

MEAT GRINDER

Model: MeatMaster
HMG-2100SS3



- Power: 2100W
- Mincing capacity: 1.8kg/min
- Accessories: sausages, kibbe and tomato juicer

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Meat grinder**
- ➔ **Accessories: tomato accessory; sausages and kibbe accessories**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

3. SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Before use, tight the fixing ring by the spanner and make sure the ring cannot be detached.
3. Keep these instructions for future reference.
4. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Never use any accessories or parts from another manufacturer. Your warranty will become invalid if such accessories or parts will be used.
6. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
7. If the power cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by the manufacturer or an authorized service center, in order to avoid hazardous situations.
8. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
9. Unplug the appliance immediately after use.
10. Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and installing any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
15. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
16. Miners are fed with sinewless, boneless and fatless beef that has been cut into pieces approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pushers are pressed with a force of 5N against the meat. Do not use the appliance for more than 5 minutes consecutively. Leave the appliance to cool for 10 minutes before using again.
17. 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.
18. If the appliance is locked, please press the reverse button. The meat locked in the cutter housing is untrodden, so the appliance can renew its usual condition.

19. After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies: electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. The symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

21. This appliance is intended to be used only in household.

Important

This device is equipped with an automatic overheating protection system. The system will automatically cut off the power to the motor in the event of overheating.

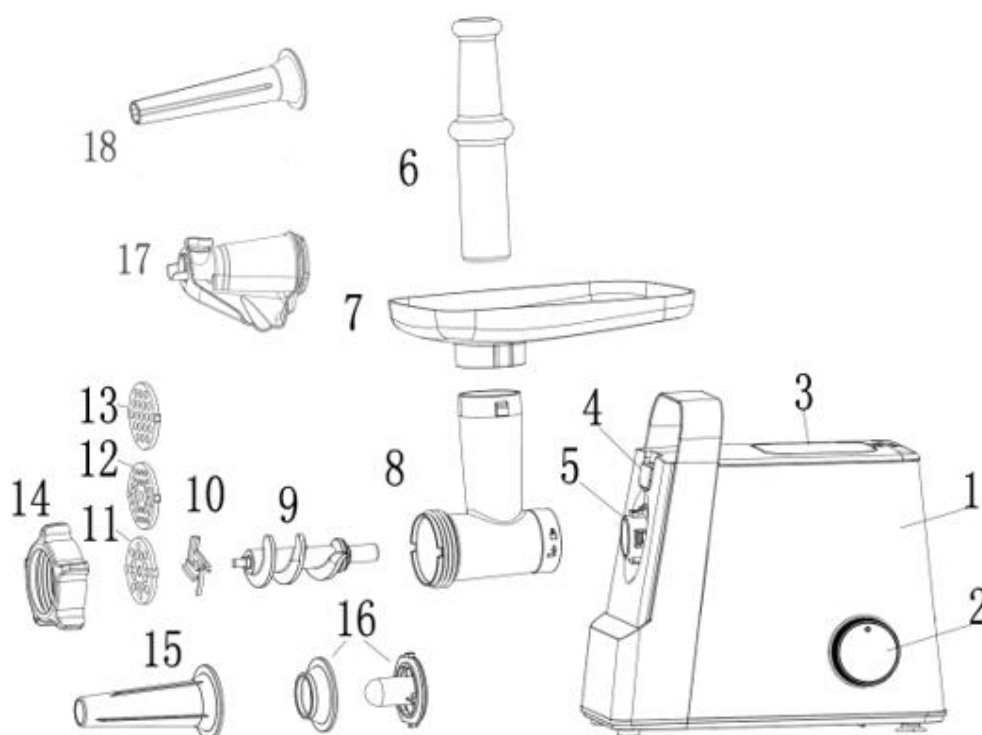
If your device suddenly stops working:

1. Unplug the power cord.
2. Turn the main switch to the off position (OFF).
3. Allow the device to cool down for 60 minutes.
4. Plug the power cord back in.
5. Then turn on the switch again to resume operation.

If the automatic overheat protection system of your device activates too frequently, please contact personnel from an authorized after-sales service center for replacement, as it cannot be replaced by yourself.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer.

4. PRODUCT DESCRIPTION



1. Body	10. Cutting plate
2. OFF/1/2/R (OFF/ON/SLOW/Reverse Switch)	11. Cutting plate (fine)
3. Storage box lid	12. Cutting plate (medium)
4. Fasten button	13. Cutting plate (small)
5. Tube inlet	14. Fixing ring
6. Food pusher	15. Sausage
7. Hopper plate	16. Kibbe accessories
8. Head Tube	17. Juicer
9. Snake	18. Long sausage

5. USING THE PRODUCT

ASSEMBLING

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

2. Place the snake into the head with the long end first and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig. 3).

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, the meat will not be grinded.

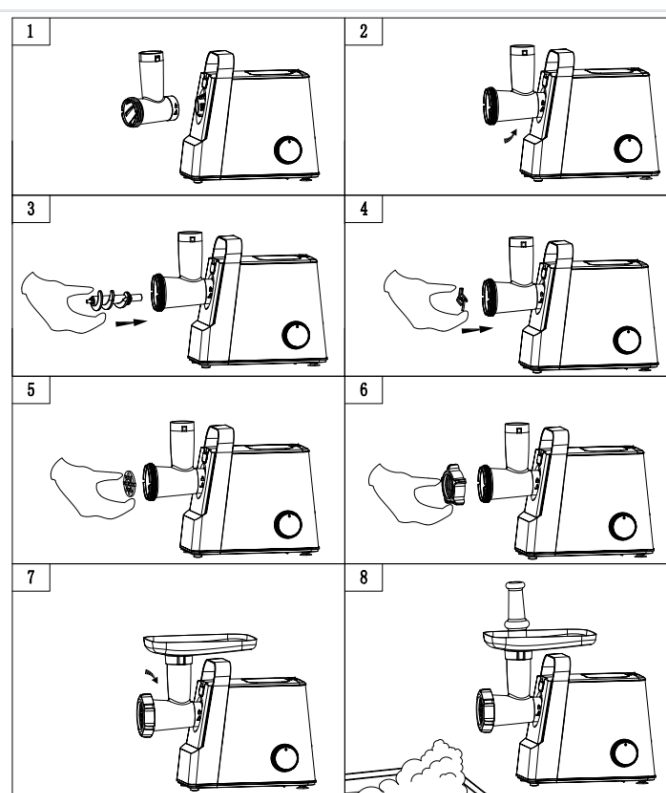
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig.5).

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 overtighten.

6. Place the hopper plate on the head and fix it into position.

7. Locate the unit on a firm place.

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



MINCER

1. Insert the worm shaft into the cutter housing with the plastic end first.

Place the cutter unit into the worm shaft- the cutting edges should be at the front. Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) into the worm shaft (make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head). Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

2. Attach the cutter housing to the motor unit.

3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10 cm-long, 2 cm-thick strips. Remove the bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. Never use frozen meat.

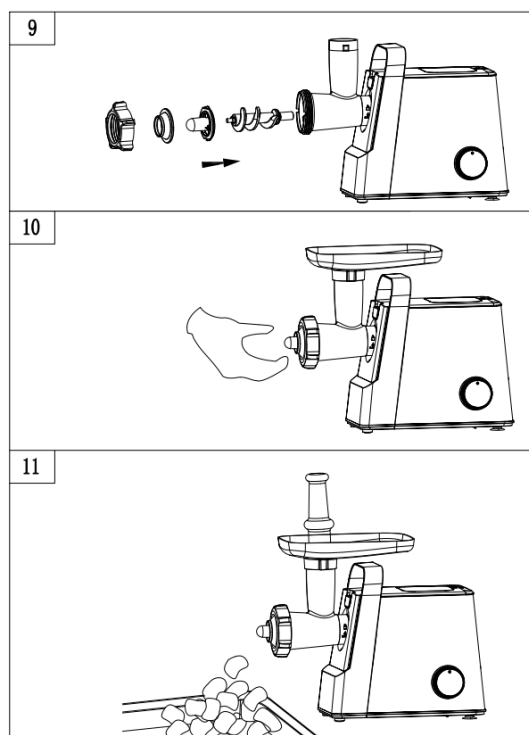
Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

MAKING KIBBE

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first (fig. 9).
Place the cone in the cutter housing.
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing (fig. 10).
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing (fig.11).

Feed the prepared kibbe mixture through the kibbe maker accessory. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

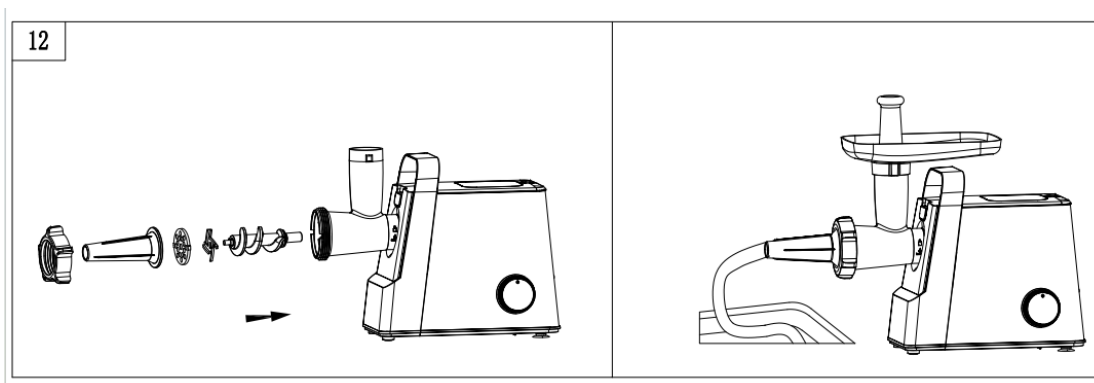
Kibbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kibbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.



MAKING SAUSAGES

1. Mince the meat
Insert the worm shaft into the cutter housing with the plastic end first (fig.12).
Place the cutting plate and the blade in the cutter housing.
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the cutting plate fit into the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

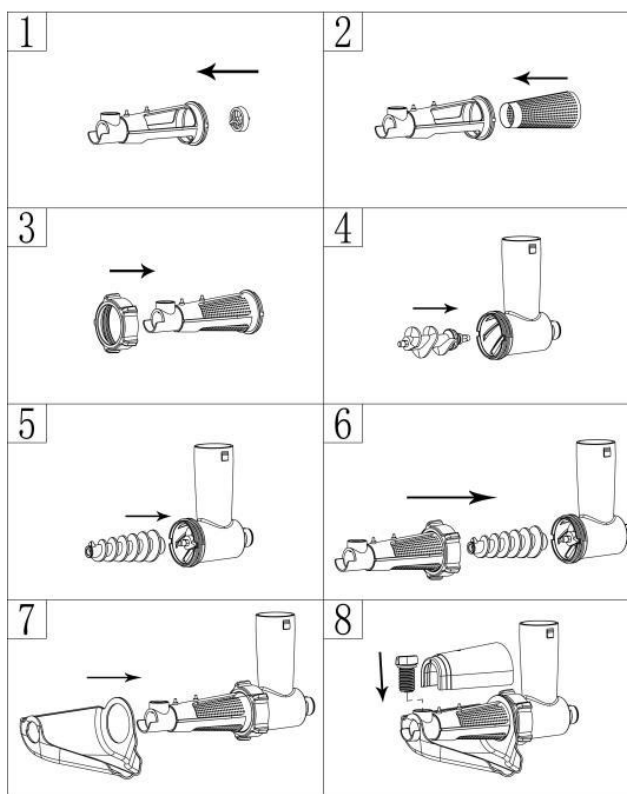
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn,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



6. TOMATO ACCESSORY

ASSEMBLING

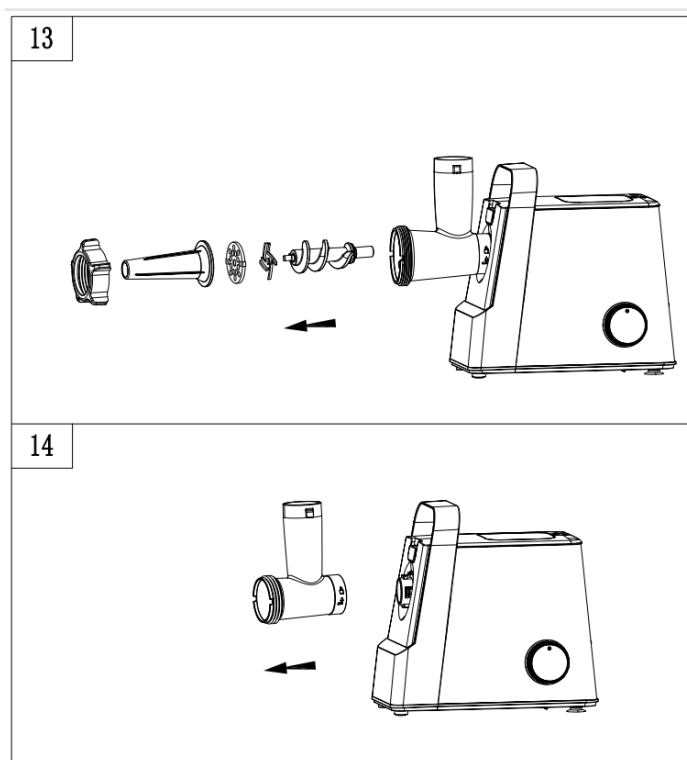
1. Place the plastic screw locking ring into the sleeve (fig.1).
2. Place the gauze into the sleeve next to the plastic screw locking ring (fig.2).
3. Put the fixing ring through the sleeve and make it at the end of the sleeve (fig.3).
4. Place the snake into the head with the long end first and turn to feed the snake slightly until it is set into the motor housing (fig.4).
5. Insert the shaft of the snake into the central axis of the screw (fig.5).
6. Put the whole sleeve along with the fixing ring through the screw, then move the fixing ring clockwise so that it is being fastened tightly (fig.6).
7. Put the plastic juice tray through the sleeve and put the assembly on a suitable position (fig.7).
8. Insert the plastic screw into the hole of the sleeve, then move it clockwise until it is properly fastened. Then place the plastic cover into the sleeve (fig.8). Now the appliance is ready for juicing.



7. CLEANING AND MAINTENANCE

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket (fig. 1).
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow and then remove the pusher and the tray (fig. 2).
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher.
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse all components with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	2100 W
Noise level	≤90dB

Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below.

Get User manuals: <https://www.heinner.ro>

Get Service information: <https://www.heinner.ro>



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



Importer & producer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

Model: MeatMaster

HMG-2100SS3



- Putere: 2100 W
- Capacitate tocare: 1.8kg/min
- Accesorii: cârnați, kibbe și storcător de roșii

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Mașină de tocat carne**
- ➔ **Accesorii: accesoriu pentru roșii; accesorii pentru cârnați și kibbe**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

1. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și urmăriți ilustrațiile.
2. Înainte de utilizare, strângeți inelul de fixare cu o cheie și asigurați-vă că nu poate fi demontat.
3. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.
4. Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei de alimentare cu energie electrică.
5. Nu utilizați accesorii sau piese de la alți producători. Utilizarea acestor accesorii sau piese duce la anularea garanției.
6. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecărul sau alte componente sunt deteriorate.
7. Pentru evitarea situațiilor periculoase, în cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie întotdeauna înlocuit de către producător sau în cadrul unui centru de service autorizat.
8. Înainte de prima utilizare a aparatului, curățați bine piesele care intră în contact cu alimentele.
9. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare imediat după utilizare.
10. În timpul funcționării aparatului, nu utilizați degetele sau alte obiecte pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare. Utilizați în acest scop numai dispozitivul inclus de împingere al alimentelor.
11. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
12. Opriți aparatul înainte de a demonta sau monta accesorii.
13. Înainte de a desface orice componente ale aparatului, așteptați oprirea pieselor aflate în mișcare.
14. Nu introduceți unitatea motorului în apă sau alte lichide și nu o clătiți sub jet de apă. Pentru curățarea unității motorului, utilizați numai o cârpă umedă.
15. Nu încercați să utilizați aparatul pentru tocarea oaselor, a nucilor sau a altor obiecte tari.
16. Introduceți în mașina de tocat doar carne fără tendoane, fără oase și fără grăsime, tăiată în bucăți cu dimensiuni aproximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm. Dispozitivul de împingere al alimentelor trebuie acționat cu o forță de aproximativ 5N. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu pentru mai mult de cinci minute. Înainte de a utiliza aparatul din nou, lăsați-l să se răcească timp de 10 minute.
17. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
18. Dacă aparatul se blochează, apăsați pe butonul "reverse". Carnea blocată în aparat nu este tocată suficient, iar după deblocare aparatul își va relua funcționarea.
19. După punerea în aplicare a Directivei Europene 2002/96/UE în cadrul sistemului juridic național, se aplică următoarele prevederi: dispozitivele electrice și electronice nu pot fi aruncate împreună cu deșeurile menajere. La sfârșitul duratei de utilizare a dispozitivelor electrice și electronice, utilizatorii sunt obligați prin

lege să le returneze la punctele de colectare publice special create în acest scop sau la punctul de vânzare. Detaliile referitoare la aceste aspecte sunt definite în legislațiile naționale relevante. Prezența acestui simbol de pe un produs, în manualul de instrucțiuni sau pe ambalaj indică faptul că produsul respectiv intră sub incidența acestor reglementări. Prin reciclarea și reutilizarea materialelor sau alte forme de utilizare a dispozitivelor vechi, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

20. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani numai dacă aceștia sunt supravegheați sau instruiți în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

21. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Important

Acest dispozitiv este echipat cu un sistem automat de protecție la supraîncălzire. Sistemul va întrerupe automat alimentarea motorului în caz de supraîncălzire.

