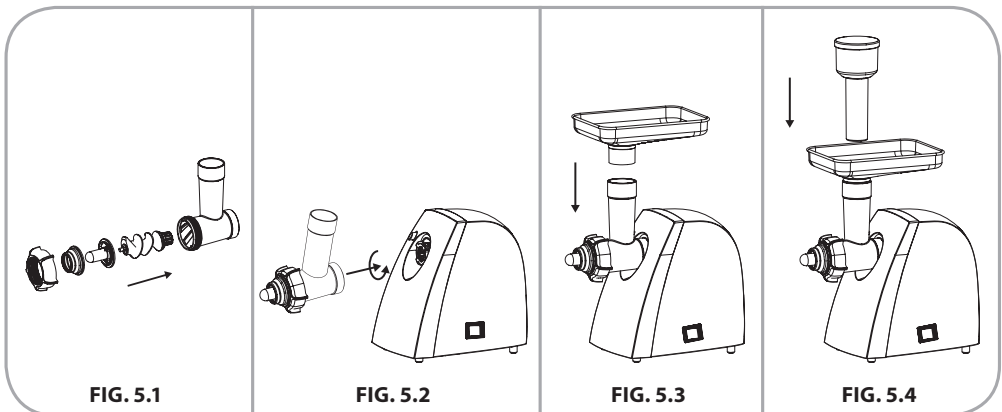


■ THE BUTCHER'S SET (FOR SAUSAGES)

- The order of installation in the grinding chamber (5): the auger (6), the separator (11) and the butcher's attachment (10) and the nut (9): **see fig. 4.1.**
- Install the complete unit in the body (15): **see fig. 4.2.** Make sure that the chamber (5) is locked.
- Attach the pan (2) on the hopper (4): **see fig. 4.3.**
- Insert the pusher (1) in the hopper (4): **see fig. 4.4.**
- Soak sausage skin in lukewarm water (**ca. 10 min.**).
- Place the stuffing on the pan (2) and use the pusher (1) to gently push it into the hopper (4).
- Place moist skin on the attachment (10).
- Connect the appliance to the mains of the parameters compatible with those stated above and start it with the button (14): position "ON".
- Fill in the sausage skin and form sections as needed.

NOTE

STUFFING SHOULD NOT BE TOO THIN.



■ KEBBE SET

Kebbe is a traditional meal from Near East, made mostly of lamb and bulgur groats.

- The order of installation in the grinding chamber (5): the auger (6), the kebbe attachment (13) and the stop (12) and the nut (9): **see fig. 5.1.**
- Install the complete unit in the body (15): **see fig. 5.2.** Make sure that the chamber (5) is locked.
- Attach the pan (2) on the hopper (4): **see fig. 5.3.**
- Insert the pusher (1) in the hopper (4): **see fig. 5.4.**

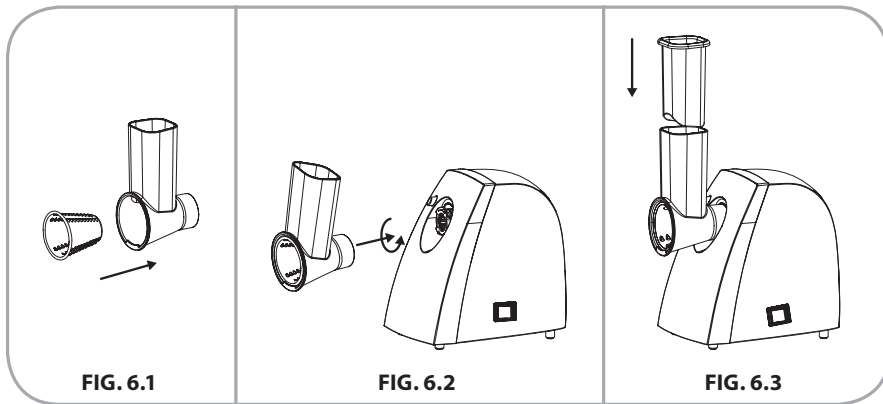


FIG. 6.1

FIG. 6.2

FIG. 6.3

■ SLICER

- Install a blade of your choice in the slicer (C): see fig. 6.1.
- Place the whole unit in the body (15): see fig. 6.2. Check whether the slicer (B) is locked.
- Insert the pusher (1) in the hopper: see fig. 6.3.
- Place a bowl under the outlet of the slicer.
- Connect the appliance to the mains of the parameters compatible with those stated above and start it with the button (14): position "ON".
- Put the ingredients one by one into the hopper and use the pusher (A) to slide them downwards to the rotating blade (C).

■ STORAGE

Unused grinding plates may be stored in the compartment (16) see fig. 1. The butchering set (10, 11) and the kebbe set (12, 13) may be put inside the pusher (1): see fig. 7.

■ CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply when the unit is not in use or before cleaning it. Clean the device right after its use. Before cleaning, dismantle the parts of the appliance. Wash them in warm water with washing liquid, use a brush, rinse under running water and wipe dry. Put a thin layer of edible oil on the grinding plates and the knife to protect them against rust. Do not use abrasive agents, cleaning powders, acetone, alcohol, etc., for cleaning. Do not immerse the body in water and do not rinse it under running water. Clean the body of the appliance with a damp cloth. The device cannot be immersed in water or washed in a dishwasher.

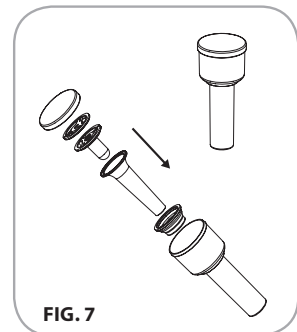


FIG. 7

The knife is an utility tool and should be replaced regularly. The knife is not covered by guarantee.

■ ENVIRONMENTAL PROTECTION

- the appliance is made of materials which can be recycled.
- it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

■ WARRANTY

- this appliance is designed for domestic use only.
- it cannot be used for professional purposes or for other than the intended use.
- improper use will nullify the guarantee.

DOPORUČENÍ PRO OBLAST BEZPEČNOSTI

Před prvním použitím je nutné se podrobně seznámit s celým obsahem této instrukce.

1. Příváděcí kabel napájení je nutné připojit k zástrčce, jejíž parametry jsou shodné s údaji uvedenými v instrukci.
2. Neponořovat kabely nebo zařízení do vody.
3. Nepoužívat na venkovním vzduchu.
4. Zařízení není určeno k obsluze pomocí vnějšího budíku nebo odděleného systému dálkového ovládání.
5. Před zapnutím zařízení je nutné se ujistit, zda jsou všechny jeho části smontovány odpovídajícím způsobem.
6. Neopouštět pracující zařízení bez dozoru.
7. Nepoužívat zařízení k mixování ledu, kostí a jiných tvrdých produktů nebo k mletí ořechů, kávy a sušených luštěnin.
8. Po ukončení práce je nutné vždy zařízení odpojit od napájení.
9. Zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, sensorickým nebo duševním omezením nebo osoby, které nemají dostačující zkušenosti a znalosti, výhradně tehdy, jestliže jsou pod dozorem nebo pokud byly instruovány v rozsahu bezpečného používání zařízení a v rozsahu nebezpečí, která jsou s tímto používáním spojena. Děti si nemohou hrát s tímto zařízením. Čištění a úkony údržby, které vykonává uživatel, nemohou provádět děti bez dozoru. Zařízení a napájecí kabel je nutné chránit před dětmi mladšími než 8 let.
10. Neuchopovat zařízení mokřými dlaněmi.
11. Před čištěním odpojit zařízení z elektrické sítě.
12. Nepřekračovat dovolený čas práce zařízení bez přerušení.
13. Nepřenášet ani nepřesouvat v průběhu používání.
14. V průběhu práce není dovoleno vkládat prsty nebo náradí do tunelu dávkovače – pro účely dotlačování slouží výlučně stlačovač.

15. V průběhu vyrábění šťávy z tvrdších produktů nemůže být práce odšťavňovače delší než 40 sekund v jednom zátahu a následně je nutné se postarat o to, aby zařízení dostatečně vychladlo.
16. Nepoužívat zařízení, v případě poškození přívodního kabelu, v případě, pokud zařízení spadlo na zem nebo bylo poškozeno jiným způsobem. Opravu zařízení je nutné svěřit autorizované mu servisnímu místu. Seznam servisů je umístěn v příloze a také na stránkách www.eldom.eu.

VAROVÁNÍ: igelitový sáček uchovejte mimo dosah dětí! Nepoužívat v dětských postýlkách, kočárcích nebo hřištích! Při nasazení na hlavu nebezpečí udušení!! Tento sáček není hračka!!!



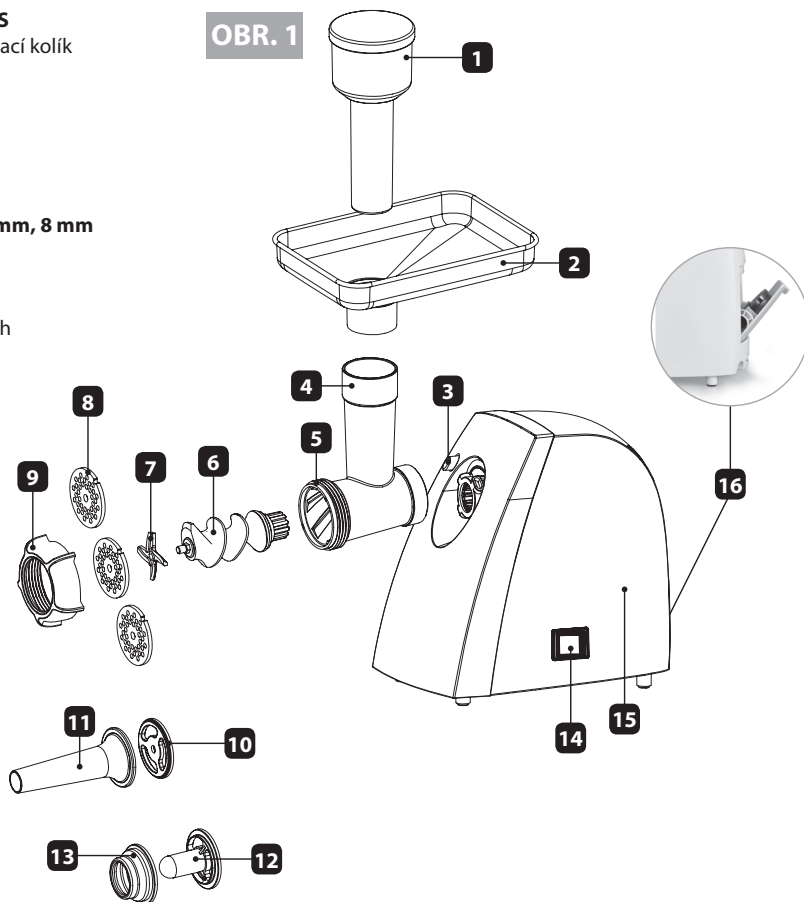
Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

NÁVOD K POUŽITÍ

MLÝNEK NA MASO / MLÝNEK NA MASO + KUTR
M200/M200ZT

CELKOVÝ POPIS

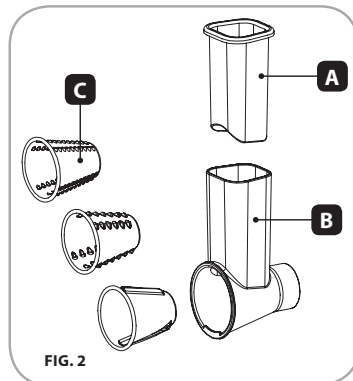
1. Přítlačný pěchovací kolík
2. Tácek
3. Tlačítko blokády
4. Tunel dávkovací
5. Mlecí komora
6. Šnek
7. Nůž
8. Sítko – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Matice
10. Řeznická násada
11. Třídič
12. Násada na kibbeh
13. Krytka
14. Vypínač
15. Těleso
16. Schránka



SADA PRO SEKÁNÍ

(POUZE MODEL M200ZT)

- A. Špunt
- B. Kutr
- C. Kotouče



■ TECHNICKÉ ÚDAJE

- výkon: **400 W**
- MBP: **700 W**
- napájecí napětí: **220-240 V, ~50 Hz**
- dovolený čas práce bez přerušení práce: 30 min.
- cpřestávka před opětovným počátkem práce: 15 min.

■ URČENÍ

Zařízení je určeno k mletí potravinářských produktů, hlavně masa.

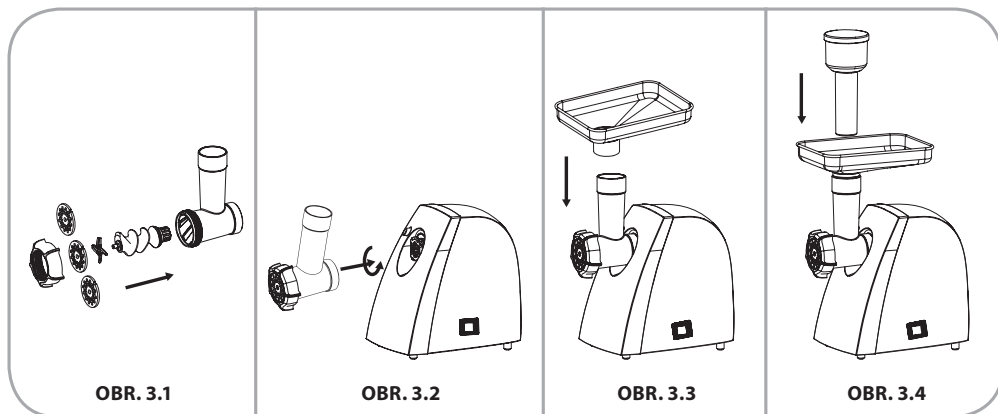
POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím robotu je nutné:

- Seznámit se s obsahem tohoto návodu.
- Ujistit se, že žádný z elementů zařízení není poškozen.
- Umýt elementy, které mají kontakt s potravinami.

