

Megfelelőségi nyilatkozat:

A Momert Zrt.,

H-2400 Dunaújváros, Papírgyári út 12.-14.
Tel.: + 36 / 25 / 555-100, Fax: + 36 / 25 / 555-199
E-mail: info@momert.hu, Web: www.momert.hu

kijelenti, hogy a termék, amelynek:

Neve: Momert, **Modell:** 2260, **Megnevezése:** Húsdaráló

Megfelel az alábbi normáknak:

Alacsonyfeszültség direktíva 2006/95/EC
EN 60335-1:2002+A1+A11+A12+A2+A13+A14+A15
EN 60335-2-14:2006+A1
EN 62233:2008
Elektromágneses kompatibilitás 2004/108/EC
EN 55014-1:2006+A1+A2, EN 55014-2:1997+A1+A2
EN 61000-3-2:2006+A1+A2, EN 61000-3-3:2008

Rohs 2011/65/EU, ZEK 01.4-08/11.11

Dunaújváros, 2014. 02.04., Momert Zrt.

Declaration of conformity:

We, Momert Co. Ltd.

H-2400 Dunaújváros, Papírgyári út 12.-14.
Phone.: + 36 / 25 / 555-100, Fax: + 36 / 25 / 555-199
E-mail: info@momert.hu, Web: www.momert.hu

Declare that product:

Name: Momert, **Model:** 2260, **Description:** Meat mincer

Is in conformity with the following standards:

Low voltage directive 2006/95/EC
EN 60335-2-23:2003:A1:2008
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008
EN 62233:2008
Elektromagnetic compatibility 22004/108/EC
EN 55014-1:2006+A1+A2, EN 55014-2:1997+A1+A2
EN 61000-3-2:2006+A1+A2, EN 61000-3-3:2008

Rohs 2011/65/EU, ZEK 01.4-08/11.11

Dunaújváros, 04-02-2014., Momert Co. Ltd.



Baritsa Tamás
Kereskedelmi Igazgató



Tamás Baritsa
Chief Commercial Officer



H
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
HÚSDARÁLÓ
MODELL 2260

CZ
NÁVOD K OBSLUZE
ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA MASO
TYP 2260

GB
INSTRUCTIONS FOR USE
MEAT MINCER
MODEL 2260

SK
NÁVOD NA POUŽÍVANIE
MLYNČEK NA MÄŠO
MODEL 2260

Használati utasítás

HÚSDARÁLÓ

Modell 2260

Köszönjük, hogy Momert terméket vásárolt és kívánjuk, hogy készülékünket hosszú ideig és megelégedéssel használja.

A készülék első használatbavétele előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást és őrizze meg későbbi használatra is! Gondoskodjon róla, hogy a használati utasítást a készülék használat más személyek is elolvassák!

TECHNIKAI ADATOK:

Aramellátás: 230V~50 Hz

Teljesítmény: 550W, Max. teljesítmény: 1200W

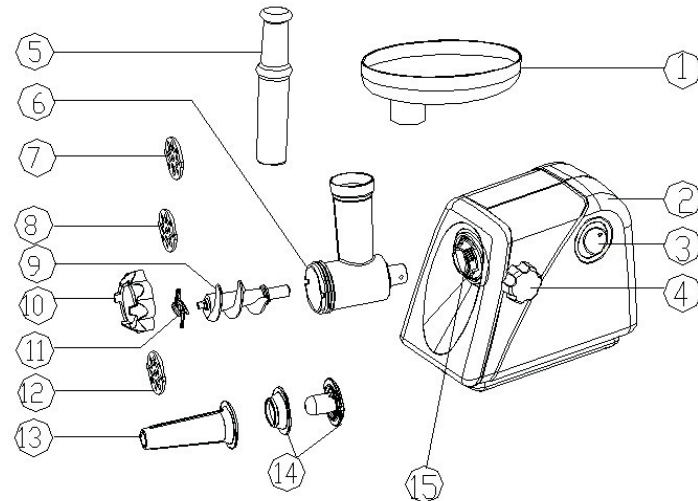
FIGYELMEZTETÉS:

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Időről időre ellenőrizze a készüléket és a vezetéket, hogy ne legyenek rajtuk sérülések. Soha ne használja, ha sérülést talál rajtuk. Ebben az esetben forduljon szakemberhez vagy szakszervizhez. Soha ne használja a készüléket, ha látható sérülés van rajta.
- Ne mérítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozó kábelt vízbe vagy egyéb folyadékba.
- A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent mentális képességgel vagy a készülék használatára vonatkozó tudással és gyakorlatlaltal nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a felügyeletük biztosított vagy a biztonságukért felelős személy által készülékhasználatra vonatkozóan utasítást adtak. Ügyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll. Soha ne mozgassa a készüléket a vezetéknel fogva. Bizonyosodjon meg róla, hogy a vezeték semmiben sem akadhat el. Ne tekerje a vezetéket a készülék köré és ne hajlítsa meg.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. Vigyázzon, hogy a húsdaráló forgó alkatrészeibe ne tudjon beakadni, bekerülni véletlenül se konyhai eszköz, se az Ön ruházatának valamelyik része, sem a keze, a haja! Mindig viseljen zárt ruházatot és a kezén hordott ékszereket, illetve a nyakláncot mindig tegye le a munka megkezdése előtt.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték. Ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi célú vagy nagykonyhai felhasználása nem megengedett. Itt kell feltétlenül megemlíteni, hogy a készülék kimondottan konyhai felhasználása nem azonosítható a háztartási állatfeldolgozással, azaz a termék nem alkalmas pl. dísznóvágáskor a nagy mennyiségű hús feldolgozására – az ilyen célra való használat a termék jótállásának megvonását eredményezi, amennyiben meghibásodás következik be.
- Soha ne használja a készüléket a szabadban.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket.
- Ha a készüléket áthelyezi, tartsa két kézzel a motorblokknál. Soha ne mozgassa a tartótálcánál vagy a fejnél fogva.
- Soha ne tegye fel a vágó pengéket és a vágólemezt, ha a kebbe tartozékot is használja.
- Soha ne nyomja az ételt kézzel. Mindig használja az tömörudat.
- Ne daráljon kemény dolgokat, pl. csontot, magvakat a készülékkel.
- Ne daráljon gyömbért, vagy más kemény rostalt rendelkező ételt a készülékkel.
- Ne használja 10 percnél hosszabb ideig folyamatosan a készüléket. Ezután mindig hagyjon 10 percet, hogy a készülék lehűlhessen.
- Ha a Be (ON) funkció után a Vissza (R) funkciót szeretné használni, vagy fordítva, akkor tartson a két művelet között 30 másodperc szünetet. Ellenkező esetben rendellenes működés léphet fel, pl. az étel fel le mozgása, amely tönkretetheti a készüléket.
- A dugulás elkerülése érdekében ne erőltesse az ételt a készülékbe.
- Soha ne próbálja kicserélni a tartozékokat, vagy megjavítani a készüléket.