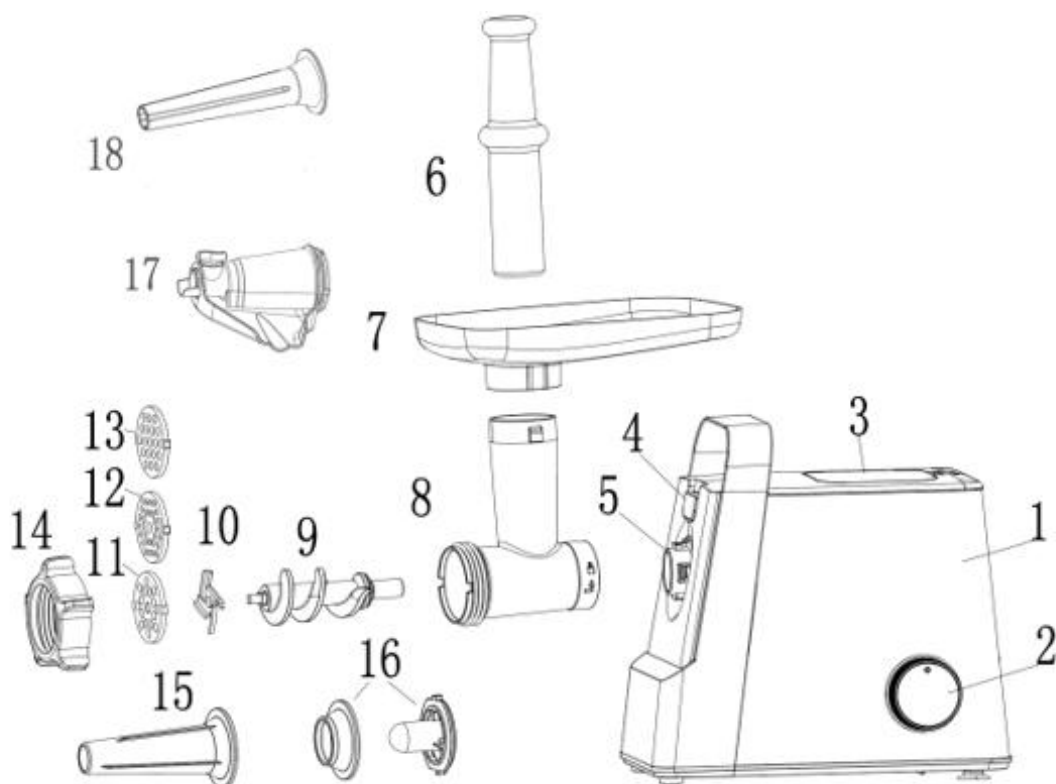
Dacă dispozitivul dvs. încetează brusc să funcționeze:

1. Deconectați cablul de alimentare.
2. Puneți întrerupătorul principal în poziția oprit (OFF).
3. Lăsați dispozitivul să se răcească timp de 60 de minute.
4. Conectați cablul de alimentare la loc.
5. Apoi porniți din nou întrerupătorul pentru a relua funcționarea.

Dacă sistemul automat de protecție la supraîncălzire al dispozitivului dvs. se activează prea frecvent, vă rugăm să contactați personalul unui centru autorizat de service post-vânzare pentru înlocuire, deoarece acesta nu poate fi înlocuit de către dvs.

ATENȚIE: Pentru a evita o situație periculoasă, acest aparat nu trebuie să fie niciodată conectat la un temporizator.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



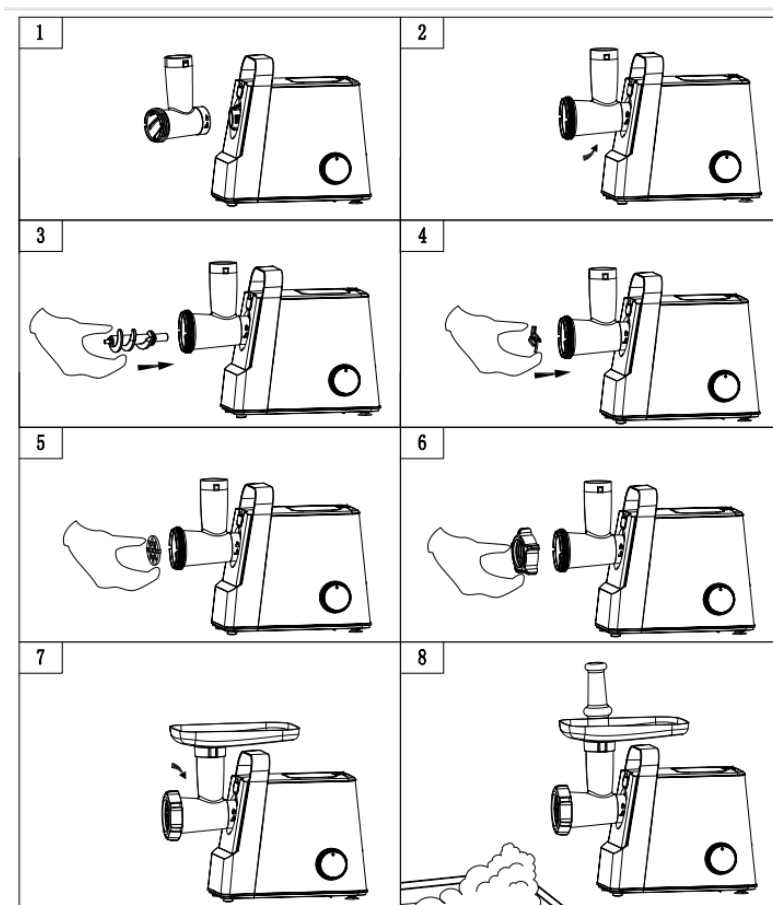
1. Carcasă	10. Cuțit
2. Buton ON/O/R (PORNIT/OPRIT/Funcționare în sens invers)	11. Sită de tocare (fină)
3. Capacul cutiei de depozitare	12. Sită de tocare (medie)
4. Buton de blocare	13. Sită de tocare (mică)
5. Orificiu pentru tub	14. Inel de fixare
6. Dispozitiv de împingere	15. Accesoriu pentru cârnați
7. Tavă de alimentare	16. Accesorii pentru kibbe
8. Tub principal	17. Accesoriu pentru cârnați mare
9. Ax melcat	18. Accesoriu pentru stoarcerea roșiilor

5. UTILIZAREA PRODUSULUI

ASAMBLAREA

1. Apăsați pe butonul de blocare, țineți de tub și introduceți-l în orificiul aparatului (la introducerea tubului, vă rugăm să vă asigurați că acesta este înclinat în direcția indicată în fig. 1), apoi rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până când tubul se fixează bine (fig. 2).
2. Introduceți axul melcat în tub cu capătul lung înainte, apoi rotiți ușor până când acesta se fixează în motor (fig. 3).
3. Fixați cuțitul pe axul melcat, cu tăișul orientat înspre exterior, așa cum este indicat în fig. 4. În cazul în care cuțitul nu este montat corespunzător, carnea nu va putea fi tocată.
4. Poziționați una dintre sitele de tocare lângă cuțit, potrivit proeminențele în caneluri (fig. 5).

5. Susțineți sau apăsați cu un deget centrul sitei de tocare, apoi înșurubați bine inelul de fixare cu cealaltă mână (fig. 6). Nu strângeți excesiv.
6. Fixați tava de alimentare pe capătul tubului, în poziția corespunzătoare.
7. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă.
8. Nu blocați orificiile destinate circulației aerului de la baza și din partea laterală a unității motorului.



UTILIZAREA CA MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

1. Introduceți axul melcat în tubul de tăiere, cu capătul de plastic înainte. Poziționați cuțitul pe axul melcat (muchiile ascuțite trebuie să fie în partea din față). Montați pe axul melcat sita de tocat medie sau pe cea mare (în funcție de preferințe). Asigurați-vă că ați poziționat canelurile sitei de tocare pe canturile tubului. Înșurubați inelul de fixare în direcția indicată de săgeată până când acesta se fixează bine.
2. Fixați tubul pe unitatea motorului.
3. Așezați tava în partea de sus a tubului.
4. Aparatul este pregătit pentru utilizare.

Tăiați carnea în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Înlăturați pe cât posibil oasele, cartilajele și tendoanele. Nu tocați niciodată carne congelată.

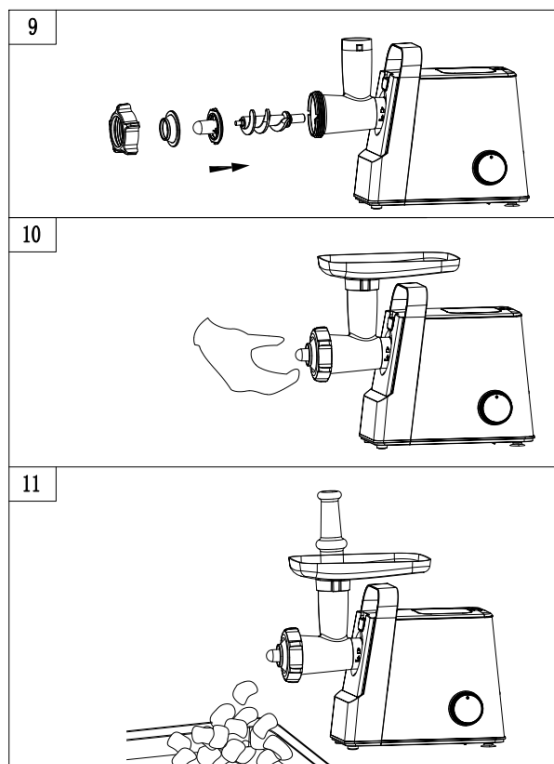
Puneți carnea în tavă. Utilizați dispozitivul de împingere pentru a introduce ușor carnea în tubul de tocare. Pentru bifețec tartar, tocați carnea de două ori cu sita medie.

PREPARAREA KIBBE

1. Introduceți axul melcat în tub, cu capătul de plastic înainte (fig. 9). Introduceți conul în tub. Montați accesoriile pentru kibbe pe tub și înșurubați inelul de fixare (fig. 10).
2. Fixați tubul pe unitatea motorului.
3. Așezați tava în partea de sus a tubului. (fig. 11).

Introduceți compoziția pentru kibbe în aparat. Tăiați la dimensiunea dorită tuburile obținute și umpleți-le cu ingredientele recomandate.

Kibbe este un preparat tradițional din Orientul Mijlociu, realizat în principal din carne de miel și făină de bulgur, care se amestecă până se formează o pastă. Compoziția iese prin dispozitivul pentru Kibbe și se taie în bucăți mici. Ulterior, tuburile obținute se pot umple cu un amestec de carne tocată, după care capetele acestora se închid. La final, produsul obținut se prăjește în ulei.

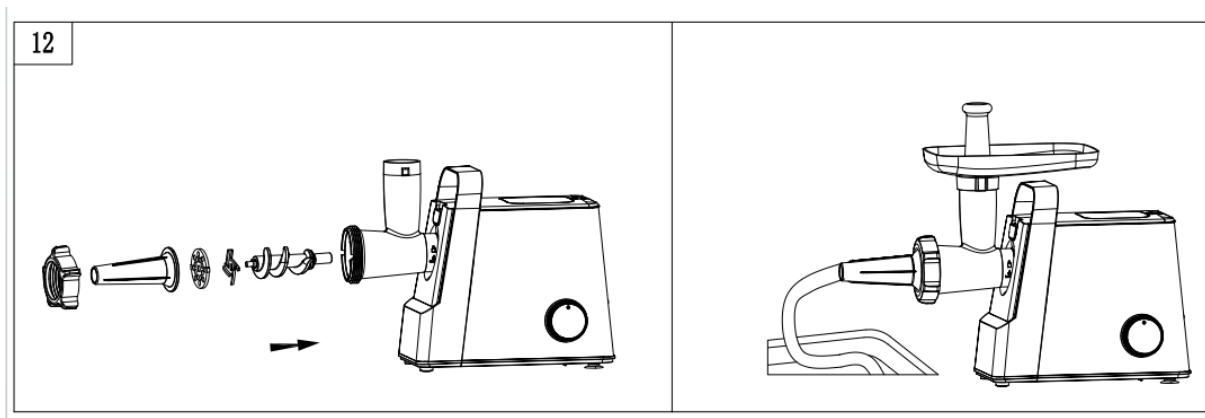


PREPARAREA CÂRNAȚILOR

1. Tocați carnea.
- Introduceți axul melcat în tub, cu capătul de plastic înainte (fig. 12).
- Introduceți sita și cuțitul în tubul de tocare.
- Montați accesoriul pentru cârnați pe tub și înșurubați inelul de fixare. (Asigurați-vă că ați poziționat canelurile sitei pe canturile tubului.)
2. Fixați tubul pe unitatea motorului.
3. Așezați tava în partea de sus a tubului.
4. Aparatul este pregătit pentru prepararea cârnaților.

Puneți ingredientele în tavă. Utilizați dispozitivul de împingere pentru a introduce ușor carnea în tubul de tocare.

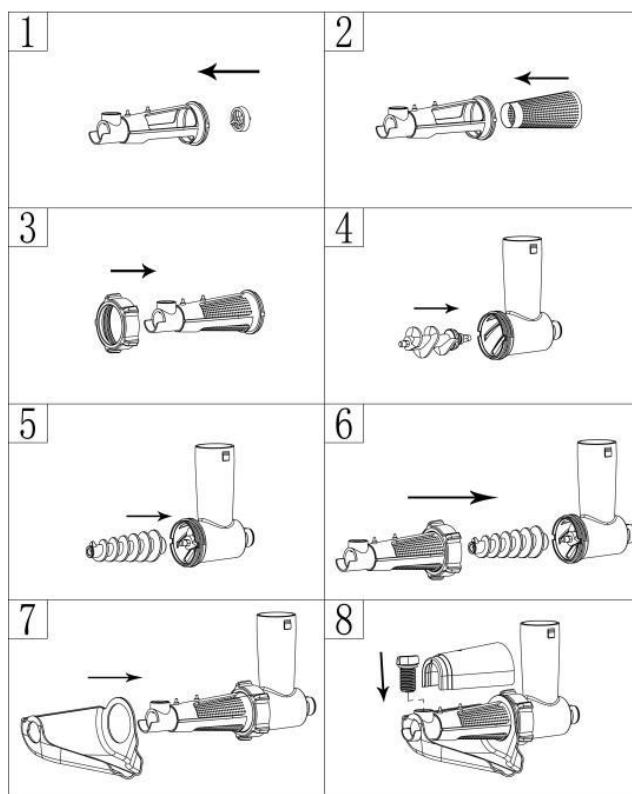
Țineți membranele pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute, apoi introduceți membrana umedă pe accesoriul pentru cârnați. Împingeți în tub carnea tocată (condimentată după gust). Dacă membrana se blochează pe accesoriul pentru cârnați, umeziți-o cu puțină apă.



6. UTILIZAREA CA STORCĂTOR DE ROȘII

ASAMBLAREA

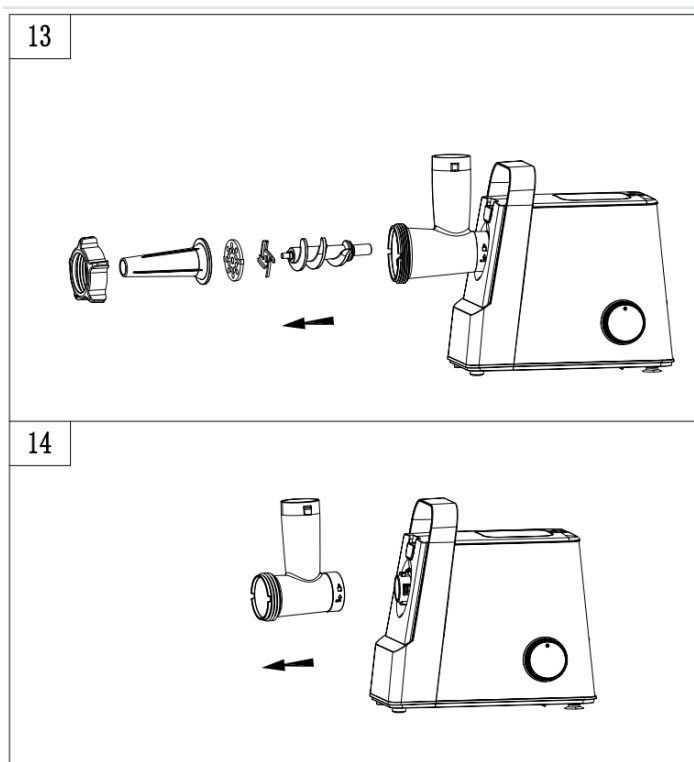
1. Introduceți inelul de fixare din plastic în con (fig. 1).
 2. Introduceți sita pentru roșii în con, lângă inelul de fixare din plastic (fig. 2)
 3. Treceți inelul de fixare prin con, spre capătul acestuia (fig. 3).
 4. Introduceți axul melcat în tub cu capătul lung înainte, apoi rotiți ușor până când acesta se fixează în lagărul motorului (fig. 4).
 5. Introduceți capătul axului melcat în centrul axului spiralei pentru stoarcere (fig. 5).
 6. Treceți conul prin inelul de fixare și poziționați spirala pentru stoarcere în con, apoi strângeți inelul de fixare în sensul acelor de ceasornic (fig. 6).
 7. Poziționați tava de plastic pe con și reglați-o într-o poziție corespunzătoare (fig. 7).
 8. Introduceți șurubul din plastic în orificiul de pe con, apoi înșurubați-l până la fixarea corespunzătoare a tăvii. Puneți capacul din plastic pe con (fig. 8).
- Aparatul este pregătit pentru utilizare ca storcător de roșii.



7. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Carnea rămasă în tub poate fi îndepărtată trecând o felie de pâine prin mașina de tocat.

1. Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză (fig. 1).
2. Apăsați butonul de deblocare și răsuciți tubul în direcția indicată de săgeată. Detașați dispozitivul de împingere și tava (fig. 13).
3. Deșurubați inelul de fixare și scoateți toate componentele de pe tub.
Nu curățați componentele cu ajutorul mașinii de spălat vase.
4. Spălați cu apă fierbinte și detergent toate componentele care au intrat în contact cu carnea. Curățați-le imediat după utilizare.
5. Clătiți-le cu apă curată fierbinte, apoi ștergeți-le imediat.
6. Vă recomandăm să ungeți cuțitul și sitele de tocare cu puțin ulei vegetal.



SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240V~50/60Hz
Putere	2100 W
Nivel de zgomot	≤90dB

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos.