■ OBSLUHA

- Ustavit těleso (15) na plochem, tvrdem a stabilním podloží.
- Ujistit se, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě a že je vypínač (14) nastaven na pozici "O".
- Zvolit jednu z funkcí zařízení.
- Před spuštěním je nutné se ujistit, že všechny elementy byly správně namontovány.
- Nikdy nevkládat prsty nebo jakékoliv předměty do dávkovacího tunelu.
- Jestliže došlo k zablokování šneku, je nutné vypínač (14) přestavit do pozice "R" na 3 až 5 s.
- Po zpracování všech produktů vypnout zařízení a počkat, až se zastaví.
- Po ukončení práce odpojit zařízení od elektrické sítě.

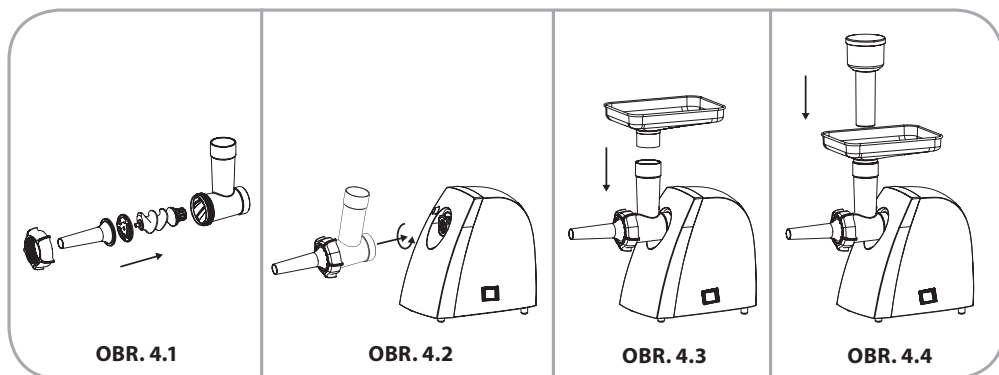


■ MLETÍ

- Ve mlecí komoře (5) umístit následovně: šnek (6), nůž (7), jedno ze sít (8) a našroubovat matici (9) – **OBR. 3.1**.
- Následně vše namontovat na těleso (15) – **OBR. 3.2**. Zkontrolovat, zda komora (5) byla zablokována.
- Na tunel (4) naložit táč (2) – **OBR. 3.3**.
- Do tunelu (4) vsunout přítlačný pýchovací kolík (1) – **OBR. 3.4**.
- Pod výstup z mlecí komory postavit misku.
- Maso nakrájet na pásky v délce **10 cm** a tloušťce **2 cm**. Odstranit kosti, chrupavky a šlachy.
- Zapnout zařízení do elektrické sítě, která je shodná s parametry, které jsou uvedeny výše, a spustit pomocí vypínače (14) – pozice "**ON**".
- Na táč (2) umístit maso a pomocí přítlačného pýchovacího kolíku (1) je jemně vtlačit do tunelu (4).
- V případě některých pokrmů je nutné maso semlít dvakrát.

POZOR

Není dovoleno mlít mražené maso!



OBR. 4.1

OBR. 4.2

OBR. 4.3

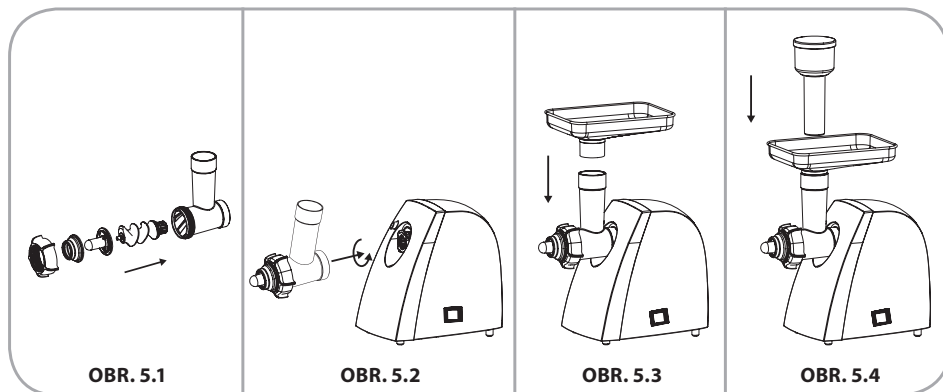
OBR. 4.4

■ ŘEZNIČKÁ SADA (VÝROBA KLOBÁS)

- Ve mlecí komoře (5) umístít následovně: šnek (6), třídič (11) a řeznickou násadu (10) a našroubovat matici (9) – obr. 4.1.
- Následně vše namontovat na těleso (15) – obr. 4.2. Zkontrolovat, zda komora (5) byla zablokována.
- Na tunel (4) naložit táč (2) – obr. 4.3.
- Do tunelu (4) vsunout přítlačný pěchovací kolík (1) – obr. 4.4.
- Střívko klobásy namočit ve vlažné vodě (cca 10 min.).
- Na táč (2) umístit hmotu k plnění klobás a s pomocí přítlačného pěchovacího kolíku (1) ji jemně vtlačit do tunelu (4).
- Vlhké střívko natáhnout na násadu (10).
- Zapnout zařízení do elektrické sítě, která je shodná s parametry, které jsou uvedeny výše, a spustit pomocí vypínače (14) – pozice „ON“.
- Naplnit střívko klobásy, formovat velikosti klobás dle uvážení.

POZOR

Hmota k plnění nemůže být příliš řídká.



OBR. 5.1

OBR. 5.2

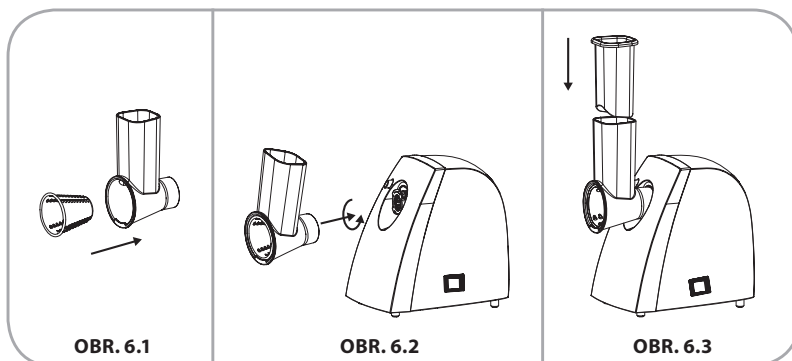
OBR. 5.3

OBR. 5.4

■ SADA PRO KIBBEH

Kibbeh je tradiční jídlo z Blízkého Východu, které je připravováno hlavně z telecího masa a z bulguru.

- Ve mlecí komoře (5) umístít následovně: šnek (6), násadu na kibbeh (13) a kryt (12) a našroubovat matici (9) – OBR. 5.1.
- Následně vše namontovat na těleso (15) – OBR. 5.2. Zkontrolovat, zda komora (5) byla zablokována.
- Na tunel (4) naložit táč (2) – OBR. 5.3.
- Do tunelu (4) vsunout přítlačný pěchovací kolík (1) – OBR. 5.4.



■ KUTR

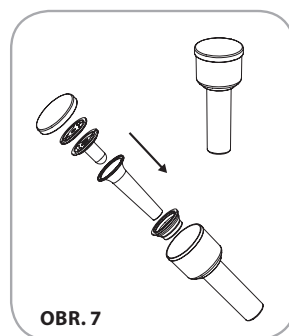
- V kutru umístit jeden z kotoučů (C) – OBR. 6.1.
- Následně vše namontovat na těleso (15) – OBR. 6.2. Zkontrolovat zda byl kutr (B) zablokován.
- Do tunelu (4) vsunout přítlačný pěchovací kolík (1) – OBR. 6.3.
- Pod výstup z kutru umístit misku.
- Zapnout zařízení do elektrické sítě, která je shodná s parametry, které jsou uvedeny výše, a spustit pomocí vypínače (14) – pozice „ON“.
- Připravené produkty vkládat do dávkovacího tunelu po partiích a s pomocí přítlačného pěchovacího kolíku (A) je posouvat dolů k točícímu se kotouči (C).

■ SKLADOVÁNÍ

Nepoužívaná sítká je možné skladovat ve schránce (16) – OBR. 1.
Reznickou sadu (10, 11) a sadu pro kibbeh (12, 13) je možné přechovávat v přítlačném pěchovadle – OBR. 7.

■ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Jestliže není zařízení používáno nebo před jeho čištěním, je nutné jej odpojit od elektrické sítě. Nejsnadnější je čistit zařízení ihned po jeho použití. Před čištěním je zapotřebí rozmontovat jednotlivé elementy zařízení. Elementy umýt v teplé vodě s přísadou tekutého přípravku na mytí nádobí a s použitím kartáčku, propláchnout pod proudem tekoucí vody a vytřít do sucha. Sítká a nožik lehce namazat jedlým olejem za účelem jejich ochrany proti zrezivění. K čištění zařízení nepoužívat brusné materiály, čisticí prášky, aceton, alkohol apod. Těleso zařízení nikdy neponořovat do vody ani neproplachovat pod proudem tekoucí vody. Těleso zařízení čistit s pomocí vlhkého hadříku. Spotřebič nesmí být ponořen do vody a umýván v myčkách.



OBR. 7

Nože se používáním opotřebovávají a musí být pravidelně vyměňované. Na běžné opotřebení se nevztahuje garance.

■ OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Zařízení je vyrobené z materiálů určených k recyklaci, proto jej nikdy nevyhazujte do koše, ale odevzdejte do. Sběrného dvora, anebo do jiného střediska pro recyklaci.

■ GARANCE

Zařízení je určeno výhradně pro používání v domácnosti v privátním sektoru.
Garance ztrácí platnost v případě nedodržení návodu k obsluze.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor dem erstem Gebrauch des Geräts ist diese Gebrauchsanweisung vollständig durchzulesen.

1. Das Gerät ist an eine Steckdose anzuschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
2. Das Anschlusskabel oder das Gerät dürfen nicht ins Wasser eingetaucht werden.
3. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.
4. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernbedienungssystems bestimmt.
5. Vor dem Einschalten des Geräts muss man sicherstellen, dass alle Elemente des Geräts ordnungsgemäß zusammengesetzt wurden.
6. Man darf nicht das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
7. Nicht zum Eiscrushen, zur Knochenzerkleinerung, zur Zerkleinerung von anderen harten Produkten noch zum Mahlen von Nüssen, Kaffee und trockenen Hülsenfrüchten geeignet.
8. Das Gerät ist nach Arbeitsende immer vom Stromnetz zu trennen. Das Gerät kann von den Kindern über.
9. Lebensjahr benutzt werden. Personen, die körperliche, sensorische und geistliche Beeinträchtigungen aufweisen oder keine ausreichenden Erfahrung oder kein ausreichendes Wissen haben, können das Gerät nur dann benutzen, wenn sie sich unter Aufsicht einer anderen Person befinden oder über einen sicheren Gebrauch des Geräts und damit verbundene Gefahren unterrichtet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartungsarbeiten, die dem Benutzer

obliegen, dürfen von den Kindern ohne Aufsicht nicht durchgeführt werden. Das Gerät und das Netzkabel sind vor Kindern unter 8. Lebensjahr zu schützen.

10. Das Gerät nicht mit den nassen Fingern fassen.
11. Vor der Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
12. Die maximale ununterbrochene Betriebsdauer darf nicht überschritten werden.
13. Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf man es nicht verlegen oder verschieben.
14. Während Gerätebetriebs niemals Finger oder irgendwelche anderen Gegenstände in den Füllschacht einführen. Zum Drücken der Produkte nach unten dient der Stempel.
15. Die Firma Eldom Sp. z o.o. haftet nicht für eventuell Schäden, die infolge einer nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts entstanden sind.

VORSICHT!

**Plastiktüten können gefährlich sein! Erstickungsgefahr!
Bewahren Sie die Tüte sicher vor Kindern auf!**

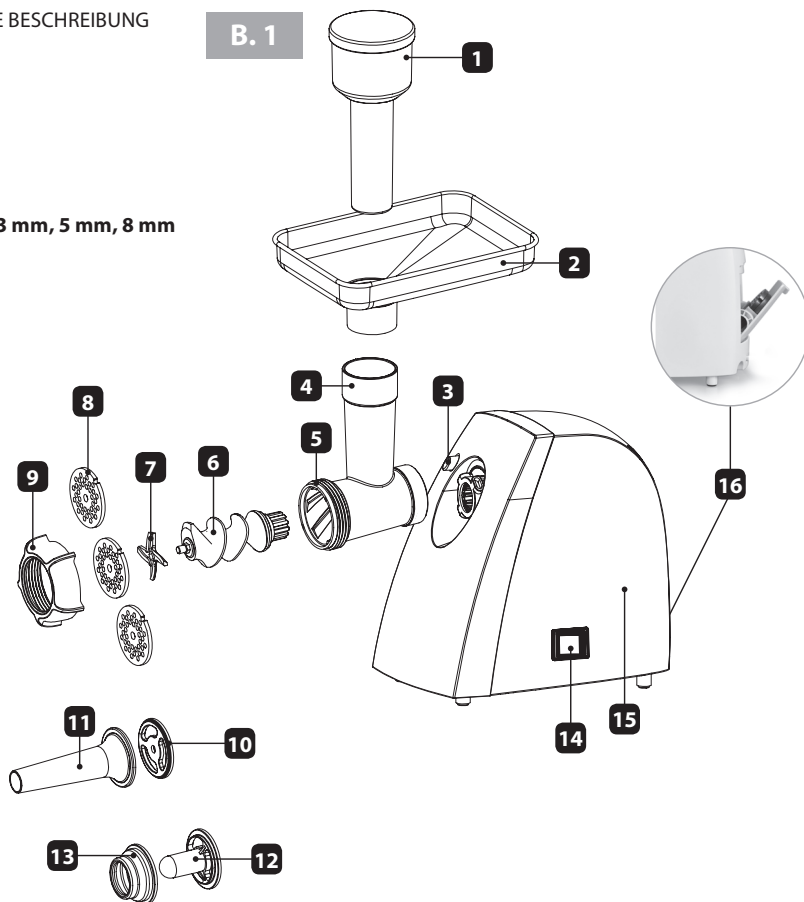


Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

BEDIENUNGSANLEITUNG

FLEISCHWOLF / FLEISCHWOLF + GEMÜSESCHNEIDER M200/M200ZT

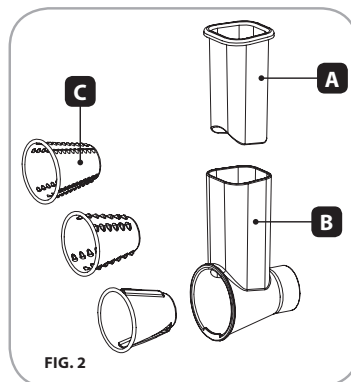
1. ■ ALLGEMEINE BESCHREIBUNG
2. Stopfer
 3. Einfülltablett
 4. Sperren-Taste
 5. Einfüllschacht
 6. Mahlkammer
 7. Schnecke
 8. Schneidemesser
 9. Lochscheiben – 3 mm, 5 mm, 8 mm
 10. Deckel
 11. Wurstaufsatz
 12. Separator
 13. Kebbe-Aufsatz
 14. Blende
 15. Schalter
 16. Gehäuse
 17. Box



■ GEMÜSESCHNEIDER-ZUBEHÖR

(NUR DAS MODELL M200ZT)

- A. Spund
- B. Gemüseschneider
- C. Scheiben



■ TECHNISCHE DATEN

- Leistung: **400 W**
- MBP: **700 W**
- Speisespannung: **220-240 V, ~50 Hz**
- zulässige ununterbrochene Betriebsdauer: **30 min.**
- erneuter Gebrauch nach: **15 min.**

■ BESTIMMUNG

Das Gerät dient zum Mahlen von Lebensmitteln, vor allem Fleisch.