- A pengék nagyon élesek! Óvatosan járjon el az össze- és szétzerelésnél, tisztításnál.
- Ne használjon olyan tartozékokat, melyeket a forgalmazó nem javasolt. Veszélyes lehet a használatra nézve és előidézheti a termék meghibásodását.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a készülék összeszerelése vagy szétzerelése előtt.
- A készülék jogosulatlan megbontása és a gyártó utasításainak be nem tartása a jótállás megszűnésével jár. A jótállás nem vonatkozik a hűsűrűsítésre vagy tartozékainak olyan károsodására, amely túlerőltetés, törés,

szakszerűtlen kezelés, szakszerűtlen karbantartás, átalakítás vagy a kezelési útmutatóban leírt használati előírások figyelmen kívül hagyása miatt keletkezett. Szintén nem tartozik a jótállás alá az úgynevezett kopó alkatrészek természetes elhasználódásából eredő vagy arra visszavezethető rendellenes működési jellemzők alkatrészcsere igénylő kijavítása sem (pl. csont vagy egyéb kemény anyag darálóba való kerülése miatti késcsorbulás). A hálózati kábel mechanikus sérülése miatt szükségessé váló javítás szintén nem tartozik a jótálláshoz.

TERMÉKLEÍRÁS:



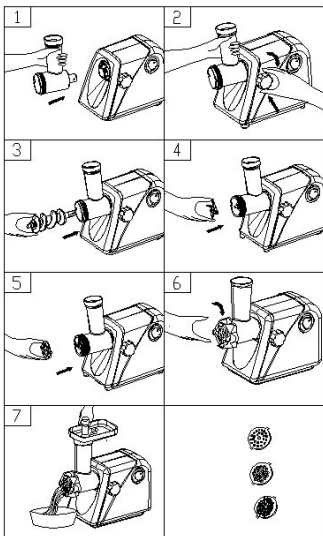
1. Tartótálca
2. Motorblokk
3. Ki/Be/visszafelé kapcsoló
4. Rögzítő gomb
5. Tömörűd

6. Fej
7. Vágólemez (finom)
8. Vágólemez (közepes)
9. Csiga
10. Rögzítő gyűrű

11. Vágó penge
12. Vágólemez (nagy)
13. Kolbász tartozék
14. Kebebe tartozék
15. Fej bemeneti nyílása

ELSŐ HASZNÁLAT:

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő feszültség értéke megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Mosogassa el az alkatrészeket (kivéve a motorblokkot) meleg mosogatószeres vízben.
- Mielőtt csatlakoztatná a hálózathoz, győződjön meg róla, hogy a Ki/Be kapcsoló KI állásban van.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉS ÖSSZESZERELÉS:

- Helyezze a fejet a bemeneti nyílásba (1 ábra). Egyik kézzel tartsa a fejet, közben helyezze a rögzítő gombot a motorblokk oldalán található nyílásba, és szorítsa meg a gombot az óramutató járásával megegyező iránybú forgatással (2 ábra).
- Helyezze a csigát a fejbe a hosszabbik felével előre, és csavarja a helyére, amíg rögzül a motorblokkhoz. (3 ábra).
- Helyezze a vágó pengét a csigára, úgy, hogy a pengék kifelé nézzenek. (4 ábra). Ha nincs megfelelően a helyére téve, nem fogja ledarálni a húst.
- Helyezze a kívánt vágólemezt a vágó pengé

- mellé, illessze a kiemelkedéseket a nyílásba (5. ábra).
- Tartsa a vágólemezt a közepénél és csavarja rá szorosan a rögzítőgyűrűt (6. ábra). Ne húzza túl.
- Helyezze a tartó tálcát a fejre és rögzítse a helyére.
- Helyezze a darálót egy sima, egyenes felületre.
- Az alsó részen található levegőkimeneti nyílásokat ne zárja el semmivel.

HÜSDARÁLÁS:

- Vágja az étel darabokra (javasolt csont és zsír nélküli hús használata, kb. 20 mm x 20 mm x 60 mm darabok), hogy könnyen beférjen a betöltőnyílásba.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz és kapcsolja a Ki/Be/vissza gombot a „Be” (ON) állásba.
- Helyezze az ételt a tartótálcára. Adagoláshoz csak az tömörűd használja (7. ábra).
- Használat után kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a hálózathoz.

VISSZAFÉLÉ FUNKCIÓ:

- Ha elakadás történt, kapcsolja ki a készüléket és a Ki/Be/Vissza gombot kapcsolja „Vissza” (R) állásba.
- A csiga ilyenkor az ellenkező irányba kezd forogni, és a fej kiürül.
- Ha ez nem szünteti meg a problémát, akkor kapcsolja ki, húzza ki a készüléket és tisztítsa meg. (Tisztítás fejezet)

KEBBE RECEPT:

TÖLTÉLÉK

Birkahús:	100 g
Olívaolaj:	11 evőkanál
Hagyma (finomra vágva):	11 evőkanál
Fűszerek:	ízlés szerint
Só:	ízlés szerint
Liszt:	11 evőkanál

- Darálja le a birkahúst egyszer vagy kétszer.
- Pirítsa a hagymát aranybarnára, majd adja hozzá a darált birkahúst, fűszereket, sót, és a lisztet.

KÜLSŐ RÉSZ

Soványhús:	450 g
Liszt:	150-200 g
Fűszerek:	ízlés szerint
Szerecsendió (finomra vágva):	1
Őrölt paprika:	ízlés szerint
Bors:	ízlés szerint

ČISTENIE:

- Odstráňte mäso, atď. Všetky časti umyte v teplej saponátovej vode.
- Čistiace prostriedky s obsahom chlóru a s bieliacim účinkom môžu zmeniť farbu hliníkových častí.
- Blok motoru neponárajte do vody, len ho utrite vlhkou handrou.
- Riedidlo alebo benzín môže poškodiť a vyblednúť povrch prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA:

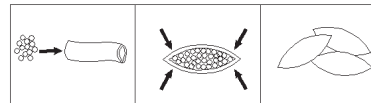
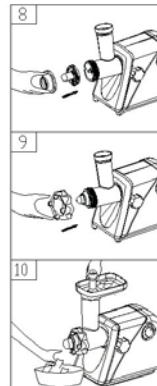
- Obalový materiál a staré spotrebiče odovzdávajte do zberne pre recykláciu.
- Obalový kartón prístroja odkladajte do kontajneru s papierovým odpadom.

- Plastové sáčky (PE) odkladajte do kontajnerov s plastovým odpadom.

Recyklácia spotrebičov v domácnosti po ich životnosti:

Tento znak upozorňuje na to, že spotrebiče v domácnosti a ich obaly nesmú byť likvidované do domového odpadu. Nepotrebné spotrebiče treba odovzdať do zberní so separovaným odpadom a recykláciu elektrotechnického materiálu. Rozoberanie domácich spotrebičov a ich ukladanie do domového odpadu sa považuje za znečistenie životného prostredia. Informácie o legálnej likvidácii domácich elektrických spotrebičov a o zberných dvoroch s recykláciou dostanete na príslušnom oddelení miestnej samosprávy alebo na mieste nákupu.