Obțineți manuale de utilizare: <https://www.heinner.ro>

Obțineți informații privind reparațiile: <https://www.heinner.ro>



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE & 2015/863/EU). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Importator și producător: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro, office@nod.ro

МЕСОМЕЛАЧКА

Модел: MeatMaster

HMG-2100SS3



- Мощност: 2100 W
- Капацитет на смилане: 1,8 кг/мин
- Аксесоари: колбаси, кибрит и сокоизстисквачка за домати

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ Месомелачка
- ➔ Аксесоари: аксесоари за домати; аксесоари за колбаси и кибрит
- ➔ Ръководство за потребителя
- ➔ Декларация за съответствие
- ➔ Сертификат за гаранция

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Преди употреба на уреда, прочетете внимателно тези инструкции и вижте изображенията.
2. Преди употреба затегнете фиксиращия пръстен с помощта на гаечен ключ и се уверете, че пръстенът не може да се откачи.
3. Съхранявайте тези инструкции за бъдещи справки.
4. Преди свързване на уреда към източника за захранване, уверете се, че напрежението, което е посочено върху уреда, съответства на това на мрежата за захранване с електроенергия.
5. Не използвайте приставки или части от други производители. Използването на тези приставки или части води до анулиране на гаранцията.
6. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други компоненти са повредени.
7. С цел предотвратяване на опасни ситуации, ако захранващият кабел на уреда е повреден, тогава винаги трябва да се подменя от производителя или от оторизиран сервизен център.
8. Преди първата употреба на продукта, почистете добре частите, които влизат в контакт с храните.
9. Изключвайте уреда от източника за захранване веднага след употреба.
10. По време на функциониране на уреда, не използвайте пръстите или други предмети, за да натискате съставките в тръбата за захранване. Използвайте за тази цел само устройството за натискане на храни.
11. Никога не оставяйте уреда да функционира без наблюдение.
12. Изключвайте уреда преди да демонтирате или монтирате приставки.
13. Преди отваряне на всякакви компоненти на уреда, изчакайте спирането на движещите се части.
14. Не поставяйте вода или други течности в корпуса на мотора и не го изплаквайте под водна струя. За почистване на корпуса на мотора използвайте само влажна кърпа.
15. Не се опитвайте да използвате уреда за мелене на кокали, орехи или други твърди предмети.
16. Поставяйте в месомелачката месо без сухожилия, кокали и тлъстини, което е нарязано на парчета с приблизителни размери 20 мм x 20 мм x 60 мм. Устройството за натискане на храните трябва да се натиска със сила от 5 N. Не оставяйте уреда да функционира постоянно за повече от пет минути. Преди да използвате отново уреда, оставете го да изстине за 10 минути.
17. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца), които имат физически, сетивни или умствени затруднения или които нямат необходимите познания и опит, освен ако се намират под наблюдение или са обучени как да използват уреда от страна на лице, което отговаря за тяхната безопасност.

18. Ако уредът се блокира, натиснете бутона "reverse". Блокираното месо в уреда не се мели и уредът ще възстанови работоспособността си.

19. След изпълнение на Европейската директива № 2002/96/ЕС в националната правна система се прилагат следните разпоредби: електрическите и електронните устройства не могат да се изхвърлят заедно с битовите отпадъци. След приключване на експлоатацията на електрически и електронни устройства, потребителите са длъжни по закон да ги върнат в обществените пунктове за събиране, които са създадени специално за тази цел, или в точката за продажба. Подробни данни по тези въпроси са дефинирани в съответните национални законодателства. Наличието на този символ върху един продукт, в наръчника с инструкции или върху опаковката показва факта, че съответният продукт е предмет на тези разпоредби. Чрез рециклиране и повторна употреба на материалите или други форми за използване на стари устройства, спомагате за опазване на околната среда.

20. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малко от 8 години.

21. Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Важни

Това устройство е оборудвано с автоматична система за защита от прегряване. Системата автоматично ще прекъсне захранването на двигателя в случай на прегряване.

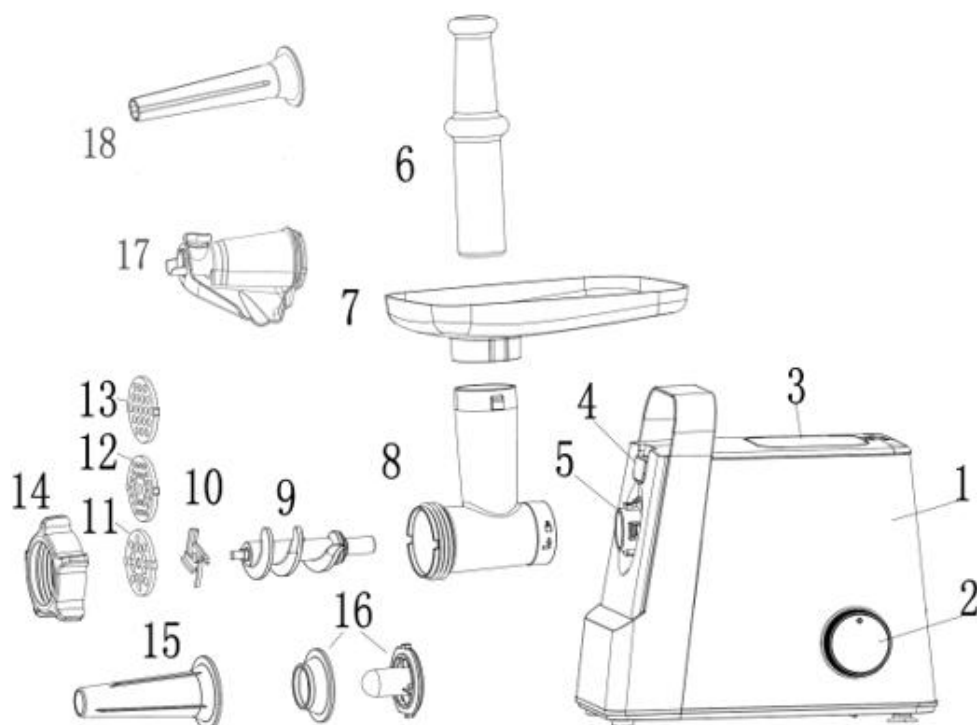
Ако устройството ви внезапно спре да работи:

1. изключете захранващия кабел.
2. завъртете главния прекъсвач в положение за изключване (OFF).
3. оставете устройството да се охлади в продължение на 60 минути.
4. Включете отново захранващия кабел в контакта.
5. след това отново включете главния прекъсвач, за да възобновите работата.

Ако системата за автоматична защита от прегряване на вашето устройство се активира твърде често, моля, свържете се с персонала на оторизиран център за следпродажбено обслужване за подмяна, тъй като тя не може да бъде подменена самостоятелно.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасна ситуация, този уред никога не трябва да се свързва към таймер.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



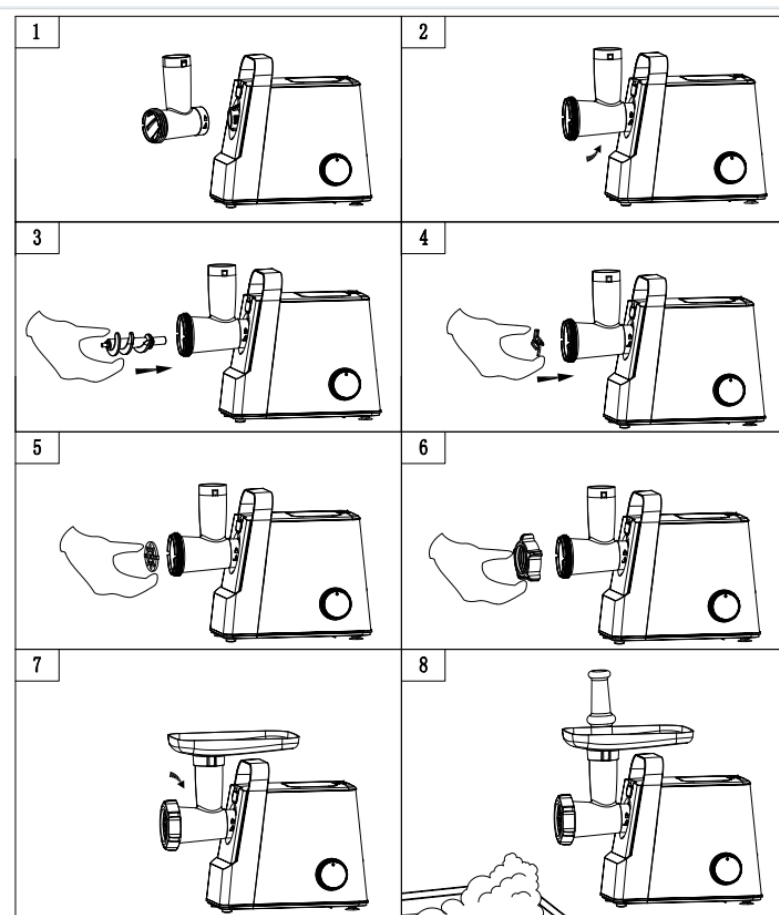
1. Корпус	10. Нож
2. Бутон ON/OFF/R (включване/изключване/функциониране в обратна посока)	11. Сито за рязане (фино)
3. Капак на кутията за съхранение	12. Сито за рязане (средно)
4. Бутон за блокиране	13. Сито за рязане (малко)
5. Отвор за тръбата	14. Пръстен за закрепване
6. Устройство за натискане	15. Приставка за колбаси
7. Тава за захранване	16. Аксесоари за кибрит
8. Основна тръба	17. Приспособление за големи колбаси
9. Спирала тип охлюв	18. Аксесоар за изстискване на домати

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

СГЛОБАВЯНЕ

1. Натиснете бутона за блокиране, дръжте за тръбата и поставете я в отвора на уреда (при поставяне на тръбата, моля уверете се, че е наклонена в посоката, която е показана във Фиг. 1), след това завъртете я в обратна посока на часовниковите стрелки, докато тръбата се фиксира добре (Фиг. 2).
2. Поставете спиралата тип охлюв в тръбата с дългия край напред, след това завъртете леко, докато се фиксира в лагера на мотора (Фиг. 3).
3. Монтирайте ножа на спиралата тип охлюв с острата част навън, така както е показано във Фиг. 4. Ако ножът не е фиксиран по съответстващ начин, месото няма да се мели.
4. Позиционирайте едно от ситата за мелене до ножа, пасвайки издатините в нарезите (Фиг. 5).

5. Поддържайте или натискайте с един пръст центъра на ситото за мелене, след това завийте добре пръстена за фиксиране с другата ръка (Фиг. 6). Не стягайте прекалено много.
6. Фиксирайте тавата за хранване в края на тръбата, в съответстващата позиция.
7. Поставете уреда върху стабилна повърхност.
8. Не блокирайте отворите, предназначени за движение на въздуха от основата и страничната част на корпуса на мотора.



ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО МЕСОМЕЛАЧКА

1. Вкарайте спиралата тип охлюв в тръбата за рязане, с пластмасовия край напред. Позиционирайте ножа на спиралата тип охлюв (острите ръбове трябва да бъдат отпред). Монтирайте на спиралата тип охлюв средното или голямото сито за мелене (в зависимост от предпочитанията) (уверете се, че сте паснали нарезите на ситото за мелене с издатините на тръбата). Завийте пръстена за фиксиране в посоката, която е посочена от стрелката, докато се фиксира добре.
2. Фиксирайте тръбата върху корпуса на мотора.
3. Поставете тавата в горната страна на тръбата.
4. Уредът е готов за употреба.

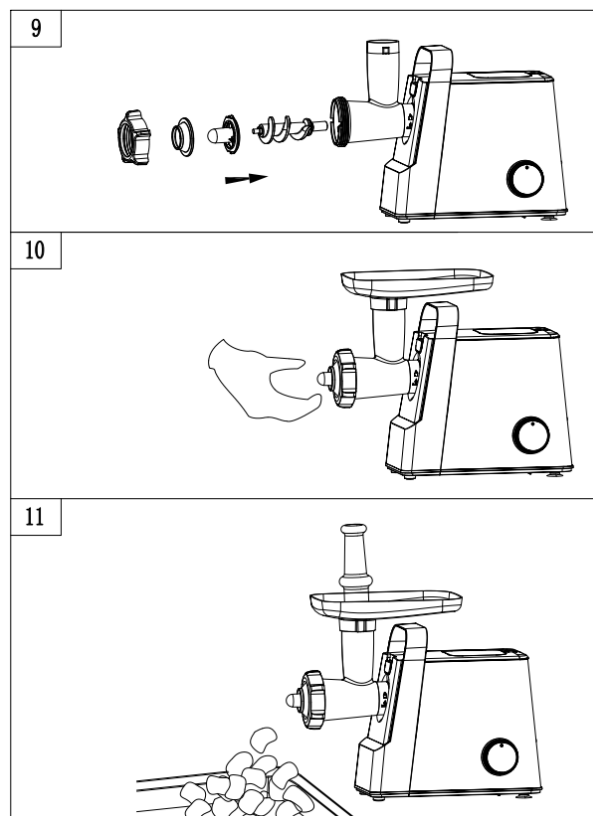
Нарежете месото на дълги парчета с 10 см дължина и 2 см дебелина. Отстранете по възможност кокалите, хрущялите и сухожилията (никога не използвайте замразено месо!). Поставете месото в тавата. Използвайте устройството за натискане, за да натискате леко месото в тръбата за мелене (за бифтек тартар, мелете месото два пъти със средното сито).

ПРИГОТВЯНЕ НА KIBBE

1. Поставете спиралата тип охлюв в тръбата, с пластмасовия край напред (Фиг. 9). Вкарайте конуса в тръбата. Монтирайте приставките за kibbe на тръбата и завийте пръстена за фиксиране (Фиг. 10).
2. Фиксирайте тръбата върху корпуса на мотора.
3. Поставете тавата в горната страна на тръбата. (Фиг. 11).

Поставете сместа за kibbe в уреда. Нарежете получените тръби в желаните размери и напълнете ги с препоръчаните съставки.

Kibbe е традиционно ястие в Средния изток, приготвено основно от агнешко месо и брашно от булгур, които се смесват докато се образува паста. Сместа излиза през устройството за Kibbe и се нарязва на малки парчета. Впоследствие, получени тръби могат да се пълнят със смес от кайма, след което се затварят техните краища, после полученият продукт се пържи в олио.

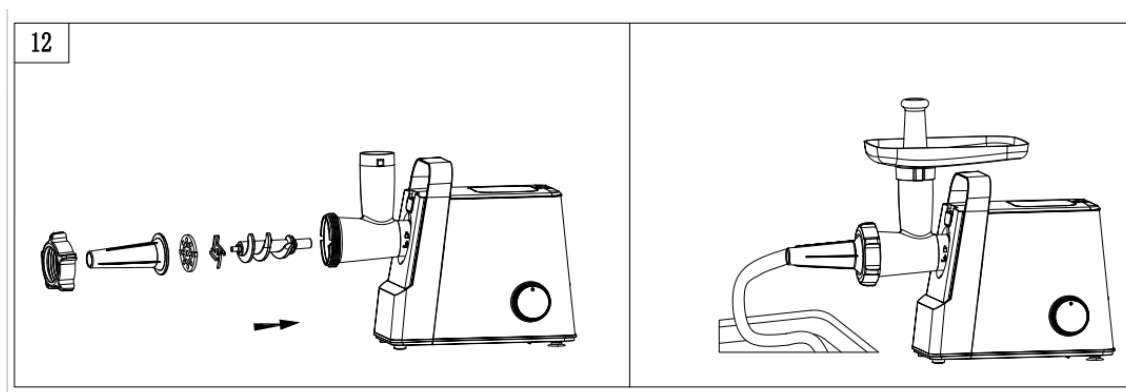


ПРИГОТВЯНЕ НА НАДЕНИЦИ

1. Смелете месото. Поставете спиралата тип охлюв в тръбата, с пластмасовия край напред (Фиг. 12). Вкарайте ситото и ножа в тръбата за мелене. Монтирайте приставката за наденици на тръбата и завийте пръстена за фиксиране (уверете се, че сте паснали нарезите на ситото за мелене с издатините на тръбата).
2. Фиксирайте тръбата върху корпуса на мотора.
3. Поставете тавата в горната страна на тръбата.
4. Уредът е готов за приготвяне на наденици.

Поставете съставките в тавата. Използвайте устройството за натискане, за да натиснете леко месото в тръбата за мелене.

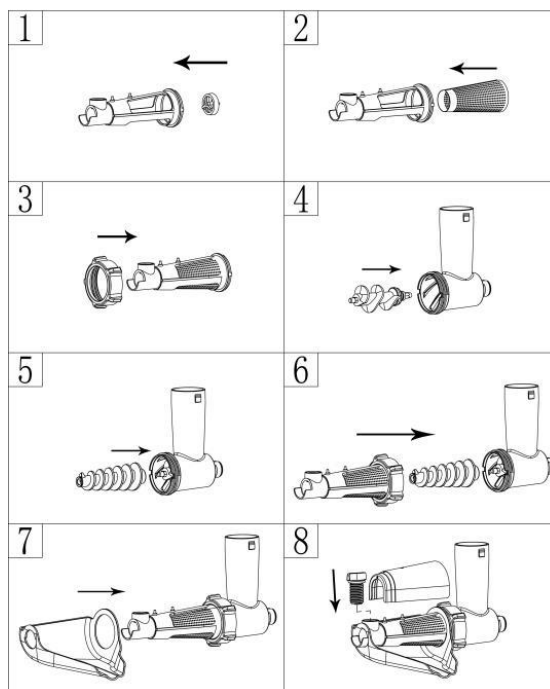
Дръжте мембраните за наденици в леко топла вода по време на 10 минути. След това поставете влажната мембрана на приставката за наденици. Натиснете в тръбата смляното месо (с включени подправки). Ако мембраната се блокира в приставката за наденици, навлажнете я с малко вода.



6. ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАТЕН СОК

СГЛОБАВЯНЕ

1. Поставете пластмасовия пръстен за фиксиране в конуса (Фиг. 1).
2. Поставете ситото за домати в конуса, до пластмасовия пръстен за фиксиране (Фиг. 2).
3. Предвижвайте пръстена за фиксиране през конуса, към неговия край (Фиг. 3).
4. Поставете спиралата тип охлюв в тръбата с дългия край напред, след това завъртете леко, докато се фиксира в лагера на мотора (Фиг. 4).
5. Поставете края на спиралата тип охлюв в центъра на оста на спиралата за изстискване (Фиг. 5).
6. Предвижете конуса през пръстена за фиксиране и позиционирайте спиралата за изстискване в конуса, след това завийте пръстена за фиксиране в посока на часовниковите стрелки (Фиг. 6).
7. Позиционирайте пластмасовата тава върху конуса и регулирайте я в съответстваща позиция (Фиг. 7).
8. Поставете пластмасовия болт в отвора върху конуса, след това завийте го до съответстващото фиксиране на тавата. Поставете пластмасовия капак върху конуса (Фиг. 8). Уредът е готов да се използва за приготвяне на доматен сок.