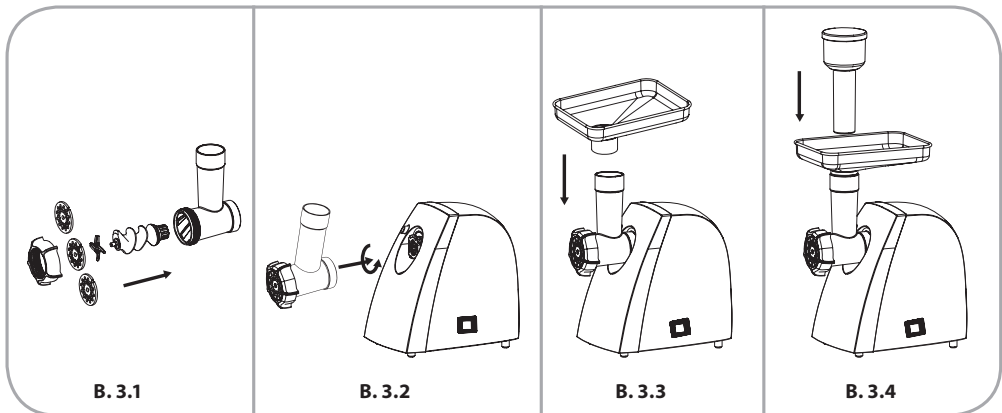
■ GEBRAUCH DES GERÄTS

Vor dem ersten Gebrauch haben Sie:

- Diese Gebrauchsanweisung genau zu lesen.
- Zu prüfen, ob keines der Elemente nicht beschädigt ist.
- Die Elemente zu reinigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

■ BEDIENUNG

- Stellen Sie das Gehäuse (**15**) auf einem flachen, harten und stabilen Boden.
- Prüfen Sie, ob das Gerät vom Netz getrennt ist und der Schalter (**14**) auf die Position "**O**" eingestellt ist.
- Wählen Sie eine der Funktionen des Geräts.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, ob die einzelnen Gerätebauteile korrekt zusammengesetzt wurden.
- Stecken Sie keinen Ihrer Finger oder andere Objekte in den Einfüllschacht.
- Falls die Schnecke gesperrt wird, stellen Sie den Schalter (**14**) auf die Position "**R**" für 3 bis 5 Sek. ein.
- Nach der Verarbeitung aller Produkte das Gerät ausschalten und warten, bis es stoppt.
- Nach der Beendigung der Arbeit ist das Gerät vom Netz zu trennen.

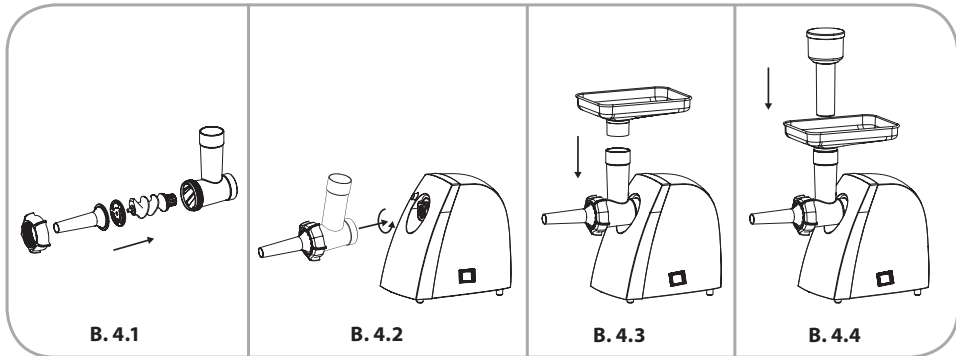


■ MAHLEN

- Legen Sie in die Mahlkammer (**5**) der Reihe nach hinein: die Schnecke (**6**), das Schneidmesser (**7**), eine der Lochscheiben (**8**) und den Deckel aufstecken (**9**) – **B. 3.1**.
- Montieren Sie dann all das auf dem Gehäuse (**15**) – **B. 3.2**. Prüfen Sie, ob die Kammer (**5**) gesperrt ist.
- Setzen Sie das Tablett (**2**) auf den Einfüllschacht (**4**) – **B. 3.3**.
- Schieben Sie den Stopfer (**1**) in den Einfüllschacht (**4**) hinein – **B. 3.4**.
- Stellen Sie eine Schüssel unter dem Auslauf der Mahlkammer.
- Schneiden Sie Fleisch in Streifen mit einer Länge von 10 cm und einer Breite von 2 cm. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz, das den oben genannten Parametern entspricht, an und schalten Sie es mit der Taste (**14**) – Position "**ON**" ein.
- Legen Sie Fleisch auf das Tablett (**2**) und schieben Sie es mithilfe des Stopfers (**1**) leicht in den Einfüllschacht (**4**).
- Bei den einzelnen Speisen ist das Fleisch zweimal zu mahlen.

HINWEIS

Man darf kein Gefrierfleisch mahlen!

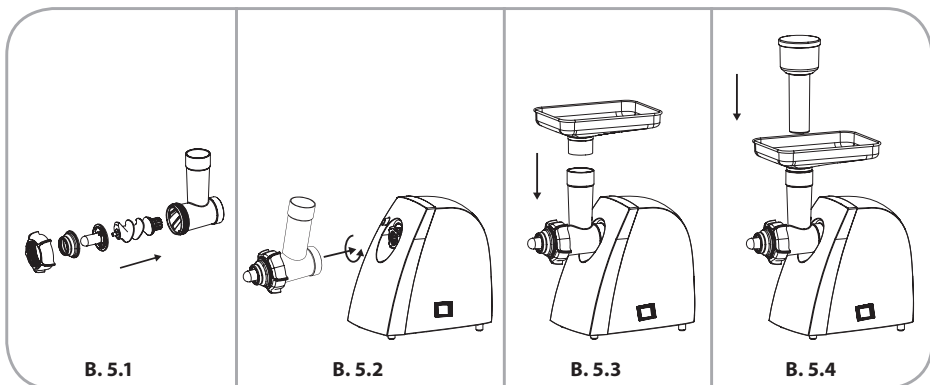


■ METZGEREI-SET

- Legen Sie in die Mahlkammer (5) der Reihe nach hinein: die Schnecke (6), den Separator (11) sowie den Wurstaufsatz (10) und den Deckel aufstecken (9) – **B. 4.1**.
- Montieren Sie dann all das auf dem Gehäuse (15) – **B. .2**. Prüfen Sie, ob die Kammer (5) gesperrt ist.
- Setzen Sie das Tablett (2) auf den Einfüllschacht (4) – **B. 4.3**.
- Schieben Sie den Stopfer (1) in den Einfüllschacht (4) hinein – **B. 4.4**.
- Lassen Sie die Wursthaut in lauwarmem Wasser (CA. 10 MIN.) quellen.
- Legen Sie die Füllmasse auf das Tablett (2) und schieben Sie die Masse mit dem Stopfer (1) leicht in den Einfüllschacht (4).
- Ziehen Sie die feuchte Haut über den Aufsatz (10) auf.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz, das den oben genannten Parametern entspricht, an und schalten Sie es mit der Taste (14) – Position "ON" ein.
- Füllen Sie die Wursthaut mit der Masse, indem Sie angemessene Abschnitte formen.

HINWEIS

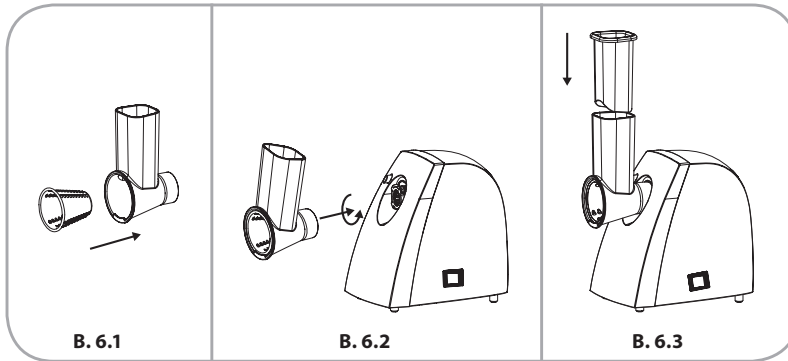
Die Füllmasse soll nicht zu dünnflüssig sein.



■ KEBBE-AUFSATZ

Kebbe ist eine traditionelle nahöstliche Speise, die hauptsächlich aus Lamm und Bulgur zubereitet wird.

- Legen Sie in die Mahlkammer (5) der Reihe nach hinein: die Schnecke (6), den Kebab-Aufsatz (13) sowie die Blende (12) und den Deckel aufstecken (9) – **B. 5.1**.
- Montieren Sie dann all das auf dem Gehäuse (15) – **B. 4.2**. Prüfen Sie, ob die Kammer (5) gesperrt ist.
- Setzen Sie das Tablett (2) auf den Einfüllschacht (4) – **B. 5.3**.
- Schieben Sie den Stopfer (1) in den Einfüllschacht (4) hinein – **B. 5.4**.



■ GEMÜSESCHNEIDER

- Montieren Sie im Gemüseschneider eine der Scheiben (C) – B. 6.1.
- Montieren Sie dann all das auf dem (15) – B. 6.2. Prüfen Sie, ob der Gemüseschneider (B) gesperrt ist.
- Schieben Sie den Stopfer (1) in den Einfüllschacht hinein – B. 6.3.
- Stellen Sie eine Schüssel unter dem Auslauf des Gemüseschneiders.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz, das den oben genannten Parametern entspricht, an und schalten Sie es mit der Taste (14) – Position "ON" ein
- Legen Sie zubereitete Produkte in Partien in den Einfüllschacht mithilfe des Stopfers (A) und schieben Sie Produkte nach unten in Richtung der drehenden Scheibe (C).

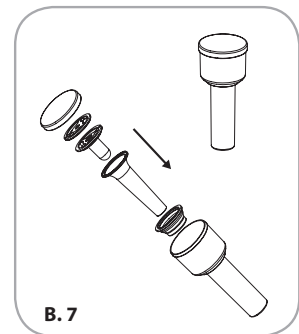
■ AUFBEWAHRUNG

Die Scheiben, die von Ihnen nicht benutzt werden, können Sie im Box (16) aufbewahren – B. 1.

Das Metzgerie-Set (10, 11) und der Kebbe-Aufsatz (12, 13) können Sie in den Stopfer (1) stecken – B. 7.

■ REINIGUNG UND WARTUNG

Wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen wollen, trennen Sie es vom Netz. Am besten ist das Gerät sofort nach der Verwendung zu reinigen. Die Elemente sind in warmem Wasser und etwas Spülmittel mithilfe einer Bürste zu reinigen, unter fließendem Wasser zu spülen und trocken abzuwischen. Die Lochscheiben und das Schneidmesser sind leicht mit Speiseöl zu beschmieren, um sie vor Rost zu schützen. Zur Reinigung dürfen Sie keine Schleifmittel, Reinigungspulver, kein Aceton, keinen Alkohol usw. verwenden. Sie dürfen das Gehäuse nie ins Wasser tauchen, unter fließendem Wasser spülen. Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Lappen reinigen. Das Gerät darf niemals im Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gespült werden.



Messern sind Verschleißelemente, die regelmäßig auszutauschen sind. Sie unterliegen keiner Garantie.

■ UMWELTSCHUTZ

- Das Gerät ist aus wieder verwendbaren oder recyclebaren Stoffen gebaut.
- Es soll an einer entsprechenden für Recycling elektrischer und elektronischer Geräte zuständigen Sammelstelle abgegeben werden.

■ GARANTIE

- Das Gerät ist für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt.
- Es darf nicht für berufliche Zwecke benutzt werden.
- Bei unrichtiger Bedienung erlischt die Garantie.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

1. Перед подключением к сети, удостоверьтесь, что напряжение прибора соответствует напряжению сети
2. Запрещается погружение основания или сетевого шнура в воду
3. Не использовать на открытом воздухе.
4. Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
5. Не оставляйте прибор без присмотра возледетей,
6. Перед подключением убедитесь, что все части установлены правильно
7. Запрещается использовать устройство для измельчения льда, костей или других твердых продуктов, а также с целью
8. Запрещается оставлять устройство в работающем состоянии без контроля
9. Отсоединить прибор от источника питания после окончания работы.
10. Лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями не могут использовать данный прибор, за исключением ситуаций, когда будут под контролем лица, ответственного за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
11. Не прикасаться к прибору мокрыми руками,
12. Перед чисткой отсоедините шнур питания от сети.
13. Непрерывная работа прибора не должна превышать времени, указанного в руководстве.
14. Запрещается перемещать устройство во время работы.