- Darálja le a húst háromszor, és minden hozzávalót keverjen össze egy tálban. A külső rész elkészítésénél a több hús és a kevesebb liszt jobb állagot és ízt biztosít.
- Darálja le a keveréket is háromszor.
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket. Szerelje szét az 5-3 pontok alapján, távolítsa el a vágólemezt és a pengét.
- Csatlakoztassa a kebbe tartozékokat a csigára, illessze a kiemelkedő részeket a nyílásba (8. ábra).
- Csavarja rá szorosan a rögzítőgyűrűt. Ne húzza túl. (9. ábra).
- Készítse el a külső borítást (10. ábra).
- Formázza meg a kibbét a lenti ábra szerint és süsse ki bő olajban.

**KOLBÁSZKÉSZÍTÉS:**

Szerelje össze a kolbásztöltő tartozékokat az alábbi ábra szerint. (11. ábra)



Ha tisztított belet használ, a belet vizsgárral szét kell nyitni. Helyezze a töltőnyakát a konyhai vízcsap alá úgy, hogy a víz a töltőnyakon folyjon keresztül, és közben az egész belet húzza rá a töltőnyakra.

- A töltőnyakat - az előzőleg ráhúzott bélel együtt - illessze az fejre, majd csavarja rá a szorítógyűrűt.
- Kapcsolja be a motort. A tömörítéssel nyomja a feldolgozandó ételt a töltőgaratba. Ügyeljen arra, hogy a tömörítéssel ne nyomja túl erősen, mert ezzel károsíthatja a készüléket. A kolbász töltése közben engedje, hogy a kolbászbél fokozatosan lecsússzon a töltőnyakról. Ne töltsen túl a kolbászt.
- Ha az egész bél megtelt töltelékkel, csavarással formázza meg a kívánt méretű kolbászokat.

SERTÉSKOLBÁSZ RECEPT:

hozzávalók

- 100 g száraz kenyér
- 600 g csíkokra vágott sertéshús (sovány és zsíros hús keveréke)
- 1 egész tojás
- 1 kávéskanál fűszerkeverék
- só és bors ízlés szerint

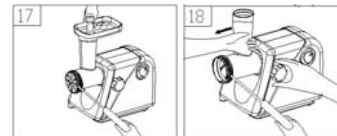
A száraz kenyeret áztassuk be vízbe, majd nyomjuk ki belőle a fölösleges nedvséget.

Daráljuk le a sertéshúst.

Adjuk hozzá a kenyeret, a tojást és a fűszereket, és keverjük jól össze.

Az így elkészített töltelékkel készítsünk kolbászokat (lásd felette).

Az elkészült kolbászt olajban, grillsütőben vagy közönséges sütőben süssük addig, amíg aranyárgalész.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:**SZÉTSZERELÉS:**

- Győződjön meg róla, hogy a motor teljesen leállt.
- Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból.
- Szerelje szét a készüléket az 1-6 lépések visszafelé követésével.
- A vágólemez könnyebb kiemeléséhez használhat csavarhúzó, melyet illesszen a fej és lemez közé, és emelje ki vele (17. ábra).

- Csavarja el a rögzítógombot, és mozgassa a fejet maga felé (18. ábra), így kiveheti a fejet a helyéről.

TISZTÍTÁS:

- Távolítsa el a húst, stb. Minden alkatrészt mosogasson el meleg, mosogatószeres vízben.
- A klórtartalmú fehérítő tartalmú szerek elszínezhetik az alumínium alkatrészeket.
- Ne merítse a motorblokkot vízbe, csak törölje át egy nedves ruhával.
- Hígító vagy benzin tönkrelheti és elszínezheti a készülék felületét.

KÖRNYEZETVÉDELEM:

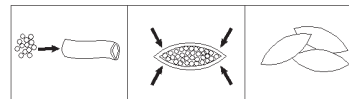
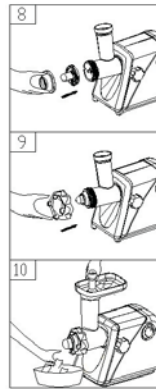
- A csomagolóanyagokat és a régi háztartási gépeket adja le az újrafeldolgozással foglalkozó gyűjtőhelyeken.
- A készülék kartondobozát a papír hulladékgyűjtő konténerbe dobja ki.
- A műanyag zacskókat (PE) tegye a műanyagok hulladékgyűjtő konténerébe.

A háztartási gépek újrafeldolgozása az élettartamuk végén:



Ez a jel arra figyelmezteti, hogy a háztartási gépet, vagy annak a csomagolóanyagait nem szabad a hagyományos háztartási hulladékok közé dobni. A használhatatlanná vált háztartási gépet az elektromos készülékek újrafeldolgozását biztosító hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A háztartási gépek szétszerelése és a háztartási hulladékok közé dobása, valamint az előírásoktól eltérő megsemmisítése környezetszennyezés. Az elektromos háztartási cikkek előírások szerinti megsemmisítéséről, és az újrafeldolgozásokkal foglalkozó hulladékgyűjtő helyekről a helyi önkormányzat illetékes osztályán, vagy a termék megvásárlása helyén adnak felvilágosítást

- Másó pomelte trikrát a všetky ingrediencie pomiešajte v mýsle. Väčším pomerom mása k múke dosiahneme lepšiu konzistenciu a chuť.
- Zmes pomelte ešte trikrát.
- Mlynček vypnite a odpojte od elektrickej siete. Rozmontujte ho a podľa bodov 5-3 odstráňte mlieč disk a nôž.
- Na šnekový hriadeľ pripnite príslušenstvo kebbe, výstupok zasadte do otvoru (obr. 8).
- Naskrutkujte skrutkovací uzáver. Neprefahujte ho. (obr. 9).
- Pripravte obal pokrmu (obr. 10).
- Kebbe naformujte podľa obrázku a vysmažte v hojnomy množstve oleja.



PRIPRAVA KLOBÁSY:

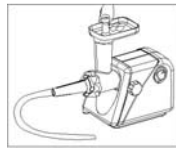
Zmontujte príslušenstvá pre klobásy podľa obrázku (obr. 11).



- Ak používate vopred očistené črevá, treba ich otvorit prúdom vody. Priložte plniace hrdlo pod vodovodnú batériu tak, aby voda pretekala cez plniace hrdlo, a popritom natiahnite celé črevo na plniace hrdlo.
- Plniace hrdlo – s vopred navlečeným črevom – nasadte na hlavu a naskrutkujte skrutkovací uzáver.
- Motor zapnite. Zatláčadlom natlačte mäso do

plniaceho otvoru. Dbajte o to, aby ste zatláčadlom netlačili príliš silno, môžete s tým poškodiť mlynček. Pri plnení klobásy povolte, aby sa črevo postupne uvoľňovalo z plniaceho hrdla. Klobásy nepreplňajte.