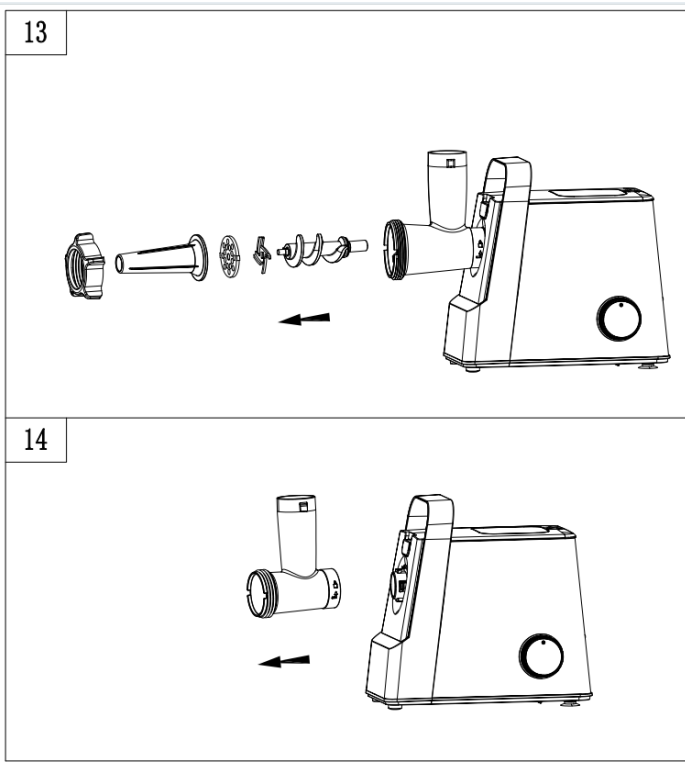
7. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Месото, което е останало в тръбата, може да се отстрани поставяйки една филия хляб в месомелачката.

1. Преди извършване на операциите за почистване, изключете уреда и извадете щепсела от контакта (Фиг. 1).
2. Натиснете бутона за деблокиране и завъртете тръбата в посоката, която е указана от стрелката. Извадете устройството за натискане и тавата (Фиг. 2).
3. Развийте пръстена за фиксиране и извадете всички компоненти от тръбата.

Не почиствайте компонентите с помощта на съдомиялна машина!

4. Измивайте с гореща вода и препарат за миене всички компоненти, които са контактували с месото. Почиствайте ги веднага след употреба.
5. Изплаквайте ги с чиста гореща вода, след това избърсвайте ги веднага.
6. Препоръчваме Ви да смазвате ножа и ситата за мелене с малко растително олио.



СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че имате под ръка следната информация: Наименование на модела и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с технически данни. Те подлежат на промяна без предварително уведомление.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240V~50/60Hz
Мощност	2100W
Ниво на шум	≤90dB

Благодарим Ви за закупуването на този продукт! Ако се нуждаете от помощ за вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

Получете ръководства за употреба: <https://www.heinner.ro>

Получете информация за ремонт: <https://www.heinner.ro>



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименования на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.



Вносител и производител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

HÚSDARÁLÓGÉP

Modell: MeatMaster

HMG-2100SS3



- Teljesítmény: 2100 W
- Darálási teljesítmény: 1,8 kg/perc
- Tartozékok: kolbász, kibbe és paradicsompréselő

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából.

A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Húsdarálógép**
- ➔ **Tartozékok: paradicsomtartozék; kolbász és kibé tartozékok**
- ➔ **Felhasználói kézikönyv**
- ➔ **Jótállási igazolás**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

1. A készülék használata előtt olvassa el ezeket az utasításokat és tanulmányozza az illusztrációkat.
2. Használat előtt húzza meg a rögzítőgyűrűt a csavarkulccsal, és győződjön meg arról, hogy a gyűrű nem oldható le.
3. Őrizze meg az utasításokat későbbi tanulmányozásra.
4. Mielőtt a készüléket bedugná a csatlakozóaljzatba, győződjön meg, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
5. Ne használjon más gyártótól származó tartozékokat vagy alkatrészeket. E kellékek vagy alkatrészek használata a garancia elvesztéséhez vezet.
6. Ne használja a készüléket, ha megrongálódott a tápkábele, a csatlakozóaljzat vagy a készülék más alkatrésze.
7. A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében, a megrongálódott tápkábelt azonnal cseréltesse ki egy szakszervizben vagy kérje a gyártótól a kábel cseréjét.
8. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő alkatrészeket.
9. Használat után azonnal áramtalanítsa a készüléket.
10. A készülék működése közben az élelmiszereket ne az ujjával vagy más tárgyakkal tömje a fejrészbe. Erre kizárólag a tömőrudat használja.
11. Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
12. Tartozékok le- vagy felszerelése előtt kapcsolja ki a készüléket.
13. Mielőtt bármelyik részt lebontaná a készülékről, várja meg, míg megállnak a mozgó részek.
14. A motoregységet ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse vízsugár alatt. A motoregység tisztításához kizárólag nedves törülőt használjon.
15. Ne próbáljon a készülékkel csontot, diót vagy más kemény tárgyat darálni.
16. A húsdarálóban inak, csont és zsíradék nélküli húst lehet darálni, melyet előzetesen kb. 20 mm x 20 mm x 60 mm nagyságra kell darabolni. A tömőrudat 5 Nm erővel kell nyomni. Ne hagyja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig folytonosan működni. A készülék újbóli használata előtt hagyja 10 percig hűlni.
17. A készüléket csökkentett pszichikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező egyének (beleértve a gyermekeket is), tapasztalatlan vagy ismerethiányos személyek csak akkor használhatják, ha biztosítva van a felügyeletük vagy a biztonságukért felelős személy felkészítette őket a készülék használatára.
18. Ha a készülék megakad, nyomja meg a REV gombot. A készülékbe szorult hús nem darálódik meg, s a készülék ismét működni kezd.

19. A 2002/96/EK európai irányelvnek a nemzeti jogba való bevezetése után az alábbi előírások alkalmazandók: az elektromos és elektronikus készülékek nem dobhatók a háztartási hulladékok közé. A fogyasztók a törvény szerint kötelesek az elektromos és elektronikus felszerelések működési időtartama végén azokat az erre a célra kialakított gyűjtőpontokhoz vagy az eladóközpontokba vinni. Az ezen eljárásra vonatkozó részleteket az egyes országok jogszabályai határozzák meg. A terméken, a használati kézikönyvön vagy a csomagoláson szereplő szimbólum azt jelzi, hogy a termék e szabályozások hatálya alá esik. Az újrahasznosítás, az anyagok újból felhasználása vagy a régi készülékek más újrahasznosítási formái révén jelentősen hozzájárul a környezetvédelemhez.

20. A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozóan fel vannak készítve, és ha megértették a működésével járó veszélyeket. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.

21. Ez a készülék lakóházakban, vagy más hasonló helyeken való használatra készült.

Fontos

Ez a készülék automatikus túlmelegedés elleni védelmi rendszerrel van felszerelve. A rendszer túlmelegedés esetén automatikusan lekapcsolja a motor áramellátását.

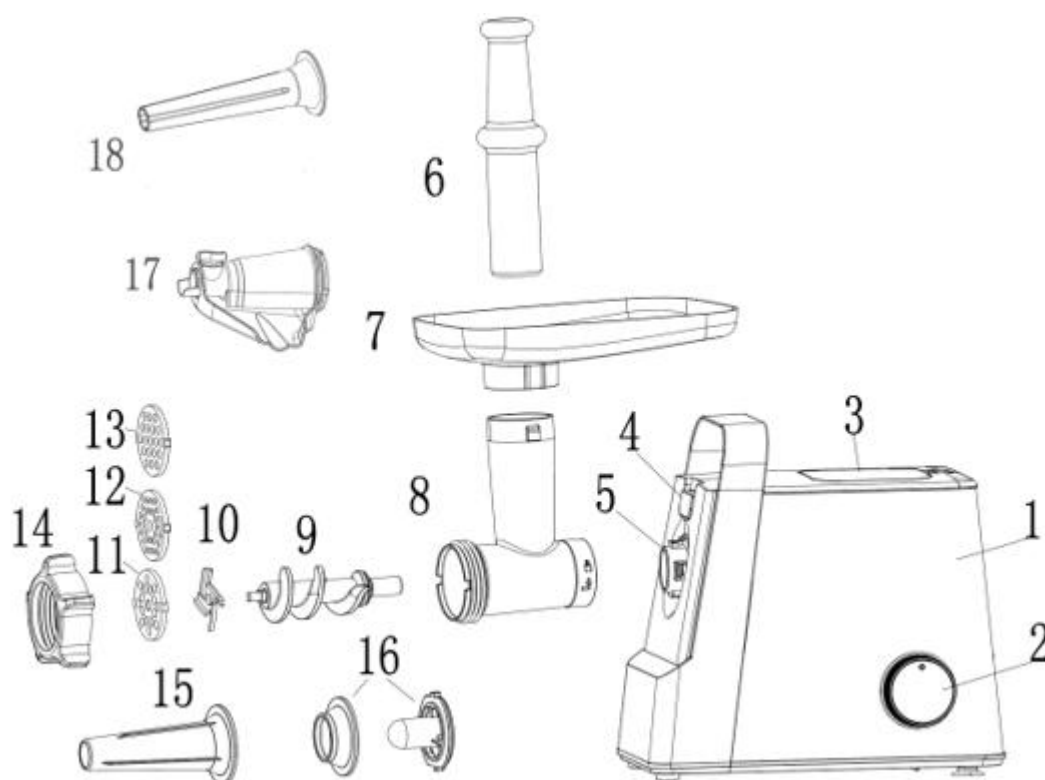
Ha a készülék hirtelen leáll:

1. Húzza ki a tápkábelt.
2. Fordítsa a főkapcsolót kikapcsolt állásba (OFF).
3. Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
4. Dugja vissza a hálózati kábelt.
5. Ezután kapcsolja be újra a kapcsolót a működés folytatásához.

Ha a készülék automatikus túlmelegedésvédelmi rendszere túl gyakran aktiválódik, kérjük, forduljon egy hivatalos vevőszolgálati központ személyzetéhez a cseréhez, mivel saját maga nem cserélheti ki.

FIGYELMEZTETÉS: A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket soha nem szabad időzítőhöz csatlakoztatni.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA

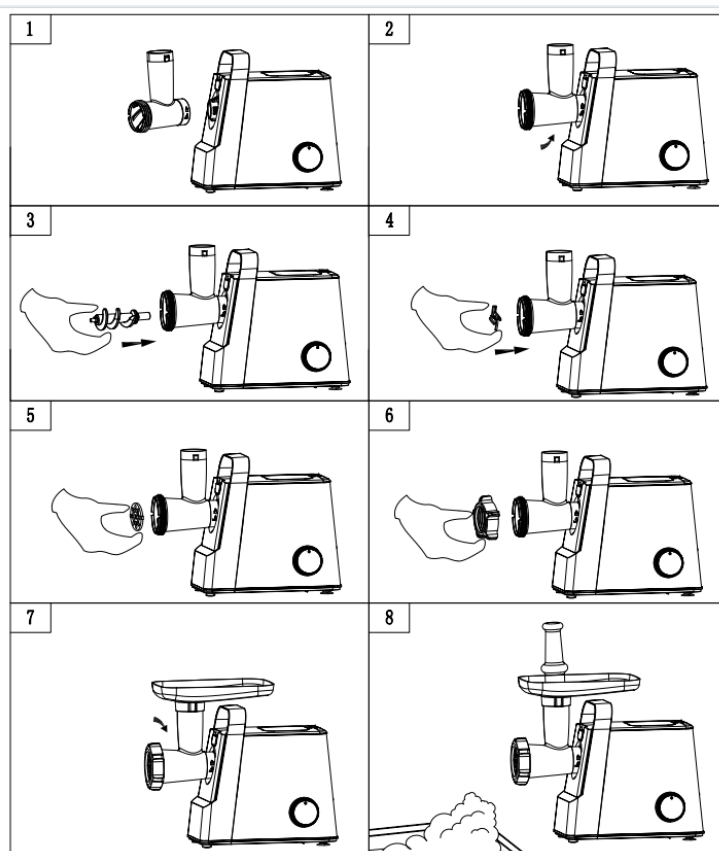


1. Készülék-ház	10. Kés
2. ON/O/R gomb (Bekapcsolás/Kikapcsolás /Ellenkező irányú működtetési lehetőség)	11. Aprítószita (finom)
3. Tárolódoboz fedél	12. Aprítószita (közepes)
4. Blokkoló gomb	13. Aprítószita (kicsi)
5. Fejrész csatlakozója	14. Rögzítő gyűrű
6. Tömőrúd	15. Kolbászos rögzítő
7. Adagolótálca	16. Kibbe tartozékok
8. Fejrész	17. Nagy kolbász tartozék
9. Csiga	18. Paradicsompréselő tartozék

5. A TERMÉK HASZNÁLATA

ÖSSZESZERELÉS

1. Nyomja meg a blokkoló gombot, fogja a fejrészt és helyezze be a fejrész csatlakozóba (amikor behelyezi, figyeljen arra, hogy a fej az 1. ábrán látható irányban meg van dőlve), majd tekerje az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a fej rögzül (2. ábra).
2. Helyezze a csigát a fejbe, hosszú végével előre, majd csavarja meg lassan, míg rögzül a motorágban (3. ábra).
3. Szerelje a kést a csigás tengelyre éles részével kifelé, amint a 4. sz. ábrán látható. Ha a kés nincs megfelelően felszerelve, a hús nem darálható meg.
4. Majd szerelje fel a megfelelő vágórostélyt/húslőrtárcsát a kés mellé beillesztve a kidudorodó részeket a vályatokba (5. ábra).
5. Egyik ujjával nyomja vagy tartsa meg a tárcsa közepét, majd a másik kezével csavarja be jól a rögzítő gyűrűt (6. ábra). Ne szorítsa be túlságosan erősen.
6. Helyezze el az adagolótálcát a fejrész végére és rögzítse a szükséges pozícióban.
7. Helyezze a készüléket stabil felületre.
8. Ne takarja el a motoregység alján és oldalán található szellőzőréseket.



HÚSDARÁLÓ GÉPKÉNT VALÓ HASZNÁLATA

1. Helyezze a csigatengelyt a vágócsőbe, a műanyag végével előre. Helyezze fel a kést a csigára (az éles részével előre). Helyezze a csigára a közepes vagy a nagylyukú vágórostélyt (attól függően, hogy mire van éppen szüksége). (Győződjön meg, hogy a tárcsa bemélyedései illeszkedtek a darálófej domborulataival.) Csavarja a rögzítő gyűrűt a nyíl által jelzett irányba, míg alaposan rögzül.
2. A csövet rögzítse a motoregységre.
3. A tálat helyezze a cső felső részére.
4. A készülék készen áll a működtetéshez.

Vágja a húst 10 cm hosszú és 2 cm vastag csíkokra. Amennyire lehetséges távolítsa el a csontokat, a porcokat és az inakat (soha ne használjon fagyott húst!).

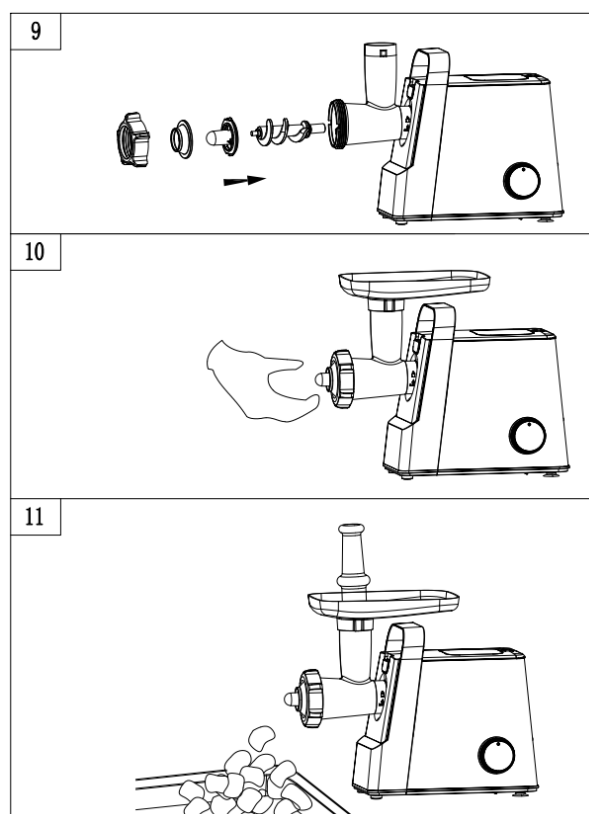
Helyezze a húst a tálcába. A húst a tömörúddal tömje a fejrészbe lassú mozdulatokkal. (tatár bifsztekhez kétszer darálja le a húst a közepes daráló tárcsával).

KIBBE KÉSZÍTÉS

1. Helyezze a csigát a fejrészbe, a műanyag végével előre (lásd a 9. ábrát). A tölcsért helyezze a csőbe. Szerelje fel a kibbe készítéshez szükséges kellékeket és csavarja fel a rögzítő gyűrűt (10. ábra).
2. A csövet rögzítse a motoregységre.
3. A tálat helyezze a cső felső részére. (11. ábra).

Helyezze a kibbe alapanyagát a készülékbe. A kapott hengereket vágja a kívánt hosszúságú darabokra és tölts meg a kívánt hozzávalókkal.

A kibbe hagyományos közép-keleti készítmény, amely főként bárányhús és lisztpor pasztaszerű keveréke. A keverék a kibbe készítési kelléken jön ki, és kis darabokra vágandó. Az így keletkezett csövek utólag megtölthetők vegyített darált hússal, a végeket össze kell ragasztani és olajban meg kell sütni.