15. Запрещается проталкивать продукты в загрузочное отверстие пальцами или другими предметами во время работы устройства- для проталкивания использовать только толкатель.
16. Если сок приготавливается из твердых продуктов, запрещается однократная непрерывная работа соковыжималки более 40 сек. Необходимо позаботиться, чтобы затем прибор достаточно остыл.
17. Запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден, если прибор упал или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервисный центр производителя. Сервисные центры указаны в приложении и на www.eldom.eu.
18. Прибор может быть использован только с оригинальными деталями, входящими в комплект.
19. Ремонт может быть произведен только авторизованным сервисным центром. Запрещаются какие-либо поправки или использование других (не оригинальных) запасных частей или элементов устройства, что может быть опасным.
20. Компания Эльдом не несет ответственности за возможные повреждения.
21. Повреждения в результате неправильной эксплуатации прибора.

ВНИМАНИЕ!

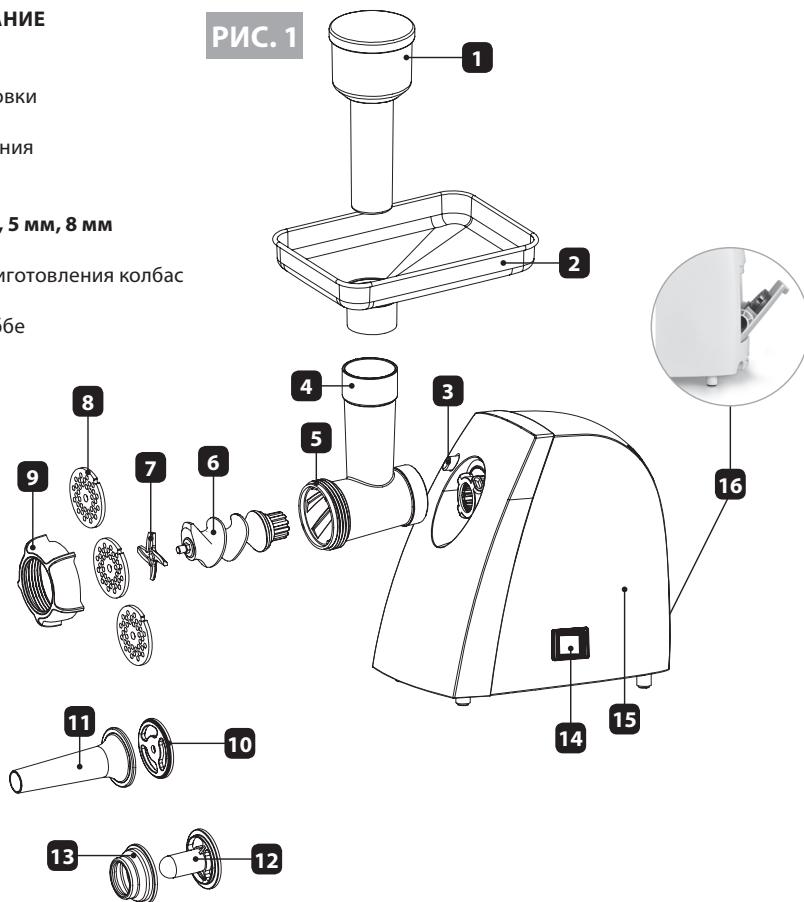
Полиэтиленовый пакет может быть опасным – чтобы избежать удушья мешком, необходимо хранить его в недоступном для младенцев и маленьких детей месте.



Только для домашнего использования

■ ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

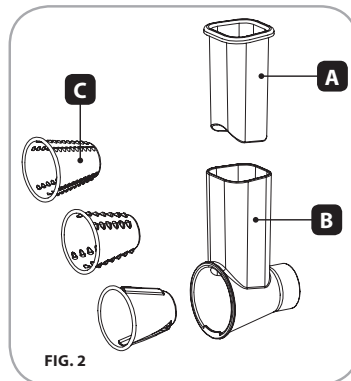
1. Толкатель
2. Лоток
3. Кнопка блокировки
4. Тубус-дозатор
5. Отсек измельчения
6. Шнек
7. Нож
8. Решетки – 3 мм, 5 мм, 8 мм
9. Фиксатор
10. Насадка для приготовления колбас
11. Сепаратор
12. Насадка для кеббе
13. Крышка
14. Выключатель
15. Корпус
16. Отсек



■ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

(ТОЛЬКО МОДЕЛЬ M200ZT)

- A. Втулка
- B. Овощерезка
- C. Терки



■ ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность: **400 W**
- МВР: **700 W**
- напряжение в сети: **220-240 V, ~50 Hz**
- допустимое непрерывной работы: **30 min.**
- интервал между циклами работы: **15 min.**

■ НАЗНАЧЕНИЕ

Устройство предназначено для измельчения пищевых продуктов, главным образом, мяса.

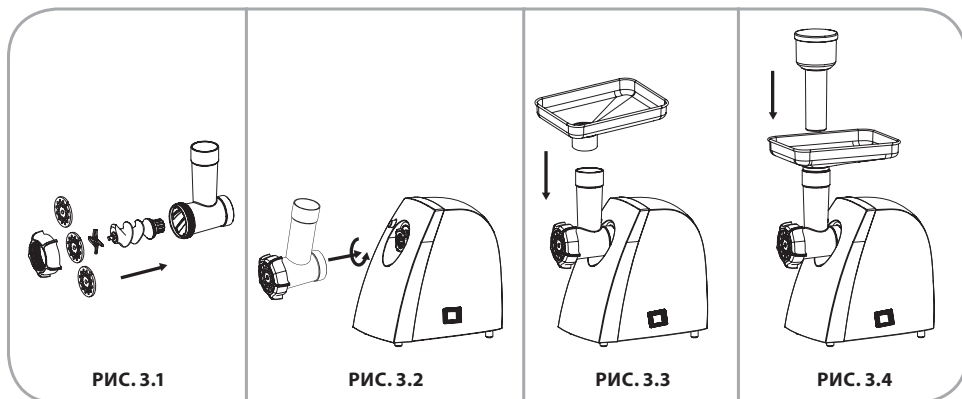
■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Перед первым использованием устройства, необходимо:

- Ознакомиться с содержанием настоящей инструкции обслуживания.
- Убедиться в исправности всех составляющих устройства.
- Вымыть элементы, контактирующие с пищевыми продуктами.

■ ОБСЛУЖИВАНИЕ

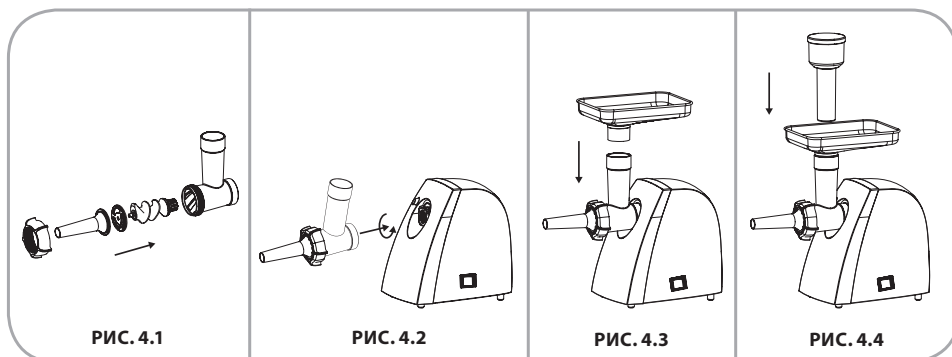
- Установить корпус (**15**) на ровной, жесткой и стабильной поверхности.
- Убедиться, что устройство отключено от сети питания, а выключатель (**14**) установлен в положении «0».
- Выбрать одну из функций устройства.
- Перед запуском устройства следует убедиться, что все элементы установлены правильно.
- Не касаться пальцами тубуса-дозатора и не вкладывать в него какие-либо предметы.
- При блокировке шнека, необходимо установить выключатель (**14**) в положение "R" на **3 - 5 секунд**.
- После завершения переработки продуктов, выключить устройство и дождаться его полной остановки.
- После завершения работы отключить устройство от сети питания.



■ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

- В отсеке измельчения (**5**) установить поочередно: шнек (**6**), нож (**7**), одну из решеток (**8**) и прикрутить фиксатор (**9**) – **РИС. 3.1**.
- Затем собранный блок измельчения установить в корпус (**15**) – **РИС. 3.2**. Проверить соответствие крепления отсека измельчения (**5**).
- На тубус (**4**) установить лоток (**2**) – **РИС. 3.3**.
- В тубус (**4**) вставить толкатель (**1**) – **РИС. 3.4**.
- Под выходное отверстие отсека измельчения подставить емкость.
- Мясо нарезать полосками длиной **10 см** и толщиной **2 см**. Удалить кости, хрящи и сухожилия.
- Подключить устройство к сети питания, параметры которой указаны выше и запустить при помощи кнопки (**14**) – положение "ON".
- На лоток (**2**) уложить мясо и при помощи толкателя (**1**) и осторожно протолкнуть в тубус (**4**).
- В некоторых случаях мясо необходимо измельчить дважды.

ВНИМАНИЕ: В мясорубке запрещается измельчать замороженное мясо!

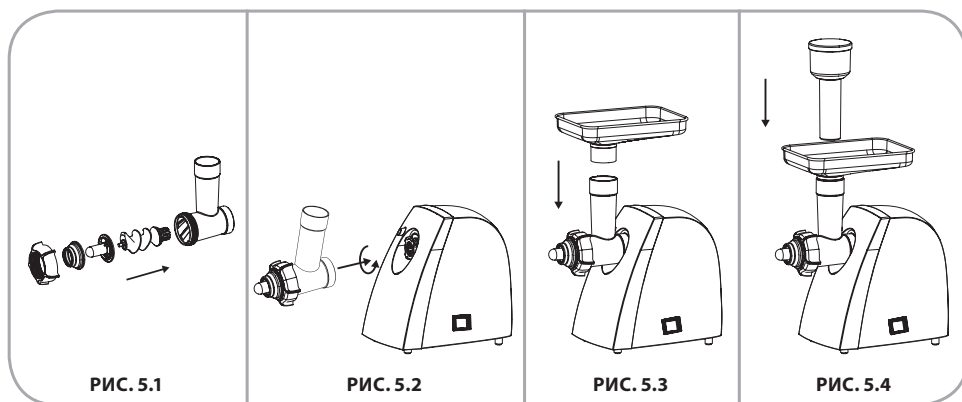


■ НАБОР НАСАДОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

- В отсеке измельчения (5) расположить поочередно: шнек (6), сепаратор (11), насадку для приготовления колбасы (10) и прикрутить фиксатор (9) – **рис. 4.1**.
- Затем собранный блок измельчения установить в корпус (15) – **рис. 4.2**. Проверить соответствие крепления отсека измельчения (5).
- На тубус (4) установить лоток (2) – **рис. 4.3**.
- В тубус (4) вставить толкатель (1) – **рис. 4.4**.
- Оболочку колбасы замочить в теплой воде (**на 10 мин.**).
- На лоток (2) уложить фарш и при помощи толкателя (1) осторожно протолкнуть в тубус (4).
- Влажную оболочку натянуть на насадку (10).
- Подключить устройство к сети питания, параметры которой указаны выше и запустить при помощи кнопки (14) – положение "ON".
- Наполнить оболочку колбасы, формируя отрезки нужной длины.

ВНИМАНИЕ

Фарш для наполнения оболочки не может быть слишком жидким.



■ НАБОР НАСАДОК ДЛЯ КЕББЕ

Кеббе – это традиционное восточное блюдо, которое приготавливается, главным образом, из баранины с добавлением крупы булгур и зелени.

- В отсеке измельчения (5) расположить поочередно: шнек (6), насадку для кеббе (13), крышку (12) и прикрутить фиксатор (9) – **рис. 5.1**.
- Затем собранный блок измельчения установить в корпус (15) – **рис. 5.2**. Проверить соответствие крепления отсека измельчения (5).
- На тубус (4) установить лоток (2) – **рис. 5.3**.
- В тубус (4) вставить толкатель (1) – **рис. 5.4**.

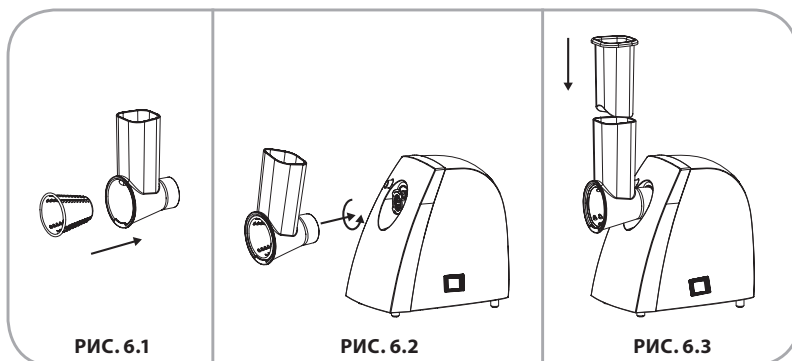


РИС. 6.1

РИС. 6.2

РИС. 6.3

■ ОВОЩЕРЕЗКА

- В овощерезку установить одну из терок (С) – РИС. 6.1.
- Собранный блок овощерезки установить в корпус (15) – РИС. 6.2. Проверить соответствие крепления овощерезки (В).
- В тубус вставить толкатель (1) – РИС. 6.3.
- Под выходное отверстие овощерезки подставить емкость.
- Подключить устройство к сети питания, параметры которой указаны выше и запустить при помощи кнопки (14) – положение "ON".
- Подготовленные продукты укладывать порциями в тубус-дозатор и при помощи толкателя (А) проталкивать вниз, в направлении вращающейся терки (С).

■ ХРАНЕНИЕ

Неиспользуемые решетки можно хранить в отсеке для хранения аксессуаров (16) – РИС. 1.

Набор насадок для приготовления колбас (10, 11) и набор насадок для кеббе (12, 13) можно хранить в толкателе (1) – РИС. 7.

■ ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИКА

После завершения работы или перед очисткой, устройство необходимо отключить от сети питания. Очистить устройство будет легче сразу же после его использования. Перед очисткой снять все элементы устройства. Элементы устройства вымыть в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, используя щеточку, а затем прополоскать чистой водой и вытереть досуха. Решетки и нож смазать небольшим количеством пищевого масла для предотвращения появления ржавчины. Для очистки устройства не использовать абразивные средства, чистящие порошки, ацетон, спирт и т. п. Запрещается погружать в воду или мыть под проточной водой корпус устройства. Корпус устройства следует чистить при помощи влажной тканевой салфетки. Запрещается погружать прибор в воду, а также мыть в посудомоечной машине.

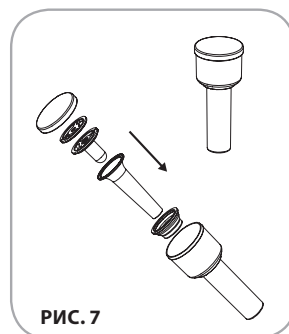


РИС. 7

Лезвия явл. эксплуатационными элементами и подлежат регулярной замене. Гарантия не распространяется на данные элементы.

■ ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Прибор изготовлен из материалов, которые могут использоваться вторично.
- Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

■ ГАРАНТИЯ

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- В случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.

BEZPEČNOSTNÉ ÚDAJE

Pred prvým použitím sa dôkladne oboznámte s celým týmto návodom na obsluhu.

1. Pripájací kábel je treba pripojiť do zásuvky s parametrami zhodnými s uvedenými v návode.
2. Kábel alebo zariadenie neponárajte vo vode.
3. A készülék külső időkapcsolóval, illetve különálló távvezérlő rendszerrel nem működtethető.
4. Nepoužívajte na voľnom vzduchu.
5. Neponechávajte deti bez dozoru v blízkosti zariadenia.
6. Zariadenie nepoužívajte na drvenie ľadu, kostí a iných tvrdých produktov alebo na mletie orechov, kávy a sušených strukovín.
7. Pred zapnutím zariadenia je treba sa uistiť či všetky jeho diely sú príslušne namontované.
8. Zapnuté zariadenie neponechávajte bez dozoru.
9. Po ukončení práce vždy odpojte zariadenie z napájania.
10. Zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby nemajúce dostatočné skúsenosti a znalosti iba ak sa nachádzajú pod dohľadom alebo im boli poskytnuté inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania a možných ohrození s tým súvisiacimi. Deti sa so zariadením nemôžu hrať. Čistenie a konzervačné činnosti, ktoré má vykonať používateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu. Zariadenie a napájací kábel je potrebné chrániť pred deťmi vo veku menej ako 8 rokov.
11. Zariadenie nechytajte mokrými rukami.
12. Pred čistením zariadenie odpojte zo siete.
13. Neprekračujte povolený pracovný čas stálej práce zariadenia.
14. Zariadenie neprenášajte ani nepresúvajte počas používania.

15. Počas práce zariadenia sa zakazuje vkladanie prstov alebo nástrojov do podávacieho tunela dávkovača – na vtláčanie výrobkov slúži výlučne prítlak.
16. V prípade poškodenia napájacieho kábla zariadenie nepoužívajte, zariadenie tiež nepoužívajte keď spadlo alebo bolo poškodené iným spôsobom. Opravu zariadenia je treba zveriť autorizovanému servisu; zoznam servisov sa nachádza v prílohe a na stránke www.eldom.eu.
17. Zariadenie môže byť používané len s originálne priloženým príslušenstvom.
18. Opravy zariadenia môže vykonávať len autorizované servisné stredisko. Všetky modernizácie alebo používanie iných ako originálnych náhradných dielov alebo častí zariadenia je zakázané a ohrozuje bezpečnosť používania. Firma Eldom Sp. z o. o. nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho používania zariadenia.

VAROVANIE

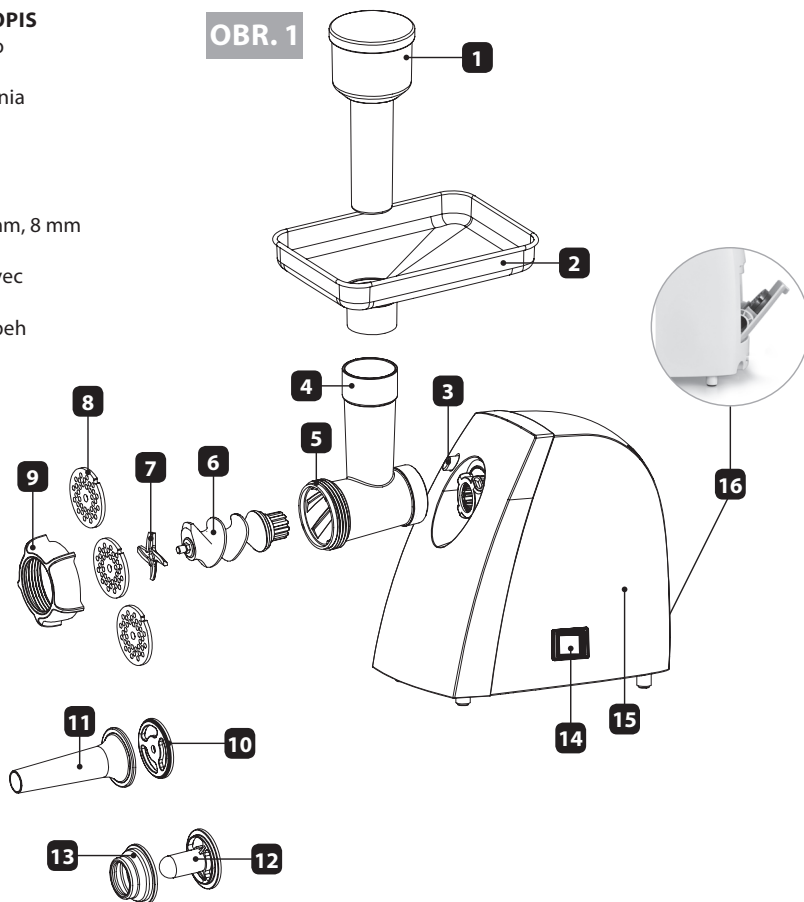
Plastikový scáčok odkladajte mimo dosah detí! Nepoužívať detských postiel'kach, kočiarikoch alebo na ihriskách! Pri nasadení na hlavu hrozí nebezpečenstvo zaclusenia!! Tento scáčok nie je hračka!!!



Zariadenie je určené len pre domáce použitie.

VŠEOBECNÝ POPIS

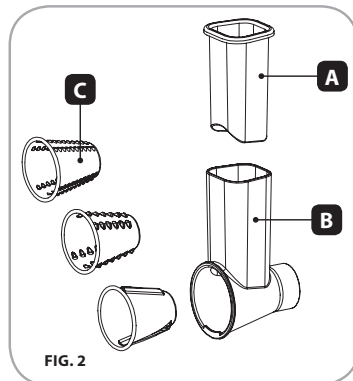
1. Posúvač na mäso
2. Podnos
3. Tlačidlo blokovania
4. Dávkovací tunel
5. Mlecia komora
6. Šnek
7. Nôž
8. Sitká – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Matica
10. Mäsiarsky nástavec
11. Separátor
12. Nástavec na kibbeh
13. Clona
14. Vypínač
15. Korpus
16. Uložný priestor



KOMPLET NA STRÚHANIE

(LEN MODEL M200ZT)

- A. Zátka
- B. Strúhadlo
- C. Mriežky na strúhanie



■ TECHNICKÉ ÚDAJE

- výkon: **400 W**
- MBP: **700 W**
- napájacie napätie: **220-240 V, ~50 Hz**
- povolený čas neprerušenej práce: **30 min.**
- prestávka pred opätovným zahájením práce: **15 min.**

■ URČENIE

Zariadenie je určené na mletie potravín, predovšetkým mäsa.

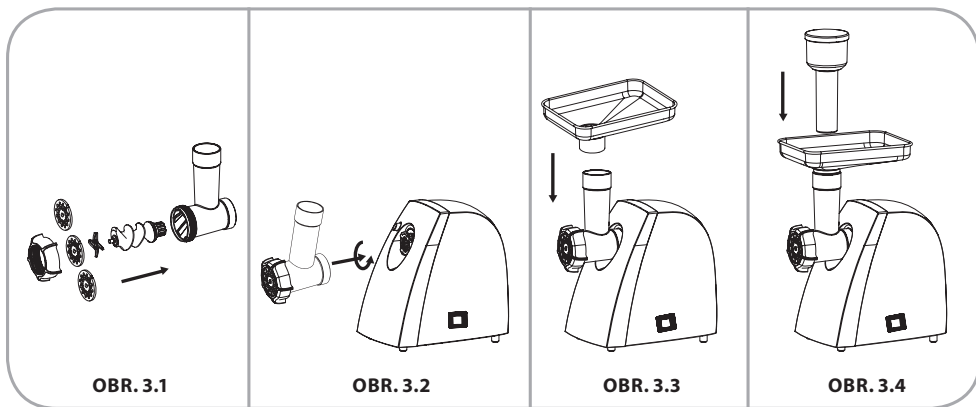
■ POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Pred prvým použitím robota:

- Zoznámte sa s obsahom tohto návodu.
- Uistite sa, že žiadny z prvkov nie je poškodený.
- Umyte prvky, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

■ OBSLUHA

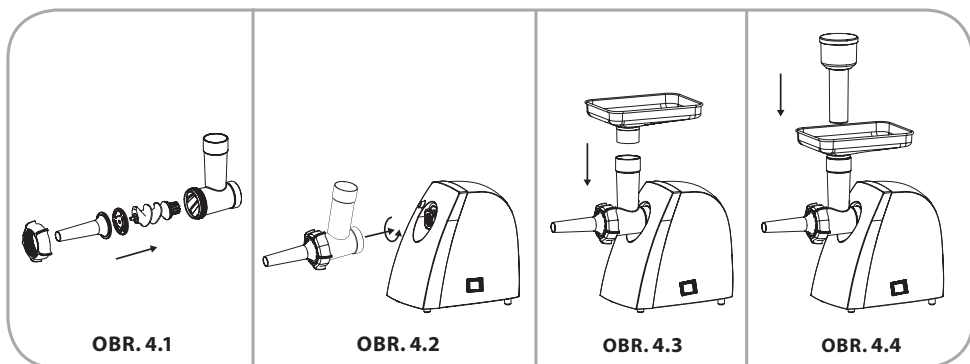
- Postavte korpus (**15**) na plochý, tvrdý a stabilný podklad.
- Uistite sa, že zariadenie je odpojené od siete a vypínač (**14**) je nastavený do polohy "O".
- Vyberte jednu z funkcií zariadenia.
- Pred spustením sa uistite, že boli všetky súčasti správne nainštalované.
- Do dávkovacieho tunelu nikdy nekladajte prsty alebo akékoľvek predmety.
- Pokiaľ sa šnek zablokoval, prenasťavte vypínač (**14**) do polohy "R" na 3 až 5 s.
- Po spracovaní všetkých potravín zariadenie vypnite a počkajte, až sa zastaví.
- Po ukončení práce odpojte zariadenie od prúdu.



■ MLETIE

- Do mlecej komory (**5**) postupne umiestnite: šnek (**6**), nôž (**7**), jedno zo sítiok (**8**) a naskrutkujte maticu (**9**) – **OBR. 3.1**.
- Následne všetko pripevnite na korpus (**15**) – **OBR. 3.2**. Skontrolujte, či bola komora (**5**) zablokovaná.
- Na tunel (**4**) nasadíte mriežku (**2**) – **OBR. 3.3**.
- Do tunelu (**4**) zasuňte posúvač na mäso (**1**) – **OBR. 3.4**.
- Pod vývod mlecej komory postavte misu.
- Mäso nakrájajte na prúžky s dĺžkou **10 cm** a hrúbkou **2 cm**. Odstráňte kosti, chrupavky a šľachy.
- Zapojte zariadenie do siete s parametrami zodpovedajúcimi tým uvedeným vyššie a spustte zariadenie tlačidlom (**14**) – poloha "ON".
- Na mriežku (**2**) umiestnite mäso a s pomocou posúvača na mäso (**1**) ho jemne vtlačte do tunelu (**4**).
- V prípade niektorých pokrmov bude mäso nutné pomlieť dvakrát.

POZOR: Je zakázané mlieť mrazené mäso!

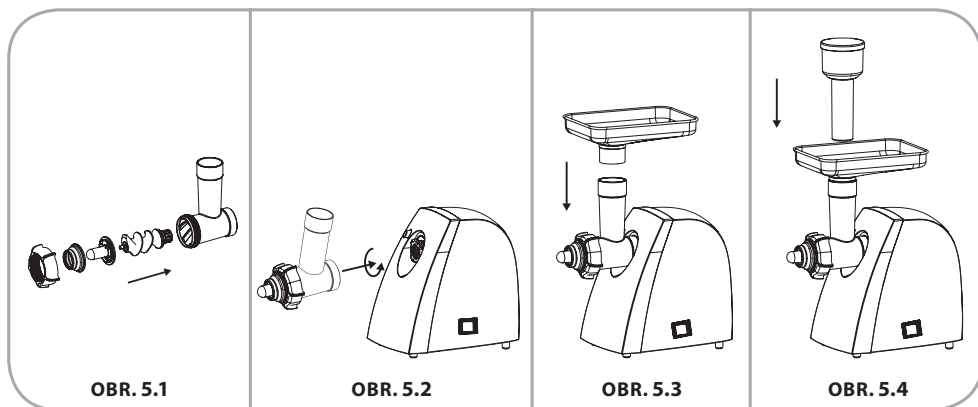


■ MÄSIARSKA SÚPRAVA (VÝROBA KLOBÁS)

- Do mlecej komory (5) postupne umiestnite: šnek (6), separátor (11) a mäsiarsku súpravu (10) a naskrutkujte maticu (9) – **obr. 4.1**.
- Následne všetko pripevnite na korpus (15) – **obr. 4.2**. Skontrolujte, či bola komora (5) zablokovaná.
- Na tunel (4) nasadte mriežku (2) – **obr. 4.4**.
- Do tunelu (4) zasuňte posúvač na mäso (1) – **obr. 4.4**.
- Črievka klobásky namočte do vlažnej vody (**cca 10 min**).
- Na mriežku (2) umiestnite mäso na plnenie a s pomocou posúvača na mäso (1) ho jemne vtlačte do tunelu (4).
- Vlhké črievko natiahnite na nástavec (10).
- Zapojte zariadenie do siete s parametrami zodpovedajúcimi tým uvedeným vyššie a spusťte zariadenie tlačidlom (14) – poloha "ON".
- Naplňte črievko klobásky, formujte úseky podľa vlastného uváženia.

POZOR

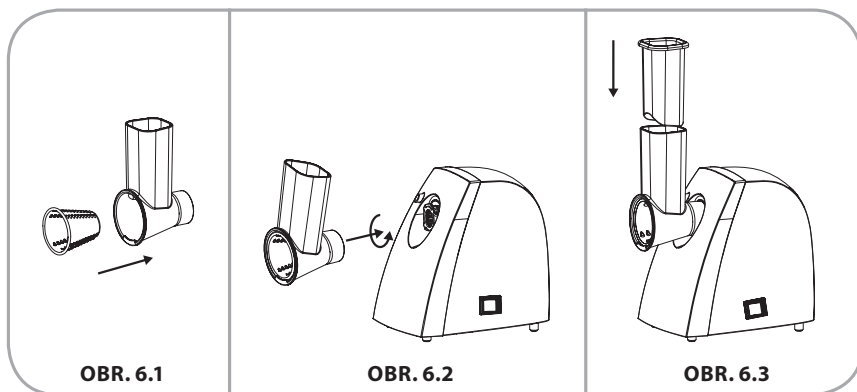
Mäso na plnenie nemôže byť príliš riedke.



■ KOMPLET NA KIBBEH

Kibbeh je tradičný blízkovýchodný pokrm pripravovaný predovšetkým z jahňacieho a bulguru.

- Do mlecej komory (5) postupne umiestnite: šnek (6), nástavec na kibbeh (13) a clonu (12) a naskrutkujte maticu (9) – **OBR. 5.1**.
- Následne všetko pripevnite na korpus (15) – **OBR. 5.2**. Skontrolujte, či bola komora (5) zablokovaná.
- Na tunel (4) nasadte mriežku (2) – **OBR. 5.3**.
- Do tunelu (4) zasuňte posúvač na mäso (1) – **OBR. 5.4**.



■ STRÚHADLO

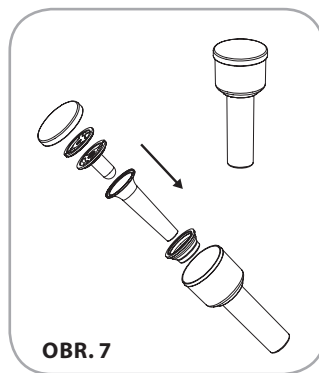
- Do strúhadla upevnite jednu z mriežok (C) – **OBR. 6.1**.
- Všetko pripevnite na korpus (15) – **OBR. 6.2**. Skontrolujte, či bolo strúhadlo (B) zablokované.
- Do tunelu zasuňte posúvač na mäso (1) – **OBR. 6.3**.
- Pod vývod strúhadla postavte misu.
- Zapojte zariadenie do siete s parametrami zodpovedajúcimi tým uvedeným vyššie a spustíte zariadenie tlačidlom (14) – poloha "ON".
- Pripravené potraviny po častiach vkladajte do dávkovacieho tunelu a používajte posúvač na mäso (A), aby ste ich posúvali nadol do otáčajúcej sa mriežky (C).

■ SKLADOVANIE

Nepoužívané sitká možno skladovať v úložnom priestore (16) – **OBR. 1**. Mäsiarsku súpravu (10, 11) a komplet na kibbeh (12, 13) možno skladovať v posúvači na mäso (1) – **OBR. 7**.

■ ČISTENIE A ÚDRŽBA

Keď zariadenie nie je používané alebo sa ho chystáte čistiť, odpojte ho od siete. Zariadenie sa najľahšie čistí hneď po použití. Pred čistením rozložte súčasti zariadenia. Prvky umyte v teplej vode s prídavkom trochu prípravku na umytie riadu, použite kefku, opláchnite ich pod prúdom tečúcej vody a vytrite dosucha. Sitká a nožík ľahko namažte potravinárskym olejom na ochranu proti hrdzaveniu. Na čistenie zariadenia nepoužívajte abrazívne prípravky, čistiace prášky, acetón, alkohol a pod. Korpus nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod prúdom tečúcej vody. Korpus zariadenia čistite s pomocou vlhkej handričky. Zariadenie sa nesmie ponárať vo vode a umývať v umývačkách riadu.



Nože sú exploatačným prvkom a mali by sa pravidelne vymieňať. Záruka sa na ne nevzťahuje

■ OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Zariadenie je zbudované z materiálov, ktoré môžu byť odovzdané na opätovné spracovanie alebo recykláciu.
- Zariadenie je treba odovzdať v príslušnom stredisku, ktoré sa zaoberá zberom a recykláciou elektrických a elektronických zariadení.

■ ZÁRUKA

- Toto zariadenie je navrhnuté iba na domáce použitie.
- Nemôže byť používané na profesionálne účely alebo na iné než predpokladané účely.
- Nesprávne používanie ruší záruku.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az első használat előtt gondosan olvassa el a használati útmutatót.

1. A tápkábelt kizárólag a műszaki leírásban megadott paraméterű hálózati feszültségre szabad rákapcsolni.
2. Tilos a készüléket vagy a kábelét vízbe meríteni.
3. A készülék kizárólag otthoni használatra szolgál.
4. Ne használja szabad ég alatt.
5. A készülék bekapcsolása előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a Készülék minden részét megfelelően szerelte-e össze.
6. Ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
7. Tilos a készüléket jég, csont és más kemény termék aprításához vagy dió, kávébab és más szárított babszerű élelmiszerek őrléséhez használni.
8. Húzza ki a hálózathoz használat után.
9. A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek és korlátozott fizikai, érzéki vagy szellemi RAJZességű felnőttek, illetve nem elegendő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatáról és a lehetséges kockázatokról megfelelő tájékoztatást kaptak. A tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelét 8 éven aluli gyermekektől.
10. Húzza ki a hálózathoz használat után.
11. Ne érjen a készülékhez vizes kezekkel.
12. Húzza ki a hálózathoz tisztítás előtt.
13. Ne haladja meg a megadott időkorlátot.
14. Működés közben ne mozgassa vagy helyezze át.
15. A készülék működése közbe ne nyúljon bele az ujjával vagy más tárggyal az adagoló nyílásba – az összetevőket kizárólag a gyümölcslenyomóval nyomja a készülék belsejébe.

16. Ne használja, ha a tápkábel meghibásodott, a készülék leesett, vagy más módon rongálódott. A készüléket kizárólag engedélyezett márkaszervizben szabad javítani; a szervizek listáját a mellékletben és a www.eldom.eu honlapon olvashatja.
17. A készüléket kizárólag az eredeti csomagolásban lévő tartozékokkal használja a készüléket kizárólag engedélyezett márka szervizben szabad javítani. Bármilyen újítás, illetve nem eredeti alkatrész használata tilos és a készülék használatának biztonságát veszélyezteti.
18. Az Eldom Sp. z o. o. nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő használatából származó károkért.

FIGYELEM

A műanyag zacskó veszélyt jelenthet – a fulladás veszélyének elkerülése érdekében a csomagolóanyagot tartsa csecsemőktől és gyermekektől távol.



A készülék kizárólag otthoni használatra szolgál.

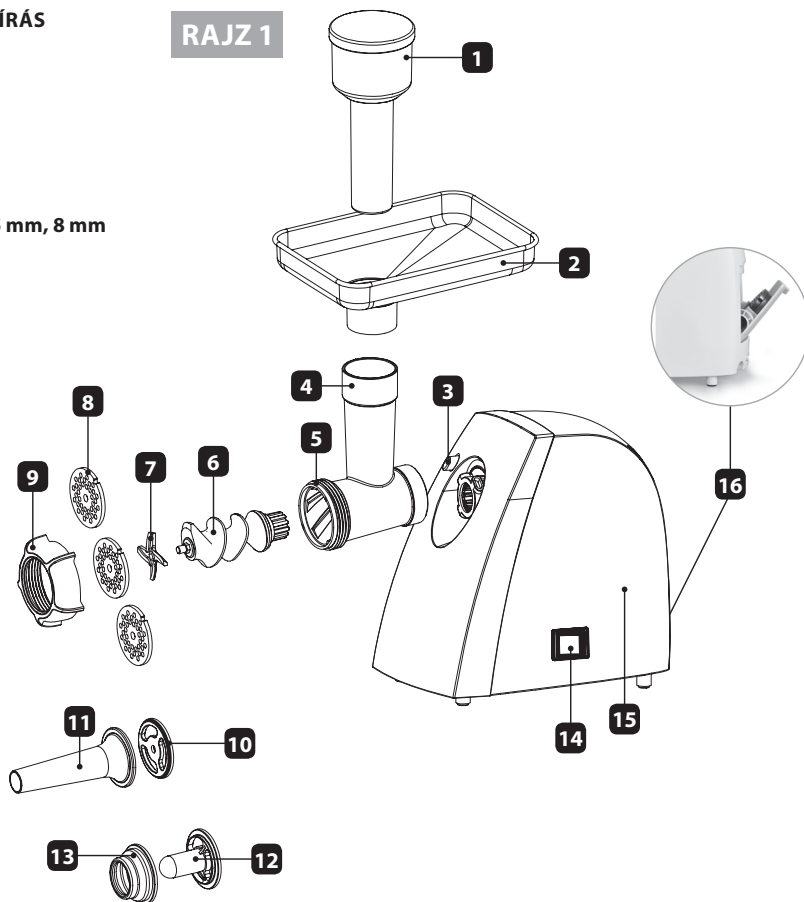
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HÚSDARÁLÓ / HÚSDARÁLÓ + RESZELŐ- ÉS SZELETELŐGÉP M200/M200ZT

■ ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

1. Lenyomó
2. Tál
3. Zárgomb
4. Töltőcső
5. Daráló rekesz
6. Csigá
7. Kés
8. Tárcsa – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Kupak
10. Kolbásztöltő cső
11. Szétválasztó
12. Kibbeh készlet
13. Védőtárcsa
14. Kapcsoló
15. Motorház
16. Tartály

RAJZ 1



■ RESZELŐ- ÉS SZELETELŐGÉP KÉSZLET

(CSAK AZ M200ZT MODELL ESETÉBEN)

- A. Dugó
- B. Szeletelőgép
- C. Tárcsák

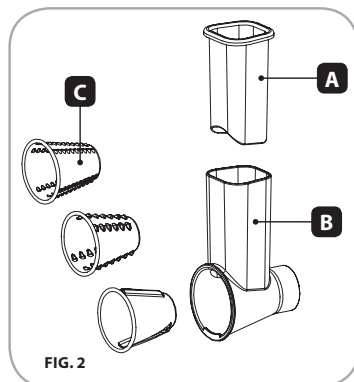


FIG. 2

MUSZAKI ADATOK

- teljesítmény: **400 W**
- MBP: **700 W**
- hálózati feszültség: **220-240 V, ~50 Hz**
- megengedett megszakítás nélküli időkorlát: **30 min.**
- a következő munkaciklus megkezdése előtti szünet: **15 min.**

RENDELTETÉS

A készülék élelmiszerek, főleg hús darálására szolgál.

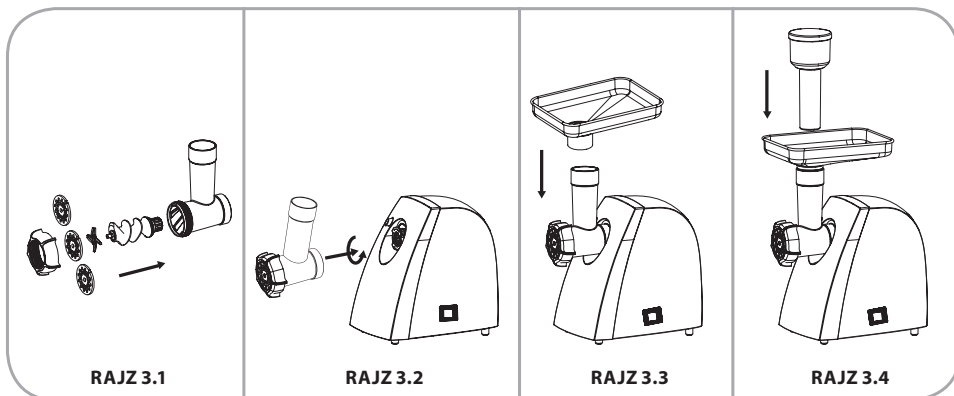
BERENDEZÉS HASZNÁLATA

A készülék első használata előtt:

- Olvassa el figyelmesen a teljes használati útmutatót.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék egyik része, darabja sem hibásodott meg.
- Mossa meg azokat a részeket, melyek az étellel fognak érintkezni.

HASZNÁLAT

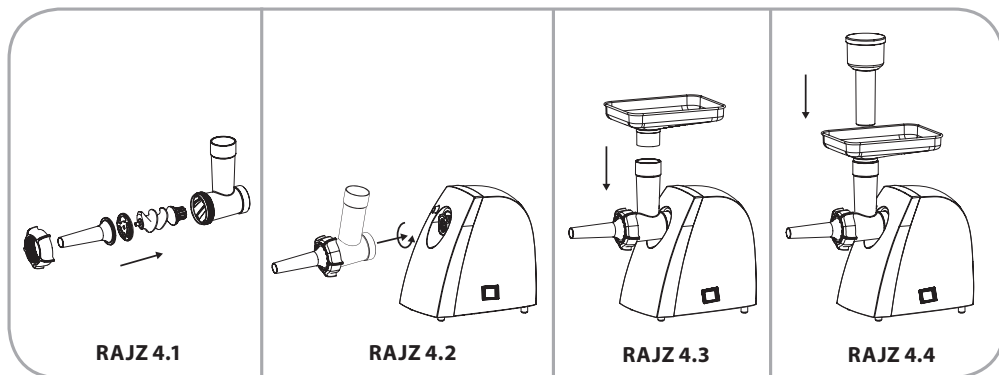
- Helyezze a készüléket **(15)** egy sima, kemény és stabil felületre.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék nincs rákapcsolva az áramhálózatra és a kapcsoló **(14)** a **"O"** helyzetben áll.
- Válassza ki a készülék egyik funkcióját.
- A készülék elindítása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék minden darabját megfelelő módon helyezte fel a gépre.
- Soha ne nyúljon be az ujjával vagy ne tegyen be semmilyen tárgyat a töltőcsőbe.
- Amennyiben a csiga beakadt, állítsa a kapcsolót **(14)** az **"R"** helyzetbe 3-5 másodpercre.
- Az élelmiszerek feldolgozása után kapcsolja ki a készüléket és várja meg míg leáll.
- Miután a készülék leállt, húzza ki a hálózathoz.



DARÁLÁS

- Helyezze el a daráló rekeszben **(5)** a következő sorrendben a darabokat: csiga **(6)**, kés **(7)**, az egyik tárcsát **(8)** és csavarja rá a kupakot **(9)** - **lásd 3.1 RAJZ.**
- Az így összeállított egységet helyezze el a motorházon **(15)** - **lásd 3.2 RAJZ.** Ellenőrizze, hogy a rekesz **(5)** nincs-e eldugulva vagy nem akadt-e be.
- Helyezze fel az adagolótálcát **(2)** a töltőcsőre **(4)** - **lásd 3.3 RAJZ.**
- Helyezze a lenyomót **(1)** a töltőcsőbe **(4)** - **lásd 3.4 RAJZ.**
- Helyezze a tálat a daráló rekesz kimenete alá.
- A darálandó húsdarabot vágja fel kb. Y hosszú és **2 cm** vastag csíkokra. Távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat.
- Csatlakoztassa a készüléket a megadott paramétereknek megfelelő villamos hálózatra és kapcsolja be a kapcsológomb **(14)** segítségével - **"ON"** helyzet.
- Helyezze a húst a tálcára **(2)**, majd a lenyomó **(1)** segítségével tolja a töltőcsőbe **(4)**.
- Egés ételek esetében a húst kétszer is le kell darálni.

FIGYELEM: Tilos fagyasztott húst darálni!

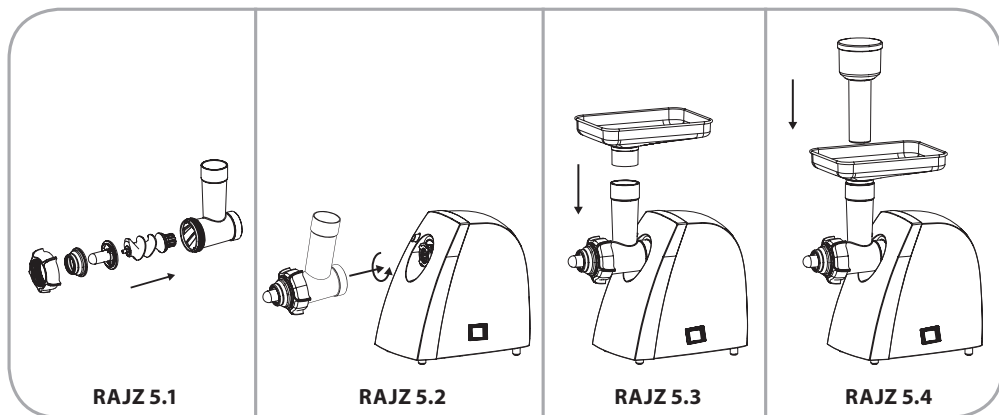


■ KOLBÁSZTÖLTŐ KÉSZLET

- Helyezze el a daráló rekeszben (5) a következő sorrendben a darabokat: csiga (6), elválasztó (11), és a kolbásztöltő cső (10) és csavarja rá a kupakot (9) - **lásd 4.1 RAJZ**.
- Az így összeállított egységet helyezze el a motorházon (15) - **lásd 4.2 RAJZ**. Ellenőrizze, hogy a rekesz (5) nincs-e eldugulva vagy nem akadt-e be.
- Helyezze fel az adagolótálcát (2) a töltőcsőre (4) - **lásd 4.3 RAJZ**.
- Helyezze a lenyomót (1) a töltőcsőbe (4) - **lásd 4.4 RAJZ**.
- Áztassa be a kolbász bőrét langyos vízbe (kb. 10 percre).
- Helyezze a tölteléket a tálcára (2), majd a lenyomó (1) segítségével tolja a töltőcsőbe (4).
- A nedves bőr húzza a kolbásztöltő csőre (10).
- Csatlakoztassa a készüléket a megadott paramétereknek megfelelő villamos hálózatra és kapcsolja be a kapcsológomb (14) segítségével - "ON" helyzet.
- Töltse fel a bőrt megfelelő hosszúságú kolbász darabokra.

FIGYELEM

Ügyeljen arra, hogy a töltelék ne legyen túl ritka.

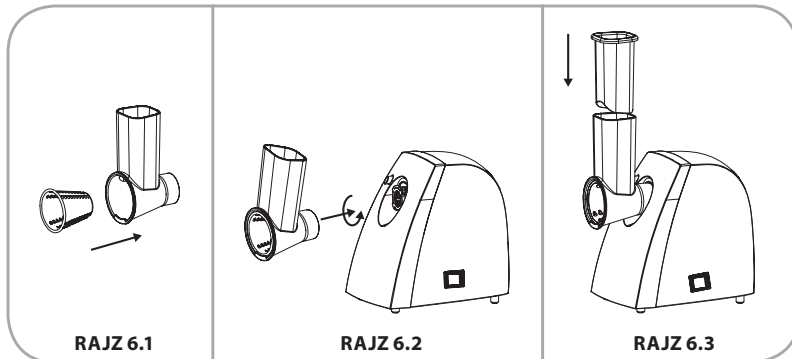


■ KIBBEH KÉSZLET

A Kibbeh egy tradicionális közel-keleti étel, főként bárányhúsból és bulgurból szokás elkészíteni.

- Helyezze el a daráló rekeszben (5) a következő sorrendben a darabokat: csiga (6), kibbeh készlet (13), elosztó (12) és csavarja rá a kupakot (9) - **lásd 5.1 RAJZ**.
- Az így összeállított egységet helyezze el a motorházon (15) - **lásd 5.2 RAJZ**. Ellenőrizze, hogy a rekesz (5) nincs-e eldugulva vagy nem akadt-e be.

- Helyezze fel az adagolótálcát (2) a töltőcsőre (4) - **lásd 5.3 RAJZ.**
- Helyezze a lenyomót (1) a töltőcsőbe (4) - **lásd 5.4 RAJZ.**



■ SZELETELŐGÉP

- Helyezze el a szeletelőgépben az egyik tárcsát (C) - **lásd 6.1 RAJZ.**
- Az így összeállított egységet helyezze el a motorházon (15) - **lásd 6.2 RAJZ.** Ellenőrizze, hogy a szeletelőgép (B) nem akadt-e be.
- Helyezze a lenyomót (1) a töltőcsőbe - **lásd 6.3 RAJZ.**
- Helyezze a tálat a reszelő kimenete alá.
- Csatlakoztassa a készüléket a megadott paramétereknek megfelelő villamos hálózatra és kapcsolja be a kapcsológomb (14) segítségével - "ON" helyzet.
- Az előkészített zöldségeket kisebb adagonként helyezze a töltőcsőbe, majd a lenyomóval (A) nyomja le őket a forgó tárcsa (C) felé.

■ TÁROLÁS

Az éppen nem használt tárcsákat a tároló rekeszben (16) tárolhatja - **lásd 6.1 RAJZ.** A kolbásztöltő (10, 11) és a kibbeh (12, 13) kiegészítőket beteheti a lenyomóba (1) - **lásd 7 RAJZ.**

■ TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Használat után és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatról. Legjobb a készüléket azonnal használat után elmosni. Tisztítás előtt szerelje szét a darabokat. A készülék részeit egy kefe és kevés mosogatószer segítségével mossa meg meleg vízben, és öblítse le bő folyó vízben, majd törölje szárazra.

A tárcsákat és a kést kenje be étkezési zsírral, így védheti a rozsdásodás ellen. A tisztításhoz ne használjon erős súrolószereket és porokat, illetve acetont, alkoholt stb. Soha ne merítse a motorházat vízbe és ne mossa folyó víz alatt. A motorházat puha, nedves törülközővel tisztítsa. A készüléket vízbe meríteni vagy mosogatógépben mosogatni nem szabad.

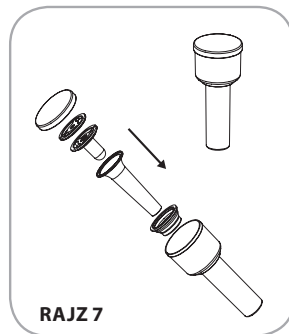
A kések olyan üzemeltetési kellékek, amelyeket rendszeresen cserélni kel. Nem tartoznak a garancia hatálya alá.

■ KÖRNYEZETVÉDELEM

- A készülék olyan anyagokból készült, amelyeket újra fel lehethasználni, vagy feldolgozni.
- A használhatatlanná vált készüléket vigye el a megfelelő gyűjtőhelyre, amely foglalkozik az elektromos és elektronikus berendezések gyűjtésével és újrahasznosításával.

■ JÓTÁLLÁS

- A készülék otthoni használatra készült.
- Profesionális vagy nem rendeltetésszerű felhasználása tilos.
- Nem rendeltetésszerű használat esetén a jótállás érvényét veszti.



MEDIDAS DE SEGURIDAD

Leer atentamente todo el contenido de estas instrucciones antes del primer uso.

1. Conectar el cable de alimentación al enchufe compatible con los parámetros especificados en estas instrucciones.
2. No sumergir el cable ni el aparato en agua.
3. No utilizarlo al aire libre.
4. El aparato no podrá controlarse por medio de un reloj externo o un sistema de control remoto aparte.
5. Antes de encender el aparato hay que asegurarse de que todos sus elementos estén instalados correctamente.
6. No dejar desatendido el aparato en funcionamiento.
7. no utilizar el aparato para triturar hielo, huesos y otros productos duros ni para moler las nueces, el café y las legumbres secas.
8. Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica después de terminar el trabajo.
9. El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin suficiente experiencia y conocimientos sólo cuando están bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión. Proteger el aparato y el cable de alimentación de los niños menores de 8 años.
10. No tocar el aparato con las manos mojadas.
11. Antes de limpiar el aparato desconectarlo de la red eléctrica.
12. No use el dispositivo si está dañado.
13. No exceder el tiempo permitido del trabajo continuo del aparato.

14. No desplazar ni mover durante su funcionamiento.
15. No meter los dedos ni herramientas en el tubo de alimentación mientras el aparato está en funcionamiento, para empujar los alimentos sirve exclusivamente el empujador.
16. No utilizarlo si el cable de alimentación está dañado, si el aparato se ha caído y ha sido dañado de otra forma. La reparación del aparato debe ser encargada a un centro de servicio técnico autorizado; la lista de los centros autorizados está en el anexo y en la página www.eldom.eu,
17. El aparato sólo podrá utilizarse con los accesorios originales suministrados.
18. La reparación del aparato sólo puede realizarla el centro de servicio técnico autorizado. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos distintos de los originales están prohibidas y son peligrosas para el usuario.
19. La empresa Eldom Sp . z o.o. no se hace responsable de los daños como consecuencia del uso inadecuado del aparato.

NOTA

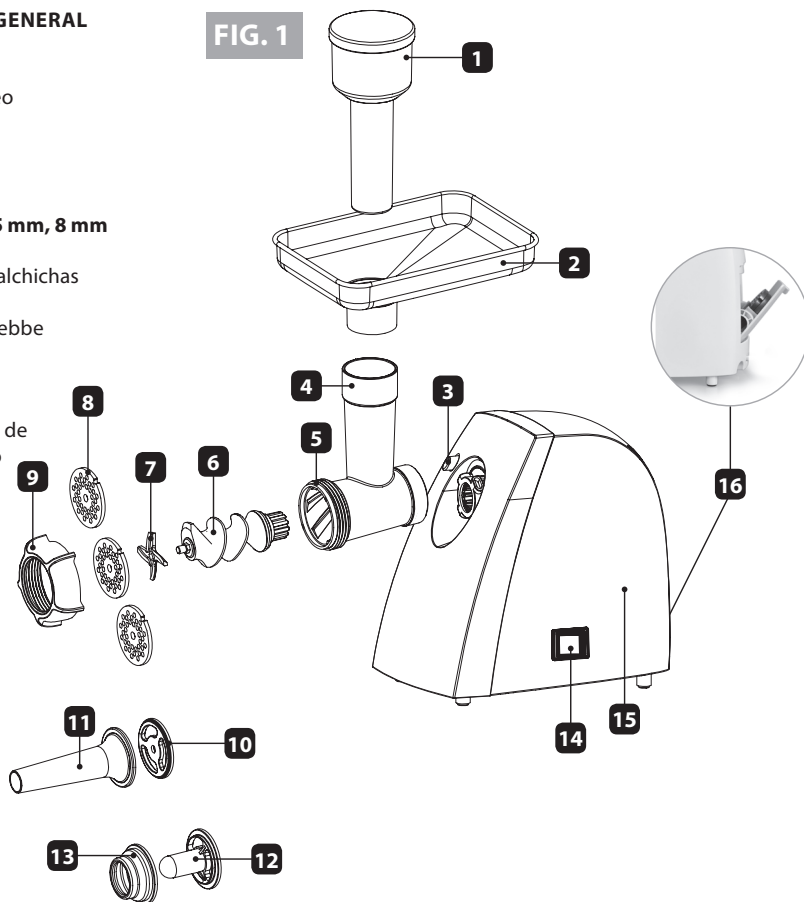
La bolsa de plástico puede suponer un peligro: para evitar el riesgo de asfixia, la bolsa debe guardarse fuera del alcance de los bebés y niños pequeños.



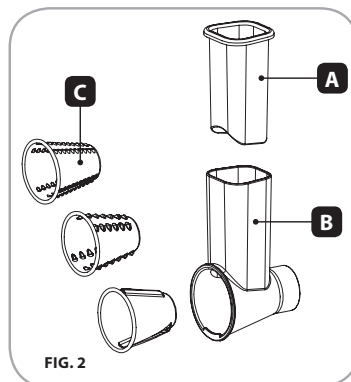
El aparato sirve sólo para uso doméstico.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Empujador
2. Tolva
3. Botón de bloqueo
4. Boca de llenado
5. Cámara
6. Tornillo sin fin
7. Cuchilla
8. Discos – 3 mm, 5 mm, 8 mm
9. Tuerca
10. Accesorio para salchichas
11. Separador
12. Accesorio para kebbe
13. Placa
14. Interruptor
15. Cuerpo
16. Compartimiento de almacenamiento

**KIT PARA CORTAR****(SÓLO EL MODELO M200ZT)**

- A. Tapón
- B. Cortador
- C. Conos



■ DESCRIPCIÓN GENERAL

- potencia: **400 W**
- MBP: **700 W**
- tensión de alimentación: **220-240 V, ~50 Hz**
- tiempo máximo de trabajo continuo: **30 min.**
- pausa antes de volver a iniciar el 10 trabajo: **15 min.**

■ USO

El aparato está diseñado para picar los productos alimenticios, sobre todo la carne.

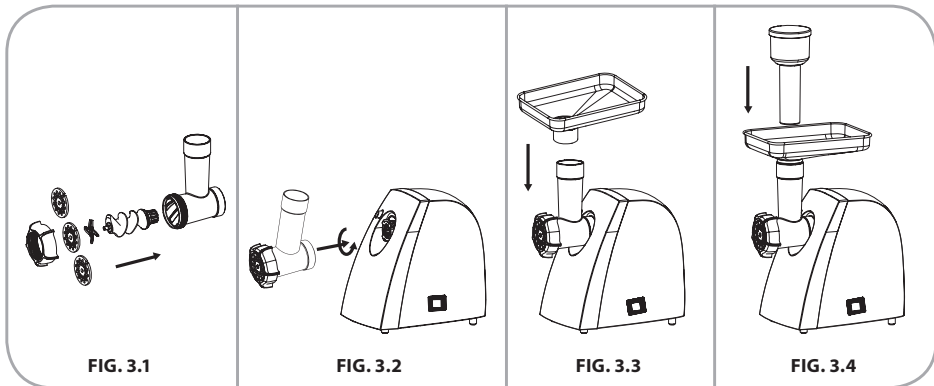
■ USO DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez:

- Lea el contenido de este manual.
- Asegúrese de que no haya componentes dañados.
- Lave los componentes que están contacto con los alimentos.

■ FUNCIONAMIENTO

- Coloque el cuerpo (15) sobre una superficie plana, dura y estable.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red y el interruptor (14) esté en "O".
- Seleccione una de las funciones del aparato.
- Antes de comenzar, asegúrese de que todos los componentes estén montados correctamente.
- Nunca inserte los dedos ni cualquier objeto en la boca.
- Si el tornillo sin fin está bloqueado, coloque el interruptor (14) en "R" durante **3 a 5 segundos**.
- Después de procesar todos los productos, apague la máquina y espere hasta que se detenga.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando haya terminado.



■ PICAR

- Coloque el tornillo sin fin (6), la cuchilla (7), uno de los discos (8) en la cámara (5) y atornille la tuerca (9) - **FIG. 3.1**.
- Monte todo en el cuerpo (15) - **FIG. 3.2**. Compruebe si la cámara (5) está bloqueada.
- Coloque la tolva (2) sobre la boca de llenado (4) - **FIG. 3.3**.
- Inserte el empujador (1) en la boca de llenado (4) - **FIG. 3.4**.
- Coloque un bol debajo de la salida de la cámara.
- Corte la carne en tiras de **10 cm** de largo y **2 cm** de grueso. Retire los huesos, el cartílago y los tendones.
- Conecte el aparato a la corriente según los parámetros enumerados anteriormente y presione el botón (14) en "ON".
- Coloque la carne en la tolva (2) y empújela suavemente dentro la boca de llenado (4) con el empujador (1).
- Pique la carne dos veces en caso si es necesario.

NOTA: ¡No pique la carne congelada!

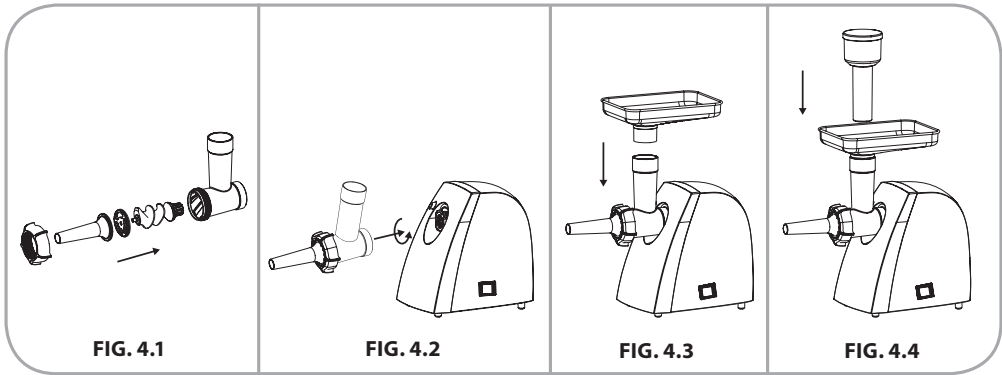


FIG. 4.1

FIG. 4.2

FIG. 4.3

FIG. 4.4

■ KIT DE PARA PREPARAR SALCHICHAS

- Coloque el tornillo sin fin (6), el separador (11), el accesorio para salchichas (10) en la cámara (5), y apriete la tuerca (9) - FIG. 4.1.
- Luego monte el cuerpo (15) - FIG. 4.2. Verifique si la cámara (5) está bloqueada.
- Coloque la tolva (2) sobre la boca de llenado (4) - FIG. 4.3.
- Inserte el empujador (1) dentro de la boca de llenado (4) - FIG. 4.4.
- Ponga en remojo la piel de la salchicha en agua tibia (**aproximadamente 10 minutos**).
- Coloque la masa de relleno en la tolva (2) y empújela suavemente dentro de la boca de llenado (4) con el empujador (1).
- Estire la piel humedecida en el accesorio (10).
- Conecte el aparato a la red eléctrica con los parámetros enumerados anteriormente y presione el botón (14) en "ON".
- Rellene la piel de la salchicha, formando los trozos como desee.

NOTA

El relleno debe ser espeso.

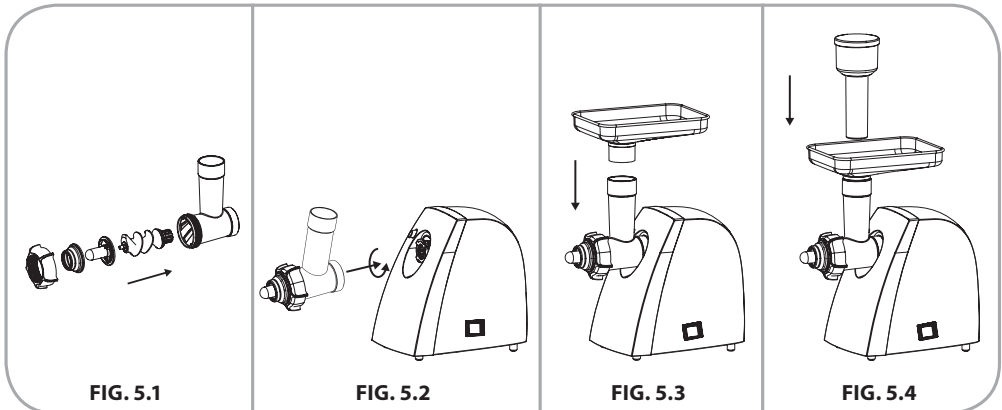


FIG. 5.1

FIG. 5.2

FIG. 5.3

FIG. 5.4

■ KIT PARA KEBBE

Kebbe es un plato tradicional de estilo oriental, hecho principalmente de cordero y bulgur.

- En la cámara (5), coloque lo siguiente: tornillo sin fin (6), accesorio para kebbe (13), la placa (12) y ponga la tuerca (9) - FIG. 5.1.
- Luego monte el cuerpo (15) - FIG. 5.2. Verifique si la cámara (5) está bloqueada.
- Coloque la tolva (2) sobre la boca de llenado (4) - FIG. 5.3.
- Inserte el empujador (1) en la boca de llenado (4) - FIG. 5.4.

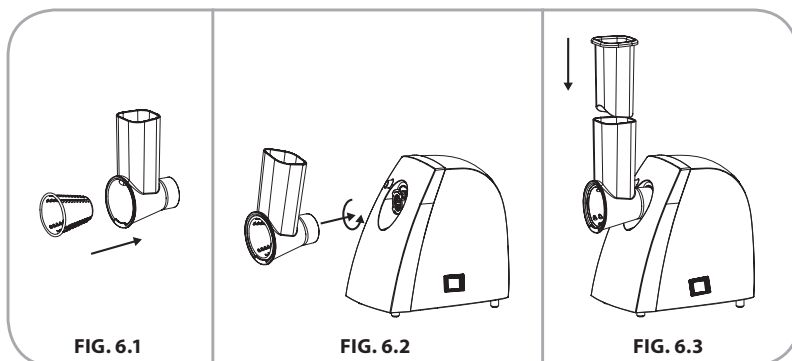


FIG. 6.1

FIG. 6.2

FIG. 6.3

■ CORTADOR

- Ponga uno de los conos (C) en el cortador - FIG. 6.1.
- Monte todo en el cuerpo (15) - FIG. 6.2. Verifique si el cortador (B) está bloqueado.
- Inserte el empujador (1) en la boca de llenado - FIG. 6.3.
- Coloque el bol debajo de la boca de salida.
- Conecte el aparato a la red eléctrica con los parámetros enumerados anteriormente y presione el botón (14) en "ON".
- Prepare los productos en lotes para la boca de llenado y con el empujador (A) empújelos hasta el disco giratorio (C).

■ ALMACENAMIENTO

Los discos no utilizados se pueden almacenar en el compartimiento de almacenamiento (16) - FIG. 1.

El kit para hacer salchichas (10, 11) y el kit para kebbe (12, 13) se pueden almacenar en el empujador (1) - FIG. 7.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar el aparato de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso o antes de limpiarlo. Lo más fácil es limpiar el aparato inmediatamente después de su uso. Desmontar los componentes antes de limpiar. Lavar los componentes en agua tibia con una pequeña cantidad de líquido para lavar platos, usar un cepillo, enjuagar bajo el grifo y secar bien. Engrasar los discos y la cuchilla con aceite comestible para protegerlos contra la oxidación. No usar productos abrasivos, polvos de limpieza, acetona, alcohol, etc. Nunca sumergir el cuerpo en agua y no enjuagarlo con agua corriente bajo el grifo. Limpiar el cuerpo con un paño húmedo. No lavar el aparato en lavavajillas y no sumergirlo en agua.

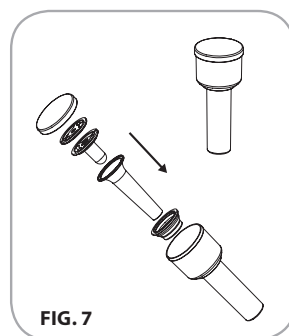


FIG. 7

Las cuchillas de corte son elementos que se desgastan y se deben reemplazar regularmente. No están cubiertas por la garantía.

■ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- El dispositivo está hecho de los materiales que pueden ser reutilizados o reciclados.
- Hay que entregarlos al punto apropiado, que se ocupa de la recogida y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

■ GARANTÍA

- El aparato está destinado para un uso privado doméstico.
- No se puede utilizar para fines profesionales.
- La garantía se anula en caso de un uso incorrecto.

NOTATKI

■ KEBBE – PRZEPIS

NADZIENIE

- 400 g jagnięciny (wołowiny) – pokroić w paski
- 1 łyżka oleju
- 2 średnie cebule – drobno posiekać
- 1-2 łyżeczki ziela angielskiego
- 1 łyżka mąki pszennej.
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

- W maszynce zamontować sitko z drobnymi oczkami (3 mm).
- Zmilić mięso.
- Na patelnię wlać olej i usmażyć drobno posiekaną cebulę na złoty kolor.
- Następnie dodać zmielone mięso i smażyć razem.
- Dodać pozostałe składniki i smażyć jeszcze przez 1-2 minuty. W razie potrzeby odsączyć z nadmiaru tłuszczu i pozostawić do wystygnięcia.

CIASTO

- 500 g jagnięciny (wołowiny) – pokroić w paski
- 500 g pszenicy bulgur – przepłukać i odsączyć
- 1 cebula – pokroić na ćwiartki

PRZYGOTOWANIE

- W maszynce zamontować sitko z drobnymi oczkami (3 mm).
- Do maszynki wkładać na przemian partie mięsa i pszenicy bulgur oraz cebulę.
- Wymieszać zmieloną masę, a następnie całość zmilić ponownie. Jeśli masa nie będzie jednorodna zmilić wszystko po raz trzeci.
- Masa jest teraz gotowa do formowania za pomocą przystawki do kebbe.
- Zamontować zestaw do kebbe w maszynce i za jego pomocą formować wałki o długości ok. 7 cm.
- Uformowane wałki z ciasta ścisnąć na jednym końcu, a następnie ostrożnie wypełnić nadzieniem. Zalepić drugi koniec, pozostawiając niewielką szczelinę.
- Całość smażyć partiami w gorącym oleju 190oC przez około 6 minut aż do złocistobrązowego.



KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

MASZYŃKA DO MIĘSA M200/M200ZT

pieczęć sklepu i data sprzedaży
Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

MASZYŃKA DO MIĘSA M200/M200ZT pieczęć sklepu:	1
data sprzedaży:.....	
MASZYŃKA DO MIĘSA M200/M200ZT pieczęć sklepu:	2
data sprzedaży:.....	
MASZYŃKA DO MIĘSA M200/M200ZT pieczęć sklepu:	3
data sprzedaży:.....	
MASZYŃKA DO MIĘSA M200/M200ZT pieczęć sklepu:	4
data sprzedaży:.....	

OPIS NAPRAWY	1
.....	
pieczęćka punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	2
.....	
pieczęćka punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	3
.....	
pieczęćka punktu usługowego	
OPIS NAPRAWY	4
.....	
pieczęćka punktu usługowego	