- Po naplnení celého čreva, otáčaním naformujte požadovaný dlžku klobásy.



RECEPT NA BRAVČOVÚ KLOBÁSU:

ingrediencie

- 100 g suchý chlieb
- 600 g bravčové mäso nakrájané na pruhy (zmes chudého a masného mäsa)
- 1 celé vajce
- 1 kávovej lyžičky zmesi korenia
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Suchý chlieb namočte do vody a následne vytlačte prebytočnú vodu.

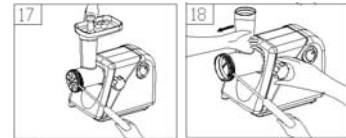
Bravčové mäso pomelte.

Pridajte k pomletému mäsu chlieb, vajce, korenie a dobre pomiešajte.

Ztakto pripravenej zmesi naplňte klobásy (viď. vyššie). Pripravene klobásy upečte v oleji, na grilu alebo v šporáku dozlata.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

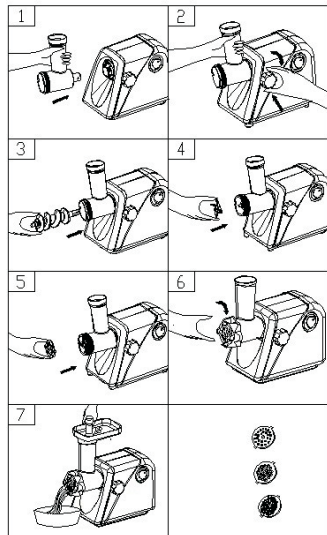
ROZMONTOVANIE:



- Presvedčte sa, či je motor úplne zastavený.
- Prístroj odpojte od elektrickej siete.
- Mlynček rozmontujte podľa krokov 1-6 v opačnom poradí.
- Na vyberanie mliečieho disku môžete použiť skrutkovač, ktorý vložíte medzi hlavu a disk a ho vyberte pomocou skrutkovača (obr. 17).
- Odskrutkujte skrutkovací uzáver, a hýbte hlavou k sebe (obr. 18), tak môžete vybrať hlavu z miesta.

PRED PRVÝM POUŽITÍM:

- Skontrolujte, či uvedené napätie na štítku prístroja súhlasí so sieťovým napätím.
- Umyte súčiastky mlynčeka (okrem bloku motora) v teplej saponátovej vode.
- Pred pripojením k elektrickej sieti sa presvedčte, či je vypínač v polohe Vyp.

**NÁVOD NA POUŽÍVANIE A POSKLADANIE:**

- Vložte hlavu do plniaceho otvoru (obr. 1). Jednou rukou podržte hlavu, pričom vložte západku do otvoru na boku bloku motora a stlačte tlačidlo otočením podľa chodu ručičiek hodiniek. (obr. 2).
- Vložte šnekový hriadeľ do hlavy dlhším koncom dopredu a ho zatočte na doraz, kým sa celkom pripevní k bloku motora. (obr. 3).
- Vložte nôž na šnekový hriadeľ tak, aby jeho ostrie ukazovalo von. (obr. 4). Ak nôž nie je správne uložený, nepomelie mäso.
- Vložte požadovaný mlecí disk pred nôž, výstupok zasadte do otvoru. (obr. 5).

- Podržte mlecí disk v strede a naskrutkujte skrutkovací uzáver (obr. 6). Nepretahujte ho.
- Vložte náspuku na hlavu a pripevnite ju.
- Mlynček položte na hladký, rovný povrch.
- Odvzdušňovacie otvory na spodnej strane nezakrývajte.

MLETIE MÄSA:

- Mäso nakrájajte na kúsky (odporúča sa mäso bez kosti a tuku, cca. 20 mm x 20 mm x 60 mm kúsky), aby sa zmestili do plniaceho otvoru.
- Pripojte mlynček k elektrickej sieti a spínač Vyp./Zap./Reverz prepnite do polohy „Zap.“(ON).
- Uložte mäso na náspuku. K dávkovaniu použite iba zatlačadlo (obr. 7).
- Po dokončení práce mlynček vypnite a napájací kábel odpojte od elektrickej siete.

FUNKCIA REVERZ:

- Ak sa mletie zaseklo, prístroj vypnite a spínač Vyp./Zap./Reverz prepnite do polohy „Reverz“(R).
- Šnekový hriadeľ sa začne otáčať v opačnom smere a hlava sa vyprázdni.
- Ak tento postup nevyrieši problém, mlynček vypnite, odpojte od elektrickej siete a vyčistite. (Odstavec Čistenie)

RECEPT KEBBE:**PLNKA**

Baranina:	100 g
Olivový olej:	11 polievkovej lyžice
Cibula (jemne nakrájaná):	11 polievkovej lyžice
Korenie:	podľa chuti
Soľ:	podľa chuti
Múka:	11 polievkovej lyžice

- Baraninu pomelte raz alebo dvakrát.
- Cibulu opražte dozlata a pridajte pomletú baraninu, korenie, soľ a múku.

OBAL

Chudé mäso:	450 g
Múka:	150-200 g
Korenie:	podľa chuti
Muškatový orech (jemne nastrúhaný):	1
Mletá paprika:	podľa chuti
Čierne korenie:	podľa chuti

**Instructions for use
MEAT MINCER
Model 2260**

Thank you for purchasing a Momert product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

TECHNICAL PARAMETERS:

Voltage: 230V~ 50 Hz

Power: 550 W, Max. locking power 1200 W

IMPORTANT SAFEGUARDS:

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if the cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent and qualified electrician. Never use the appliance if it shows visible damage.
- Do not immerse the appliance or the mains cord in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands. Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any

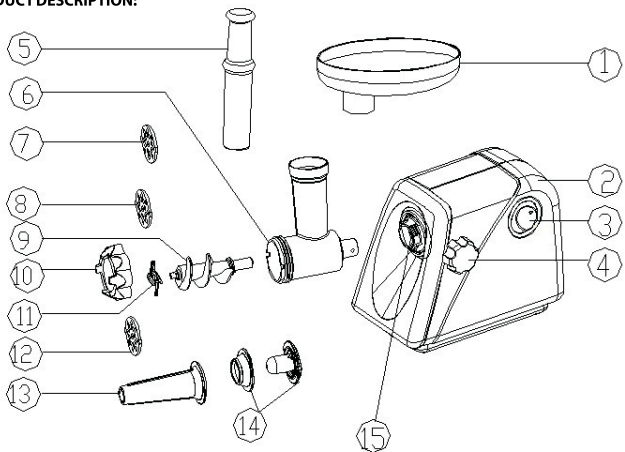
way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- Avoid contact with moving parts. Make sure, that no kitchen utensils, part of your clothing, hand or hair can accidentally entangle into the rotating components of the meat mincer. Always wear closed clothing, and put aside jewelry from your hands or necklace before starting the work.
- This appliance is intended for household use only. Industrial, professional, commercial or catering use of the item is not permitted. It should definitely be mentioned that specifically kitchen use of the device can not be identified with a backyard animal processing, so the product is not suitable, for example pig slaughtering, when large amounts of meat is being processed - such use may end the product warranty, if a failure occurs.
- Never use the appliance outdoors.
- Always unplug the appliance after use.
- Always clean the appliance after use.
- When carrying the unit be sure to hold the body with both hands. Do not carry the unit by the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibble attachment.
- Never push products by hand. Use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat mincer should be not more than 10 minutes with the following 10minutes interval for motor cooling.
- If you wish to turn the unit from "ON" to "R" or from "R" to "ON" leave at least 30 seconds between the two functions, or it may cause some abnormal case such as moving up and down the food and this can easily destroy the unit.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- The blades are very sharp. Care is needed when handling them, especially at assembling, disassembling and during cleaning.
- Never use accessories that are not recommended by the supplier. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Always unplug the unit before assembling or disassembling.
- Disassembling of the unit and improper usage ends the guarantee of the manufacturer.

Warranty is not valid for damage in the unit or accessories in case of overstraining, breakage, improper handling, improper maintenance, conversion, or ignoring regulations described in the operating instructions. Warranty is also not apply to abnormal operating characteristics

requiring parts replacement arising from so-called wear parts natural wear and tear (eg, blurring of the blade due to bone or other hard material getting into the mincer). Necessary repair due to mechanical damage of the power cable also not included in warranty.

PRODUCT DESCRIPTION:



- | | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. Tray | 6. Head | 11. Cutting blade |
| 2. Body | 7. Cutting plate (fine) | 12. Cutting plate (large) |
| 3. ON/OFF/Reverse (switch) | 8. Cutting plate (medium) | 13. Sausage attachment |
| 4. Fasten knob | 9. Screw | 14. Kibbe attachment |
| 5. Food pusher | 10. Fixing ring | 15. Head inlet |

FOR THE FIRST TIME:

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plug in, ensure the ON/OFF/R switch is in "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE ASSEMBLING:

- Place grinder head tightly into attachment opening (fig.1). Holding head with one hand, place locking knob into the hole on the side of the motor housing and tighten knob by turning clockwise (fig.2).

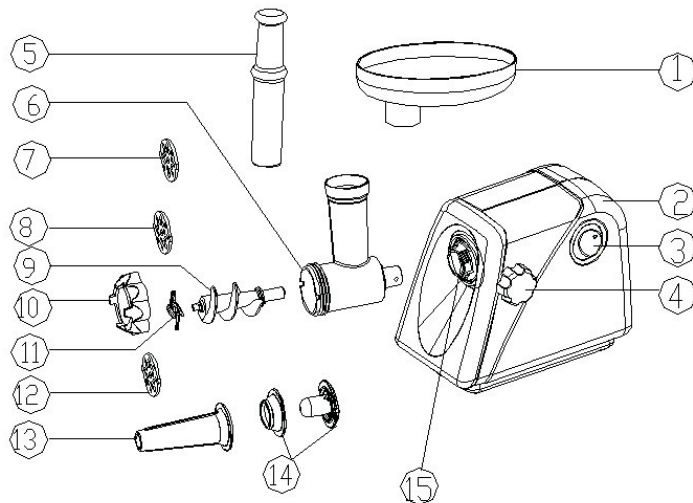
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Locate the unit on a firm place.

odelektrickéj siete.

- Neoprávnené rozoberanie prístroja a nedodržiavanie pokynov výrobcu má za následok straty záruky. Záruka sa nevzťahuje na také poškodenie mlynčeka alebo jeho príslušenstva, ktoré je zapríčinené preťažením, zlomením, neodbornou obsluhou, neodbornou údržbou, prerábaním alebo nepoužívaním podľa

pokynov, uvedených v návode na používanie. Rovnako je zo záruky vylúčené prirodzené opotrebovanie alebo na neho vzťahená oprava výmenou súčiastky (napr. porušenie noža z dôvodu poškodenie mlynčeka alebo jeho príslušenstva, ktoré je zapríčinené preťažením, zlomením, neodbornou obsluhou, neodbornou údržbou, prerábaním alebo nepoužívaním podľa

POPIS VÝROBKU:



- | | | |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. Násypka | 6. Hlava | 11. Nôž |
| 2. Blok motoru | 7. Mleci disk (jemný) | 12. Mleci disk (hrubý) |
| 3. Vyp./Zap./Reverz spínač | 8. Mleci disk (stredný) | 13. Nástavec na klobásky |
| 4. Zápádka | 9. Snekový hriadeľ | 14. Príslušenstvo Kebbe |
| 5. Zatláčadlo | 10. Skrutkovacia uzáver | 15. Plniaci otvor |

Návod na používanie MLYNČEK NA MÄSO

Model 2260

Ďakujeme, že ste si zakúpili výrobok Momert a želáme, aby ste prístroj používali čo najdlhšie a s uspokojením.

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte ho k neskoršiemu používaniu! Zabezpečte, aby ho prečítali aj ďalšie osoby, ktoré prístroj používajú!

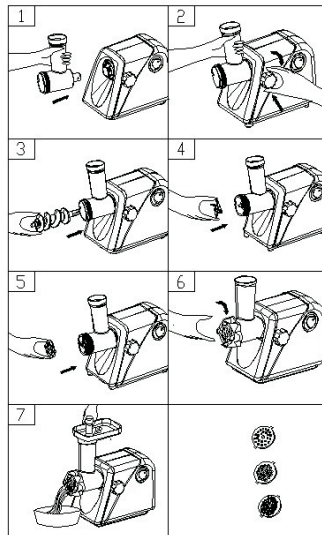
TECHNICKÉ ÚDAJE:

Napájanie: 230V~50Hz
Výkon: 550W, Max. výkon: 1200W

UPOZORNENIE:

- Pred pripojením prístroja k elektrickej sieti sa presvedčte či napätie uvedené na štítku na spodku prístroja súhlasí s miestnym sieťovým napätím.
- Prístroj pripojte výlučne k uzemnenej zásuvke.
- Prístroj nepoužívajte, ak je porušená sieťová zástrčka, napájací kábel alebo iné súčiastky.
- Občas skontrolujte prístroj a napájací kábel, či nie sú porušené. Prístroj nikdy nepoužívajte, ak zistíte poruchu niektorej jeho časti. V tomto prípade sa obráťte na odborníka alebo na odborný servis. Prístroj nikdy nepoužívajte, ak je na ňom viditeľné poškodenie.
- Nikdy neponorte prístroj alebo jeho napájací kábel do vody alebo inej tekutiny.
- Prístroj nemôžu používať osoby so zníženou fyzickou, senzorickou alebo mentálnou schopnosťou, vrátane detí s výnimkou, ak sú pod dozorom alebo sú vhodne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili prípadné nebezpečenstvá počas používania prístroja. Dbajte o to, aby sa deti s prístrojom nehrali.
- Dbajte o to, aby sa deti s prístrojom nehrali.
- Napájací kábel neukladajte blízko k horúcim predmetom.
- Z dôvodu zamedzenia nebezpečných situácií prístroj nepripojte na časový spínač.
- Nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.
- Dbajte o to, aby napájací kábel nevisel zo stola alebo pracovnej dosky, na ktorej je prístroj umiestnený. S prístrojom nemanipulujte uchopením jeho napájacieho kábla. Presvedčte sa, aby napájací kábel neuviazol. Napájací kábel neomotávejte okolo prístroja.
- Vyvarujte sa dotyku k pohyblivým súčiastkám. Dbajte o to, aby sa do otáčajúcich častí mlynčeka nezachytili, nedostali kuchynské náradia, časť vašich odevov, vaša ruka, vaše vlasy! Pred začatím práce si zapnite odev a odložte šperky z rúk a z krku.
- Prístroj je určený výlučne na domáce používanie. Používanie v priemyselnom, reštauračnom, komerčnom alebo jedálnenskom prostredí nie je dovolené. K tomu treba dodať, že používanie prístroja výlučne v domácom prostredí nie je totožné so spracovaním mäsa domácich hospodárskych zvierat, t.j. prístroj nie je určený napr. na spracovanie väčšieho množstva mäsa pri zabíjačke – používanie výrobku na také účely má za dôsledok stratu záruky v prípade jeho poškodenia.
- Prístroj nikdy nepoužívajte v exteriéri.
- Po ukončení práce s mlynčekom, ho vždy odpojte od elektrickej siete.
- Po použití mlynčeka ho vždy očistite.
- Pri premiestnení prístroja, ho držte oboma rukami o blok motora. Nikdy s ním nehýbte o náspku alebo hlavu mlynčeka.
- Nikdy nepoužívajte nôž a mlecí disk, ak používate príslušenstvo kebbe.
- Nikdy neprítlačajte potraviny rukou. Vždy používajte zatlačadlo.
- Nemelte tvrdé predmety, napr. kosti, jadrá ovocia, atď.
- Nemelte zázvor, alebo iné potraviny s tvrdým vláknom.
- Mlynček nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 10 minút. Potom ho nechajte vychladnúť aspoň 10 minút.
- Ak po funkcii Zap. (ON) chcete použiť funkcii Späť (R), alebo opačne, medzi dvomi funkciami urobte 30 sekundovú prestávku. V opačnom prípade môže dôjsť k nenormálnej prevádzke, napr. pohyb potraviny hore-dole, čo môže spôsobiť poškodenie mlynčeka.
- Pre zabránenie upchania prístroja nevnučujte potravinu doň.
- Nikdy neskušajte vymeniť príslušenstvá, alebo opraviť prístroj.
- Nôž je veľmi ostrý! Buďte opatrný pri skladaní a rozobraní, čistení.
- Nepoužívajte také príslušenstvá, ktoré dodávateľ neodporúča. Môže byť nebezpečné pre používateľa a môže spôsobiť poškodenie výrobku.
- Pri skladaní a rozobraní prístroja ho vždy odpojte

- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



MINCING MEAT:

- Cut all food into pieces (boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug the unit on and switch ON/OFF/R knob to "ON" position.
- Feed foods into the hopper plate. For pressing the food down only use the food pusher (fig.7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION:

- In case of jamming switch off the appliance, unplug it, and turn the ON/OFF/R switch to "R" position.
- Snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch off the unit and clean it. (Cleaning and maintenance)

MAKING KIBBLE RECIPE: STUFFING

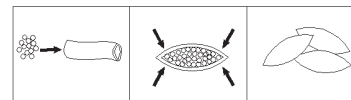
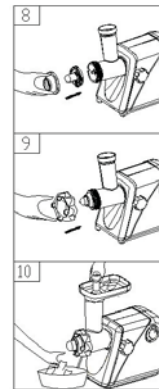
Mutton:	100g
Olive oil:	15/1tablespoons
Onion (cut finely):	1/tablespoons
Spices:	to your taste
Salt:	to your taste
Flour:	11/tablespoons

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

OUTLET COVER

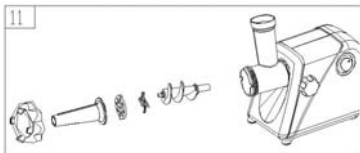
Lean meat:	450g
Flour:	150-200g
Spices:	to your taste
Nutmeg (cut finely):	1
Powdered red pepper:	to your taste
Pepper:	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover create better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Turn off the unit and unplug. Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbles attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw cap into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- Form kibbles as illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE:

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



- If you're using skin, open it up with a jet of water. Then put your sausage accessory under a running tap and pull the skin onto the nozzle.
- Hold the nozzle on the mincer and screw the ring nut on.
- Fit the tray. Switch on. Using the pusher, push the food through. Don't push hard – you could damage your mincer.
- Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
- Twist the skin to form sausages.

PORK SAUSAGE RECIPE:

ingredients

- 100g (4oz) dry bread
- 600g (1 ½ lb) pork, lean and fat, cut into strips
- 1 egg, beaten
- 5 ml (1 tsp) mixed herbs
- salt and pepper

Soak the bread in water, then squeeze.

Mince the pork into a bowl.

Add the remaining ingredients and mix well.

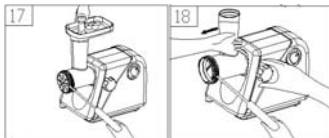
Make into sausages (see above).

Fry, grill or bake until golden brown.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 1-6 pictures.

- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.17).
- Turn the fasten knob move the head towards yourself (fig 18), then you can take out the head.

DISASSEMBLING:**CLEANING:**

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION:

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.

Appliance recycling at the end of its service life:

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

pomocí šroubováku (obr. 17).

- Odšroubujte šroubovací uzávěr, a pohybujte hlavou k sobě (obr. 18), a pak ho můžete vyjmout z místa.

ČISTĚNÍ:

- Odstraňte maso, atd. Všechny části umyjte v teplé saponátové vodě.
- Čistící prostředky s obsahem chlóru a s bělicím účinkem, mohou měnit barvu hliníkových částí.
- Blok motoru neponechte do vody, jenom ho utřete vlhkou utěrkou.
- Nepoužívejte k čišění ředidlo anebo benzín, povrch přístroje se může poškodit anebo vyblednout.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:

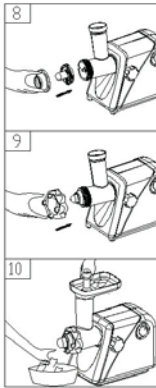
- Obalový materiál a staré spotřebiče odevzdejte do recyklačního sběrného dvora.

- Obalový karton přístroje odkládejte do kontejneru s papírovým odpadem.
- Plastové sáčky (PE) odkládejte do kontejneru s plastovým odpadem.

Recyklace spotřebičů v domácnosti po uplynutí doby životnosti:

Tento znak upozorňuje na to, že spotřebiče v domácnosti a jejich obaly nemohou být likvidované s domovním odpadem. Nepotřebné spotřebiče odevzdejte do sběrných dvorů se separovaným odpadem a recyklací elektrotechnických materiálů. Rozebírání domácích spotřebičů a jejich likvidace s domovním odpadem se považuje za znečištění životního prostředí. Informace o legální likvidaci domácích elektrických spotřebičů a o recyklačních sběrných dvorech dostanete na příslušném oddělení místní samosprávy anebo v místě nákupu.

- Maso pomelte 3x, a ingredience promíchejte v jiné nádobce. Větší obsah masa a míň mouky u vnější části dle jídlu lepší chut.
- Směs pomelte ještě 3x.
- Mlýnek vypněte a odpojte od elektrické sítě. Rozmontujte ho a dle bodů 5-3 odstraňte mléci destičku a nůž.
- Na šnekový podáváč připojte příslušenství kebbe, výstupek zasadte do otvoru (obr. 8).
- Našroubujte šroubovací uzávěr. Nepřetáhněte ho. (obr. 9).
- Připravte vnější část, obal pokrmu (obr. 10).
- Kebbe naformujte dle obrázku a usmažte ve větším množství oleje.



uzávěr.

- Zapněte motor. Pěchovadlem zatlačte maso do plnicího otvoru. Dbejte na to, aby pěchovadlem jste netlačili příliš silně, můžete tím poškodit mlýnek. Při plnění klobásy povolte prsty, aby se střevo postupně uvolňovalo z plnicího hrdla. Klobásu moc nepřechujte.
- Po naplnění celého střeva, přetáčením střeva naformujte požadovanou délku klobás.



RECEPT NA VEPŘOVOU KLOBÁSU:

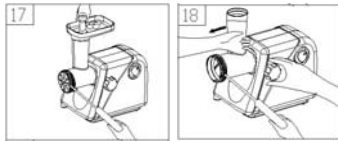
Ingredience

- 100 g suchý chléb
- 600 g na proužky nakrájené vepřové maso (směs libového a tučného masa)
- 1 celé vejíčko
- 1 kávová lžička směs koření
- sůl a pepř dle chuti

Suchý chléb namočte do vody, a přebytečnou vodu pak vytlačte. Pomelte vepřové maso. K masu přidejte chléb, vejíčko a koření a dobře promíchejte. Z takhle nachystané směsi naplňte klobásy (popsáno výš). Připravené klobásy upečte v oleji, na grilu anebo ve sprásku dozlatova.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA:

ROZMONTOVÁNÍ:



- Přesvědčte se, jestli se motor úplně zastavil.
- Odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Mlýnek rozmontujte dle kroků 1-6 v opačném pořadí.
- K vyjmutí mléci destičky můžete použít šroubovák, který vložíte mezi hlavu a destičku a vyjměte ho

NÁVOD K OBSLUZE Elektrický mlýnek na maso Typ 2260

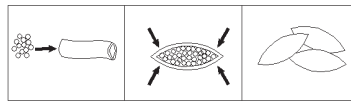
Děkujeme že, jste si zakoupil výrobek značky Momert a přejeme, aby Vám výrobek dlouhou dobu sloužil ke spokojenosti. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte návod k použití, prohlédněte případná vyobrazení a návod uschovejte. Dohlédněte, aby si návod pečlivě přečetli i další uživatelé výrobku!

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Napájení: 230V~50Hz
Výkon: 550W, Max. výkon: 1200W

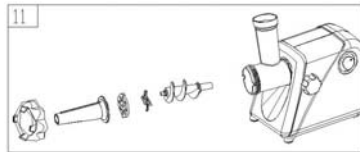
UPOZORNĚNÍ:

- Před prvním použitím zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Přístroj připojujte pouze k uzemněné zásuvce.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod anebo vidlici, pokud nepracuje správně anebo upadl na zem a poškodil se.
- Pravidelně kontrolu celosti přístroje a napájecího kabelu, aby nedošlo k případnému úrazu. V případě poškození přístroje anebo napájecího kabelu, výrobek nepoužívejte! V takových případech zaneste spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Pohonnou jednotku, napájecí kabel nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí), jejichž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost, či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruuovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Dbejte na to, aby si děti se spotřebičem nehrály!
- Napájecí přívod se nesmí dotýkat horkých předmětů anebo povrchů!
- Nepoužívejte tento spotřebič ve spojení s programátorem, časovačem!
- Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru!
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevyšel ze stolu anebo z pracovní plochy, na kterém se nachází. Nepohybujte přístrojem uchopením za napájecí kabel. Neomotávejte napájecí kabel kolem přístroje a nadměrně ho neohybujte. Přesvědčte se, aby se napájecí kabel nikdy nezachytil.
- Vyhněte se kontaktu s rotujícími se součástkami. Dávejte pozor, aby se nezachytili o rotující se součásti přístroje části oblečení, kuchyňský příbor, rukou případně vlasy. Při používání výrobku používejte uzavřené oblečení a sundejte si řetězek před manipulací s výrobkem.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a na podobné účely! Není vhodné na průmyslové použití, v restauracích anebo velkokapacitních jídelnách. Zde je potřebné zdůraznit, že výrobek je vhodný výhradně pro domácí použití, není vhodný, aby se používal v domácnostech při větším zpracování masa (např.: zabijačky). Případně porouchání výrobku kvůli nadměrnému užívání dochází ke ztrátě záruky.
- Nepoužívejte přístroj v exteriéru.
- Po ukončení provozu, přístroj odpojte od elektrické sítě.
- Po každém použití výrobek vyčistěte.
- Při přemísťování, výrobek uchopte za motorovou jednotku. Nepohybujte s přístrojem uchopením za násypku nebo za tělo mlýnku.
- Nemontujte řezací nůž a mléci destičku když používáte kebbe příslušenství.
- Nikdy netlačte polotovary rukou. Vždy používejte pěchovadlo.
- Nemelte tvrdé polotovary, jako jsou kosti, pecky a jiné.
- Nemelte zázvor nebo jiné vlákniny.
- Nepřekračujte maximální dobu nepřetržitého chodu spotřebiče, který je 10 minut. Nechte spotřebič 10 minut vychládnout před dalším použitím.
- Když chcete použít funkci Tam (ON) nebo Zpět (R) anebo naopak, mezi oběma pokusy nechte prodleву 30 sekund. V opačném případě může dojít k poškození přístroje.
- Nepřechujte potraviny do přístroje sílou. Mohlo by dojít k ucpaní přístroje.
- Nesnažte se opravit, vyměnit příslušenství nebo samotný přístroj.
- Nože jsou velmi ostré. Budte opatrní při montáži, demontáži a čištní.
- Spotřebič používejte pouze s příslušenstvím určeným pro tento typ. Použití jiného příslušenství



PŘÍPRAVA KLOBÁS:

Smontujte příslušenství k přípravě klobás dle obrázku (obr. 11).



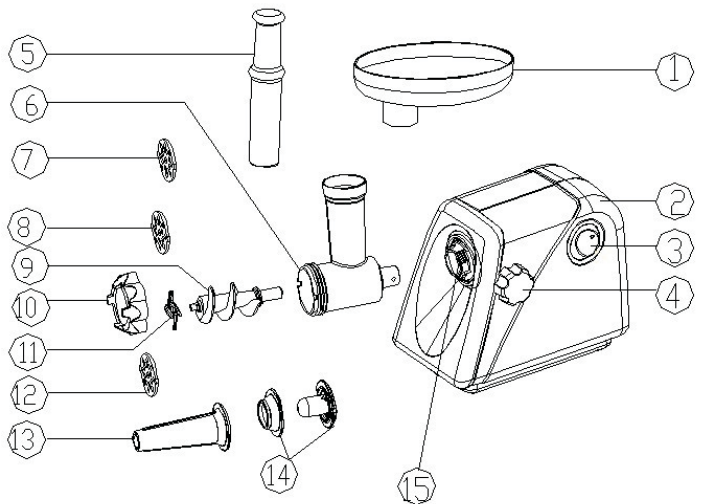
- Když používáte předem očištěné střevo, je nutné je otevřít proudem vody. Přiložte plnicí hrdlo pod vodovodní baterii tak, aby voda protékala přes plnicí hrdlo, a natáhněte celé střevo na plnicí hrdlo.
- Plnicí hrdlo – se předem nataženým střevem – nasadte na hlavu a našroubujte na šroubovák

může představovat nebezpečí pro obsluhu nebo porouchání přístroje.

- Při sestavování nebo demontáži vždy přístroj odpojte od elektrické sítě.
- Neoprávněná oprava anebo manipulace přístrojem mimo pokynů návodu k obsluze zaniká nárok na reklamační řízení. Záruka se nevztahuje na také poškození mlýnku anebo jeho příslušenství, které je zapříčiněné

přetížením, zlomením, neodbornou obsluhou, neodbornou údržbou, předěláním anebo nepoužíváním dle pokynů uvedených v návodu k obsluze. Ze záruky vyjmuté je i přirozené opotřebování anebo na ni vztahující se oprava výměnou součástky (např. poškození nože z důvodu mletí kostí anebo jiného tvrdého materiálu). Na mechanické poškození napájecího kabelu se rovněž nevztahuje záruka.

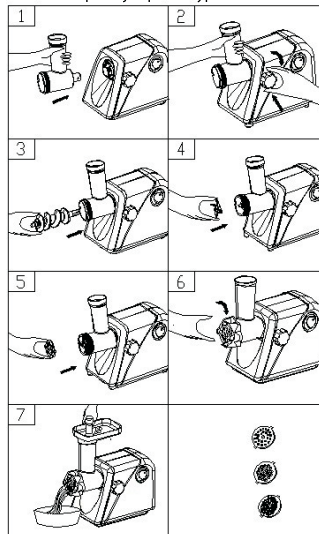
POPIS VÝROBKU:



- | | | |
|-----------------------|------------------------------|--|
| 1. Násypka | 6. Tělo mlýnku | 11. Řezací čepel |
| 2. Pohonná jednotka | 7. Destička na jemné mletí | 12. Destička na hrubé mletí |
| 3. Spínač/zpětný chod | 8. Destička na střední mletí | 13. Trubička, plnicí hrdlo pro výrobu klobás |
| 4. Aretační knoflík | 9. Šnekový podavač | 14. Kebbe příslušenství |
| 5. Pěchovadlo | 10. Upevňovací matice | 15. Otvor pro upevnění hlavice |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

- Před prvním použitím zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Důkladně umyjte příslušenství (mimo hnací jednotky) v teplé saponátové vodě.
- Před připojením z elektrické sítě se přesvědčte, že hlavní spínač je v pozici Vypnuto.



PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A SESTAVENÍ:

- Vložte tělo mlýnku do upevňovacího otvoru (obr. 1). Jednou rukou přidržte tělo mlýnku, a pomocí aretačního šroubu otáčením ve směru chodu hodinových ručiček zajistíte tělo mlýnku (obr. 2).
- Vložte šnekový podavač do hlavy delším koncem napřed a pak ho zatočte na doraz, kým se celkem připevní k bloku motoru. (obr. 3).
- Vložte nůž na šnekový podavač tak, aby jeho ostří směřovalo ven. (obr. 4). Když je nůž nesprávně uložen, nepomele maso.
- Vložte požadovaný mlecí disk před nůž, výstupek zasade do otvoru. (obr. 5).

- Podržte mlecí disk ve středu a našroubujte šroubovací uzávěr (obr. 6). Nepřetahujte ho.
- Vložte násypku na hlavu a připevňte ji.
- Mlýnek položte na hladký, rovný povrch.
- Odvzdušňovací otvory ve spodní části nezakrývejte.

MLETÍ MASA:

- Maso nakrájejte na kousky (doporučuje se maso bez kosti a tuku, cca. 20 mm x 20 mm x 60 mm kousky), aby se vešly do plnicího otvoru.
- Připojte mlýnek k elektrické síti a vypínač Vyp./Zap./Reverz přepněte do polohy „Zap.“ (ON).
- Uložte maso do násypky. K dávkování použijte pěchovadlo (obr. 7).
- Po ukončení práce mlýnek vypněte a napájecí kabel odpojte od elektrické sítě.

FUNKCE ZPĚTNÉHO CHODU:

- Když se mleté maso zaseklo, přístroj vypněte a spínač Vyp./Zap./Reverz přepněte do polohy „Reverz“ (R).
- Šnekový podavač se začne otáčet opačným směrem a hlava se vyprázdní.
- Když tento postup nevyřeší problém, mlýnek vypněte, odpojte od elektrické sítě a vyčistěte. (Odstavec Čistění)

KEBBE RECEPT: NÁPLŇ

Skopové maso:	100 g
Olivový olej:	11 polévkových lžic
Cibule (nakrájená najemno):	11 polévkových lžic
Koření:	dle chuti
Sůl:	dle chuti
Mouka:	11 polévkových lžic

- Skopovinu pomelete jednou nebo dvakrát.
- Opražte cibulku do zlatova, pak přidejte namleté skopové maso, koření, sůl a mouku.

VNĚJŠÍ ČÁST - OBAL

Libové maso:	450 g
Mouka:	150-200 g
Koření:	dle chuti
Muškatový ořech (na jemné posekaný):	1
Mletá paprika:	dle chuti
Pepř:	dle chuti