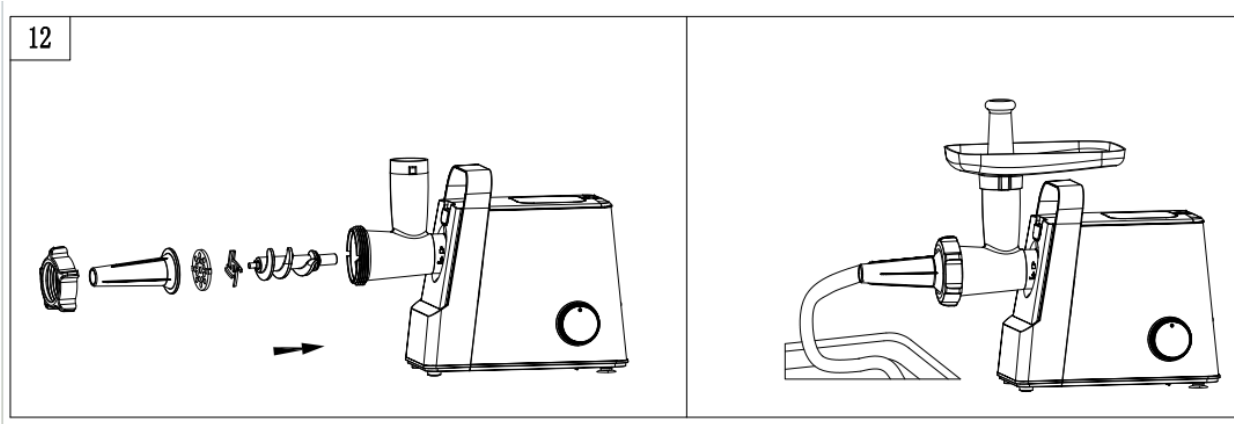
KOLBÁSZKÉSZÍTÉS

1. Darálja meg a húst. Helyezze a csigát a fejrészbe, a műanyag végével előre (lásd a 12. ábrát). Helyezze be a vágókést és a vágórostélyt a darálófejbe. Szerelje fel a kolbász készítéshez szükséges kellékeket, és csavarja fel a rögzítő gyűrűt (győződjön meg, hogy a tárcsa bemélyedései illeszkedtek a darálófej domborulataival).
2. A csövet rögzítse a motoregységre.
3. A tálat helyezze a cső felső részére.

4. A készülék készen áll a kolbászkészítéshez.

Helyezze a hozzávalókat a tálcába. A húst a tömőrúddal tömje a fejrészbe lassú mozdulatokkal.

A belet 10 percig tartsa langyos vízben. Majd a nedves belet húzza fel a kolbászkészítő kellékre. Tolja a darált (és fűszerezett) húst a fejrészbe. Ha a bél rászorul a kolbásztöltő feltételre, nedvesítse meg kevés vízzel.



6. PARADICSOMFACSARÓKÉNT VALÓ HASZNÁLATA

ÖSSZESZERELÉS

1. A műanyag rögzítőgyűrűt helyezze a kúp alakú tartozékba (1. ábra).

2. Helyezze be a kúp alakú tartozékba a paradicsomszűrőt a műanyag rögzítő gyűrű mellé (2. ábra).

3. A rögzítőgyűrűt húzza rá a kúp alakú tartozékra míg eléri annak a felső felét (3. ábra).

4. Helyezze a csigát a fejbe, hosszú végével előre, majd csavarja meg lassan, míg rögzül a motorágyban (4. ábra).

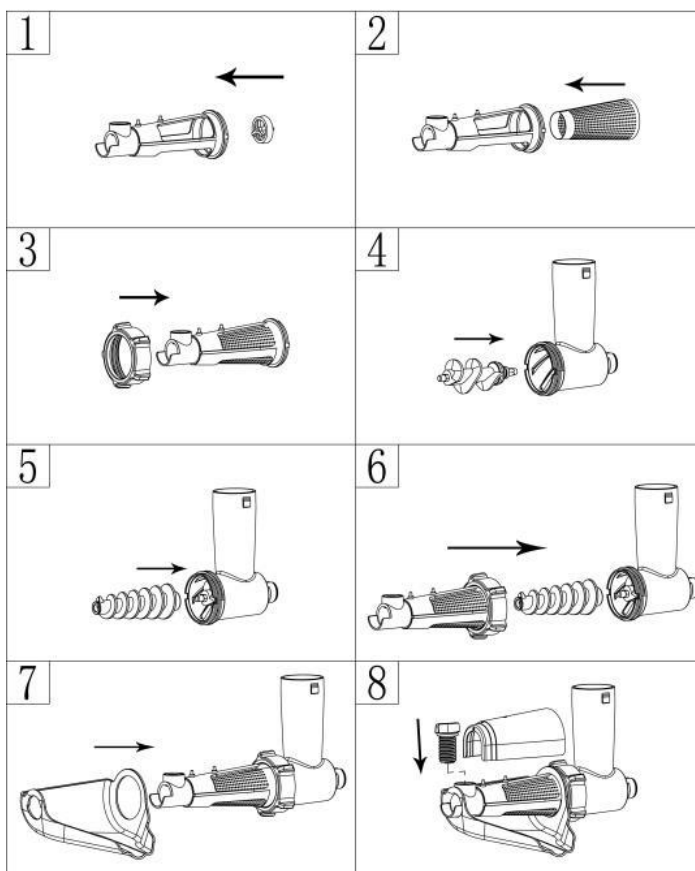
5. A csiga végét helyezze be a csavaróspirál közepébe (4. ábra).

6. A kúp alakú tartozékot húzza keresztül a rögzítőgyűrűn és helyezze be a csavaróspriált a kúpba, majd ezt követően csavarja rá a rögzítőgyűrűt az óramutató járásával megegyező mozdulatokkal (6. ábra).

7. A műanyag tálcát szerelje rá a kúpra és állítsa be a megfelelő pozícióba (7. ábra).

8. A műanyag csavart helyezze be a kúpon található nyílásba, majd csavarja be a tálca megfelelő rögzítéséig. Tegye rá a műanyag fődöt a kúpra (8. ábra).

A készülék készen áll, hogy paradicsomfacsaróként működtesse.



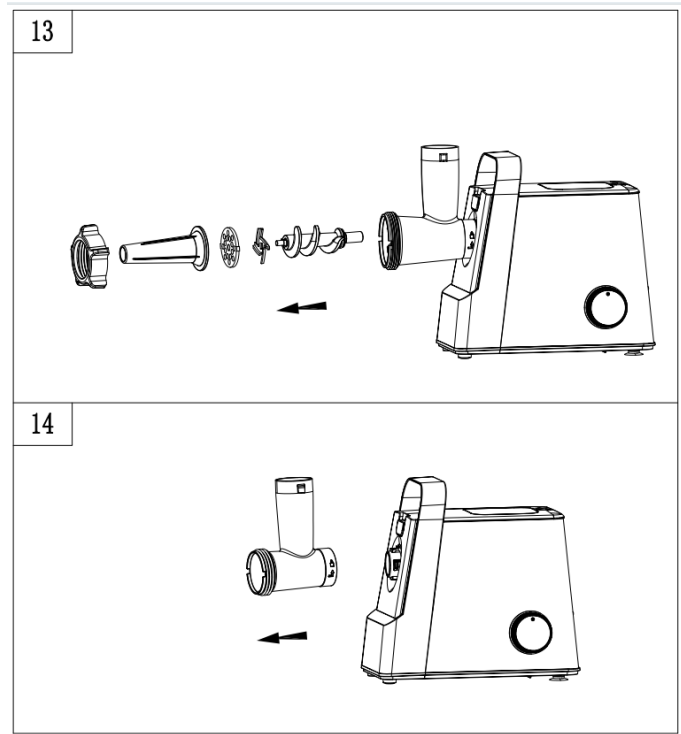
7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A fejrészben maradt hús kinyomható egy kenyérszelet leórlése által.

1. A tisztítási műveletek előtt állítsa meg a készüléket és a csatlakozóját húzza ki a dugaszolóaljzatból. (13. ábra).
2. Nyomja meg a blokkolásfeloldó gombot és tekerje az egész fejrészt a nyíl által jelölt irányba. Távolítsa el a tömőrudat és a tálcát (13. ábra).
3. Csavarja ki a rögzítőgyűrűt és vegye ki az összes alkatrészt a fejrészből.

Ne tisztítsa a tartozékokat és alkatrészeket mosogatógép segítségével!

4. Minden olyan alkatrészt, amely hússal érintkezett, mossa meg forró vízzel és mosogatószerrel. Használat után azonnal tisztítsa meg.
5. Öblítse le tiszt, forró vízzel és törölgesse meg azonnal.
6. Javasoljuk, hogy a kést és a lyukacsos húsőrítő tárcsákat kenje be egy kevés növényi olajjal.



SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Mielőtt felvenné a kapcsolatot az engedélyezett szakszervizünkkel, győződjön meg róla, hogy a következő adatok a rendelkezésére állnak: Modell megnevezése és sorozatszáma.

Ezeket az adatokat a készülék műszaki adattábláján találja. Ezek az adatok előzetes értesítés nélkül is megváltoztathatók.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50/60Hz
Teljesítmény	2100W
Zajszint	≤90dB

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket! Ha segítségre van szüksége a termékkel kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Használati útmutatók beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Javítási információk letöltése: <https://www.heinner.ro>

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A **HEINNER** a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.



Importőr és gyártó: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

М'ЯСОРУБКА

Модель: MeatMaster
HMG-2100SS3



- Потужність: 2100 Вт
- Продуктивність подрібнення: 1,8 кг/хв
- Аксесуари: сосиски, кіббе та соковижималка для томатів

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

Ця інструкція містить усі необхідні вказівки щодо встановлення, використання та обслуговування пристрою. Для правильної та безпечної експлуатації пристрою, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ ВАШОГО ПАКЕТУ

- ➔ **М'ясорубка**
- ➔ **Акcesуари: акcesуар для помідорів; акcesуари для ковбас і кіббе**
- ➔ **Посібник користувача**
- ➔ **Гарантійний талон**
- ➔ **Декларація про відповідність**

3. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та подивіться на ілюстрації.
2. Перед використанням затягніть фіксуюче кільце гайковим ключем і переконайтеся, що кільце не можна від'єднати.
3. Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.
4. Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі, напрузі місцевої електромережі.
5. Ніколи не використовуйте акcesуари або деталі інших виробників. У разі використання таких акcesуарів або деталей ваша гарантія буде анульована.
6. Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення, вилок або інші деталі пошкоджені.
7. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, він завжди повинен бути замінений виробником або авторизованим сервісним центром, щоб уникнути небезпечних ситуацій.
8. Перед першим використанням приладу ретельно очистіть частини, які будуть контактувати з їжею.
9. Відключіть прилад від мережі одразу після використання.
10. Ніколи не прошовхуйте інгредієнти в трубку подачі під час роботи приладу пальцем або будь-яким іншим предметом. Для цього слід використовувати лише штовхач.
11. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.
12. Вимкніть прилад, перш ніж від'єднувати та встановлювати будь-яке приладдя.
13. Перш ніж знімати деталі приладу, зачекайте, поки рухомі частини не зупиняться.
14. Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду або будь-яку іншу рідину і не промивайте його під краном. Для чищення моторного блоку використовуйте лише вологу тканину.
15. Не намагайтеся подрібнювати кістки, горіхи або інші тверді предмети.
16. На м'ясорубки подається яловичина без сухожил, кісток і жиру, нарізана на шматки розміром приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Штовхачі притискаються до м'яса з силою 5 Н. Не використовуйте прилад більше 5 хвилин поспіль. Перед наступним використанням дайте приладу охолонути протягом 10 хвилин.
17. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.

18. Якщо прилад заблоковано, натисніть кнопку реверсу. М'ясо, заблоковане в корпусі різача, розблокується, і прилад повернеться до свого звичайного стану.

19. Після імплементації Європейської директиви 2002/96/ЄС у національну правову систему застосовується наступне: електричні та електронні пристрої не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Споживачі зобов'язані за законом повертати електричні та електронні пристрої після закінчення терміну їхньої служби до громадських пунктів збору, створених для цієї мети, або до місць продажу. Деталі визначаються національним законодавством відповідної країни. Символ на виробі, в інструкції з експлуатації або на упаковці вказує на те, що виріб підпадає під дію цих правил. Переробляючи, повторно використовуючи матеріали або іншим чином утилізуючи старі пристрої, ви робите важливий внесок у захист навколишнього середовища.

20. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.

21. Цей прилад призначений для використання лише в домашніх умовах.

Важливо

Цей пристрій оснащено автоматичною системою захисту від перегріву. У разі перегріву система автоматично відключить живлення двигуна.

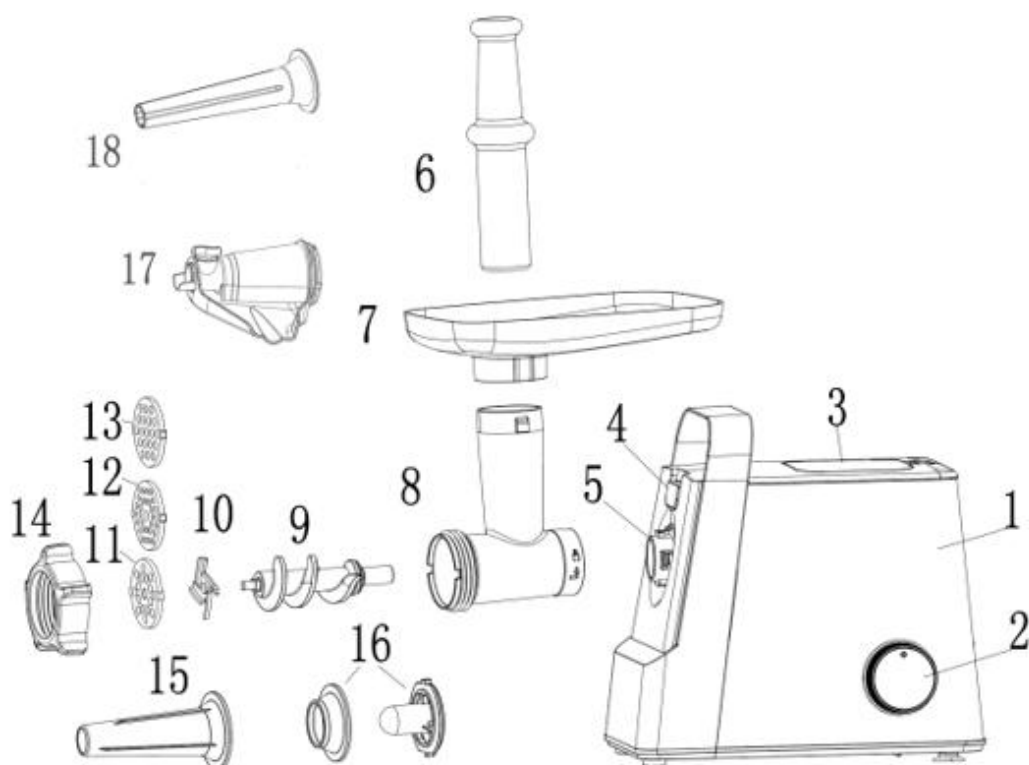
Якщо ваш пристрій раптово перестав працювати:

1. Відключіть шнур живлення від мережі.
2. переведіть головний вимикач у вимкнене положення (OFF).
- 3) Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
4. Підключіть шнур живлення назад.
5. Потім знову увімкніть перемикач, щоб відновити роботу.

Якщо автоматична система захисту від перегріву вашого пристрою спрацьовує занадто часто, зверніться до персоналу авторизованого центру післяпродажного обслуговування для заміни, оскільки її неможливо замінити самостійно .

УВАГА: Щоб уникнути небезпечної ситуації, цей прилад ніколи не можна підключати до таймера.

4. ОПИС ПРОДУКТУ

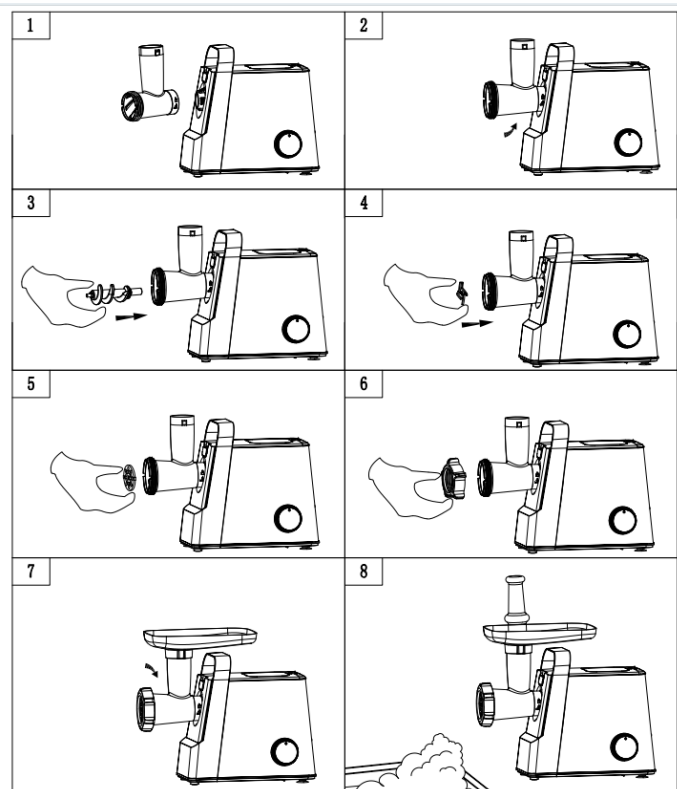


1. Тіло	10. Ріжуча пластина
2. OFF/1/2/R (вимикач (вимкнути/ввімкнути/повільно/реверс))	11. Ріжуча пластина (дрібна)
3. Кришка коробки для зберігання	12. Ріжуча пластина (середня)
4. Кнопка застібки	13. Ріжуча пластина (мала)
5. Вхідний отвір для трубки	14. Фіксуюче кільце
6. Штовхач їжі	15. Ковбаса
7. Бункерна пластина	16. Аксесуари Kibbe
8. Головна трубка	17. Соковижималка
9. Змія	18. Довга ковбаса

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ

ЗБІРКА

1. Натисніть кнопку фіксації, утримуючи головку, вставте її у вхідний отвір (при вставці зверніть увагу на головку, яка повинна бути нахилена відповідно до стрілки, вказаної зверху, див. мал. 1), потім поверніть головку проти годинникової стрілки так, щоб вона була щільно зафіксована (мал. 2).
2. Вставте змійку в головку спочатку довгим кінцем і потроху вкручуйте гвинт, поки він не увійде в корпус двигуна (мал. 3).
3. Встановіть ріжучий ніж на вал змійки лезом вперед, як показано на малюнку (рис. 4). Якщо лезо встановлено неправильно, м'ясо не буде подрібнене.
4. Помістіть потрібну ріжучу пластину поруч з ріжучим лезом, вставивши виступи в паз (рис. 5).
5. Підтримуйте або натискайте на центр ріжучої пластини одним пальцем, а потім щільно закрутіть фіксуюче кільце іншою рукою (рис. 6). Не затягуйте занадто сильно.
6. Встановіть пластину бункера на головку і зафіксуйте її в потрібному положенні.
7. Встановіть пристрій на твердому місці.
8. Повітряний прохід знизу та збоку корпусу двигуна повинен бути вільним і не заблокованим.



М'ЯСОРУБКА

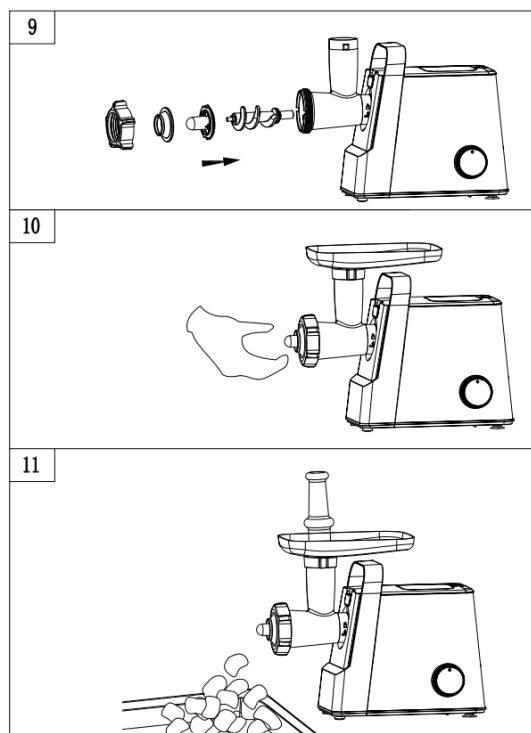
1. Вставте черв'ячний вал в корпус фрези спочатку пластиковим кінцем. Вставте ріжучий блок у черв'ячний вал - ріжучі кромки повинні бути спереду. Встановіть на черв'ячний вал диск для середнього або грубого помелу (залежно від того, якій консистенції ви віддаєте перевагу) (переконайтеся, що виїмка на диску збігається з виступом насадкою для м'ясорубки). Повертайте гвинтове кільце у напрямку стрілки на корпусі м'ясорубки, доки воно не буде належним чином закріплене.
 2. Приєднайте корпус фрези до блоку двигуна.
 3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу фрези.
 4. Тепер прилад готовий до приготування фаршу.
- Наріжте м'ясо смужками завдовжки 10 см і завтовшки 2 см. Видаліть якомога більше кісток, шматочків хрящів і сухожиль. Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо.
- Покладіть м'ясо в лоток. За допомогою штовхача обережно проштовхніть м'ясо в шланг кутера. Для тартара зі стейків двічі подрібнити м'ясо на середньому рівні за допомогою диска для подрібнення.

ПРИГОТУВАННЯ КІББЕ

1. Вставте черв'ячний вал в корпус фрези, спочатку пластиковим кінцем (мал. 9)
Помістіть конус в корпус фрези.
Помістіть попередню частину на корпус фрези і накрутіть кільце на корпус фрези (рис. 10).
2. Приєднайте корпус фрези до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу фрези (рис.11)

Подайте підготовлену суміш для кіббе через аксесуар для виготовлення кіббе. Розріжте безперервний порожнистий циліндр на частини потрібної довжини і використовуйте за потребою.

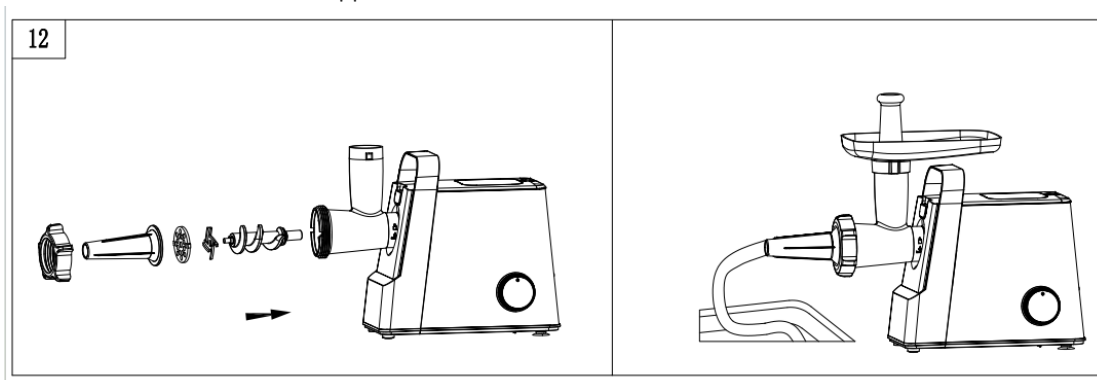
Кіббе - це традиційна близькосхідна страва, яка готується переважно з пшениці лам і булгур, які змішуються до утворення пастоподібної суміші, яку видавлюють через кіббе-машину і нарізають на короткі трубочки. Потім трубочки можна начинити фаршем, з'єднати кінці разом і обсмажити у фритюрі.



ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

1. Подрібнюємо м'ясо
Вставте черв'ячний вал в корпус фрези спочатку пластиковим кінцем (рис. 12).
Помістіть ріжучу пластину та лезо в корпус фрези.
Помістіть ріжок для ковбаси на корпус фрези і накрутіть кільце на корпус фрези.
(Переконайтеся, що виїмки на ріжучій пластині збігаються з виступами насадки м'ясорубки).
2. Приєднайте корпус фрези до блоку двигуна.
3. Встановіть лоток на вертикальну частину корпусу фрези.

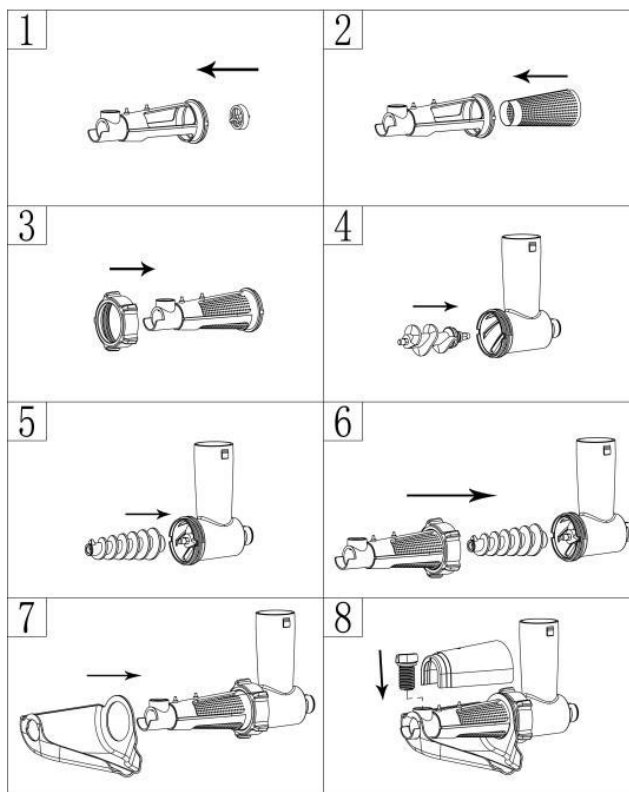
Покладіть інгредієнти в лоток. За допомогою штовхача обережно проштовхніть м'ясо в корпус кутера. Покладіть ковбасну оболонку в теплу воду на 10 хвилин. Потім надягніть мокру оболонку на ріг ковбаси. Проштовхніть (приправлений) фарш в корпус кутера. Якщо оболонка прилипає до рогу, змочіть її невеликою кількістю води



6. АКСЕСУАР ДЛЯ ТОМАТІВ

ЗБІРКА

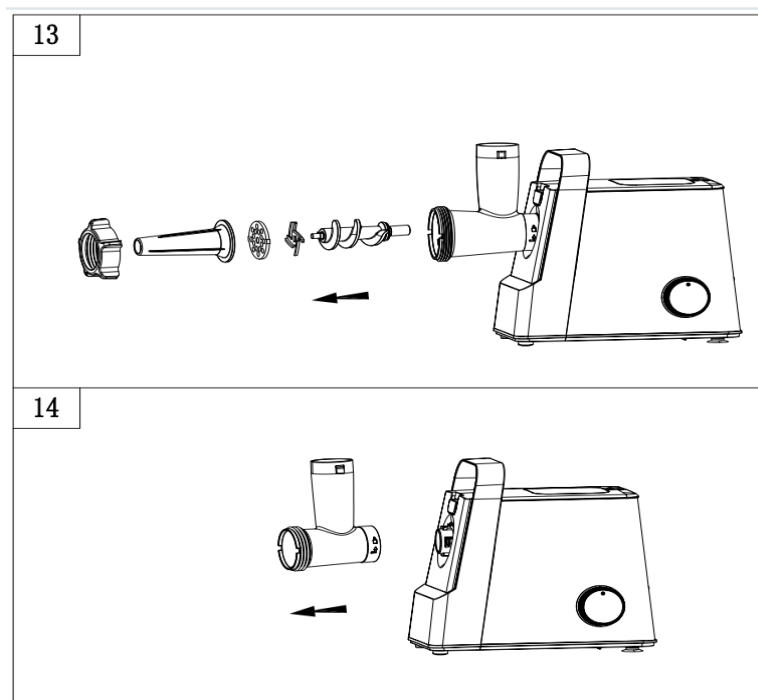
1. Вставте пластикове гвинтове стопорне кільце у втулку (рис.1).
 2. Помістіть марлю в гільзу поруч з пластиковим гвинтовим стопорним кільцем (рис. 2)
 3. Протягніть кріпильне кільце через рукав і зробіть його на кінці рукава (рис.3).
 4. Вставте змійку в головку спочатку довгим кінцем і потроху обертайте її, поки вона не увійде в корпус двигуна (рис. 4).
 5. Вставте вал змійки в центральну вісь гвинта (рис.5).
 6. Вставте всю втулку разом з фіксуючим кільцем через гвинт, потім перемістіть фіксуюче кільце за годинниковою стрілкою так, щоб воно було щільно закріплене (рис. 6).
 7. Вставте пластиковий лоток для соку через втулку і встановіть вузол у відповідне положення (рис. 7).
 8. Вставте пластиковий гвинт в отвір втулки, потім поверніть його за годинниковою стрілкою, поки він не буде належним чином закріплений. Потім встановіть пластикову кришку в гільзу (рис. 8).
- Тепер прилад готовий до віджиму соку.



7. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

М'ясо, що залишилося в корпусі різача, можна видалити зсередини приладу, пропустивши шматочок хліба через корпус різача.

1. Перед чищенням приладу прилад і вийміть вилку з розетки (рис. 1).
2. Натисніть кнопку розблокування і поверніть весь корпус в напрямку стрілки, а потім зніміть штовхач і лоток (мал. 2).
3. Відкрутіть гвинтове кільце і зніміть всі корпусу фрези. Не мийте деталі в посудомийній машині.
4. Вимийте всі частини, які контактували з м'ясом, у гарячій мильній воді. Очищайте їх відразу після використання.
5. Промийте всі компоненти чистою гарячою водою і негайно висушіть їх.
6. Рекомендуємо змастити ріжучий блок і шліфувальні диски рослинною олією.



ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ТА СЕРВІС

Завжди використовуйте оригінальні запчастини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, переконайтеся, що у вас є наступні дані:
Модель та серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними. Ми залишаємо за собою право на зміни без попередження.

ТЕХНІЧНІ

Напруга	220-240В~50/60Гц
Сила	2100 W
Рівень шуму	≤90 д Б

Дякуємо за придбання цього продукту. Якщо вам потрібна підтримка з вашим продуктом, відвідайте наш веб-сайт, скориставшись посиланнями нижче.

Отримати посібники користувача: <https://www.heinner.ro>

Отримати інформацію про послугу: <https://www.heinner.ro>



Екологічно чиста утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, пам'ятайте про дотримання місцевих правил: здавайте непрацююче електрообладнання у відповідний центр утилізації відходів.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою **Network One Distribution SRL**. Інші бренди та назви продуктів є товарними знаками або зареєстрованими товарними знаками відповідних власників.

Жодна частина специфікацій не може бути відтворена в будь-якій формі та будь-якими засобами або використана для створення будь-яких похідних, таких як переклад, трансформація або адаптація без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Авторське право © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства.



Імпортер та виробник: **Network One Distribution**

Вулиця Марселя Янку, 3-5, Бухарест, Румунія

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

STROJ ZA MLJEVENJE MESA

Model: MeatMaster

HMG-2100SS3



- Snaga: 2100W
- Kapacitet mljevenja: 1,8 kg/min
- Pribor: kobasice, kibbe i pribor za rajčice za rajčice

HEINNER

1. UVOD

Pažljivo pročitajte upute i sačuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je osmišljen kako bi dao sve potrebne upute u vezi s instalacijom, uporabom i održavanjem jedinice. Kako biste ispravno i sigurno radili jedinici, pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije instalacije i uporabe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Stroj za mljevenje mesa**
- ➔ **Pribor: dodatak od rajčice; Kobasice i pribor za kibbe**
- ➔ **Priručnik**
- ➔ **Potvrda o jamstvu**
- ➔ **Izjava o sukladnosti**

3. SIGURNOSNE UPUTE

1. Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i pogledajte ilustracije prije uporabe uređaja.
2. Prije uporabe zategnite prsten za pričvršćivanje ključem i uvjerite se da se prsten ne može odvojiti.
3. Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.
4. Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju lokalnom mrežnom naponu prije nego što priključite uređaj.
5. Nikada nemojte koristiti pribor ili dijelove drugog proizvođača. Vaše jamstvo će postati nevažeće ako se takav pribor ili dijelovi koriste.
6. Nemojte koristiti uređaj ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
7. Ako je kabel za napajanje ovog uređaja oštećen, uvijek ga mora zamijeniti proizvođač ili ovlašteni servisni centar, kako bi se izbjegle opasne situacije.
8. Temeljito očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom prije prve uporabe uređaja.
9. Isključite uređaj iz utičnice odmah nakon upotrebe.
10. Nikada nemojte prstom ili predmetom gurati sastojke niz cijev za umetanje dok uređaj radi. U tu svrhu treba koristiti samo potiskivač.
11. Nikada ne dopustite da uređaj radi bez nadzora.
12. Isključite uređaj prije odvajanja i ugradnje bilo kojeg pribora.
13. Pričekajte dok pokretni dijelovi ne prestanu raditi prije nego što uklonite dijelove uređaja.
14. Nikada nemojte uranjati jedinicu motora u vodu ili bilo koju drugu tekućinu, niti je ispirati pod mlazom vode. Za čišćenje jedinice motora koristite samo vlažnu krpu.
15. Ne pokušavajte samljeti kosti, orašaste plodove ili druge tvrde predmete.
16. Mljevena mesa hrane se govedinom bez tetiva, kostiju i masti koja je izrezana na komade veličine otprilike 20 mm x 20 mm x 60 mm. Potiskivači su pritisnuti snagom od 5N na meso. Nemojte koristiti uređaj dulje od 5 minuta uzastopno. Ostavite uređaj da se ohladi 10 minuta prije ponovne upotrebe.
17. Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili ih uputi u korištenje uređaja.
18. Ako je uređaj zaključan, pritisnite gumb za vožnju unatrag. Meso zaključano u kućištu rezača je neizgaženo, tako da uređaj može obnoviti svoje uobičajeno stanje.
19. Nakon implementacije Europske direktive 2002/96/EU u nacionalni pravni sustav, primjenjuje se sljedeće: električni i elektronički uređaji ne smiju se odlagati s kućnim otpadom. Potrošači su po zakonu dužni vratiti

električne i elektroničke uređaje na kraju njihovog vijeka trajanja na javna sabirna mjesta postavljena u tu svrhu ili na prodajno mjesto. Pojediniosti o tome definirane su nacionalnim zakonom dotične zemlje. Simbol na proizvodu, uputama za uporabu ili pakiranju označava da proizvod podliježe ovim propisima. Recikliranjem, ponovnom upotrebom materijala ili drugim oblicima korištenja starih uređaja dajete važan doprinos zaštiti našeg okoliša.

20. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina ako su pod nadzorom ili su upućena u sigurno korištenje uređaja i ako razumiju opasnosti. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

21. Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.

Važan

Ovaj je uređaj opremljen automatskim sustavom zaštite od pregrijavanja. Sustav će automatski isključiti napajanje motora u slučaju pregrijavanja.

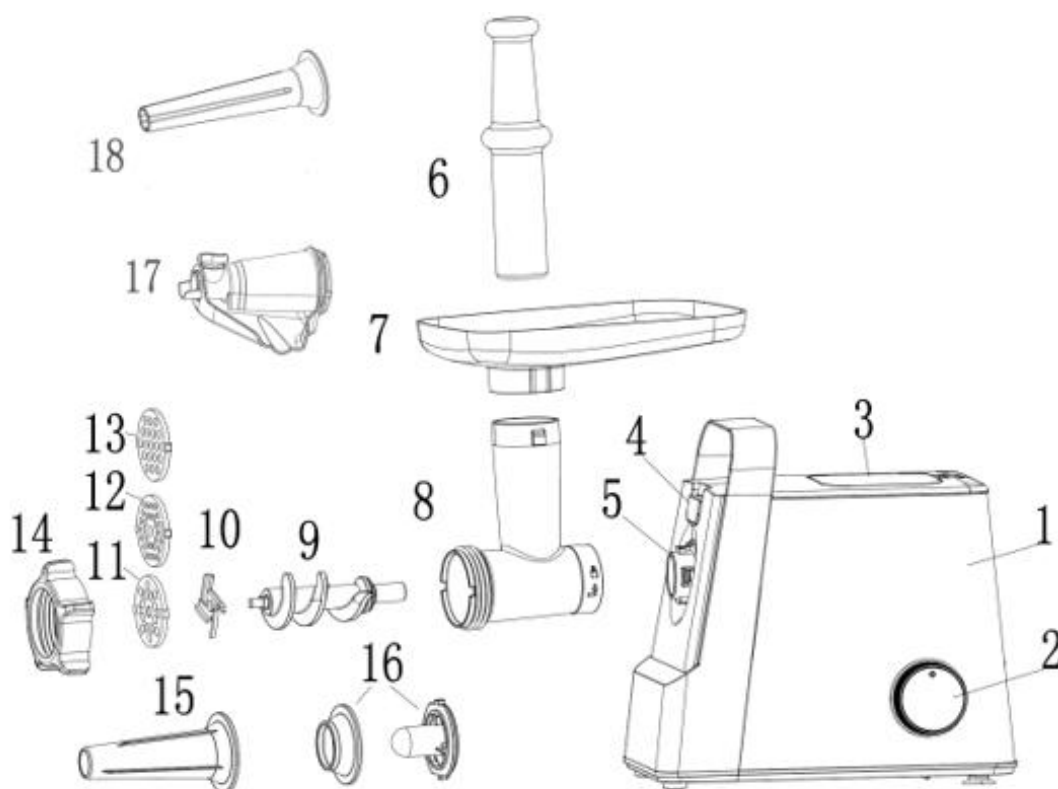
Ako vaš uređaj iznenada prestane raditi:

1. Isključite kabel za napajanje.
2. Okrenite prekidač u položaj isključeno (OFF).
3. Ostavite uređaj da se ohladi 60 minuta.
4. Ponovno uključite kabel za napajanje.
5. Zatim ponovno uključite prekidač za nastavak rada.

Ako se automatski sustav zaštite od pregrijavanja vašeg uređaja aktivira prečesto, obratite se osoblju iz ovlaštenog servisnog centra za zamjenu jer ga ne možete sami zamijeniti.

OPREZ: Kako bi se izbjegla opasna situacija, ovaj uređaj nikada ne smije biti spojen na mjerač vremena.

4. OPIS PROIZVODA



1. Tijelo	10. Ploča za rezanje
2. ISKLJUČENO/1/2/R (PREKIDAČ ISKLJUČENO/UKLJUČENO/SPORO/UNATRAG)	11. Ploča za rezanje (fina)
3. Poklopac kutije za pohranu	12. Ploča za rezanje (srednja)
4. tipku za pričvršćivanje	13. Ploča za rezanje (mala)
5. Ulaz cijevi	14. Prsten za pričvršćivanje
6. Potiskivač hrane	15. nastavak za kobasice
7. Ploča spremnika	16. Dodaci za kibbe
8. Cijev glave	17. pribor za rajčice
9. pužna osovina	18. Duga nastavak za kobasice

5. KORIŠTENJE PROIZVODA

SASTAVLJANJE

1. Pritisnite tipku za pričvršćivanje, držite glavu i umetnite je u ulaz (prilikom umetanja obratite pozornost na glavu koja mora biti nagnuta prema strelici naznačenoj na vrhu, pogledajte sliku 1), a zatim pomaknite glavu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako bi se glava mogla čvrsto pričvrstiti (sl. 2).
2. Stavite pužnu osovinu u glavu s dugim krajem naprijed i lagano okrenite vijak dok se ne postavi u kućište motora (sl. 3).
3. Postavite oštricu za rezanje na osovinu pužne osovine s oštricom okrenutom prema naprijed kao što je prikazano na slici (sl.4). Ako nije pravilno postavljen, meso se neće samljeti.
4. Postavite željenu rezu ploču pored oštrice za rezanje, postavljajući izbočine u utor (sl.5).
5. Poduprite ili pritisnite sredinu rezne ploče jednim prstom, a zatim drugom rukom čvrsto pričvrstite prsten za pričvršćivanje (sl. 6). Nemojte previše zatezati.
6. Postavite ploču spremnika na glavu i pričvrstite je na mjesto.
7. Postavite jedinicu na čvrsto mjesto.
8. Prolaz zraka na dnu i bočnoj strani kućišta motora treba biti slobodan i ne smije biti blokiran.

SJECKALICA

1. Umetnite pužnu osovinu u kućište rezača s plastičnim krajem naprijed.
Postavite rezu jedinicu u pužnu osovinu - rezni rubovi trebaju biti sprijeda. Postavite srednju brusnu ploču ili grubu brusnu ploču (ovisno o željenoj konzistenciji) u pužnu osovinu (provjerite je li zarez brusne ploče na izbočinama glave za mljevenje). Okrenite vijak prsten u smjeru strelice na kućištu rezača dok se pravilno ne pričvrsti.
2. Pričvrstite kućište rezača na jedinicu motora.
3. Postavite ladicu na uspravni dio kućišta rezača.
4. Sada je uređaj spreman za mljevenje.

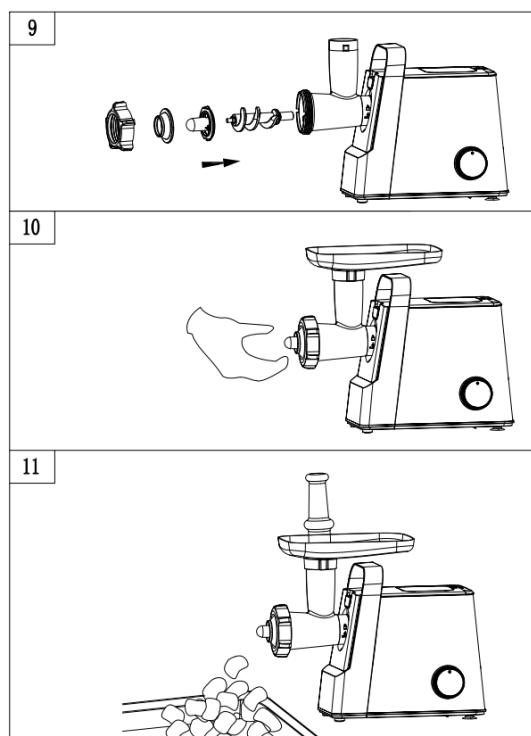
Meso narežite na trake duljine 10 cm, debljine 2 cm. Uklonite kosti, komadiće hrskavice i tetive što je više moguće. Nikada nemojte koristiti smrznuto meso.
Stavite meso u ladicu. PoSnagau potiskivača lagano ubacite meso u cijev za rezanje. Za tartar od bifteka meso dvaput nasjeckajte srednjom diskom za mljevenje.

IZRADA KIBBE

1. Umetnite pužnu osovinu u kućište rezača, prvo plastičnim krajem (sl. 9).
Postavite konus u kućište rezača.
Postavite prvi na kućište rezača i pričvrstite prsten na kućište rezača (sl. 10).
2. Pričvrstite kućište rezača na jedinicu motora.
3. Postavite ladicu na uspravni dio kućišta rezača (sl.11).

Ubacite pripremljenu smjesu kibbe kroz nastavak za kibbe. Izrežite kontinuirani šuplji cilindar na željene duljine i prema potrebi.

Kibbe je tradicionalno bliskoistočno jelo napravljeno prvenstveno od lampe i bulgur pšenice koji se melju zajedno u pastu, smjesa se istiskuje kroz aparat za kibbe i reže na kratke duljine. Epruvete se zatim mogu napuniti mješavinom mljevenog mesa, krajevi stisnuti i zatim pržiti u dubokom ulju.

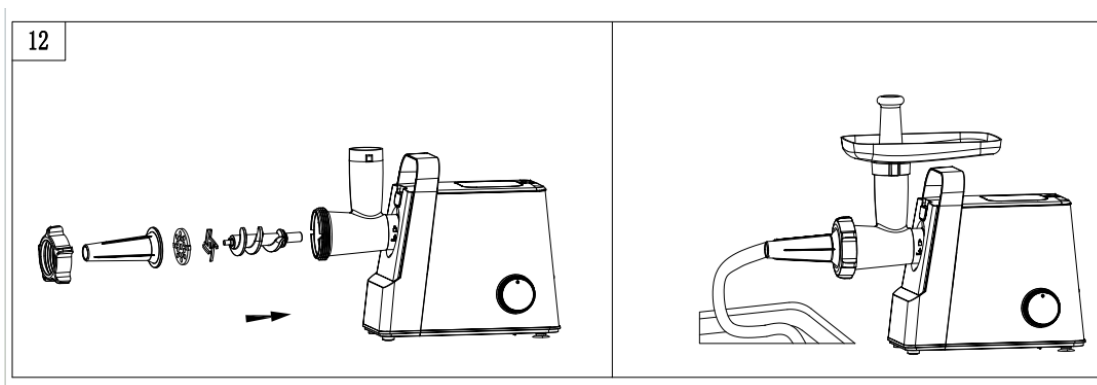


IZRADA NASTAVAK ZA KOBASICE

1. Meso nasjeckajte
Umetnite pužnu osovinu u kućište rezača s plastičnim krajem naprijed (sl.12).
Postavite reznú ploču i oštricu u kućište rezača.
Postavite rog za kobasice na kućište rezača i pričvrstite prsten na kućište rezača.
(Provjerite uklapaju li se zarezi ploče za rezanje u izbočine glave sjeckalice.)
2. Pričvrstite kućište rezača na jedinicu motora.
3. Postavite ladicu na uspravni dio kućišta rezača.

Stavite sastojke u ladicu. PoSnagau potiskivača lagano ubacite meso u kućište rezača.

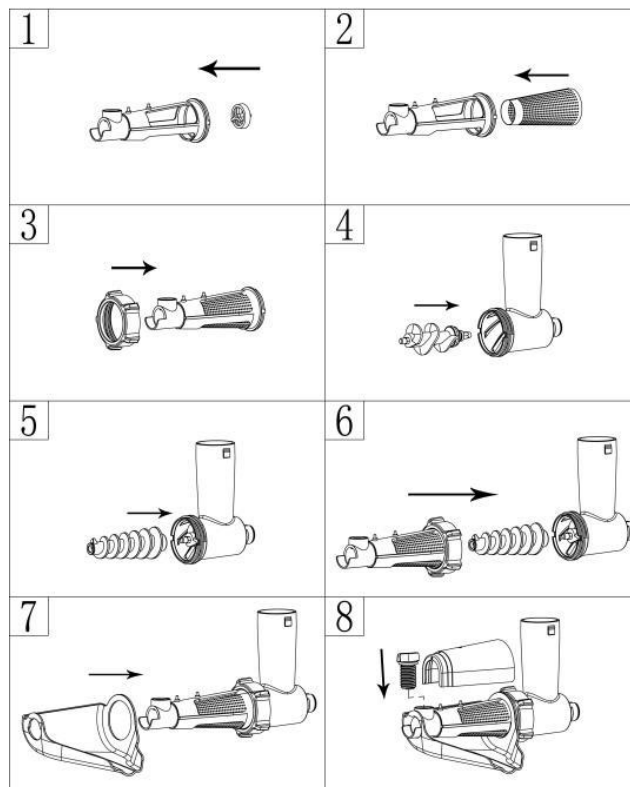
Stavite kožu kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim ubacite mokru kožu na rog kobasice. ubacite (začinjeno) mljeveno meso u kućište rezača. Ako se koža zalijepi za rog kobasice, navlažite je s malo vode.



6. DODATAK ZA RAJČICE

SASTAVLJANJE

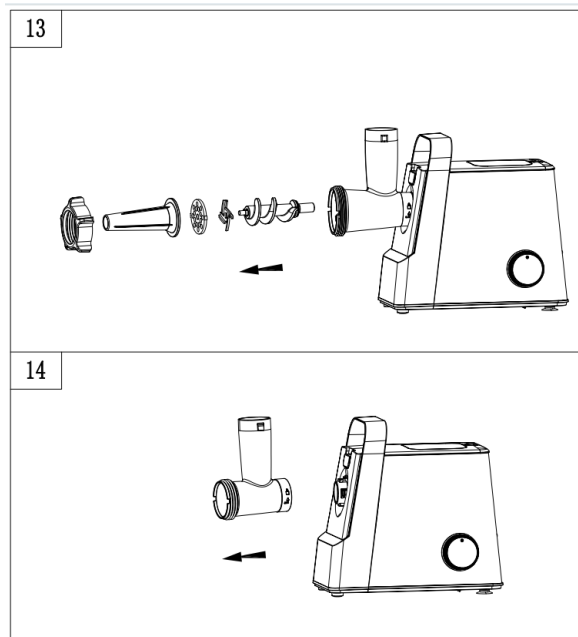
1. Postavite plastični prsten za zaključavanje vijka u čahuru (sl.1).
 2. Stavite gazu u čahuru pored plastičnog prstena za zaključavanje vijka (sl.2).
 3. Provucite prsten za pričvršćivanje kroz čahuru i napravite ga na kraju čahure (sl.3).
 4. Stavite pužnu osovinu u glavu s dugim krajem naprijed i okrenite je kako biste je lagano hranili dok se ne postavi u kućište motora (sl.4).
 5. Umetnite osovinu pužne osovine u središnju os vijka (sl.5).
 6. Provucite cijelu čahuru zajedno s pričvrsnim prstenom kroz vijak, a zatim pomaknite prsten za pričvršćivanje u smjeru kazaljke na satu tako da se čvrsto pričvrsti (sl.6).
 7. Stavite plastičnu posudu za sok kroz čahuru i postavite sklop u odgovarajući položaj (sl.7).
 8. Umetnite plastični vijak u otvor čahure, a zatim ga pomičite u smjeru kazaljke na satu dok se pravilno ne pričvrsti. Zatim stavite plastični poklopac u čahuru (sl.8).
- Sada je uređaj spreman za cijeđenje soka.



7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Meso koje je ostalo u kućištu rezača može se ukloniti iz unutrašnjosti uređaja provlačenjem kriške kruha kroz kućište rezača.

1. Prije čišćenja uređaja isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice (slika 1).
2. Pritisnite gumb za otpuštanje i okrenite cijelo kućište rezača u smjeru strelice, a zatim izvadite potiskivač i ladicu (sl. 13).
3. Odvijte vijak prsten i uklonite sve dijelove kućišta rezača. Ne čistite dijelove u perilici posuđa.
4. Operite sve dijelove koji su došli u dodir s mesom u vrućoj vodi sa sapunom. Očistite ih odmah nakon upotrebe.
5. Sve komponente isperite čistom vrućom vodom i odmah ih osušite.
6. Savjetujemo vam da podmažete reznu jedinicu i brusne diskove s malo biljnog ulja.



BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servisni centar, provjerite imate li na raspolaganju sljedeće podatke: model i serijski broj.

Podaci se mogu naći na natpisnoj pločici. Podložno promjenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Voltaža	220-240V ~ 50/60Hz
Snaga	2100 W
Razina buke	≤90dB

Hvala vam što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam je potrebna podrška za vaš proizvod, posjetite našu web stranicu koristeći donje poveznice.

Preuzmite korisničke priručnike: <https://www.heinner.ro>

Servisne informacije: <https://www.heinner.ro>



Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Možete poSnagai u zaštiti okoliša!

Ne zaboravite poštivati lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.



HEINNER je registrirani zaštitni znak tvrtke **Network One Distribution SRL**. Ostale robne marke i nazivi proizvoda zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.

Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati u bilo kojem obliku ili na bilo koji način ili koristiti za izradu bilo kakvih izvedenica kao što je prijevod, transformacija ili prilagodba bez dopuštenja NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorska prava © 2013 Network One Distribucija. Sva prava pridržana.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice.



Uvoznik i proizvođač: **Network One Distribution**

Ulica Marcela Iancua, 3-5, Bukurešt, Rumunjska

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

MLIN ZA MESO

Model: MeatMaster
HMG-2100SS3



- Snaga: 2100V
- Kapacitet mlevenja: 1.8kg / min
- Dodatna oprema: kobasice, kibbe i pribor za paradajz za paradajz

HEINNER

1. UVOD

Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstva i čuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je dizajniran da pruži sva potrebna uputstva u vezi sa instalacijom, korišćenjem i održavanjem uređaja. Da biste pravilno i bezbedno upravljali uređajem, pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre instalacije i upotrebe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Mašina za mlevenje mesa**
- ➔ **Dodatna oprema: paradajz pribor; Kobasice i pribor za kibbe**
- ➔ **Uputstvo za upotrebu**
- ➔ **Potvrda o garanciji**
- ➔ **Izjava o usaglašenosti**

3. BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

1. Pažljivo pročitajte ova uputstva za upotrebu i pogledajte ilustracije pre upotrebe uređaja.
2. Pre upotrebe,ategnite prsten za fiksiranje ključem i uverite se da se prsten ne može odvojiti.
3. Sačuvajte ova uputstva za buduću upotrebu.
4. Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara lokalnom mrežnom naponu pre nego što priključite uređaj.
5. Nikada ne koristite dodatnu opremu ili delove drugog proizvođača. Vaša garancija će postati nevažeća ako će se koristiti takva dodatna oprema ili delovi.
6. Nemojte koristiti uređaj ako su mrežni kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
7. Ako je kabl za napajanje ovog uređaja oštećen, uvek ga mora zameniti proizvođač ili ovlašćeni servisni centar, kako bi se izbegle opasne situacije.
8. Temeljno očistite delove koji će doći u kontakt sa hranom pre nego što prvi put koristite uređaj.
9. Isključite uređaj odmah nakon upotrebe.
10. Nikada nemojte koristiti prst ili predmet da biste gurnuli sastojke niz cijev za dovod dok uređaj radi. U tu svrhu treba da se koristi samo gurač.
11. Nikada ne dozvolite da uređaj radi bez nadzora.
12. Isključite uređaj pre odvajanja i instaliranja bilo koje dodatne opreme.
13. Sačekajte dok pokretni delovi ne prestanu da rade pre nego što uklonite delove uređaja.
14. Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili bilo koju drugu tečnost, niti je ispirajte pod slavinom. Koristite samo vlažnu krpu za čišćenje motorne jedinice.
15. Ne pokušavajte da meljete kosti, orahe ili druge tvrde predmete.
16. Mlevci se hrane govedinom bez tetiva, kostiju i masti koja je isečena na komade oko 20 mm k 20 mm k 60 mm. Pusheri su pritisnuti silom od 5N protiv mesa. Nemojte koristiti uređaj duže od 5 minuta uzastopno. Ostavite aparat da se ohladi 10 minuta pre ponovne upotrebe.
17. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im osoba odgovorna za njihovu bezbednost nije dala nadzor ili instrukcije u vezi sa upotrebom uređaja.
18. Ako je uređaj zaključan, pritisnite dugme za vožnju unazad. Meso zaključano u kućištu rezača je neupotrebno, tako da aparat može obnoviti svoje uobičajeno stanje.
19. Nakon primene Evropske direktive 2002/96/EU u nacionalnom pravnom sistemu, primenjuje se sledeće: električni i elektronski uređaji ne smeju se odlagati sa kućnim otpadom. Potrošači su po zakonu obavezni da po završetku svog radnog veka vrata električne i elektronske uređaje javnim sabirnim mestima postavljenim u tu svrhu ili prodajnom mestu. Detalji o tome su definisani nacionalnim zakonom dotične zemlje. Simbol na

proizvodu, uputstvu za upotrebu ili pakovanju označava da proizvod podleže ovim propisima. Recikliranjem, ponovnom upotrebom materijala ili drugim oblicima korišćenja starih uređaja, dajete važan doprinos zaštiti naše životne sredine.

20. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više ako su pod nadzorom ili instrukcijama u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti. Čišćenje i održavanje korisnika neće vršiti deca, osim ako su starija od 8 godina i više i pod nadzorom. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

21. Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu samo u domaćinstvu.

Važno

Ovaj uređaj je opremljen automatskim sistemom zaštite od pregrevanja. Sistem će automatski isključiti napajanje motora u slučaju pregrevanja.

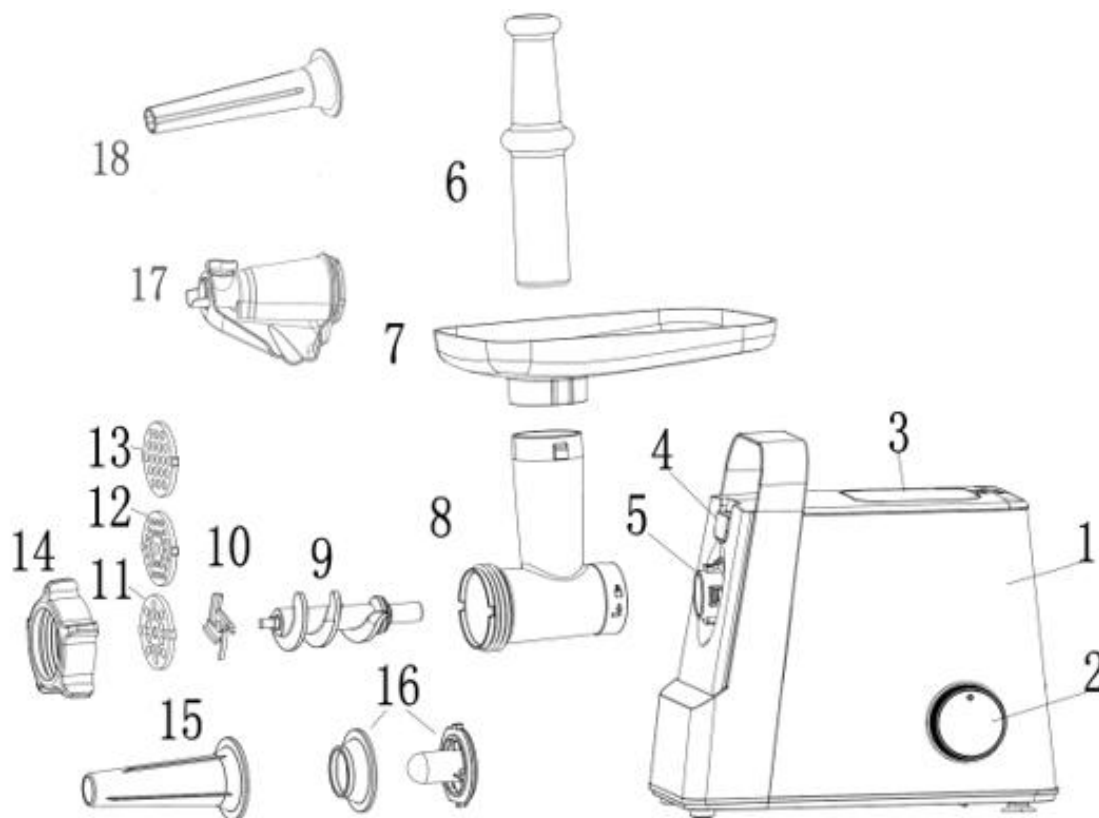
Ako vaš uređaj iznenada prestane da radi:

1. Isključite kabl za napajanje.
2. Okrenite prekidač u položaj isključeno (OFF).
3. Ostavite uređaj da se ohladi za 60 minuta.
4. Uključite kabl za napajanje nazad.
5. Zatim ponovo uključite prekidač da biste nastavili sa radom.

Ako se automatski sistem zaštite od pregrevanja vašeg uređaja aktivira prečesto, obratite se osoblju ovlašćenog servisnog centra za zamenu, jer ga ne možete sami zameniti.

OPREZ: Da bi se izbegla opasna situacija, ovaj uređaj nikada ne sme biti povezan sa tajmerom.

4. OPIS PROIZVODA



1. Telo	10. Rezna ploča
2. OFF / 1/2 / R (Isključeno / Uključeno / Sporo / Reverse Prekidač)	11. Rezna ploča (fino)
3. Poklopac kutije za skladištenje	12. Rezna ploča (srednja)
4. fiksirajte dugme	13. Rezna ploča (mala)
5. Ulaz cevi	14. Fiksiranje prsten
6. Gurač hrane	15. nastavak za kobasice
7. Hopper ploča	16. Kibbe pribor
8. Glava cevi	17. pribor za paradajz
9. pužna osovina	18. Duga nastavak za kobasice

5. KORIŠĆENJE PROIZVODA

SASTAVLJANJE

1. Pritisnite dugme za fiksiranje, držite glavu i umetnite je u ulaz (prilikom umetanja obratite pažnju na glavu koja mora biti nagnuta prema strelici naznačenoj na vrhu, vidi sliku 1), a zatim pomerite glavu u smeru suprotnom od kazaljke na satu tako da se glava može čvrsto pričvrstiti (sl. 2).
2. Prvo stavite zmiju u glavu dugim krajem i okrenite se da lagano uvučete vijak dok se ne postavi u kućište motora (slika 3).
3. Postavite nož za sečenje na osovini pužne osovine sa nožm okrenutom prema prednjoj strani kao što je prikazano na slici (sl. 4). Ako nije pravilno postavljen, meso neće biti mleveno.
4. Postavite željenu reznju ploču pored sečiva, postavljajući izbočine u utor (sl.5).
5. Poduprite ili pritisnite sredinu ploče za sečenje jednim prstom, a zatim drugom rukom čvrsto zavijte prsten za fiksiranje (sl. 6). Nemojte previše zatezati.
6. Postavite ploču spremnika na glavu i fiksirajte je na svoje mjesto.
7. Pronađite jedinicu na čvrstom mestu.
8. Prolaz vazduha na dnu i sa strane kućišta motora treba da bude slobodan i ne blokiran.

MLEVENJE

1. Ubacite pužno vratilo u rezna jedinica sa plastičnim krajem prvi.
Postavite jedinicu za rezanje u osovini crva - rezne ivice treba da budu na prednjoj strani. Postavite srednju brusnu ploču ili grubu brusnu ploču (u zavisnosti od željene konzistencije) u crvnu osovini (uverite se da se zarez brusnog diska uklapa u izbočine glave za mlevenje). Okrenite vijak prsten u pravcu strelice na kućištu rezača dok se pravilno ne pričvrsti.
2. fiksirajte rezna jedinica na motornu jedinicu.
3. Postavite ladica na uspravni deo kućišta rezača.
4. Sada je aparat spreman za mlevenje.

Meso narežite na trake dužine 10 cm, debljine 2 cm. Uklonite kosti, komade hrskavice i tetive što je više moguće. Nikada ne koristite smrznuto meso.

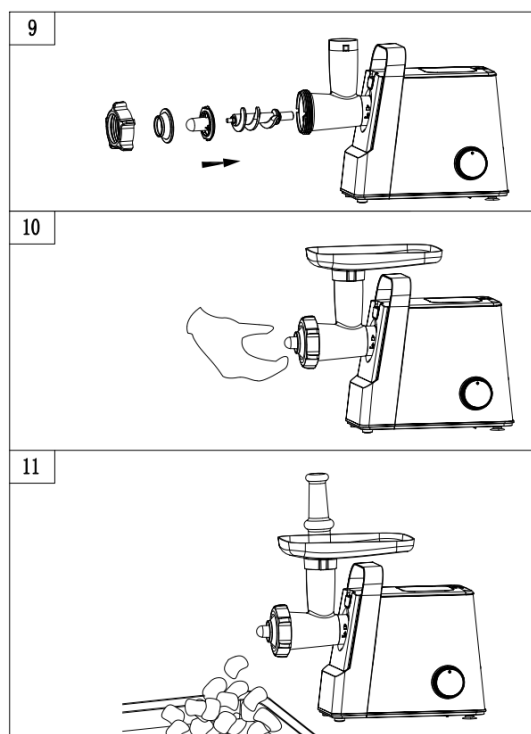
Stavite meso u ladica. Koristite gurač da lagano gurnete meso u rezač. Za tartar biftek, meso dva puta mleveno sa srednjim brusnim diskom.

IZRADA KIBBE

1. Ubacite pužno vratilo u rezna jedinica, plastični kraj prvi (sl. 9).
Postavite konus u rezna jedinica.
Postavite prvi na rezna jedinica i zavijte prsten na rezna jedinica (sl. 10).
2. fiksirajte rezna jedinica na motornu jedinicu.
3. Postavite ladica na uspravni deo kućišta rezača (sl. 11).

Hranite pripremljenu mešavinu kibbe kroz dodatak za izradu kibbe. Isecite kontinuirani šuplji cilindar u željene dužine i korisnika po potrebi.

Kibbe je tradicionalno jelo sa Bliskog istoka napravljeno prvenstveno od lampe i bulgur pšenice, koje su mlevene zajedno da bi se formirala pasta, smeša se istiskuje kroz aparat za kibbe i iseče na kratke dužine. Cevi se zatim mogu napuniti mešavinom mlevenog mesa, krajevi se stisnuti i zatim pržiti u dubokom ulju.



PRAVLJENJE nastavak za kobasice

1. mlevenje mesa

Ubacite pužno vratilo u rezna jedinica sa plastičnim krajem prvo (sl.12).

Postavite reznju ploču i nož u rezna jedinica.

Postavite rog za kobasice na rezna jedinica i zavijte prsten na rezna jedinica.

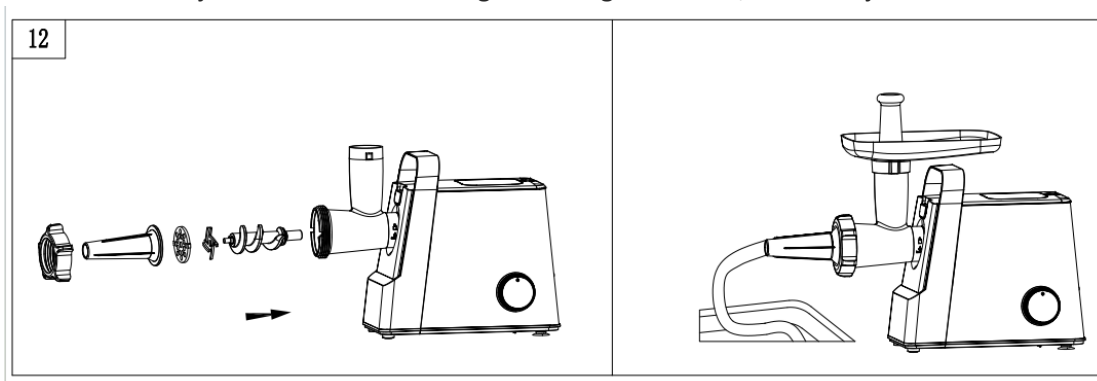
(Uverite se da se zarezi ploče za rezanje uklapaju u izbočine glave za mlevenje.)

2. fiksirajte rezna jedinica na motornu jedinicu.

3. Postavite ladica na uspravni deo kućišta rezača.

Stavite sastojke u ladica. Koristite gurač da lagano gurnete meso u rezna jedinica.

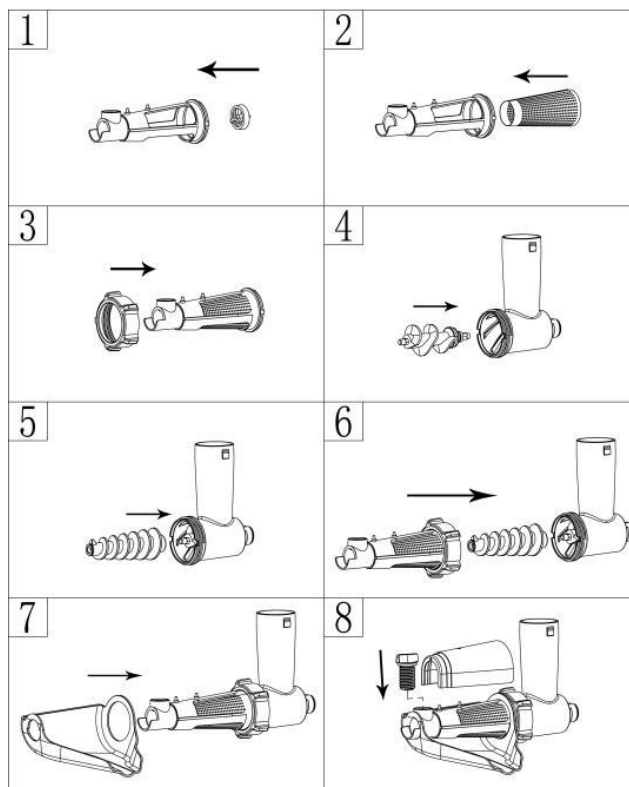
Stavite kožu kobasice u mlaku vodu 10 minuta. Zatim ubacite mokru kožu na rog kobasice. ubacite (začinjeno) mleveno meso u rezna jedinica. Ako se koža zaglavi na rogu kobasice, navlažite je sa malo vode.



6. PARADAJZ PRIBOR

SASTAVLJANJE

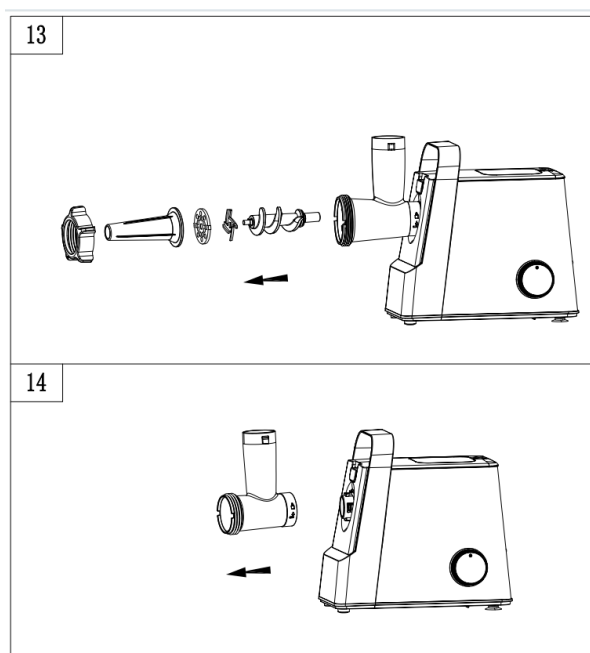
1. Postavite plastični prsten za zaključavanje zavrtnja u čaura (sl.1).
 2. Postavite gazu u čaura pored plastičnog prstena za zaključavanje vijaka (sl.2).
 3. Stavite prsten za fiksiranje kroz čaura i napravite ga na kraju čaura (sl.3).
 4. Prvo stavite zmiyu u glavu dugim krajem i okrenite se da lagano nahranite zmiyu dok se ne postavi u kućište motora (sl. 4).
 5. Ubacite osovinu pužne osovine u centralnu osu vijka (sl.5).
 6. Stavite ceo čaura zajedno sa prstenom za fiksiranje kroz vijak, a zatim pomerite prsten za fiksiranje u smeru kazaljke na satu tako da se čvrsto pričvrsti (sl.6).
 7. Stavite plastičnu posudu za sok kroz čaura i stavite sklop na odgovarajući položaj (sl.7).
 8. Umetnite plastični vijak u rupu na čaurau, a zatim ga pomerite u smeru kazaljke na satu dok se pravilno ne pričvrsti. Zatim stavite plastični poklopac u čaura (sl.8).
- Sada je aparat spreman za sok.



7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Meso koje je ostalo u kućištu rezača može se ukloniti iz unutrašnjosti uređaja prolaskom komad hleba kroz rezna jedinica.

1. Pre nego što očistite uređaj, isključite ga i izvadite utikač iz utičnice (sl. 1).
2. Pritisnite dugme za otpuštanje i okrenite celo rezna jedinica u pravcu strelice, a zatim uklonite gurač i ladica (sl. 13).
3. Odvijte vijak prsten i uklonite sve delove kućišta rezača. Ne čistite delove u mašini za pranje sudova.
4. Operite sve delove koji su došli u kontakt sa mesom u vrućoj sapunici. Očistite ih odmah nakon upotrebe.
5. Sve komponente isperite čistom toplom vodom i odmah ih osušite.
6. Savetujemo vam da podmažete reznju jedinicu i brusne diskove sa nekim biljnim uljem.



BRIGA O KLIJENTIMA I SERVIS

Uvek koristite originalne rezervne delove.

Kada kontaktirate naš ovlašćeni servisni centar, uverite se da imate na raspolaganju sledeće podatke: model i serijski broj.

Informacije se mogu naći na pločici sa ocenama. Podložno promenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Napon	220-240V ~ 50 / 60Hz
Snaga	2100 P
Nivo buke	≤90dB

Hvala vam što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam je potrebna podrška sa vašim proizvodom, posetite našu veb stranicu koristeći linkove ispod.

Preuzmite korisničke priručnike: <https://www.heinner.ro>

Servisne informacije: <https://www.heinner.ro>



Ekološki prihvatljivo odlaganje

Možete poSnagai u zaštiti životne sredine!

Imajte na umu da poštujuete lokalne propise: predajte neradnu električnu opremu odgovarajućem centru za odlaganje otpada.



HEINNER je registrovani zaštitni znak **Network One Distribution SRL**. Ostali brendovi i nazivi proizvoda su zaštitni znaci ili registrovani zaštitni znakovi njihovih vlasnika.

Nijedan deo specifikacija ne može biti reprodukovano u bilo kom obliku ili na bilo koji način ili se koristi za pravljenje bilo kakvih derivata kao što su prevođenje, transformacija ili adaptacija bez dozvole NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorsko pravo © 2013 Network One Distribution. Sva prava zadržana.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Ovaj proizvod je u skladu sa normama i standardima Evropske zajednice.



Uvoznik i proizvođač: **Network One Distribution**

Ulica Marsel Janku, 3-5, Bukurešt, Rumunija

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro