



MEAT MINCER

INSTRUCTION MANUAL

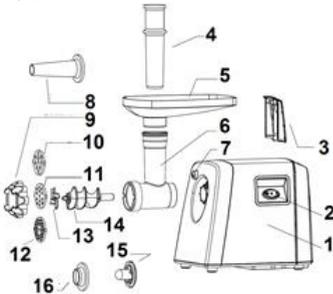
Model no.: MG5849-GS

PICTURES.....	2	HU.....	16	PL.....	31
EN.....	2	KS.....	18	RO.....	33
AL.....	4	KZ.....	20	RS.....	35
BIH.....	6	LT.....	22	RU.....	36
BG.....	8	LV.....	23	SI.....	38
CZ.....	11	MD.....	25	SK.....	41
EE.....	13	ME.....	27	UA.....	43
HR.....	15	MK.....	29	EXPLANATION OF THE MARKING.....	45

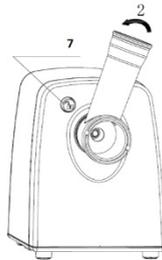
(EN) PICTURES

(AL) FOTOGRAFIN / (BIH) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУРЕТ / (LT) PAVEIKSLIUOKAI / (LV) ATTĒLI / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) РИСУНКИ / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНК

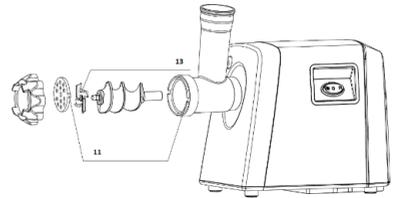
Pic. 1



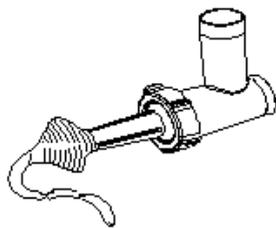
Pic. 2



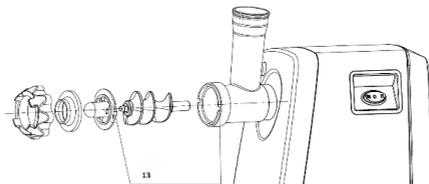
Pic. 3



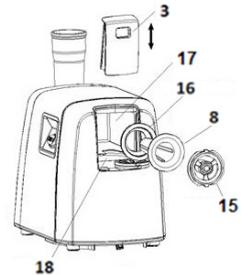
Pic. 4



Pic. 5



Pic. 6



EN

Thank you for selecting Delimano products!

Delimano brings innovative range of great quality kitchenware that is designed to provide healthy, tasty and enjoyable cooking experience (preparation, cooking and consumption of food), encouraging passion for cooking and entertaining no matter the level of cooking skills. Cook. Celebrate. Every day. All Delimano products are perceived very valuable, so counterfeiters really like to copy us and thus abuse customers by worse quality with no warranty and service. Please, report any copied, counterfeited, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-modema.com in order to help us fighting against illegal counterfeits.

Delimano Joy Meat Mincer – Instruction Manual

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

WARNINGS

1. To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.
2. Before using, check that the voltage power corresponds to the rating label of the appliance.
3. Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not operate any appliance with a damage cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. Do not attempt any repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by

appropriately qualified technician.

7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Never feed food by hand. Always use food pusher.
9. Blades are sharp, so handle carefully.
10. The use of attachment, not recommended or sold by manufacture may cause fire, electric shock or injury.
11. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
14. Do not use outdoors. This device is intended for household use only.
15. Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
17. Although the device has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

1) PARTS

Pic. 1 (see: **PICTURES, Pic. 1**)

1. main unit	5. funnel	9. lock nut	13. blade	17. upper ledge
2. power switch	6. meat tube	10. blade disk large	14. mincing screw	18. lower ledge
3. accessory box cover	7. release button	11. blade disk medium	15. kibbe cone	
4. food pusher	8. sausage funnel	12. blade disk small	16. kibbe shaper	

2) BEFORE FIRST USE

Before the first use, please clean all the detachable parts such as food pusher, funnel, meat tube, mincing screw, blade, blade disk, lock nut, and so on completely. The blade is sharp, **extreme caution is needed not to hurt yourself.**

3) USAGE

Mincing

Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.

1. Assemble the meat tube into the main machine (insert the meat tube onto the main machine by aligning the grooves, push in and afterwards turn it counter clockwise until it cannot move any longer and you hear a "click" sound (see arrow 2 of Pic.2; see: **PICTURES, Pic.2**).
2. Assemble the mincing screw, blade, blade disk and lock nut as illustrated in picture 3 (see: **PICTURES, Pic.3**)

Note: Make sure the edge of blade is facing toward the blade disk when assembling. Never assemble the blade reversely.

3. Put the funnel on the meat tube.
4. Ensure that the power switch is set at "0" position, then plug in power supply.
5. Press the power switch to "ON" position (the mincing screw and the blade start rotating), when the appliance operates normally, put the meat piece into funnel, then gradually press it down with the food pusher.

Note: Cut all foods into pieces (sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the funnel opening. The max continuous operation time should not exceed 1 minute and minimum 1 minute rest time must be maintained between two consecutive cycles.

7. Place container under lock nut to receive minced meat.
8. When finish mincing, unplug the power source, disassemble the meat tube assembly: press and hold the release button with one hand while turning the meat tube assembly clockwise with other hand and then remove it.

Caution: Ensure that the main machine is unplugged when disassembling.

Reverse function

1. In case of jamming press the power switch to "0" position and allow mincing screw to come to a complete stop.
 2. Press the rocker switch to "R" position, mincing screw will be rotating in opposite direction, and the meat tube will get empty. If the main machine does not work, press the rocker "0", unplug the device and clean it manually.
- Note:** The "R" position max operation time shall not exceed 5 second.

Making sausage

1. Assemble the meat tube into the main machine (insert the meat tube onto the main machine by aligning the grooves, push in and afterwards turn it counter clockwise until it cannot move any longer and you hear a "click" sound (see arrow 2 of Pic.2; see: **PICTURES, Pic.2**).
 2. Assemble the mincing screw, kibbe cone, sausage funnel, lock nut as illustrated in the picture (see: **PICTURES, Pic.4**).
- Note:** Never assemble blade and blade disk when making sausages, and do not assemble sausage funnel or kibbe cone when mincing meat.
3. Set clean small intestine to sausage pole as the picture 4 (see: **PICTURES, Pic.4**), then place minced meat into funnel.
 4. Press the power switch to "ON" position (the mincing screw starts rotating) and the minced meat enters the intestine.

Making meat cake

1. Assemble the meat tube into the main machine (insert the meat tube onto the main machine by aligning the grooves, push in and afterwards turn it counter clockwise until it cannot move any longer and you hear a "click" sound (see arrow 2 of Pic.2; see: **PICTURES, Pic.2**).Note: Do not assemble blade and blade disk when making meat cake. When mincing meat, do not assemble kibbe shaper or kibbe cone.
2. Put the minced meat into funnel hole, and push down by food pusher, press the rocker switch to "ON" position and minced meat will start to come out in ring shape from the gap between kibbe shaper and kibbe cone.

Accessory box function

1. Push accessory box cover up, put the blade disk in to the lower ledge. Assemble the kibbe shaper, sausage pole, kibbe cone as illustrated as figure (see: **PICTURES, Pic.6**) then put their in to the upper ledge.

Pic.6 (see: **PICTURES, Pic.6**)

3. accessory box cover	16. kibbe shaper
8. sausage pole	17. lower ledge
15. kibbe zone	18. upper ledge

4) Cleaning and maintenance

1. Unplug the device from power supply before cleaning.
2. Disassemble the meat tube, mincing screw (14), blade disk, lock nut, sausage funnel, kibbe cone, kibbe shaper, food pusher, funnel and so on except the main machine then immerse them in water for cleaning.

Caution: The blade is sharp, so handle carefully when cleaning.

3. Wipe the outside surface of the main machine with a damp cloth, then dry thoroughly.

Caution: Never immerse the main machine in the water for cleaning.

4. Meat tube (6), lock nut (9), mincing screw (14), blade disc long (10), blade disc medium (11), blade disc small (12) are NOT DISHWASHER SAFE. Wash them under warm soapy water and dry them completely with a cloth.

5. Steel grinding discs (10, 11, 12) require extra care to prevent them from rusting. To prevent rust on the metal grinding discs, it is recommended to wipe them until completely dry after washing and store them covered with a light coating of oil or grease. Wash well before every usage.

AL

Falemnderit që keni zgjedhur produktet Delimano!

Delimano sjell një gamë të gjerë të enëve të kuzhinës me cilësi të lartë të dizajnuar për të ofruar një eksperiencë të gatimit të shëndetshëm, të shijshëm dhe argëtues (përgatitja, gatimi dhe konsumimi i ushqimit), duke inkurajuar pasionin për të gatuar dhe argëtuar pa marr parasysh nivelin e aftësisë tuaja të gatimit. Gatuani. Festoni. **Çdo ditë.** Të gjitha produktet Delimano perceptohen si shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit dëshirojnë të na kopjojnë dhe kështu abuzojnë me klientët në cilësinë më të keqe pa ofruar asnjë garanci apo shërbim. Ju lutem, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar dhe të ngjashëm apo distributor të pa autorizuar në brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë që të na ndihmoni në luftën kundër falsifikimeve të paligjshme.

Delimano Joy Meat Mincer – Manual i Instruksioneve

Ju lutem lexoni këtë manual deri në fund para përdorimit dhe ruani atë për referencë në të ardhmen.

VËREJTJE

1. Për t'u mbrojtur nga shoku elektirk, mos e vendosni motorin në ujë ose lëngje tjera.
2. Para përdorimit të parë kontrolloni nëse voltazhi i prizës suaj korrespondon me atë në pllakën në pjesën e poshtme të pajisjes.
3. Para përdorimit vendoseni produktin në sipërfaqe të fortë, të rrafshët, të qëndrueshme dhe të thatë
4. Produkti duhet të përdoret në mbikqyrje të të rriturve..
5. Mos e përdorni pajisjen me kablllo të dëmtuar apo nëse produkti është dëmtuar në ndonjë mënyrë. Nuk përmban pjesë të riparueshme. Kontaktoni kujdesin për konsumatorë për informata rreth ekzaminimit, riparimit ose rregullimit të produktit.
6. Mos tentoni të riparoni vetë produktin dhe sigurohuni që riparimin ta bëjë tekniku i kualifikuar.
7. Hiqeni nga ryma kur nuk e përdorni, para dhe pas heqjes së pjesëve, dhe para pastrimit.
8. Asnjëherë mos e futni ushqimin me dorë. Gjithmonë përdorni dorëzën për shtypje (fig 4).
9. Thikat janë të mpredhta andaj përdoreni pajisjen me kujdes.
10. Përdorimi i shtesave që nuk janë rekomanduar ose shitur nga prodhuesi, mund të shkaktojë zjarr, shok elektrik ose lëndime.
11. Pajisja nuk përdoret për të bluar substanca të forta ose të thata; pëmdryshe thika mund të ndryshket.
12. Mos e lëmi kabllon elektrike në skaje apo sipërfaqe të nxehta përfshirë shporetin.
13. Mos e heqni mbetjen e ushqimit në pajisje me gishta kur ajo është duke punuar. Mund të rezultojë në lëndime.
14. Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm si mjet shtëpiak. Mos e përdorni atë në mjediset e jashtme.

15. Asnjëherë mos e përdorni pajisjen bosh pas montimit të thikës dhe diskut me teh. Pëmdryshe tehu do të hiqet dhe do të përshpejtohet ndryshkja e produktit.

16. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose që nuk kanë përvojë dhe njohuri, përveç nëse ata janë të mbikëqyrur ose janë udhëzuar të përdorin pajisjen në mënyrë të sigurtë dhe i kuptojnë rreziqet e tyre. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijë nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje

17. Pajisja është testuar kështu që përdorimi dhe pasojat e saj janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit

1) PJESËT

Foto 1 (see: **FOTOGRAFITË Pic. 1**)

1. njësia kryesore	5. hinkë	9. bllokues	13. thika	17. shtresa e epërme
2. butoni i rymës	6. gypi i mishit	10. thika disk e madhe	14. helika e bluarjes	18. shtresa e poshtme
3. mbulesa për aksesorë	7. butoni i lirimit	11. thika disk e mesme	15. kibbe koni	
4. dorëza për shtypje	8. hinka e salsiçeve	12. thika disk e vogël	16. kibbe formësues	

2) PARA PËRDORIMIT TË PARË

Para përdorimit të parë, ju lutemi pastroni të gjitha pjesët çmontuese sikur dorëza për shtypje, bllokuesin, hinkën, gypin e mishit, helikën e bluarjes e kështu me rradhë. Thika është e mprehtë. **tregoni kujdes të shtuar për të mos u lënduar.**

3) PËRDORIMI

Bluarje

Vërejtje: Sigurohuni që pajisja të jetë e shkyçur nga ryma gjatë montimit.

1. Montojeni gypin e mishit në makinën për bluarje (futni gypin e mishit duke i lidhur gypat, shtypjeni dhe pastaj rotullojeni në drejtim të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë dhe të dëgjoni një kërcitje shih **FOTOGRAFITË**: Foto 2).

2. Montojeni helikën e bluarjes, tehu, diskun dhe bllokuesin siç është ilustruar në figurën 3. (shih: **FOTOGRAFITË**, Foto 3).

SHËNIM: sigurohuni që tehu të jetë i kthyer nga disku gjatë montimit. Asnjëherë mos e montoni në drejtim të kundërt.

3. Futni hinkën në gypin e mishit.

4. Vendosni butonin e rymës në pozicionin "O", pastaj futni kabllon në prizë.

5. Vendosni butonin e rymës në pozicionin "ON" (helika e bluarjes dhe thika fillojnë të rotullohen), kur pajisja të jetë duke funksionuar normal, vendosni mishin në hinkë, dhe pastaj gradualisht shtypeni poshtë me dorëzën për shtypje.

SHËNIM: Prejini të gjitha ushqimet në copa (rekomandohet mish pa eshtra, kuriz dhe yndyrë; përafërisht 20mm x 20mm x 60mm madhësi) në mënyrë që të futen lehtësisht në hapjen e hinkës.

6. Koha maksimale e operimit të vazhdueshëm nuk duhet të kalojë 1 minut dhe koha e pushimit mes dy cikleve të bluarjes duhet të jetë minimum 1 minut.

7. Vendosni enën perfundi bllokuesit për të mbledhur mishin e bluar.

8. Kur të përfundoni bluarjen, ndaleni makinën dhe hiqeni nga ryma, çmontojeni pjesën e gypit të mishit; shtypni dhe mbajeni butonin e lirimit me një dorë dhe me tjetrën duke rotulluar gypin në kahje të akrepave tërhiqeni për ta larguar.

Kujdes: sigurohuni që makina nuk është në rymë kur ta çmontoni.

Funksioni i kundërt

1. Në rast të bllokimit shtypni butonin e rymës në pozicionin "O" dhe lëreni helikën e bluarjes të ndalet totalisht.

2. Shtypni butonin "R" në mënyrë që tehu i bluarjes të rotullohet në drejtim të kundërt dhe gypi i mishit do të zbrazet. Nëse makina kryesore nuk funksionon, kthejeni butonin në pozicionin "O", hiqeni pajisjen nga ryma dhe pastrojeni manualisht.

Shënim: Funksioni i makinës në pozicionin "R" nuk duhet të kalojë më shumë se 5 sekonda kohë.

Përgatitja e salsiçeve

1. Montojeni gypin e mishit në makinën kryesore (futni në makinë duke lidhur mirë, shtypeni dhe rotullojeni në kahje të kundërt të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë më dhe dëgjoni një kërcitje (shih shigjetën 2 Foto 2; **FOTOGRAFITË**, foto 2).

2. Montojeni helikën e bluarjes, konin kibbe, hinkën e salsiçeve, bllokuesin siç është ilustruar në fotografi (shih: **FOTOGRAFITË**, Foto 4).

Shënim: Asnjëherë mos e montoni thikën dhe diskut e tehu kur përgatitni salsiçe, dhe mos e montoni hinkën e salsiçeve ose konin kibbe kur bluan mishin.

3. Vendosni zorën e vogël të pastër në polin e salsiçeve sikur në fotografinë 4 (shih: **FOTOGRAFITË**, foto 4) dhe pastaj shtoni mishin e bluar në hinkë.

4. Shtypni butonin e rymës në pozicionin "ON" (helikë e bluarjes nis të rotullohet) dhe mishi i bluar hyn në zorë.

Tortë mishi

1. Montoni gypin e mishit në makinën kryesore (futni gypin në makinë me kujdes, shtypeni dhe pastaj rotullojeni në kahje të kundërt të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë më dhe dëgjoni një kërcitje (shih shigjetën 2 Foto 2; **FOTOGRAFITË**, Foto 2).

Shënim: Mos e montoni thikën ose diskun kur përgatitni tortë mishi. Kur bluan mishin, mos e montoni formësuesin ose konin kibbe.

2. Vendosni mishin e bluar në hinkë, shtypni poshtë me dorëzën për shtypje, trusni butonin e rymës në pozicionin "ON" dhe mishi do fillojë të dalë nga vendi mes formësuesit kibbe dhe konit kibbe.

Funksioni i mbulesës për aksesorë

1. Tërhiqni mbulesën e aksesorëve lartë, vendosni diskun e tehu në shtresën e poshtme. Montojeni formësuesin kibbe, hinkën e salsiçeve, konin kibbe sikur në ilustrim (shih **FOTOGRAFITË**, Foto 6) dhe pastaj vendosni në shtresën e epërme.

Foto 6 (shih: **FOTOGRAFITË**, Foto 6)

3. mbulesa për aksesorë	16. formësuesi kibbe
8. hinka e salsiçeve	17. shtresa e poshtme
15. zona kibbe	18. shtresa e epërme

4) Pastrimi dhe mirëmbajtja

1. Shkyçeni pajisjen nga ryma para se ta pastroni.

2. Çmontoni gypin e mishit, helikën për bluarje, thikën, diskun e thikës, bllokuesin, hinkën e salsiçeve, konin kibbe, formuesin kibbe, dorëzën për shtypje, hinkën dhe të tjerat

përveç makinës kryesore dhe pastaj zhytni në ujë për pastrim.

Kujdes: Tëhu është i mprehtë, andaj keni kujdes gjatë pastrimit.

3. Pastroni pjeshë dhe jashtme të makinës kryesore me një leckë të lagur, pastaj thajeni mirë.

Kujdes: Asnjëherë mos e zhytni në ujë makinën kryesore.

4. Gëresi I mishit (6), bllokuesi I kokës (9), vida e grirjes (14), disku për prerje I gjate (10), disku për prerje mesatar (11), disku për prerje I vogël (12) NUK MUND TE LAHEN NE LAVASTOVLJE. Lajini me ujë të vakët dhe thajini plotësisht me një leckë të thatë.

5. disku për bluarje prej celiku (10, 11, 12) kerkojne kujdes te vecante qe mos te ndryshken. Per te parandaluar ndryshkjen e disqeve prej metali, ne ju rekomandojme qe ti thani ato plotësisht pas larjes dhe ti ruani duke I mbeshjtelle me nje pecete te holle te bute. Pastrojini mire perpara perdorimit.

BIH

Hvala Vam što ste odabrali Delimano proizvod!

Delimano donosi inovacije vrhunske kvalitete kuhinjskog posuda, koji je dizajniran za pružanje zdravog, ukusnog, ugodnog kuhanja (priprema, kuhanje, konzumiranje), poticanje strasti za kuhanjem i zabavu bez obzira na vještinu kuhanja. Kuhaj. Slavi. Svaki dan. Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju istih falsifikata iznimno loše kvalitete i zloupotrebi prava potrošača koji za takve falsifikate nemaju garanciju i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, falsifikat, i/ili sličan proizvod i neovlaštenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv falsifikata i zaštiti Vaših prava.

Delimano Joy Meat Mincer – Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas da pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu i sačuvate ga za buduće korištenje.

UPOZORENJA

1. Za zaštitu od strujnog udara, motor uređaja nemojte stavljati u vodu ili neku drugu tekućinu.
2. Prije upotrebe, provjerite da li napon struje odgovara naponu na oznaci uređaja.
3. Prije upotrebe, aparat postavite na ravnu, stabilnu, tvrdi i suhu površinu.
4. Ukoliko aparat koristite blizu djece, nadzor je obavezan.
5. Aparat nemojte koristiti ako je utikač ili kabl oštećen, ako je aparat neispravan ili oštećen na bilo koji način. Aparat vratite najbližem servisnom centru na pregled, popravku ili podešavanje.
6. Aparat nemojte pokušavati sami da popravite, pobrinite se da isti popravi stručna i kvalifikovana osoba.
7. Uvijek ga isključite iz utičnice ukoliko nije u upotrebi, prije sklapanja ili rastavljanja dijelova, i prije čišćenja.
8. Hranu nikada ne povlačite ručno. Uvijek koristite pribor za guranje hrane.
9. Oštrice su oštre, rukovati vrlo pažljivo.
10. Korištenje dodataka koji nisu preporučeni od strane proizvođača, mogu izazvati strujni udar, požar ili povrede.
11. Aparat se ne može koristiti za miješanje tvrdih i suhih tvari, inače oštrice mogu zatupiti.
12. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ruba stola ili pulta.
13. Tokom rada aparata, nemojte prstima strugati hranu sa izlaznog otvora. To može dovesti do povrede.
14. Aparat nije namijenjen za vanjsku upotrebu, već samo za kućnu.
15. Aparat ne smije raditi prazan, nakon montaže oštrica i diska. U suprotnom oštrice i disk će se istrošiti i skratiti vijek trajanja.
16. Uređaj smiju koristiti osobe starije od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili koje nemaju iskustva i znanja u korištenju ovakve vrste proizvoda ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili su od njih dobile upute o sigurnom načinu korištenja uređaja i razumiju moguće opasnosti koje mogu nastati neispravnim korištenjem proizvoda. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju biti pod nadzorom.
17. Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

1) DIJELOVI

Slika 1 (pogledaj: **SLIKE, Slika 1**)

1. glavni uređaj	5. lijevak	9. matica	13. oštrice	17. gornje ležište
2. prekidač	6. cijev za meso	10. veliki disk za oštrice	14. vijak za mljevenje	18. donje ležište
3. poklopac za kutiju	7. otpusno dugme	11. srednji disk za oštrice	15. konus	
4. dodatak za guranje	8. lijevak za kobasice	12. mali disk za oštrice	16. dodatak za oblikovanje	

2) PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prvog korištenja, molimo Vas da očistite sve odvojive dijelove kao što je dodatak za guranje hrane, lijevak, cijev za meso, vijak za mljevenje, oštrice, diskove za oštrice, maticu, i sve ostale. Oštrice su oštre, **veliki oprez je neophodan da se ne biste povrijedili.**

3) UPOTREBA

Mljevenje

Oprez: Prilikom sastavljanja dijelova, pobrinite se da je aparat isključen.

1. Postavite cijev za meso u glavni dio (to uradite usklađivanjem žlijebova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno u smjeru kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledajte strelicu 2 na Slici.2; pogledaj: **SLIKE, Slika.2**).

2. Sastavite vijak za mljevenje, oštrice, disk oštrice i maticu kako je prikazano na slici 3 (pogledaj: **SLIKE, Slika.3**)

Napomena: Prilikom sklapanja, pobrinite se da je rub noža, okrenut prema disku oštrice. Nikada ne sastavljajte oštricu obrnuto.

3. Stavite lijevak u cijev za meso.

4. Prekidač postavite na "O" poziciju, zatim uključite u utičnicu.

5. Prekidač okrenite na "ON" poziciju (vijak za mljevenje i oštrica će se početi rotirati), kada aparat radi normalno, stavite komad mesa u lijevak, zatim lagano pritisnite prema dole uz pomoć dodatka za guranje hrane.

Napomena: Hranu izrežite na komadiće (bez kože, kostiju, preporučena prosječna veličina: 20 mm x 20 mm x 60 mm) , ako da mogu stati u lijevak bez problema.

6. Maksimalni kontinuirani rad ne bi trebao biti 1 minutu i minimalno 1 minuta odmora mora biti između dva ciklusa zaredom.

7. Postavite posudu ispod matice da skupite mljeveno meso.

8. Kada završite s mljevenjem, isključite aparat iz utičnice, rastavite cijev za meso; pritisnite i držite otpusno dugme jednom rukom, dok drugom okrećete cijev za meso, zatim ga izvadite.

Oprez: Pobrinite se da je glavni uređaj isključen, prilikom rasklapanja.

Obmurna funkcija

1. U slučaju zaglavlivanja pritisnite prekidač na položaj "O" i pobrinite se da se vijak za mljevenje u potpunosti zaustavi.

2. Pritisnite prekidač u položaj "R", vijak za mljevenje će se početi rotirati u suprotnom smjeru, a cijev za meso će biti prazna. Ako glavni uređaj ne radi, pritisnite prekidač na "O", isključite uređaj i očistite ga ručno.

Napomena: "R" položaj ne smije prelaziti radno vrijeme više od 5 sekundi.

Pravljanje kobasica

1. Sastavite cijev za meso u glavni uređaj (to uradite usklađivanjem žlijebova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno u smjeru kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledaj strelicu 2 na Slici.2; pogledajte: slike, Slika .2).

2. Sastavite vijak za mljevenje, konus, lijevak za kobasice, maticu kao što je prikazano na slici (pogledaj slike, sliku 4.).

Napomena: Nikada ne sastavljajte oštrice i disk prilikom pravljanja kobasica, i ne stavljajte lijevak za kobasice ili konus kada meljete meso.

3. Postavite čisto tanko crijevo u cijev za kobasice kao na slici 4 (pogledaj slike, sliku 4.), a zatim stavite mljeveno meso u lijevak.

4. Pritisnite prekidač na položaj "ON" (vijak za mljevenje će se početi rotirati) i mljeveno meso će ulaziti u crijevo.

Pravljenje torte od mesa

1. Sastavite cijev za meso u glavni uređaj (to uradite usklađivanjem žlijebova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno u smjeru kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledajte strelicu 2 na Slici.2; pogledaj: **SLIKE Slika.2**). Napomena: Kada pravite tortu od mesa, ne sastavljajte oštrice i disk oštrica. Kada meljete meso, ne sastavljajte dodatke za oblikovanje ili konus.

2. Stavite mljeveno meso u lijevak, i pritisnite prema dole uz pomoć dodatka za guranje hrane, pritisnite prekidač na "ON" poziciju i mljeveno meso će početi da izlazi u obliku kruga u među prostoru između dodatka za oblikovanje i konusa.

Funkcija kutije za dodatke

2. Pritisnite poklopac kutije za dodatke, staite disk oštrice na donje ležište. Sastavite dodatke za oblikovanje, cijev za kobasice, konus kao što je prikazano na slici (pogledaj: **SLIKE, Slika.6**) zatim ih stavite u gornje ležište.

Slika.6 (pogledaj: SLIKE, Slika 6)	
3. poklopac dodatka	16. dodatak za oblikovanje
8. cijev za kobasice	17. gornje ležište
15. dio za kibe	18. donje ležište

4) Čišćenje i održavanje

1. Prije čišćenja, uređaj isključite iz utičnice.

2. Rastavite cijev za meso, vijak za mljevenje, oštrice, disk oštrice, maticu, lijevak za kobasice, kibe konus, dio za oblikovanje, dodatke za guranje, lijevak i ostalo, osim glavnog uređaja , zatim potopite u vodu za čišćenje.

Oprez: Oštrice su oštre, rukovati pažljivo.

3. Obrisite vanjsku površinu glavnog uređaja s vlažnom krpom, zatim pažljivo osušite.

Oprez: Glavni dio nikada ne smijete uranjati u vodu.

4. Cijev za meso (6), sigurnosna matica (9), vijak za mljevenje (14), duga oštrica diska (10), srednja oštrica diska (11), mala oštrica diska (12) NISU SIGURNI. Operite ih pod toplom sapunastom vodom i potpuno ih osušite krpom.

5. Čelični brusni diskovi (10, 11, 12) zahtijevaju posebnu pažnju kako bi se spriječilo njihovo hrdanje. Da biste sprečili hrdanje na metalnim brusnim diskovima, preporučuje se da ih obrišete dok se potpuno ne osuše nakon pranja i čuvajte ih pokrivene lakim premazom ulja ili masti. Dobro ih operite prije svake upotrebe.

Делимано Джой месомелачка – Инструкции за употреба

Моля прочетете внимателно инструкциите преди употреба и ги запазете за бъдеща справка.

Благодарим ви, че избрахте продуктите на Делимано!

Делимано произвежда иновативни продукти за кухнята, с които да пригответе здравословна и вкусна храна. Нашата цел е готвенето да се превърне за вас в приятна дейност – както консумацията, така и самото приготвяне на храната. Независимо от степента на вашите готварски умения, гответе и се забавлявайте – всеки ден.

Всички продукти на Делимано се ценят, затова има чести опити да бъдат подправани, като по този начин клиентът е ощетен от лошото качество и липсата на гаранция. Моля, съобщавайте за подобни или продавани от неоторизиран дистрибутор продукти на Делимано на brand.protection@studio-modema.com, за да ни помогнете в борбата срещу незаконните копия на нашия продукт.

Делимано кухненски робот Делукс – Инструкции за употреба

Моля, прочетете внимателно инструкциите, преди употреба и ги запазете за бъдеща справка.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте моторната основа във вода или друга течност.
2. Преди да използвате, проверете дали волтажът в дома ви отговаря на отбелязания върху уреда.
3. Преди употреба, поставете уреда върху твърда, плоска, стабилна и суха повърхност.
4. Внимателно наблюдавайте, ако уредът се използва в близост до деца.
5. Не използвайте уреда с повредени кабел или щепсел, ако не работи както трябва или е бил повреден. Върнете уреда на вносителя за преглед и поправка.
6. Не се опитвайте да поправяте уреда сами: занесете го на квалифициран техник.
7. Изключете от контакта, когато не употребявате, преди да поставяте или отстранявате части и преди почистване.
8. Никога не поставяйте храната за мелене с ръце: винаги използвайте буталото.
9. Остриетата са силно заточени: работете внимателно с тях.
10. Употребата на приставка, не препоръчана или продавана от производителя може да доведе до пожар, токов удар или сериозно нараняване.
11. Уредът не може да се използва за смесване на твърди и сухи продукти, защото това ще изтъпи остриетата.
12. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота.
13. Не използвайте пръстите си, за да отстраните храна от диска, докато уредът работи. Можете сериозно да се нараните.
14. Не използвайте навън. Уредът е предназначен да се използва само в домашни условия.
15. Никога не оставяйте уреда да работи празен, след като сглобите острието и диска. Иначе те силно ще се изтъпят и това ще допринесе за износването на уреда.
16. Уредът може да се използва от хора с намалени физически, чувствителни и умствени способности и/или липса на знания и опит, деца на 8 години (или по-големи), само ако са инструктирани и наблюдавани от отговорник по сигурността им и разбират евентуалните рискове. Не разрешавайте с уреда да играят деца. Деца не могат да почистват или извършват поддръжка на уреда, освен ако не са по-възрастни от 8 години и наблюдавани от отговорен възрастен.
17. Въпреки че уредът е тестван, неговите употреба и последствията от нея са стриктно отговорност на потребителя.

1) ЧАСТИ

Ил. 1 (вж.: ИЛЮСТРАЦИИ, Ил. 1)

1. основен уред	5. фуния	9. заключваща гайка	13. острие	17. горна вдлъбнатина
2. ключ за включване	6. тръба за месото	10. голямо диск острие	14. смилач винт	18. долна вдлъбнатина
3. капак на кутията с аксесоари	7. освобожда-ващ бутон	11. средно диск острие	15. конус за кибе	
4. бутало за храна	8. фуния за наденици	12. малко диск острие	16. форма за кибе	

2) ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Преди първа употреба, почиствайте всички отстраняващи се части като бутало за храна, фуния, тръба за месо, смилачия винт, острие, острие диск, заключваща гайка (частите на целия комплект). Понеже острието е силно заточено, **бъдете особено внимателни, за да не се нараните.**

3) УПОТРЕБА

Смилане на кайма

Внимание: Уверете се, че уредът е изключен, преди да го слобите.

1. Слобете тръбата за месо с основната машина (пъхнете тръбата като подравните жлебовете; пъхнете я и после я придвижете по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато застане стабилно и чуете „кликнащ“ звук (вж. стрелка 2 на Ил.2; вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.2**).

2. Слобете смилания винт, острието, диск острието и заключващата гайка, както е показано на илюстрация 3 (вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ Ил.3**)

Забележка: Уверете се, че ръбът на острието е обърнат към диска, когато го слобявате. Никога не слобявайте острието в обратна позиция.

3. Поставете фунията в тръбата за месо.

4. Уверете се, че ключът е на позиция "0", а после включете в контакта.

5. Натиснете ключа на позиция "ON"-Включено (смиланият винт и острието започват да се въртят); когато уредът започне работа, поставете парче месо във фунията и после постепенно го натиснете с буталото за храна.

Забележка: Нарязвайте всичката храна за мелене на парчета (месото трябва да е с отстранени сухожилия, кости и мазнина, с размери приблизително: 20 мм x 20 мм x 60 мм), така че лесно да се вместват във фунията за храна.

6. Максималното време на работа не трябва да надвишава 1 минута, като се прави 1 минута почивка между два последователни цикъла.

7. Под месомелачката поставете контейнер, който да събира смляното месо.

8. Когато свършите със смилането, изключете уреда (и от контакта) и отстранете тръбата: натиснете и задържете освобождаващия бутон с една ръка, докато с другата завъртете тръбата по посока на часовниковата стрелка и я отстранете.

Внимание: Уверете се, че основната машина е изключена, преди да разглобите.

Реверсивна функция

1. В случай, че месомелачката се задържа, натиснете бутона на позиция "0" и оставете смиланият винт напълно да спре да се движи.

2. Натиснете лоста на позиция "R", винтът ще се завърти в обратна позиция, и тръбата за месо ще се изпразни от остатъците. Ако основната машина не работи, натиснете лоста "0", изключете уреда и го почистете ръчно.

Забележка: Максималното време на работа в реверсивна позиция "R" не трябва да надвишава 5 секунди.

Правене на наденци

1. Прикрепете тръбата за месо към основната машина (пъхнете тръбата като подравните жлебовете; пъхнете я и после я придвижете по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато застане стабилно и чуете „кликнащ“ звук (вж. стрелка 2 на Ил.2; вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.2**).

2. Слобете смилания винт, конуса за кибе, фунията за наденци и заключващата гайка, както е показано на илюстрацията (вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.4**).

Забележка: Никога не слобявайте към уреда острието и диска, когато приготвяте наденци или пък фунията за наденци или конусът за кибе, когато смилате месо.

3. Поставете обвивка за наденци върху фунията на уреда, както е показано на илюстрацията (вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.4**), и после поставете смляното месо във фунията.

4. Натиснете ключа на позиция "ON" (смиланият винт започва да се върти), а смляното месо влиза в обвивката за наденци.

Приготвяне на месни пайове

1. Прикрепете тръбата за месо към основната машина (пъхнете тръбата като подравните жлебовете; пъхнете я и после я придвижете по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато застане стабилно и чуете „кликнащ“ звук (вж. стрелка 2 на Ил.2; вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.2**).

Забележка: Не слобявайте острието и диския острие, когато приготвяте пай от месо. Когато смилате месо, не слобявайте формата и конуса за кибе.

3. Поставете смляното месо в отвора на фунията и го натиснете надолу с буталото. Натиснете ключа на лоста на позиция "ON". Смляното месо ще започне да излиза в кръгла форма между конуса и формата за кибе.

Функция на нупята с аксесоари

3. Отворете напак на нупята за аксесоари и прикрепете диск острието към долната вдлъбнатина. Слобете формата кибе, приставката за наденци и кибе конуса както е показано на илюстрацията (вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.6**) и ги прикрепете към горната вдлъбнатина.

Ил.6 (вж.: **ИЛЮСТРАЦИИ, Ил.6**)

3. напак на нупята с аксесоари	16. кибе форма
8. приставка за наденци	17. долна вдлъбнатина
15. зона кибе	18. горна вдлъбнатина

4) Почистване и поддръжка

1. Изключете уреда (и от контакта), преди да почистите.

2. Разглобете тръбата за месо, смилания винт, острието, диск острието, заключващата гайка, фунията за наденци, конуса кибе, формата кибе, буталото за храна и без основната машина и ги потопете във вода, за да ги почистите.

Внимание: Острието е силно заточено, затова бъдете внимателни, когато го почистявате.

3. Избършете външната повърхност на основния уред с влажна кърпа, а после я подсушете.

Внимание: Никога не потапяйте основната машина във вода, за да я почистите.

4. Тръба за месо (6), заключваща гайка (9), перна за мелене (14), диск острие дълъг (10), диск острие среден (11), диск острие малък (12) НЕ СЕ МИЯТ В СЪДОМИЯЛНА. Изплакнете ги с топла вода и сапун и ги подсушете добре със суха кърпа.

5. Стоманени дискове за мелене (10, 11, 12) изискват допълнителни грижи, за да се предпазят от ръждясване. За да ги предпазите от ръждата, препоръчително е след измиване да ги забършете, докато са напълно сухи и да ги съхранявате, намазани с тънък слой масло или грес. Измивайте добре преди всяка употреба.

Внимание:



Този символ, върху закупеното от Вас електрическо или електронно оборудване (ЕЕО) указва, че продуктът не е битов отпадък и е предназначен за изхвърляне единствено в контейнери за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО.

В случай, че към закупеното от Вас ЕЕО са Ви били предоставени и батерии/анулюматори, моля изхвърляйте ги разделно в контейнерите, предназначени за батерии и анулюматори или ги предавайте за рециклиране на обозначените за това места!

Моля, изхвърляйте елементите на опаковката на закупеното от Вас ЕЕО разделно в контейнерите, предназначени за съответния материал!

След пълната амортизация на продукта или когато този продукт престане да Ви е необходим, следва да го изхвърлите в контейнер за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО, да го предадете на организация за оползотворяване на отпадъците от излязло от употреба ЕЕО или да го предадете обратно във всеки търговски обект на „Студио Модерна - България“ ЕООД, „Студио Модерна - България“ ЕООД изпълнява задълженията си във връзка с разделното събиране и третиране на ЕЕО, както и за постигане на съответните цели за разделно събиране, повторна употреба, рециклиране и/или оползотворяване на ЕЕО чрез колективна система, представлявана от следната организация за оползотворяване: Унитарейд Ено ЕООД 1528 София, ул. Подпоручик Йордан Тодоров 4, ВГ 202099392, МОЛ: Мариета Стоянова.

Разделното събиране и рециклиране на излязло от употреба ЕЕО има съществена екологична функция - опазване на здравето, въздуха, почвите и водите от замърсяване с тежки метали и с други опасни вещества. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин. Все ще помогнете за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо изхвърляне на този продукт.

За по-подробна информация за събиране и рециклиране на този продукт, моля, свържете се с местната РИОСБ, с лицензирана организация за оползотворяване на отпадъци от ЕЕО, батерии и анулюматори или с магазина, от който е закупено ЕЕО.

Моля, изхвърляйте разделно!

ПРОИЗХОД; КИТАЙ

ВНОСИТЕЛ: СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ ЕООД, ЕИК 121009078, със седалище и адрес на управление:

ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40, тел. 02/ 81 851 51, www.topshop.bg

В качеството Ви на потребител Вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойна и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор от разстояние в срок от 14 /четринадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на поръчаната стока.

За надлежно упражняване на правото си на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 /четринадесет/ дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказа си от договора.

Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиенни / здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

Гаранционен срок - 24 месеца

Гаранционната карта е в сила единствено с приложен към нея документ за закупуване – фактура или касов бон.

Име
Адрес
Търговски обект
Фактура № / Касов бон / Дата

Гаранционни условия

- Гаранционният срок започва да тече от датата на закупуването на уреда от лицето, посочено по-горе;
- Гаранционното обслужване се осъществява само при наличието на коректно попълнени и валидни гаранционни документи за уреда и при представяне на валидни платенни документи за уреда (касова бележка или фактура);
- Уредът е предназначен единствено за домашна употреба и не трябва да се използва за професионални цели;
- Гаранцията е валидна само за повреди, дължащи се на производствен дефект, който се е проявил в рамките на гаранционния срок;
- Гаранцията важи на територията на Република България.

Търговската гаранция не се признава в следните случаи:

- При неспазване изискванията за употреба на уреда и/или опит за ремонт от неупълномощено от „СТУДИО МОДЕРНА – БЪЛГАРИЯ“ ЕООД лице;
- При повреди, дължащи се на некачествен транспорт, неподходящо съхранение, неизправности по електрическата мрежа, неспазване на придружаващата уреда документация;
- При повреди в резултат на форсмажорни обстоятелства.

Допълнителна гаранционна информация при директна продажба (при закупуване на място от магазин)

Претенции за некомплектovanост на изделието се обслужват само в момента на неговото закупуване/доставка.

Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Допълнителна гаранционна информация при продажба от разстояние (по телефона)

Заявления за предоставяне на търговска гаранция могат да се предявят по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Законова гаранция

Независимо от настоящата търговска гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно закононата гаранция.

Настоящата търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от разпоредбите на чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите, а именно:

Права на потребителя

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин за обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

- стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на съответствие;
- значимостта на несъответствието;
- възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

- разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
 - намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

- (4) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.
Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок две години, считано от доставянето на потребителската стока.
(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Право на отказ от договор за продажба, сключен от разстояние (по телефона)

В качеството Ви на потребител Вие имате право, без да дължите обезщетение или неустойка и без да посочвате причина, да се откажете от сключения договор в срок от 14 /четирнадесет/ календарни дни, считано от датата на получаване на уреда.

За да упражните правото си на отказ от договора, сключен от разстояние, по Ваш избор можете да уведомите вносителя за желанието си чрез:

1. попълване на формуляра за отказ от покупка на електронната страница на вносителя: www.topshop.bg;
 2. чрез попълване и подаване на стандартния формуляр за отказ в писмена форма на следния адрес на вносителя: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или
 3. по друг начин, в това число – чрез писмо, изпратено до вносителя по пощата, на електронна поща на вносителя или по друг начин.
- За надлежно упражняване на правото на отказ, следва да представите на „СТУДИО МОДЕРНА БЪЛГАРИЯ“ ЕООД стоката във вида, в който сте я получили, с изцяло запазена опаковка и неизползвана по предназначение, придружена с всички оригинални документи – договор, фактура, касова бележка. Необходимо е да изпратите стоката на адрес: ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 без неоправдано забавяне и във всички случаи не по-късно от 14 /четирнадесет/ дни, считано от деня, в който сте ни информирали за отказа си от договора. Не се приема отказ от покупка и не се възстановяват направените плащания, в случай, че: стоката е била употребявана по предназначение; стоката е била разпечатана и връщането ѝ е невъзможно поради хигиенни / здравни съображения; при непредставяне на необходимите документи, както и в останалите случаи по чл. 57 от Закона за защита на потребителите.

Рекламации

Рекламации до Студио Модерна България ЕООД при закупуване на уреда на място в магазина или при договори за продажба, сключени от разстояние могат да се предявяват по Ваш избор на адреса на управление на Студио Модерна – България ЕООД в гр. София, ЮРОПАРК ОФИС – СГРАДА, 1750 София, Столична община, район Младост, бул. „Цариградско шосе“ № 40 или във всеки един от търговските обекти на Студио Модерна – България ЕООД в Република България.

Съгласно чл. 114, ал. 3 от Закона за защита на потребителите, имате право да искате разваляне на договора за продажба на уреда и да получите обратно платената от Вас цена, ако след като Студио Модерна – България ЕООД е удовлетворило три Ваши рекламации на уреда чрез извършване на ремонт в рамките на две години от влизането Ви във владение на уреда, е налице следваща поява на несъответствие на уреда с договора за продажба.

За допълнителна информация можете да се свържете с отдел „Грижа за клиента“ на тел. 02/ 81 851 51 от понеделник до петък, имейл: care.bg@studio-moderna.com

CZ

Děkujeme, že jste si vybrali produkty společnosti Delimano!

Delimano přináší inovativní řadu kvalitního kuchyňského náčiní, které je navrženo tak, aby zajišťovalo zdravé, chutné a příjemné vaření (příprava, vaření a konzumace jídla), povzbuzující vaše pro vaření a zábavu bez ohledu na úroveň vaření. Vařte. Bavte se. Každý den. Všechny produkty společnosti Delimano jsou vnímány jako velmi cenné, takže poskytovatelé nás opravdu rádi kopírují a klamou tak zákazníky horší kvalitou bez záruky a servisu. Nahlašte, prosím, jakýkoliv padělaný, podobný produkt nebo neoprávněného distributora na brand.protection@studio-moderna.com, abyste nám pomohli v boji proti nelegálnímu paděláním.

Delimano Mlýnek na Maso Joy - Návod k použití

Před použitím si přečtěte tento návod k použití a uchováte ho i do budoucna.

UPOZORNĚNÍ

1. K ochraně před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nepokládejte motorovou jednotku do vody nebo jiné kapaliny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá hodnotě spotřebiče.
3. Před použitím umístěte výrobek na tvrdý, plochý, stabilní a suchý povrch.
4. Při použití jakéhokoli spotřebiče dětmi nebo v blízkosti dětí je nutný dozor
5. Nepoužívejte žádné zařízení s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou nebo po poruše přístroje nebo jakýmkoli způsobem poškozené. Vraťte přístroj k nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku, aby jej bylo možné zkontrolovat, opravit nebo upravit.
6. Nepokoušejte se provádět opravu sami a zajistěte, aby opravy prováděl pouze kvalifikovaný odborník.
7. Odpojte ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte, před nasazováním nebo odejmutím součástí a před čištěním.
8. Nikdy nepodávejte potraviny ručně. Vždy používejte tlačovač jídla.
9. Čepele jsou ostré, proto je třeba opatrná manipulace.
10. Použití nástavců, které nejsou doporučené nebo prodávány výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
11. Přístroj nesmí být použit pro míchání tvrdé a suché hmoty, jinak by se mohlo ostří ztupit.
12. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky.
13. Nepoužívejte prsty k oddělování potravin z vypouštěcího kotouče, pokud je přístroj v

provozu. Mohlo by dojít k úrazu pořezáním.

14. Nepoužívejte venku. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

15. Nikdy nespouštějte spotřebič na prázdko po montáži nože a kotouče. V opačném případě bude nůž a kotouč vážně obrušován a zrychlí se stárnutí přístroje.

16. Tento spotřebič můžou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byly pod dohledem nebo instruktorem předdány informace o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozuměly nebezpečí. Přístroj není na hraní pro děti. Čištění a údržbu přístroje nesmí dělat děti, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dozorem.

17. I když bylo zařízení zkontrolováno, za jeho používání a důsledky je striktně odpovědný uživatel.

1) ČÁSTI

Obr. 1 (podle: **OBRAZKY, Obr. 1**)

1. hlavní jednotka	5. trychtýř	9. matice	13. čepel	17. horní lišta
2. vypínač	6. trubka na maso	10. kotouč čepele velký	14. mlecí šroub	18. dolní lišta
3. krabice na příslušenství	7. uvolňující knoflík	11. kotouč čepele střední	15. kibbe kužel	
4. presovač na maso	8. trychtýř na klobásu	12. kotouč čepele malý	16. kibbe tvarovač	

2) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím vyčistíte všechny oddělitelné součásti, jako jsou tlačné nádoby na potraviny, trychtýř, trubice na maso, šroub na mletí, čepel, kotouč, matice a tak dále. Čepel je ostrá, je nutná extrémní opatnost, aby nedošlo ke zranění.

3) POUŽITÍ

Mletí

Upozornění: Ujistěte se, že při montáži je spotřebič odpojen.

1. Namontujte trubku na maso do hlavního stroje (vloďte trubku na maso do hlavního stroje tak, že zároveň drážky, zatačíte a poté jí otáčíte proti směru hodinových ručiček dokud to jde a neuslyšíte zvuk kliknutí (viz šípka 2 z obr. 2, viz: **OBRAZKY, obr. 2**).

2. Namontujte mlecí šroub, čepel, kotouč čepele a matici, jak je znázorněno na obrázku 3 (viz: **OBRAZKY, obr. 3**)

Poznámka: Ujistěte se, že při montáži hrana čepele směřuje ke kotouči čepele. Nikdy nesestavujte čepel obráceně.

3. Umístěte trychtýř na trubku na maso.

4. Ujistěte se, že vypínač je nastaven v poloze "O" a potom zapojte napájecí zdroj.

5. Dejte vypínač do polohy "ON" (šrouby na mletí a čepel se začnou otáčet), pokud spotřebič pracuje normálně, vloďte kus masa do trychtýře a postupně ho stlačujte presovačem.

Poznámka: Všechny potraviny nakrájejte na kousky (doporučujeme vykostěné a netučné maso, přibližné rozměry: 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby se snadno vešly do otvoru trychtýře.

6. Maximální doba nepřetržitého provozu by neměla přesáhnout 1 minutu a mezi dvěma po sobě jdoucími cykly musí být dodržena minimální doba odpočinku 1 minuta.

7. Umístěte nádobu na namleté maso pod pojistnou matici.

8. Po dokončení mletí odpojte napájecí zdroj, demontujte přístroj s masovou trubkou: stisknutím a přidržení uvolňovacího tlačítka jednou rukou a otáčejte přístroj na maso ve směru hodinových ručiček druhou rukou a vyjměte ho.

Upozornění: Ujistěte se, že hlavní jednotka je při demontáži odpojena.

Reverzní funkce

1. V případě rušení zatačíte hlavní vypínač do polohy "O" a nechte mlecí šroub úplně zastavit.

2. Přepněte přepínač do polohy "R", mlecí šroub se bude otáčet v opačném směru a trubka na maso se uvolní. Pokud hlavní zařízení nepracuje, stisknete ovladač "O", odpojte přístroj a vyčistíte jej ručně.

Poznámka: Maximální doba provozu v poloze "R" nesmí překročit 5 sekund.

Výroba klobásy

1. Namontujte trubku na maso na hlavní stroj (vloďte trubku na maso na hlavní stroj vyrovnáním drážek, zatačením a následným otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví a neuslyšíte zvuk kliknutí (viz šípka 2 z obr. 2, viz: **OBRAZKY, obr. 2**).

2. Namontujte mlecí šroub, kibbe kužel, trychtýř, pojistnou matici, jak je znázorněno na obrázku (viz: **OBRAZKY, obr. 4**).

Poznámka: Při výrobě klobás nikdy nesestavujte čepel a kotouč čepele a při mletí masa nemontujte trychtýř nebo kibbe kužel.

3. Připravte si čisté střívko na klobásový nástavec podle obrázku 4 (viz: **OBRAZKY, obr. 4**) a poté položte mleté maso do nálevky.

4. Nastavte vypínač do polohy "ON" (mlecí šroub se začne otáčet) a mleté maso naplní připravené střívko.

Výroba masového koláče

1. Namontujte trubku na maso do hlavní jednotky (vloďte trubku na maso na hlavní jednotku za pomoci vyrovnání drážek, zatačením a následným otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví a neuslyšíte zvuk kliknutí (viz šípka 2 z obr. 2, viz: **OBRAZKY, obr. 2**).

Poznámka: Při výrobě masového dortu nesestavujte čepel a kotouč čepele. Při mletí masa nesestavujte kibbe tvarovač nebo kibbe kužel.

2. Mleté maso přemístěte do trychtýřového otvoru a zatačte dolů presovačem, přepněte spínač do polohy "ON" a mleté maso začne vylézat v kruhovitěm tvaru z mezery mezi kibbe tvarovačem a kibbe kuzelem.

3. Zvedněte kryt krabice na příslušenství

4. Zvedněte kryt krabice, vloďte kotouč čepele do spodní části. Namontujte kibbe tvarovač, klobásovou tyč, kibbe kužel, jak je znázorněno na obrázku (viz: **OBRAZKY, obr. 6**), a vloďte je do horní části.

Obr.6 (podle: **OBRÁZKY, Obr.6**)

3. krabice na příslušenství	16. kibbe tvarovač
8. klobásový nástavec	17. dolní lišta
15. kibbe kužel	18. horní lišta

4) Čištění a údržba

1. Před čištěním odpojte zařízení ze sítě.

2. Demontujte trubku na maso, mlecí šroub, čepel, kotouč čepele, matici, trychtýř na klobásu, kibbe kužel, kibbe tvarovač, presovač na maso, trychtýř a tak dále kromě hlavní jednotky a pak je ponořte do vody kvůli čištění.

Upozornění: Čepele jsou ostré, proto s nimi zacházejte při čištění opatrně.

3. Otvěre vnější povrch hlavního zařízení vlhkým hadříkem a poté důkladně osušte.

Upozornění: Nikdy neponořujte hlavní jednotku do vody kvůli čištění.

4. Trubka na maso (6), pojistná matice (9), šnekový šroub (14), dlouhý kotouč (10), médium kotouč (11), malý kotouč (12) NEVHODNÉ DO MYČKY NA NÁDOBÍ. Umyjte je pod teplou mýdlovou vodou a zcela osušte hadříkem.

5. Ocelové brusné kotouče (10, 11, 12) vyžadují zvýšenou opatrnost, aby se zabránilo jejich korozi. Aby se zabránilo korozi na kovových brusných kotoučích, doporučujeme je po umytí otřít až do úplného vyschnutí a uložit je pokryté lehkým povlakem oleje nebo maziva. Před každým použitím dobře umyjte.

EE

Täname, et valisite Delimano toote!

Delimano pakub uuenduslikke ja kvaliteetseid kööginõusid ja -tarvikuid, mis on loodud tervislike, maitsvate ja nauditavate toitude valmistamiseks – nii ettevalmistusteks kui ka küpsetamiseks ning samuti söömiseks, julgustades väljendama oma kirge toiduvalmistamise ja serveerimise vastu mis tahes tasemel oskuste juures. Küpsetage. Tundke rõõmu. Iga päev. Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikuks ja seepärast meeldib võltsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteedi, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, samastest toodetest või võltsiteta edasimüüjast e-kirjaga aadressil brand.protection@studio-moderna.com ja aidake meil võltsimisega võidelda.

Delimano Joy hakklihamasin – kasutusjuhend

Lugege see juhend enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

HOIATUSED

1. Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke mootoriga osa vette ega muudesse vedelikesse.
2. Enne kasutamist veenduge, et seadmele märgitud pinge oleks sama nagu teie elektrivõrgus.
3. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, tugevale ja kuivale alusele.
4. Kui seadet kasutavad lapsed või kasutatakse seda nende lähedal, tuleb laste järele hoolsalt valvata.
5. Ärge kasutage ühtegi seadet, kui selle toitejuhe või -pistik on kahjustatud, kui esines tõrge või kui seade sai mis tahes viisil kahjustada. Viige seade kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud hoolduskeskusse.
6. Ärge proovige seadet ise parandada ning hoolitsege, et seadme kõik parandustööd teeb sobiva kvalifikatsiooniga tehnik.
7. Lahutage seade elektrivõrgust, kui seda ei kasutata, enne selle osade eemaldamist või külge monteerimist ning enne puhastamist.
8. Ärge kunagi lükake toiduaineid seadmesse käega. Kasutage alati tõukurit.
9. Lõikuri terad on teravad. Käsitsege neid ettevaatlikult.
10. Muude kui tootja soovitatud või müüdüd tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.
11. Seadet ei tohi kasutada kõvade või kuivade toiduainete peenestamiseks, sest see võib lõikuri terad nüriks muuta.
12. Toitejuhe ei tohi rippuda üle laua- ega tööpinna serva.
13. Ärge kraapige toiduaineid väljalaskekettalt sõrmega lahti, kui seade töötab. See võib tuua kaasa löikehaavu.
14. Seadet ei tohi kasutada väljas. See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
15. Ärge kunagi lülitage seadet tühjalt tööle, kui olete paigaldanud lõikuri ja löikeketta. Sellisel juhul lõikur ja löikeketas kuluvad kiiresti ning seadme kasutamisega lüheneb märgatavalt.
16. Lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega või vajalike kogemuste või teadmisteta isikud tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või pärast seda, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, v.a vanuses

üle 8 aasta ja täiskasvanu järelevalve all.

17. Kuigi seadet on kontrollitud, vastutab ainuüksi kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.

1) OSAD

1. Põhiseade	5. Lehter	9. Kinnitusrõngas	13. Lõikur	17. Ülemine eend
2. Lülit	6. Lihatoru	10. Suur lõikeketas	14. Presskruvi	18. Alumine eend
3. Tarvikulaeka kaas	7. Vabastusnupp	11. Keskmise lõikeketas	15. Kibbeh'i valmistamise koonus	
4. Toidu tõukur	8. Vorstitoru	12. Väike lõikeketas	16. Kibbeh'i-vorm	

2) ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne esimest korda kasutamist puhastage kõik eemaldatavad osad (nt toiduainete tõukur, lehter, lihatoru, presskruvi, lõikur, lõikeketas, kinnitusrõngas jne). Lõikur on terav. **Olige väga ettevaatlik, et te ei vigastaks ennast.**

3) KASUTAMINE

Hakkimine

Ettevaatus! Seadme kokkupanemise ajal peab seadme toitepistik olema kindlasti elektrivõrgu pistikupesast väljas.

1. Kinnitage lihatoru põhikorpusele – seadke sooned kohakuti, lükake lihatoru alla ja pöörake päripäeva lõpuni, kuni kuulete klõpsatust (vt nool 2 joonisel 2, vt: **JOOINISED**, joonis 2).
2. Kinnitage presskruvi, lõikur, lõikeketas ja kinnitusrõngas, nagu näidatud joonisel 3 (vt: **JOOINISED**, joonis 3).

Märkus! Kokku pannes veenduge, et lõikuri tera asuks lõikeketta pool. Ärge kunagi kinnitage lõikurit teistpidi.

3. Pange lehter lihatorule.

4. Veenduge, et lüliti oleks väljalülitatud asendisse „0“, ja seejärel pange toitepistik elektrivõrgu pistikupesassa.

5. Lükake lüliti sisselülitatud asendisse („ON“), et presskruvi ja lõikur hakkaksid pöörfema. Kui seade on normaalselt tööle hakanud, pange lihatusk lehtresse ja lükake tõukuri abil vähehaaval alla.

Märkus! Lõigake kõik toiduained tükkideks. Soovitav on kasutada kööluste, kontide ja rasvata lihatuskide ligikaudu suurusga 20 × 20 × 60 mm, et need mahuksid vabalt lehtri avasse.

6. Pidev töö ei tohi kesta üle 1 minuti ja enne järgmist töotsüklit peab ootama vähemalt 1 minuti.

7. Pange hakkliha kogumiseks nõu kinnitusrõnga alla.

8. Kui olete hakkimise lõpetanud, võtke toitepistik pistikupesast välja ja lihatoru eemaldamiseks hoidke vabastusnupu ühe käega all, pöörates samal ajal teise käega lihatoru päripäeva seadme küljest lahti.

Ettevaatus! Veenduge, et põhiseade oleks lahtivõtmise ajal elektrivõrgust eemaldatud.

Vastassuunas pöörfemine

1. Ummistuse korral pange lüliti väljalülitatud asendisse („0“) ja oodake, kuni presskruvi on täielikult peatunud.

2. Seejärel seadke lüliti vastassuuna asendisse („R“). Presskruvi pöörib vastassuunas ja lükkab lihatoru tühjaks. Kui seade siiski ei tööta, pange lüliti väljalülitatud asendisse („0“), võtke toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja ja puhastage seade käsitsi.

Märkus! Seade ei tohi vastassuunas töötada üle viie sekundi.

Vorsti valmistamine

1. Kinnitage lihatoru põhikorpusele – seadke sooned kohakuti, lükake lihatoru alla ja pöörake päripäeva lõpuni, kuni kuulete klõpsatust (vt nool 2 joonisel 2, vt: **JOOINISED**, joonis 2).

2. Kinnitage presskruvi, kibbeh'i koonus, vorstitoru ja kinnitusrõngas, nagu joonisel näidatud (vt: **JOOINISED**, joonis 4).

Märkus! Ärge kinnitage lõikurit ja lõikeketast vorsti valmistamise ajal ja ärge kinnitage vorstitoru ega kibbeh'i koonust hakkliha valmistamise ajal.

3. Lükake väike puhas sool vorstitoru peale, nagu joonisel näidatud (vt: **JOOINISED**, joonis 4), seejärel pange hakkliha lehtresse.

4. Pange lüliti sisselülitatud asendisse („ON“). Presskruvi hakkab pöörfema ja hakkliha lükatakse vorstisoolde.

Lihakooki valmistamine

1. Kinnitage lihatoru põhikorpusele – seadke sooned kohakuti, lükake lihatoru alla ja pöörake päripäeva lõpuni, kuni kuulete klõpsatust (vt nool 2 joonisel 2, vt: **JOOINISED**, joonis 2).

Märkus! Ärge kinnitage lõikurit ja lõikeketast lihakooki tehes. Liha hakkimisel ärge kinnitage kibbeh'i valmistamise koonust ega vormi.

2. Pange hakkliha lehtri avasse ja lükake toiduainete tõukuriga alla. Pange lüliti sisselülitatud asendisse („ON“). Hakkliha väljub rõngakujuliselt kibbeh'i-vormi ja koonuse vahel olevast avast.

Tarvikulaeka kasutamine

1. Lükake tarvikulaeka kaas üles ja pange lõikeketas alumisele eendile. Pange kibbeh'i-vorm, vorstitoru ja kibbeh'i valmistamise koonus kokku, nagu joonisel näidatud (vt: **JOOINISED**, joonis 6) ning asetage seejärel ülemisele eendile.

Joonis 6 (vt: **JOOINISED**, joonis 6).

3. Tarvikulaeka kaas	16. Kibbeh'i-vorm
8. Vorstitoru	17. Alumine eend
15. Kibbeh'i valmistamise koonus	18. Ülemine eend

4) Puhastamine ja hooldus

1. Enne seadme puhastamist võtke seadme toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja.

2. Võtke lahti lihatoru, presskruvi, lõikur, lõikeketas, kinnitusrõngas, vorstitoru, kibbeh'i-vorm ja koonus, toiduainete tõukur, lehter ja teised osad ning pange kõik peale põhikorpuse puhastamiseks vette.

Ettevaatus! Lõikur on terav ja seetõttu puhastage seda väga ettevaatlikult.

3. Puhastage põhikorpust niiske lapiga pühkides ning seejärel kuivatage hoolikalt.

Ettevaatus! Ärge kunagi kastke põhiseadet puhastades vette.

4. Lihatoru (6), lukustusmutter (9), presskruvi (14), Suur lõikeketas (10), Keskmise lõikeketas (11), Väike lõikeketas (12) ei ole pestavad nõudepesumasinas. Peske neid sooja veega ja kuivatage täielikult.

5. Lõikekettad (10, 11, 12) võivad minna roostetama, kui neid õigesti ei hoolda. Et seda ennetada on soovitatav need peale pesu täielikult kuivatada ja katta seismise ajaks õrnalt õil või muu rasvaga. Enne uut kasutamist pesta põhjalikult.

Zahvaljujemo na odabiru Delimano proizvoda!

Delimano ima širok raspon proizvoda za kuhinju i kuhanje, dizajniranih kako bi pružili zdravo, ukusno i zabavno iskustvo u kuhinji (u pripremanju hrane, kuhanju i uživanju u hrani). Neka kuhanje postane strast i zabava, bez obzira na vaše kulinarstvo umijeće. Kuhajte. Uživajte. Svaki dan. Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju krivotvorina iznimno loše kvalitete i zlouporabi prava potrošača koji za takve krivotvorine nemaju jamstvo i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, krivotvorinu i/ili neovlaštenog distributera na email: brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv krivotvorina i zaštiti Vaših prava.

Delimano Joy aparat za mljevenje mesa – Upute za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte upute prije korištenja i sačuvajte ih u slučaju buduće potrebe.

UPOZORENJA

1. Kako biste spriječili nastanak strujnog udara, motor uređaja ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
2. Prije korištenja provjerite odgovara li napon u vašem domu naponu navedenom na pločici uređaja.
3. Proizvod prije korištenja stavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Djeca za vrijeme korištenja proizvoda trebaju biti pod nadzorom.
5. Uređaj ne koristite ukoliko su oštećeni kabel ili utikač, ukoliko uređaj nije ispravno radio ili je na bilo koji način oštećen. Molimo da se u tom slučaju obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je uređaj kupljen.
6. Proizvod ne pokušavajte sami popravljati. Popravke bi trebalo obavljati jedino ovlašteno osoblje.
7. Uređaj isključite iz struje kada ga ne koristite, prije dodavanja ili skidanja nastavaka i prije čišćenja.
8. Sastojke nikada ne stavljajte rukom. Uvijek koristite nastavak za potiskivanje hrane.
9. Oštrice su oštre, budite oprezni.
10. Korištenje nastavaka koje nije preporučio ili ne prodaje proizvođač ili njegov ovlašten zastupnik može uzrokovati požar, strujni udar ili ozljede.
11. Uređaj se ne može koristiti za miksanje/blendanje tvrdih sastojaka jer bi oštrice mogle otupjeti.
12. Pripazite da kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine.
13. Hranu iz diska ne vadite prstima dok je uređaj uključen. To bi moglo dovesti do ozljeda (porezotine).
14. Proizvod ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu.
15. Uređaj nikada ne uključujte nakon što ste s njega maknuli oštrice i disk za oštrice. U suprotnom bi se oštrice mogle oštetiti, što bi moglo dovesti do ubrzanja procesa starenja uređaja.
16. Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetljivih ili mentalnih sposobnosti, ili koje nemaju iskustva i znanja u korištenju ovakve vrste uređaja, ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost, ili su od njih dobile upute o sigurnom načinu korištenja uređaja i razumiju opasnosti koje mogu nastati nepridržavanjem uputa za korištenje. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju pritom biti pod nadzorom.
17. Iako je uređaj provjeren, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

1) DIJELOVI

Slika 1 (pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 1**)

1. tijelo uređaja	5. lijevak	9. matica za zaključavanje	13. oštrica	17. gornja polica
2. prekidač	6. cijev za meso	10. veliki disk za oštricu	14. vijak za mljevenje	18. donja polica
3. poklopac kutije za nastavak	7. tipka za otpuštanje	11. srednji disk za oštricu	15. nastavak izradu kibbeha	
4. nastavak za potiskivanje	8. lijevak za kobasice	12. mali disk za oštricu	16. nastavak za oblikovanje kibbeha	

2) PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Prije prvog korištenja očistite dijelove koji se mogu skidati, poput nastavka za potiskivanje, lijevaka, cijevi za meso, vijka za mljevenje, oštrice, diska za oštrice, matice za zaključavanje, itd. Oštrica je iznimno oštra, **budite iznimno oprezni kako se ne biste ozlijedili.**

3) KORIŠTENJE

Mljevenje

Opzev: Provjerite je li aparat isključen za vrijeme sastavljanja dijelova.

- Cíjev za meso pričvrstite na tijelo uređaja (cijev za meso na uređaj umetnite poravnavajući utore, gumite je prema unutra i zatim okrećite smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok se više ne može pomicati i dok ne začujete "klik") (obratite pažnju na strelicu 2; pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 2**).
 - Vijak za mljevenje, oštricu, okruglu oštricu i maticu za zaključavanje sastavite kako je prikazano na slici 3 (pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 3**)
- Napomena:** Prilikom sastavljanja pripazite da je oštrica okrenuta prema disku. Oštricu nikada ne stavljajte na suprotnu stranu.
- Lijevak stavite na cijev za meso.
 - Provjerite je li prekidač u položaju "O", zatim uređaj uključite u struju.
 - Prekidač pritisnite kako biste ga uključili "ON" (vijak za mljevenje i oštrica počet će se okretati), kada aparat počne normalno raditi, meso koje namjeravate obrađivati stavite u lijevak i postepeno ga pritišćite nastavkom za potiskivanje prema dolje.
- Napomena:** Sastojke narežite na komadiće (preporučujemo da meso nema kože, da ga otkošite i da nije masno, narežite ga na komadiće veličine: 20 mm x 20 mm x 60 mm) kako biste ih što lakše stavili u lijevak.
- Uređaj biste kontinuirano trebali koristiti najviše 1 minutu, ostavljajući najmanje 1 minutu odmora između dva uzastopna ciklusa korištenja.
 - Spremnike postavite ispod matice za zaključavanje kako bi se u njega skupljalo mljevono meso.
 - Kada završite s mljevenjem, uređaj isključite iz struje i rastavite cijev za mljevenje: jednom rukom pritisnite i držite tipku za otpuštanje, a drugom rukom je okrećite u smjeru kazaljki na satu kako biste je izvadili.
- Oprez:** Prilikom rastavljanja uređaj mora biti isključen iz struje.

Obmuta funkcija (R)

- Ukoliko dođe do zaglavlivanja, prekidač pritisnite na "O" i pustite vijak za mljevenje da se u potpunosti zaustavi.
 - Pritisnite prekidač na "R" kako bi se vijak za mljevenje počeo okretati na drugu stranu, a cijev za meso će se isprazniti. Ukoliko uređaj ne radi, pritisnite prekidač na "O", uređaj isključite iz struje i ručno ga očistite.
- Napomena:** Uređaj u položaju "R" ne smije raditi duže od 5 sekundi.

Izrada kobasica

- Cíjev za meso pričvrstite na tijelo uređaja (cijev za meso na uređaj umetnite poravnavajući utore, gumite je prema unutra i zatim okrećite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok se više ne može pomicati i dok ne začujete "klik") (obratite pažnju na strelicu 2; pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 2**).
 - Vijak za mljevenje, nastavak za izradu kibbeha, lijevak za kobasice i maticu za zaključavanje sastavite kako je prikazano na slici (pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 4**).
- Napomena:** Prilikom izrade kobasica nikada ne pričvršćujte oštricu i disk za oštricu, a lijevak za kobasice i nastavak za izradu kibbeha ne pričvršćujte prilikom mljevenja mesa.
- Na cijev za kobasice postavite manje čisto crijevo kako je prikazano na slici 4 (pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 4**), a zatim u lijevak stavite mljevono meso.
 - Prekidač pritisnite na "ON" (vijak za mljevenje počet će se okretati) kako bi mljevono meso ulazilo u crijevo.

Pripremanje torte od mesa

- Cíjev za meso pričvrstite na tijelo uređaja (cijev za meso na uređaj umetnite poravnavajući utore, gumite je prema unutra i zatim okrećite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu dok se više ne može pomicati i dok ne začujete "klik") (obratite pažnju na strelicu 2; pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 2**).
- Napomena:** Prilikom pripremanja torte od mesa ne pričvršćujte oštricu i disk za oštricu, nastavak za oblikovanje kibbeha ili nastavak za izradu kibbeha.
- Mljeveno meso stavite u otvor lijevka i gumite prema dolje nastavkom za potiskivanje, prekidač pritisnite na "ON", mljevono meso počet će izlaziti u obliku prstena iz otvora namijenjenog nastavku za oblikovanje kibbeha i nastavku za izradu kibbeha.

Kutija za nastavke

1. Gumite poklopac kutije za nastavke i stavite disk za oštricu u donju policu. Pričvrstite nastavak za oblikovanje kibbeha, cijev za kobasice i nastavak za izradu kibbeha kako je prikazano na slici (pogledaj: **SLIKE, Slika/Pic. 6**), a zatim ih stavite na gornju policu.

Slika 6 (pogledaj: SLIKE, Slika/Pic. 6)	
3. poklopac kutije za nastavke	16. nastavak za oblikovanje kibbeha
8. cijev za kobasice	17. donja policu
15. nastavak za izradu kibbeha	18. gornja policu

4) Čišćenje i održavanje

- Uređaj prije čišćenja isključite iz struje.
- Rastavite cijev za meso, vijak za mljevenje, oštricu, disk za oštricu, maticu za zaključavanje, cijev za kobasice, nastavak za izradu kibbeha, nastavak za oblikovanje kibbeha, nastavak za potiskivanje, lijevak, itd. i umočite ih, SVE, OSIM TUJELA UREĐAJA u vodu kako biste ih očistili.
- Vanjsku površinu tijela uređaja obrišite vlažnom krpom, a zatim obrišite suhom kako biste osušili.

Oprez: Tijelo uređaja nikada ne uranjajte u vodu kako biste ga očistili.

4. Cijev za meso (6), matica za zaključavanje (9), vijak za mljevenje (14), veliki disk za oštricu (10), srednji disk za oštricu (11), mali disk za oštricu (12) NE SMIJU SE PRATI U PERILICI POSUDA. Perite ih u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuda, a zatim obrišite suhom krpom.

5. Diskovi za mljevenje od nehrđajućeg čelika (10, 11, 12) zahtijevaju dodatnu njegu kako ne bi došlo do nastanka hrđe. Kako biste spriječili nastanak hrđe na metalnim diskovima (nastavcima), preporučujemo da ih nakon svakog pranja temeljito osušite i prije spremanja lagano premažete uljem. Operite ih prije svakog korištenja.

HU

Köszönjük, hogy a Delimano termékét választotta!

A Delimano olyan innovatív és minőségű konyhai felszereléseket nyújt Önnek, amelyek egészséges, izletesség és élvezetesség teszik a főzést (az étel elő- és elkészítését, valamint elfogyasztását), ezáltal pedig a konyhai jártasságtól függetlenül felébresztik a főzés iránti szenvedélyt és szórakoztatóbbá teszik az étel elkészítését. Főzzön! Ünnepeljen! Minden nap. A Delimano márka népszerűsége miatt a hamisított előszerzetettel másolják termékeinket, de a rossz minőség, valamint a garancia és a szervizszolgáltatás hiánya révén megrovídták a vásárlókat. Kérjük, a másolat, hamis vagy az eredetire nagyon hasonló termékek, valamint engedély nélkül működő forgalmazót talál, segítsen az illegális másolatok elleni fellépésben, és értesítsen minket a brand.protection@studio-moderna.com e-mail címen.

Delimano Joy Meat Mincer - Használati útmutató

Kérjük, a termék használata előtt olvassa el az útmutatót, és őrizze meg későbbi felhasználásra.

FIGYELMEZTETÉSEK

- Az esetleges áramütések megelőzése érdekében ne merítse a motoros egységet vízbe vagy más folyadékba.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken megjelölt feszültség megegyezik-e a használni kívánt hálózat feszültségével.

3. Használat előtt helyezze a készüléket egy kemény, sima, stabil és száraz felületre.
4. Gondos felügyeletet kell biztosítani, ha a készüléket gyermekek használják, vagy ha a készülék működése közben gyermekek a közelben tartózkodnak.
5. Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a villásdugó sérült, illetve ha a készülék meghibásodott, vagy bármilyen módon megsérült. Ilyen esetben juttassa el a készüléket a legközelebbi szakszervizbe, hogy ott átvizsgálják, megjavítsák, vagy elvégezzék rajta a szükséges beállításokat.
6. Ne próbálja otthon elvégezni a javítást, hanem gondoskodjon arról, hogy azt megfelelően képzett személy hajtja végre.
7. Válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról tisztítás előtt, ha nem használja, illetve mielőtt felszereli/eltávolítja az egyes tartozékokat.
8. Soha ne adagolja az ételt kézzel. Mindig használja a töltőhengert.
9. A pengék élesek, kezelje őket óvatosan.
10. A nem a gyártó, vagy viszonteladó által ajánlott vagy forgalmazott kiegészítők használata tüzet, áramütést és sérülést okozhat.
11. A készülék kemény és száraz anyagok turmixolására nem használható, ellenkező esetben kések életlenné válnak.
12. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról.
13. A készülék működése közben ne az ujjával távolítsa el a tárcsára tapadt ételt. A tárcsa vágási sérülést okozhat.
14. Ne használja a készüléket kültéren. A készülék csak háztartási célokra használható.
15. A pengék és a vágótárcsa összeállítását követően ne használja üresen a készüléket. Ez elkoptatja a pengéket és a tárcsát, ami felgyorsítja a készülék amortizációját.
16. A készüléket 8 év alatti gyermekek nem használhatják. Idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a készülékkel kapcsolatos ismeretekkel és tapasztalattal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait. Ne engedje, hogy a készüléket gyermekei játékszerként használják. A készülék tisztítását és karbantartását 8 év alatti gyermek nem végezheti, kivéve, ha a műveletet felnőtt felügyeli.
17. A terméket ellenőriztük, ellenben a használat és az abból fakadó következmények a felhasználó kizárólagos felelősségi körébe tartoznak.

1) A KÉSZÜLÉK ALKATRÉSZEI

1. kép (lásd: KÉPEK, 1. kép)				
1. főegység	5. tölcsér	9. záróperem	13. kés	17. felső nyílás
2. főkapcsoló	6. húscső	10. nagy lyukú vágótárcsa	14. csiga	18. alsó nyílás
3. tartozéktároló rekesz fedele	7. kioldógomb	11. közepes lyukú vágótárcsa	15. formázókúp	
4. töltőhengert	8. kolbászöltő	12. kis lyukú vágótárcsa	16. formázó	

2) AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

Az első használat előtt kérjük, alaposan tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (pl. töltőhengert, tölcsért, húscsőt, csigát, kés, vágótárcsát, anyát, stb.). A kés éles, legyen rendkívül óvatos a sérülések elkerülése érdekében.

3) A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Darálás

Felvigyázat: Összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózati áramforrásról.

1. Helyezze a húscsövet a főegységbe (ehhez igazítsa egymáshoz a homyokat, nyomja be a csövet a készülékbe, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban addig, amíg a helyére kattant) (lásd: 2. kép, 2. nyíl - **KÉPEK, 2. kép**).

2. Helyezze be a csigát, a kést, a vágótárcsát és az anyát a készülékbe a 3. kép alapján. (lásd: **KÉPEK, 3. kép**).

Megjegyzés: Összeszereléskor győződjön meg arról, hogy a penge éle a vágótárcsa felé néz. Soha ne helyezze be a kést fordítva.

3. Helyezze a tölcsért a húscsőre.

4. Győződjön meg arról, hogy a főkapcsoló «O» állásban található, majd csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati áramforráshoz.

5. Állítsa a főkapcsolót az "ON" állásba (ekkor a csiga és a kés forogni kezd), majd normál üzemi állapotban helyezze a húst a tölcsérbe és fokozatosan nyomja le a töltőhengert segítségével.

Megjegyzés: Az ételeket vágja fel kisebb darabokra (javasoljuk, hogy inaktív mentes, csontozott, sovány húst használjon kb. 20 mm x 20 mm x 60 mm-es darabokban), hogy könnyebben beférjenek a tölcsérbe.

6. A készüléket egyszerre legfeljebb 1 perccel működtesse, és két egymást követő ciklus között tartson legalább 1 perc szünetet.

7. Helyezzen egy edényt a záróperem alá a darált hús összegyűjtéséhez.

8. A használat után válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról, távolítsa el az alkatrészeket (nyomja le és tartsa nyomva a kioldó gombot az egyik kezével, miközben a másikkal az óramutató járásával megegyező irányban elfordítja, majd eltávolítja a húscsövet).

Figyelem: Szétszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék nem csatlakozik a hálózati áramforráshoz.

Ellentétes irány funkció

1. Eldugulás esetén állítsa a főkapcsolót "O" állásba és várja meg, amíg a csiga megáll.

2. Állítsa a főkapcsolót «R» állásba. Ekkor a csiga az ellenkező irányba kezd el forogni, aminek hatására a húscső kiúrul. Ha a készülék ezután sem működik megfelelően, állítsa a főkapcsolót «O» állásba, válassza le a hálózati áramforrásról és kézzel tisztítsa ki.

Megegyezés: Ne működtesse a készüléket "R" állásban 5 másodpercnél hosszabb ideig.

Kolbásztöltés

1. Helyezze a húscsövet a főegységbe (ehhez igazítsa egymáshoz a homyokat, nyomja be a csövet a készülékbe, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban addig, amíg a helyére kattán) (lásd: 2. kép, 2. nyíl - KÉPEK, 2. kép).

2. Helyezze a csigát, a formázókúpot, a kolbásztöltőt és az záróperemet a készülékre a kép alapján. (lásd: KÉPEK, 4. kép).

Megegyezés: Soha ne helyezze be a kést és a vágótárcsát kolbásztöltéshez, illetve a kolbásztöltőt és a formázókúpot húsdaráláshoz.

3. Helyezze a megtisztított vékonybelet a kolbásztöltőre a kép alapján (lásd: KÉPEK, 4. kép), majd helyezze a darált húst a tölcsérbe.

4. Állítsa a főkapcsolót «ON» állásba (a csiga ekkor forogni kezd), hogy a darált hús a vékonybélbe töltődjön.

Húskenyér készítése

1. Helyezze a húscsövet a főegységbe (ehhez igazítsa egymáshoz a homyokat, nyomja be a csövet a készülékbe, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban addig, amíg a helyére kattán) (lásd: 2. kép, 2. nyíl - KÉPEK, 2. kép).

Megegyezés: Ne helyezze be a kést és a vágótárcsát húskenyér készítéséhez. Ne helyezze be a formázógyűrűt és a formázókúpot húsdaráláshoz.

2. Helyezze a darált húst a tölcsérbe és nyomja le a töltőhengert segítségével. Állítsa a főkapcsolót «ON» állásba: ennek hatására a hús gyűrű alakban távozik a formázógyűrű és a formázókúp közötti résen.

Tartozéktároló funkció

1. Húzza fel a tároló fedelét és helyezze be a vágótárcsát az alsó nyílásba. Szerelje össze a formázót, a kolbásztöltőt és a formázókúpot a kép alapján (lásd: KÉPEK, 6. kép), majd helyezze őket a felső nyílásba.

6. kép (lásd: KÉPEK, 6. kép).

3. tartozéktároló fedele	16. formázógyűrű
8. kolbásztöltő	17. alsó nyílás
15. formázókúp	18. felső nyílás

4) Tisztítás és karbantartás

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról.

2. Távolítsa el a húscsövet, a csigát, a kést, a vágótárcsát, a záróperemet, a kolbásztöltőt, a formázókúpot, a formázógyűrűt, a töltőhengert, a tölcsért, stb. és a készülék kivételével vízben mossa el őket.

Figyelem: A kés éles, legyen rendkívül óvatos a tisztítása közben.

3. Törölje át a főegységet egy nedves törülközővel, majd alaposan szárítsa meg.

Figyelem: Soha ne merítse a főegységet vízbe tisztításhoz.

4. Kolbásztöltő (6), záró csavar (9), darálócsavar (14), darálópenge - hosszú (10), pengetárcsa - közepes (11), pengetárcsa - kicsi (12) EZEK MOSOGATÓGÉPBE NEM MOSHATÓK. Mossa le meleg, mosogatószeres vízzel, és törölje szárazra konyharuhával.

5. Az acél darálópenge korongok (10, 11, 12) extra gondoskodást igényelnek, hogy a rozsdá megjelenését megelőzzük. Hogy a fém darálópenge korongok rozsdásodását megakadályozzuk, ajánlatos teljesen szárazra törölni mosogatás után, majd vékonyan zsírral vagy olajjal bekenve tárolni. Minden használat előtt jól mossuk el!

KS

Falemndërit që keni zgjedhur produktet Delimano!

Delimano sjell një gamë të gjerë të enëve të kuzhinës me cilësi të lartë të dizajnuar për të ofruar një eksperiencë të gatimit të shëndetshëm, të shijshëm dhe argëtues (përgatitja, gatimi dhe konsumimi i ushqimit), duke inkurajuar pasionin për të gatuar dhe argëtuar pa marr parasysh nivelin e aftësive tuaja të gatimit. Gatuni. Festoni. **Çdo ditë.**

Të gjitha produktet Delimano perceptohen si shumë të vlefshme, kështu që falsifikuesit dëshirojnë të na kopjojnë dhe kështu autorizojnë me klientët në cilësinë më të keqe pa ofruar asnjë garanci apo shërbim. Ju lutem, raportoni çdo produkt të kopjuar, të falsifikuar dhe të ngjashëm apo distributor të pa autorizuar në brand.protection@studio-moderna.com në mënyrë që të na ndihmoni në luftën kundër falsifikimeve të paligjshme.

Delimano Joy Meat Mincer - Manual i Instruksioneve

Ju lutem lexoni këtë manual deri në fund para përdorimit dhe ruani atë për referencë në të ardhmen.

VËREJTJE

1. Për t'u mbrojtur nga shoku elektirik, mos e vendosni motorin në ujë ose lëngje tjera.

2. Para përdorimit të parë kontrolloni nëse voltazhi i prizës suaj korrespondon me atë në pllakën në pjesën e poshtme të pajisjes.

3. Para përdorimit vendoseni produktin në sipërfaqe të fortë, të rrafshët, të qëndrueshme dhe të thatë

4. Produkti duhet të përdoret në mbikqyrje të të rriturve..

5. Mos e përdorni pajisjen me kablo të dëmtuar apo nëse produkti është dëmtuar në ndonjë mënyrë. Nuk përmban pjesë të riparueshme. Kontaktoni kujdesin për konsumatorë për informata rreth ekzaminimit, riparimit ose rregullimit të produktit.

6. Mos tentoni të riparoni vetë produktin dhe sigurohuni që riparimin ta bëjë tekniku i kualifikuar.

7. Hiqeni nga ryma kur nuk e përdorni, para dhe pas heqjes së pjesëve, dhe para pastrimit.

8. Asnjëherë mos e futni ushqimin me dorë. Gjithmonë përdorni dorëzën për shtypje (fig 4).
9. Thikat janë të mprehta andaj përdoreni pajisjen me kujdes.
10. Përdorimi i shtesave që nuk janë rekomanduar ose shitur nga prodhuesi, mund të shkaktojë zjarr, shok elektrik ose lëndime.
11. Pajisja nuk përdoret për të bluar substanca të forta ose të thata; pëmdryshe thika mund të ndryshket.
12. Mos e lëmi kabllon elektrike në skaje apo sipërfaqe të nxehta përfshirë shporetin.
13. Mos e heqni mbetjen e ushqimit në pajisje me gishta kur ajo është duke punuar. Mund të rezultojë në lëndime.
14. Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm si mjet shtëpiak. Mos e përdorni atë në mjediset e jashtme.
15. Asnjëherë mos e përdorni pajisjen bosh pas montimit të thikës dhe diskut me teh. Pëmdryshe tehu do të hiqet dhe do të përshpejtohet ndryshkja e produktit.
16. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose që nuk kanë përvojë dhe njohuri, përveç nëse ata janë të mbikëqyrur ose janë udhëzuar të përdorin pajisjen në mënyrë të sigurtë dhe i kuptojnë rreziqet e tyre. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijë nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje.
17. Pajisja është testuar kështu që përdorimi dhe pasojat e saj janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit

1) PLESËT

Foto. 1 (see: **FOTOGRAFITË** Pic. 1)

1. njësia kryesore	5. hinkë	9. bllokues	13. thika	17. shtresa e epërme
2. butoni i rymës	6. gypi i mishit	10. thika disk e madhe	14. helika e bluarjes	18. shtresa e poshtme
3. mbulesa për aksesorë	7. butoni i lirimit	11. thika disk e mesme	15. kibbe koni	
4. dorëza për shtypje	8. hinka e salsiqeve	12. thika disk e vogël	16. kibbe formësues	

2) PARA PËRDORIMIT TË PARË

Para përdorimit të parë, ju lutemi pastroni të gjitha pjesët çmontuese sikur dorëza për shtypje, bllokuesin, hinkën, gypin e mishit, helikën e bluarjes e kështu me radhë. Thika është e mprehtë, **tregoni kujdes të shtuar për të mos u lënduar.**

3) PËRDORIMI

Bluarje

Vërejtje: Sigurohuni që pajisja të jetë e shkyqur nga ryma gjatë montimit.

1. Montojni gypin e mishit në makinën për bluarje (futni gypin e mishit duke i lidhur gypat, shtypjeni dhe pastaj rrotullojeni në drejtim të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë dhe të degjoni një kërcitje shih **FOTOGRAFITË**: Foto 2).

2. Montojni helikën e bluarjes, tehun, diskut dhe bllokuesin siç është ilustruar në figurën 3. (shih: **FOTOGRAFITË**, Foto 3).

SHËNIM: sigurohuni që tehu të jetë i kthyer nga disku gjatë montimit. Asnjëherë mos e montoni në drejtim të kundërt.

3. Futni hinkën në gypin e mishit.

4. Vendosni butonin e rymës në pozicionin "O", pastaj futni kabllon në prizë.

5. Vendosni butonin e rymës në pozicionin "ON" (helika e bluarjes dhe thika fillojnë të rrotullohen), kur pajisja të jetë duke funksionuar normal, vendosni mishin në hinkë, dhe pastaj gradualisht shtypeni poshtë me dorëzën për shtypje.

SHËNIM: Prejini të gjitha ushqimet në copa (rekomandohet mish pa eshtra, kuriz dhe yndyrë; përafërsisht 20mm x 20mm x 60mm madhësi) në mënyrë që të futen lehtësisht në hapjen e hinkës.

6. Koha maksimale e operimit të vazhdueshëm nuk duhet të kalojë 1 minut dhe koha e pushimit mes dy cikleve të bluarjes duhet të jetë minimum 1 minut.

7. Vendosni enën perfundi bllokuesit për të mblodhur mishin e bluar.

8. Kur të përfundoni bluarjen, ndaleni makinën dhe hiqeni nga ryma çmontojni pjesën e gypit të mishit; shtypni dhe mbajeni butonin e lirimit me një dorë dhe me tjetrën duke rrotulluar gypin në kahje të akrepave tërhiqeni për ta larguar.

Kujdes: sigurohuni që makina nuk është në rymë kur ta çmontoni.

Funksioni i kundërt

1. Në rast të bllokimit shtypni butonin e rymës në pozicionin "O" dhe lëri helikën e bluarjes të ndalet totalisht.

2. Shtypni butonin "R" në mënyrë që tehu i bluarjes të rrotullohet në drejtim të kundërt dhe gypi i mishit do të zbrazet. Nëse makina kryesore nuk funksionon, kthejeni butonin në pozicionin "O", hiqeni pajisjen nga ryma dhe pastrojeni manualisht.

Shënim: Funksioni i makinës në pozicionin "R" nuk duhet të kalojë më shumë se 5 sekonda kohë.

Pergatitja e salsiqeve

1. Montojni gypin e mishit në makinën kryesore (futni në makinë duke lidhur mirë, shtypeni dhe rrotullojeni në kahje të kundërt të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë më dhe degjoni një kërcitje (shih shigjetën 2 Foto 2; **FOTOGRAFITË**, oto 2).

2. Montojni helikën e bluarjes, konin kibbe, hinkën e salsiqeve, bllokuesin siç është ilustruar në fotografi (shih: **FOTOGRAFITË**, Foto 4).

Shënim: Asnjëherë mos e montoni thikën dhe diskut e tehut kur përgatitni salsiqe, dhe mos e montoni hinkën e salsiqeve ose konin kibbe kur bluan mishin.

3. Vendosni zorën e vogël të pastër në polin e salsiqeve sikur në fotografinë 4 (shih: **FOTOGRAFITË**, foto 4) dhe pastaj shtoni mishin e bluar në hinkë.

4. Shtypni butonin e rymës në pozicionin "ON" (helikë e bluarjes nbis të rrotullohet) dhe mishi i bluar hym në zorë.

Torte mishi

1. Montoni gypin e mishit në makinën kryesore (futni gypin në makinë me kujdes, shtypeni dhe pastaj rrotulljeni në kahje të kundërt të akrepave të orës derisa nuk mund të lëvizë më dhe degjoni një kërcitje (shih shig. 2 Foto 2; **FOTOGRAFITË**, Foto 2).

Shënim: Mos e montoni thikën ose diskut kur përgatitni torte mishi. Kur bluan mishin, mos e montoni formësuesin ose konin kibbe.

2. Vendosni mishin e bluar në hinkë, shtypeni poshtë me dorëzën për shtypje, trusni butonin e rymës në pozicionin "ON" dhe mishin do fillojë të dalë nga vendi mes formësuesit kibbe dhe konit kibbe.

Funksioni i mbulesës për aksesorë

1. Tërhiqni mbulesën e aksesorëve lartë, vendosni diskun e tehut në shtresën e poshtme. Montojeni formësuesin kibbe, hinkën e salsiçeve, konin kibbe sikur në ilustrim (shih **FOTOGRAFITË, Foto 6**) dhe pastaj vendosini në shtresën e epërme.

Foto 6 (shih: **FOTOGRAFITË, Foto 6**)

3. mbulesa për aksesorë	16. formësuesi kibbe
8. hinka e salsiçeve	17. shtresa e poshtme
15. zona kibbe	18. shtresa e epërme

4) Pastrimi dhe mirëmbajtja

1. Shkëqeni pajisjen nga ryma para se ta pastroni.

2. Çmontoni gypin e mishit, helikëen për bluarje, thikën, diskun e thikës, bllokuesin, hinkën e salsiçeve, konin kibbe, formuesin kibbe, dorëzën për shtypje, hinkën dhe të tjerat përveç makinës kryesore dhe pastaj zhytni në ujë për pastrim.

Kujdes: Tehu është i mprehtë, andaj keni kujdes gjatë pastrimit.

3. Pastroni pjekën e jashtme të makinës kryesore me një leckë të lagur, pastaj thajeni mirë.

Kujdes: Asnjëherë mos e zhytni në ujë makinën kryesore.

4. Tubi i mishit (6), çelësi për bllokim (9), vidha e gërryerjeve (14), tehu i gjatë ne formë disku (10), tehu i mesëm ne formë disku (11), tehu i shkurtër ne formë disku (12) NUK BËN TË LAHEN NË MAKINË TË ENËVE. Lani ato nën ujë të ngrohtë me sapun dhe i thani plotësisht me një leckë.

5. **Disqet e çelikut (10, 11, 12) kërkohen kujdes shtesë për t'i parandaluar ato nga ndryshkja. Për të parandaluar ndryshkjen në disqet e rëndë metalike, rekomandohet që të pastroni ato derisa të jenë plotësisht të thata pas larjes dhe ruajtjes së tyre të mbuluar me një shtresë të lehtë të vajit ose yndyrës. Lani mirë para çdo përdorimi.**



Delimano өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет!

Delimano densaулыққа пайдалы, дәмді және ләззатты тағам пісіру тәжірибесін (тағамды дайындау, пісіру және тұтыну), пісіру деңгейіне қарамастан қызықтыратын және біліктілікті арттыру үшін арналған жоғары сапалы инновациялық ас ауқымын ұсынады. Пісір. Тоғла. Құн сайын. Барлық Delimano өнімдер өте құнды бағаланатындықтан, алаяқшылар бізді көшіруді ұнатады, солай сатып алушылардың құқықтарын бұзып, оларға апасы нашар, кепілдігі және сервистік қызметі жоқ өнімге ұсыныс жасайды. Кез келген ұқсас, жасанды өнімді немесе құқығы жоқ дистрибьюторды көрген болсаңыз, олармен күресу үшін бізге brand.protection@studio-moderna.com адресіне хабарласуыңызды сұраймыз.

Delimano Joy Meat Mincer ет тартқыштың - Пайдаланушы нұсқаулығы

Қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқыңыз және оны келешекте мәлімет алу үшін сақтауыңызды сұраймыз.

ЕСКЕРТУ

1. Электр тоғына шалыну riskінен қорғану үшін, моторлы бөлікті суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

2. Қолданар алдында, құрылғының кернеу қуатын розетканың кернеуімен сәйкестігін тексеріңіз.

3. Қолданар алдында құрылғыны қатты, тегіс, тұрақты және құрғақ бетке қойыңыз

4. Құрылғыны балалар қолданғанда немесе олардың жанында пайдаланған кезде мұқият қадағалау керек.

5. Залал сымы немесе ашасы бар, құрылғының ақауы бар болса немесе кез келген түрде бүлінген болса құрылғыны пайдаланбаңыз. Тексеру, жөндеу немесе түзету үшін ең жақын орналасқан өкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз

6. Өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, тек қана білікті маман жөндегенін қамтамасыз етіңіз.

7. Пайдаланбаған кезде, бөліктерін киігізер немесе шешер кезде, тазалау алдында розеткадан ажыратыңыз

8. Тамақты ешқашан қолмен тықпаңыз. Тамақ итергішті қолданыңыз.

9. Жүздері өте өткір, сондықтан мұқиятты қолданыңыз.

10. Өндіруші ұсынбаған немесе саппаған тіркемені қолдану, өрт, тоқ соғу немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.

11. Құрылғыны қатты және құрғақ зат араластыру үшін пайдаланбаңыз, әйтпесе жүзі өтпей қалуы мүмкін.

12. Сымын столдың үстінен салбыратып қоймаңыз.

13. Құрылғы қосулы кезде, тамақты дискіден саусақтарыңызбен алмаңыз. Кесіп алуыңыз мүмкін.

14. Құрылғыны далада қолданбаңыз, тек қана үй ішінде қолдануға арналған.

15. Жүзін және диск жүзін жинағаннан кейін құрылғыны бос қоспаңыз. Жүзі мен диск жүзі қажалып, тез ескіруіне әкеледі.

16. Егер бақылау астында немесе қолдану тәсілін көрсетіп, ықтимал қауіпін түсіндіргеннен

кейін осы құрылғы 8 жыл және одан асқан және төмендеген физикалық, сезімталдық немесе ақыл-ой қабілеттері бар адамдар немесе тәжірибесі мен білімі аз тұлғалар балалар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Тазалау және қолдану 8 жастан аспаған балалармен бақылаусыз жасалмау тиіс.

17. Құрылғы сыналған болғанына қарамастан, оны пайдалану және оның салдары пайдаланушының жауапкершілігіне тікелей тәуелді.

1) Бөлшектері

Сур. 1 (Суреттер, Сур. 1)

1. Негізгі құрылғы	5. шұңқыр	9. қарсы сомын	13. жүз	17. жоғарғы сөреше
2. Қуат қосқыш	6. Ет түлігі	10. үлкен қара диск	14. ет тартқыш бұрандасы	18. төменгі сөреше
3. құралдар қорабының қаңпағы	7. босататын түйме	11. орташа қара диск	15. конус кибе	
4. тағам итергіш	8. шұжық шұңғымасы	12. кіші қара диск	16. қалыптастырғыш кибе	

2) Алғаш қолданар алдында

Алғаш қолданар алдында, тағам итергіші, шұңқыр, ет түлігі, қарсы сомын, жүз, жүзді диск, ет тартқыш бұрандасы және т.б. сияқты ағылтымалы бөліктерін тазалаңыз. Жүзі өте өткір, **өзіңізді жарақаттамау үшін мұқиятты болыңыз.**

3) Қолдану

Ұсақтау

Назар аударыңыз: құрастыру кезінде құралдың тоқтан сөндірулі екендігіне көз жеткізіңіз

1. Ет түлігін негізгі құрылғыға жинаңыз (Ет түлігін негізгі құрылғыға ойықтарын туралап салыңыз, ішіне итеріңіз және қозғала алмайтын шаққа дейін, «тық» дыбысын естігенге дейін, сағат тілінің бағытына қарсы бұранңыз(2 суретте, 2 нұсқауды көріңіз, СУРЕТТЕР))

2. Ет тартқыш бұранда, жүз, жүзді диск және қарсы сомынды Сур.3(СУРЕТТЕР) көрсеткендей жинаңыз.

Ескерту: Құрастыру кезінде жүздің қыры дисктің жүзіне қарап тұрғанын тексеріңіз. Ешқашан жүзді керісінше жинамаңыз.

3. Шұңқырды ет түлігіне қойыңыз.

4. Қуат қосқышы «О» лауазымына орнатылғанын тексеріңіз, содан кейін қуат көзіне қосыңыз.

5. Қуат қосқыш пернесін «ON» күйіне басыңыз (ет тартқыш бұранда мен жүзі айнала бастайды), құрылғы әдетте жұмыс істеп тұрғанда шұңқыр ішіне бөлік етті салыңыз, содан кейін итергішпен жайымен төмен итеріңіз.

Ескерту: барлық тағамдарды кесектерге кесіңіз (терісі, сүйегі жоқ және майсыз ет қолдануға ұсынылады, шамамен мөлшері: 20 мм x 20 мм x 60 мм) олар шұңқыр тесікке оңай сыяғындай етіп.

6. Макс. үздіксіз жұмыс істеу уақыты 1 минуттан аспауы тиіс және қатарынан екі цикл арасында кем дегенде 1 минут демалыс уақыты сақталуы тиіс.

7. Қарсы сомынның астына туралған ет алу үшін ыдыс қойыңыз.

8. Турауды бітіргеннен кейін, қуат көзінен ажыратыңыз, ет түлік жиынтығын бөлшектеңіз: бір қолыңызбен босату түймесін басып тұрып, екінші қолыңызбен ет түлігі сағат тілі бағытында бұрап, шығарыңыз.

Назар аударыңыз: Бөлшектеу кезінде негізгі машина желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Кері бағыт функциясы

1. Кептелген жағдайда қуат қосқышын «О» позициясына басыңыз және ет тартқыш бұранданың толық тоқтауына мүмкіндік беріңіз.

2. Ауыстырып-қосқышты "R" күйіне басыңыз, ет тартқыш бұрандасы кері айналып, ет түлігі босайды. Егер негізгі машина жұмыс істемесе ауыстырып-қосқыш "O" басыңыз, құрылғының ағытып, оны қолмен тазалаңыз.

Ескерту: «R» лауазымы макс. жұмыс уақыты 5 сек. аспауы тиіс.

Шұжық жасау

1. Ет түлігін негізгі құрылғыға жинаңыз (Ет түлігін негізгі құрылғыға ойықтарын туралап салыңыз, ішіне итеріңіз және қозғала алмайтын шаққа дейін, «тық» дыбысын естігенге дейін, сағат тілінің бағытына қарсы бұранңыз(2 суретте, 2 нұсқауды көріңіз, СУРЕТТЕР))

2. Ет тартқыш бұрандасын, кибе конусын, шұжық шұңғымасын, қарсы сомында Сур.4(СУРЕТТЕР) көрсеткендей жинаңыз.

Ескерту: Шұжық жасау үшін ешқашан жүз бен жүзді дискті тақпаңыз, және ет турағанда шұжық шұңғымасын немесе кибе конусын тақпаңыз.

3. Таза ішекті **сур 5** тегіндей(суреттер, сур.4) шұжық алаңына орнатыңыз, содан кейін шұңқыр ішіне тураманы орналастырыңыз.

4. Қуат қосқыш пернесін «ON» күйіне басыңыз (ет тартқыш бұранда айнала бастайды) және тартылған ет ішекке кіреді

Етті бөліш жасау

1. Ет түлігін негізгі құрылғыға жинаңыз (Ет түлігін негізгі құрылғыға ойықтарын туралап салыңыз, ішіне итеріңіз және қозғала алмайтын шаққа дейін, «тық» дыбысын естігенге дейін, сағат тілінің бағытына қарсы бұранңыз(2 суретте, 2 нұсқауды көріңіз, СУРЕТТЕР))

Ескерту: Ет бөліш жасау үшін ешқашан жүз бен жүзді дискті тақпаңыз. Ет турағанда қалыптастырғыш кибені немесе кибе конусын тақпаңыз.

2. Шұңқыр тесігіне туралған ет салып, итергішпен итеріңіз, ауыстырып-қосқышты «ON» күйіне ауыстырғасын, кибе конус пен қалыптастырғыш кибе арасындағы алшақтықтан ет дөңгелек тәрізді шыға бастайды.

Құралдар қорабының атқарымы.

1. Құралдар қорабының қаңпағын көтеріп, диск жүзін төменгі сөрешеге салыңыз. Кибе конусын, қалыптастырғыш кибесін, шұжық шұңғымасын суретте(Сур.6, СУРЕТТЕР) көрсеткендей жинаңыз, содан кейін жоғарғы сөрешеге қойыңыз.

Сур.6 (see: СУРЕТТЕР, Сур.6)

3. құралдар қорабының қаңпағы	16. қалыптастырғыш кибе
8. шұжық шұңғымасы	17. төменгі сөреше
15. кибе аймағы	18. жоғарғы сөреше

4) Тазалау және техникалық қызмет

1. Құрылғыны тазалау алдында қуат көзінен ағытыңыз.

2. Тазалау үшін бас машинадан басқа ет түлігін, жүзді, жүзді дискті, қарсы сомынды, шұжық шұңқырын, кибе конусын, кибе қалыптастырғышты, тағам итергішті, шұңқырды және т.б. ағытып суға салыңыз.

Назар аударыңыз: жүзі өткір болып табылады, сондықтан тазалау кезінде мұқият болыңыз.

3. Дымқыл шүберекпен негізгі машинаның тыс бетін сүртіңіз де, содан кейін мұқият құрғатыңыз.

ЕСКЕРТУ: Ешқашан басты машинаны тазалау үшін суға батыруға болмайды.

4. Ет түлігі (6), қалыптаушы гайка (9), ет тартқыш (14), ұзын пышақ дискісі (10), орташа пышақ дискісі (11), кішкентай пышақ дискісі (12) ыдыс жуғышта қолдануға

жарамайды. Оларды жылы, сабынды сумен жуып, матамен толығымен құрғатыңыз.

5. Болат ұнтақтау дискілері (10, 11, 12) коррозияны болдырмау үшін ерекше күтімді қажет етеді. Металл ұнтақтау дискілеріндегі тоттардың алдын алу үшін, оларды жуғаннан кейін толық құрғағанша сурту керек және оларды жеңіл маймен немесе маймен жабу ұсынылады. Әрбір пайдалану алдында жақсы жуыңыз.

LT

Brangus kliente,

dėkojame, kad renkatės DELIMANO gaminius!

DELIMANO asortimentą sudaro aukštos kokybės virtuvės technika ir indai, sukurti galvojančiam apie sveiką mitybą ir malonumą teikiančiam maisto gaminimo procesą. Skatiname aistrą gaminti ir mėgautis šia patirtimi tiek mėgėjus, tiek profesionalus. Pajuskite malonumą gaminti kasdien! Populiarius DELIMANO gaminiai dažnai tampa klastotojų taikiniu. Įsigiję suklastotų gaminių, klientai nusiivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturintį platintoją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinėtojais.

DELIMANO JOY mėsmalė – naudojimo instrukcija

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

ISPĖJIMAI

1. Nemerkite prietaiso korpuso su varikliu į vandenį ar kitokius skysčius, nes tai kelia elektros šoko riziką.
2. Prieš pradėdami naudoti prietaisą patikrinkite, ar sutampa jo ir elektros lizdo įtampa.
3. Prieš naudodami pastatykite prietaisą ant kieto, lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus.
4. Būkite ypač atsargūs, jeigu naudojant prietaisą netoli yra vaiku.
5. Nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti, prietaisas neveikia tinkamai ar buvo kaip nors pažeistas. Tokiu atveju pateikite prietaisą apžiūrėti kvalifikuotam specialistui.
6. Nebandykite prietaiso taisyti patys, tai atlikti patikėkite kvalifikuotam specialistui.
7. Ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo prieš uždėdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami prietaisą.
8. Maisto į mėsmalės angą nestumkite ranka, tam visada naudokite stūmiklį.
9. Ašmenys yra aštrūs, todėl su jais elkitės atsargiai.
10. Naudojant neoriginalius, gamintojo nepridedamus priedus kyla gaisro, elektros šoko ar susižalojimo rizika.
11. Prietaiso negalima naudoti kietiems ar sausiems ingredientam smulkinti, nes ašmenys gali atšipti.
12. Saugokite, kad maitinimo laidas nenukartų nuo stalo ar spintelės krašto.
13. Nekrapštykite maisto nuo sietelio pirštais, kai prietaisas veikia, nes galite susižaloti.
14. Nenaudokite prietaiso lauke. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
15. Nelaikykite įjungto ir veikiančio tuščio prietaiso, nes ašmenys ir diskas gali nudilti ir paskatinti prietaiso susidėvėjimą.
16. Prietaiso negalima naudoti vaikams ir asmenims su fiziniais ar psichiniais sutrikimais, nebent juos prižiūri už saugumą atsakingas žmogus, supažindinęs su prietaiso naudojimu ir pavojais, kylančiais prietaisą naudojant netinkamai. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, jo valyti ir atlikti kitų priežiūros darbų.
17. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra paties naudotojo atsakomybė.

1) DALYS

Pic. 1 (žiūrėkite: **PAVEIKSLUKAI, Pic. 1**)

1. korpusas	5. padėklas	9. užrakto mova	13. ašmenys	17. viršutinis skyrius
2. jungiklis	6. maisto anga	10. stambaus malimo sietelis	14. sraigtas	18. apatinis skyrius
3. priedų skyriaus dangtelis	7. nuėmimo mygtukas	11. vidutinio malimo sietelis	15. mėsos ritinėlių kūgis	
4. stūmiklis	8. dešrelių gaminimo įrankis	12. smulkiaus malimo sietelis	16. mėsos ritinėlių formavimo įrankis	

2) PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami pirmą kartą gerai išplaukite visas nuimamas dalis (stūmiklį, padėklą, maisto angą, sraigta, malimo sietelius, užrakto movą ir t. t.). Ašmenys yra aštrūs, **todėl būkite itin atsargūs ir nesusižeiskite.**

3) NAUDOJIMAS

Malimas

Įspėjimas. Prieš surinkdami prietaisą ištikinkite, kad jis neįjungtas.

1. Ikdēkite maisto angā j prietaiso korpusā (īstātkite sulygiuodami griovellus, paspāuskite ir sukite pries laikrodzio rodykle, kol nebegalesite pajudinti ir isgirsite spragtelejimā (ziurēkite antra rodykle 2 pav.; ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.2**).
 2. Surinkite sraigta, asmenis, malimo sieteli j mova, kaip parodyta 3 paveiksluoke (ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.3**).
- Pastaba.** **Isitinkinkite, kad asmenys yra nukreipti j malimo sieteli, nedēkite asmeni atvirksčiai.**
3. Uzdekte padēkla ant maisto angos.
 4. Isitinkinkite, kad prietaiso jungiklis neijungtas ir jksikite maitinimo laida j elektros lizda.
 5. Nuspauskite jungiklį (sraigtas ir asmenys pradēs sukts), kai prietaisas pradeda veikti įprastai, pradēkite dēti maistā ant padēklo ir palaipsnui spāuskite žemyn j maisto angā su stūmikliu.
- Pastaba.** Pries maldami maistā pasmulkinkite (rekomenduojama malti mėsa be sausgysliu, kaulu j riebalu, gabaliukai turētū būti apie 2 x 2 x 6 cm dydžio), kad lengvai tilptū j maisto angā.
6. Ilgiausia nepertraukiamo naudojimo trukmē neturētū viršyti 1 minutēs, po to rekomenduojama padaryti 1 minutēs pertrauka pries kitā ciklā.
 7. Priesiš mėsmaļē pastatykite dubenį malamam maistui surinkti.
 8. Baigē malti išjunkite prietaisā, ištraukite maitinimo laida iš elektros lizdo ir išardykite prietaisā; laikykite nuspaustā nuēmimo mygtukā, o su kita ranka maisto angā sukite pagal laikrodzio rodykle ir nuimkite.
- Išpėjimas!** Pries ardydami prietaisā isitinkinkite, kad jis išjungtas ir jo maitinimo laidas ištrauktas iš elektros lizdo.

Atbulinēs eigos funkcija

1. Jeigu maistas užstrigo, išjunkite prietaisā jungikliu ir palaukite, kol sraigtas visišķai sustos.
 2. Jungikliu nustatykite „R“ pozicijā, sraigtas pradēs sukts priesinga kryptimi ir maistas pasišalinis iš angos. Jeigu prietaisas neveikia, jungikliu nustatykite „O“, ištraukite laida iš elektros lizdo ir išvalykite prietaisā rankiniu būdu.
- Pastaba. Ilgiausias atbulinēs eigos funkcijos naudojimo laikas neturētū viršyti 5 sekundziu.

Dešreliu gaminimas

1. Ikdēkite maisto angā j prietaiso korpusā (īstātkite sulygiuodami griovellus, paspāuskite ir sukite pries laikrodzio rodykle, kol nebegalesite pajudinti ir isgirsite spragtelejimā (ziurēkite antra rodykle 2 pav.; ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.2**).
 2. Surinkite sraigta, mēsos ritinēliu kūgį, dešreliu gaminimo įrankį ir mova, kaip parodyta paveiksluoke (ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.4**).
- Pastaba.** Niekada nerinkite asmenų ir malimo sietelio, jeigu ketinate gaminti dešreles, ir nerinkite dešreliu gaminimo įrankio ir mēsos ritinēliu kūgio, kai ketinate malti mėsa.
3. Dešreliu apvalkālā užmaukite ant dešreliu gaminimo įrankio, kaip parodyta 4 paveiksluoke (ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.4**), ir dēkite maltā mėsa ant padēklo.
 4. Nuspauskite prietaiso jungiklį (sraigtas pradēs sukts), stumkite maltā mėsa vamzdziu žemyn su stūmikliu ir jį pradēs užpildyti dešreliu apvalkālā.

Mēsos ritinēliu gaminimas

1. Ikdēkite maisto angā j prietaiso korpusā (īstātkite sulygiuodami griovellus, paspāuskite ir sukite pries laikrodzio rodykle, kol nebegalesite pajudinti ir isgirsite spragtelejimā (ziurēkite antra rodykle 2 pav.; ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.2**).
- Pastaba. Niekada nerinkite asmenų ir malimo sietelio, jeigu ketinate gaminti mēsos ritinēlius. Nerinkite mēsos ritinēliu kūgio ir formavimo įrankio, jeigu norite malti mėsa.
2. Dēkite maltā mėsa j maisto angā ir stumkite žemyn stūmikliu, nuspauskite jungiklį ir mėsa pradēs lysti por tarp ritinēliu kūgio ir formavimo įrankio.

Priedu laikymo skyrius

1. Pastumkite priedū skyriaus dangtelį aukštyn, malimo sietelius įdēkite j viršutinį skyriū. Surinkite mēsos ritinēliu formavimo įrankį, dešreliu gaminimo įrankį ir mēsos ritinēliu kūgį, kaip parodyta paveiksluoke (ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.6**), ir viskā įdēkite j apatinį skyriū.

Pic.6 (ziurēkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic.6**)

3. priedū skyriaus dangtelis	16. mēsos ritinēliu formavimo įrankis
8. dešreliu gaminimo įrankis	17. viršutinis skyrius
15. mēsos ritinēliu kūgis	18. apatinis skyrius

4) Valymas ir priežiūra

1. Pries valydam prietaisā ištraukite maitinimo laida iš elektros lizdo.
 2. Išardykite maisto angā, sraigta, malimo sieteli, mova, dešreliu gaminimo įrankį, mēsos ritinēliu kūgį, mēsos ritinēliu formavimo įrankį, maisto stūmiklį, padēklā ir t. t., išskyrus korpusā su varikliu, ir įmerkite dalis j vandenį.
- Išpėjimas.** Asmenys yra aštrūs, todėl būkite itin atsargūs juos plaudami.
3. Prietaiso korpuso išorē nuvalykite su drēgna šluoste ir gerai nusausinkite.

Išpėjimas. Nemerkite j vandenį prietaiso korpuso su varikliu.

4. Maisto angos (6), užrakto movos (9), sraigto (14), stambaus malimo sietelio (10), vidutinio malimo sietelio (11) ir smulkaus malimo sietelio (12) NEGALIMA PLAUTI INDAPLOVĖJE. Šias dalis plaukite rankomis su šiltu muiluotu vandeniu ir gerai nusausinkite su šluoste.

5. Plieniniams malimo diskams (10, 11, 12) reikalinga papildoma priežiūra, norint apsaugoti nuo rūdzii. Siekiant apsaugoti šias dalis nuo rūdzii, rekomenduojama jas gerai nusausinti po plojimo ir j laikymo vietā padėti patepus aliejumi ar kitokiais riebalais. Gerai išplaukite pries kiekvienā naudojimą.

LV

Paldies, ka esat izvēlējusies Delimano produktus!

Delimano piedāvā plašu augstas kvalitātes inovatīvu virtuves piederumu klāstu, kas ir izstrādāti, lai nodrošinātu veselīgu un garšīgu ēdienu pagatavošanu un sniegtu jums prieku gatavojot (sagatavojot, apstrādājot) un pasniedzot pārtikas produktus), kā arī veicinātu jūsu kaisību uz kulināriju un padarītu šo procesu aizraujošu neatkarīgi no gatavošanas prasēm. Gatavojiet. Sviniet. Katru dienu. Visi Delimano produkti tiek uzskatīti par ļoti vērtīgiem, tādēļ preču viltotāji kopē šos produktus un ļaunprātīgi izmanto klientu uzticību, piedāvājot zemākas kvalitātes preces, bez garantijas un servisa. Lūdzu, ziņojiet mums par jebkuriem kopētiem, viltotiem, līdzīgiem produktiem vai neoficiāliem izplatītājiem, rakstot uz e-pastu brand.protection@studio-modema.com, lai palīdzētu mums cīnīties ar nelikumīgajiem viltotajiem.

Galās maļamā mašina Delimano Joy Meat Mincer – Lietošanas pamācības

Pirms lietošanas, lūdzu, pilnībā izlasiet šīs pamācības un saglabājiet tās iespējamai vēlākai uzzīnai.

BRĪDINĀJUMI

1. Lai nepieļautu elektrošoka iespējamību, neielieciet ierīces motora daļu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
2. Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai uz tās parametru plāksnes norādītais spriegums atbilst elektroapgādes sistēmas parametriem.

3. Pirms lietošanas novietojiet ierīci uz cietas, plakanas, stabilas un sausas virsmas.
4. Ja ierīci lieto bērni, vai arī tā tiek lietota bērnu klātbūtnē, ir jāievēro īpaša piesardzība.
5. Nelietojiet ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāta, ja ierīce darbojas ar traucējumiem, vai arī ir jebkāda veidā bojāta. Ierīces iekšpusē neatrodas daļas, kurām būtu nepieciešama apkope. Ja ierīcei ir nepieciešama pārbaude, remonts vai regulēšana, nogādājiet to tuvākajā sertificētājā remontdarbnīcā.
6. Nemēģiniet labošanas darbus veikt paši, kā arī pārliecinieties, ka tos veic atbilstoši kvalificēts tehniķis.
7. Atvienojiet ierīci no strāvas, kad ierīci nelietojat, pirms uzliekat daļas vai noņemat tās, kā arī pirms tīrīšanas.
8. Nekad neveiciet pārtikas produktu padevi ierīcē ar rokām. Vienmēr lietojiet stampiņu.
9. Asmeņi ir ļoti asi, tādēļ esiet uzmanīgi.
10. Tādu piederumu izmantošana kopā ar ierīci, ko nav ieteicis vai pārdevis produkta izplatītājs vai ražotājs, var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai personu savainošanu.
11. Ierīce nav paredzēta cietu un sausu sastāvdaļu malšanai, jo šādas sastāvdaļas var notrulināt asmeņus.
12. Neļaujiet ierīces vadam pārkārties pāri galda vai letes malai.
13. Kamēr ierīce darbojas, nemēģiniet noņemt pārtikas produktu paliekas no asmens diska ar pirkstiem. Pastāv sagriešanās risks.
14. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājas apstākļos.
15. Nekad pēc asmens un asmens diska ielikšanas ierīcē nedarbiniet ierīci tukšgaitā. Pretējā gadījumā asmeni un asmens disku var nodeldēt, saīsinošot ierīces kalpošanas laiku.
16. Šo ierīci nevajadzētu lietot bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, vai personām ar samazinātām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, izņemot, ja šādas personas tiek atbilstoši uzraudzītas un instruētas attiecībā uz drošu šīs ierīces lietošanu un izprot ar tās lietošanu saistīto potenciālo apdraudējumu. Neļaujiet bērniem rotalāties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi atļauts veikt bērniem, kas vecāki par 8 gadiem, un tikai ciešā uzraudzībā.
17. Lai gan ierīce ir pārbaudīta, tās lietošana un ar lietošanu saistītās iespējamās sekas ir tikai un vienīgi lietotāja atbildība.

1) DAĻAS

1. att. (skat.: ATTĒLI, 1. att.)				
1. ierīces korpus	5. piltuve	9. noslēdzošā skrūve	13. asmens	17. augšējā mala
2. ieslēgšanas slēdzis	6. gaļas padeves caurule	10. lielais asmens disks	14. spirālveida ass	18. apakšējā mala
3. piederumu kastes vāks	7. atlaišanas poga	11. vidējais asmens disks	15. kibbeh gaļas konuss	
4. pārtikas stampiņa	8. desu piltuve	12. mazais asmens disks	16. kibbeh gaļas veidotājs	

2) PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzi, pilnībā nomazgājiet visas noņemamās daļas, piemēram, stampiņu, piltuvi, gaļas cauruli, spirālveida asi, asmeni, asmens disku, noslēdzošo skrūvi, u.tml. Asmens ir ass, tādēļ esiet **ļoti piesardzīgi un nesavainojieties**.

3) LIETOŠANA

Gaļas malšana

Brīdinājums: Kamēr ierīci saliekat, pārliecinieties, ka tā ir atvienota no rozetes.

1. Uzstādiet gaļas padeves cauruli uz ierīces korpusa (ievietojiet gaļas padeves cauruli ierīces korpusā, salāgojot gropes - ievietojot un pagriežot virzienā pret pulksteni līdz galam un nofiksējot ar klikšķi (skatīt bultas virzienu 2. att. skat., **ATTĒLI, 2. att.**).

2. Ielieciet spirālveida asi, asmeni, asmens disku un noslēdzošo skrūvi, kā parādīts 3. attēlā (skat., **ATTĒLI, 3. att.**).

Piezīme: Saliekot ierīci pārliecinieties, ka asmens mala atrodas pretstatā pret asmens disku. Nekad nelieciet asmeni otrādi.

3. Uzlieciet piltuvi uz gaļas padeves caurules.

4. Pārliecinieties, ka ierīces slēdzis atrodas pozīcijā "0", tad pievienojiet ierīci strāvai.

5. Nospiediet ieslēgšanas slēdzi "ON" (ieslēgts) pozīcijā (spirālveida ass un asmens sāks griezties) un, ja ierīce darbojas pareizi, sāciet likt gaļu piltuvē, pakāpeniski stumjot to uz leju ar stampiņu.

Piezīme: Sagrieziet pārtikas produktus gabalos (ieteicams malt gaļu bez cipslām, kauliem un taukiem; gabalu izmērs apmēram: 20 mm x 20 mm x 60 mm), tad tie labi ietilps piltuves atverē).

6. Maksimālais darbības laiks bez pārtraukumiem nedrīkst pārsniegt 1 minūti. Pēc diviem malšanas cikliem ieturiet 1 minūtes pauzi.

7. Trauku samaltajai gaļai novietojiet zem noslēdzošās skrūves.

8. Kad būsiet pabeiguši gaļas malšanu, atvienojiet ierīci no strāvas un izjauciet gaļas padeves cauruli - nospiediet un turiet atlaišanas pogu ar vienu roku, kamēr pagriežat gaļas padeves cauruli virzienā pret pulksteni ar otru roku, un noņemat to.

Brīdinājums: Pirms ierīci izjaucat, pārliecinieties, ka tā ir atvienota no rozetes.

Reversă funcția

1. Gadījumā, ja pārtika ir iestrēgusi, nospiediet ierīces slēdzi "O" pozīcijā un ļaujiet noslēdzošajai skrūvei pilnībā patraukt griešanas.
 2. Pārīdīet ierīces slēdzi "R" pozīcijā un gaļas malēja skrūve sāks griezties pretējā virzienā, iztukšojot gaļas padeves cauruli. Ja ierīces motors nedarbojas, nospiediet slēdzi "O" pozīcijā, atvienojiet ierīci no strāvas un iztīriet manuāli.
- Piezīme: "R" pozīcijas maksimālais darbības laiks nepārsnies 5 sekundes.

Desu gatavošana

1. Uzstādiēt gaļas padeves cauruli uz ierīces korpusa (ievietojiet gaļas padeves cauruli ierīces korpusā, salāgojot gropes – ievietojot un pagriežot virzienā pret pulksteņi līdz galam un nofiksējot ar klikšķi (skatīt bultas virzienu 2. att. skat. **ATTĒLI, 2. att.**).
 2. Uzlieciet spirālveida asi, kibbeh gaļas konusu, desu piltuvi un noslēdzošo skrūvi, kā parādīts 4. attēlā (skat. **ATTĒLI, 4. att.**).
- Piezīme:** Nekad neuzstādiēt asmeni un asmens disku, kad taisāt desas, kā arī nekad neuzstādiēt desas piltuvi vai kibbeh gaļas konusu, kad maļat gaļu.
3. Uzmauciet desai sagatavoto zamu un desu piepildīšanas stobra, kā parādīts 4. attēlā (skat. **ATTĒLI, 4. att.**), tad lieciet maltās gaļas masu piltuvē.
 4. Nospiediet ierīces slēdzi "ON" pozīcijā (gaļas malēja ass sāks griezties) un maltās gaļas masa tiks iepildīta desas zamā.

Gaļas pīrāga gatavošana

1. Uzstādiēt gaļas padeves cauruli uz ierīces korpusa (ievietojiet gaļas padeves cauruli ierīces korpusā, salāgojot gropes – ievietojot un pagriežot virzienā pret pulksteņi līdz galam un nofiksējot ar klikšķi (skatīt bultas virzienu 2. att. skat. **ATTĒLI, 2. att.**).
- Piezīme: Nekad neuzstādiēt asmeni un asmens disku, kad gatavojat gaļas pīrāgu. Kad maļat gaļu, nekad neuzstādiēt desu piltuvi vai kibbeh gaļas konusu.
2. Salieciet maltās gaļas maisījumu piltuvē un virziet uz leju ar stampiņu. Nospiediet ierīces slēdzi "ON" pozīcijā un maltās gaļas maisījums ar kibbeh gaļas veidotāja un kibbeh gaļas konsu palīdzību veidos gredzena formu.

Piederumu kaste

1. Paceliet piederumu kastes vāku un uz apakšējās malas uzlieciet asmens disku. Salieciet kopā kibbeh gaļas veidotāju, desu stobru un kibbeh gaļas konusu, kā parādīts attēlā (skat.: **ATTĒLI, 6. att.**), un ielieciet iekšā augšpusē.

6. att. (skat.: ATTĒLI, 6. att.)	
3. piederumu kastes vāks	16. kibbeh gaļas veidotājs
8. desu stobrs	17. apakšējā mala
15. kibbeh gaļas konsus	18. augšējā mala

4) Tīrīšana un apkope

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas.
2. Noņemiet gaļas padeves cauruli, spirālveida asi, asmeni, asmens disku, noslēdzošo skrūvi, desu piltuvi, kibbeh gaļas konusu, kibbeh gaļas konusu, pārtikas stampiņu, piltuvi u.c. daļas, un iemērciet tās ūdenī mazgāšanai. Ierīces korpusu ūdeni likt nedrīkst.

Būdinājums: Asmens ir ass, tādēļ tirot esiet ļoti uzmanīgi.

3. Ierīces ārpusi notīriet ar mitru lupatiņu un kārtīgi noslaukiet.

Būdinājums: Tīrīšanai nekad neiemērciet ierīces korpusu ūdenī.

4. Gaļas padeves caurule (6), noslēdzošā skrūve (9), spirālveida ass (14), lielais asmens disks (10), vidējais asmens disks (11), mazais asmens disks (12) NAV PAREDZĒTI mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājiet šīs detaļas ar siltu ziepjūdeni un noslaukiet sausas ar mikstu drānu.

5. Dažāda izmēra asmens diskem (10, 11, 12) nepieciešama īpaša apkope, lai pasargātu tos no rūsas. Lai pasargātu šīs detaļas no rūsas, ir ieteicams tās pēc mazgāšanas noslaucīt pilnībā sausas un glabāt pārklātas ar nelielu eļļas slāni. Nomazgājiet detaļas pirms katras īletošanas reizes.

Izplatītājs: SIA Studio Modema, Dēļu iela 4, Rīga, LV-1004

Klientu serviss: ☎ 67807675 (POTCP: 10^{30-17³⁰})



Vā multumim cā āti ales produsele Delimano!

Delimano aduce gama inovatoare de articole de bucătărie de calitate excelentă, proiectate pentru a oferi o experiență sănătoasă, gustoasă și plăcută de gătit (de preparat, de gătit și de consum de alimente), încurajând pasiunea pentru gătit și divertisment, indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gateste. Sarbatoreste. In fiecare zi. Cu Delimano

Toate produsele Delimano sunt datent selectionate pentru a oferi un nivel crescut de calitate, prin urmare, falsificatori copiază și abuzează de încrederea clienților, oferind calitate redusă, fără garanție și service. Vă rugăm raportați orice produse falsificate, copiate, similare sau orice distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-modema.com pentru a ne ajuta să combatem produsele contrafăcute.

Vă rugăm să citiți acest manual cu atenție înainte de utilizare și să-l păstrați pentru consultare ulterioară.

AVERTISMENTE

1. Pentru a preveni pericolul de electrocutare nu introduceți unitatea motorului în apă sau în alte lichide.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizelor corespunde datelor de pe eticheta aparatului.
3. Înainte de utilizare, puneți aparatul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
4. Atunci când se utilizează orice fel de aparatură în preajma copiilor sau de către aceștia, este necesară supravegherea atentă.
5. Nu operați aparate care au cablul sau ștecherul deteriorat și nici după ce aparatul s-a defectat sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cea mai apropiată reprezentanță autorizată, pentru a fi examinat, reparat sau reglat.
6. Nu încercați să reparați dumneavoastră înșivă aparatul și asigurați-vă că reparațiile sunt

efectuate doar de către un tehnician calificat în mod corespunzător.

7. Scoateți din priză aparatul atunci când nu îl folosiți, înainte de a monta sau demonta piesele acestuia și înainte de a-l curăța.

8. Nu puneți alimentele cu mâna în aparat. Utilizați întotdeauna accesoriul de împingere.

9. Lamele sunt ascuțite – manipulați cu grijă aparatul.

10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător pot produce incendiu, șoc electric sau vătămări.

11. Aparatul nu poate fi utilizat pentru amestecarea substanțelor dure și uscate, pentru că astfel se poate toci lama.

12. Nu lăsați cablul să atârne deasupra marginii mesei ori a bufetului.

13. Nu vă folosiți degetele pentru a scoate alimentele din discul de evacuare, atunci când aparatul este în funcțiune, deoarece vă puteți răni prin tăiere.

14. A nu se folosi în aer liber. Acest dispozitiv este conceput exclusiv pentru uz gospodăresc.

15. După ce ați montat lama și discul de tocat, în nici un caz nu lăsați aparatul să funcționeze fără alimente în el, pentru că astfel se vor toci puternic lama și discul de tocat, ceea ce va provoca uzura unității de tocare.

16. Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

17. Firma producătoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.

1) PIESE

Imag. 1 (vezi: **IMAGINI, Imag. 1**)

1. unitate principală	5. pâlnie	9. inel de fixare	13. lama de tocat	17. margine superioară
2. buton de pomire	6. tub pentru carne	10. discul de tocat (grosieră)	14. ax melcat	18. margine inferioară
3. capac pentru caseta cu accesorii	7. buton de eliberare	11. discul de tocat (medie)	15. con pentru rulouri	
4. accesoriul pentru împingere	8. accesoriul pentru cămași	12. discul de tocat (fină)	16. formă de modelat rulouri	

2) ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să curățați integral toate piesele detașabile, cum ar fi accesoriul pentru împingere, pâlnia, tubul pentru carne, lama de tocat, discul de tocat, inelul de fixare etc. Lama este ascuțită, **de aceea este necesar să maneveți cu foarte multă grijă, pentru a nu vă răni.**

3) UTILIZAREA

Tocare

Atenție: Atunci când montați aparatul, asigurați-vă că nu se află în priză.

1. Montați tubul pentru carne în unitatea principală (inserați tubul pentru carne în unitatea principală, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când este fix și se aude un „clic” (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag. 2**)

2. Asamblați axul melcat, lama, discul de tocare și inelul de fixare, așa cum este ilustrat în imaginea 3 (vezi: **IMAGINI, Imag. 3**)

Observație: Atunci când le montați, asigurați-vă că marginea lamei de tocare este orientată spre discul de tocare. Nu montați niciodată invers lama de tocare.

3. Puneți pâlnia pe tubul pentru carne.

4. Asigurați-vă că butonul de pomire este în poziția „0”, apoi puneți cablul în priză.

5. Apăsăți butonul de pomire pentru a ajunge în poziția „PORNIT” (axul melcat și lama încep să se rotească), iar când aparatul ajunge la ritmul normal de funcționare, puneți bucata de carne în pâlnie, după care apăsați cu accesoriul pentru împins.

Observație: Tăiați toate alimentele în bucăți (se recomandă carnea fără tendoane, oase și grăsimi, cu dimensiuni aproximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm), astfel încât să încapă cu ușurință în deschizătura pâlniei.

6. Timpul maxim de operare neîntrerupt ar trebui să nu depășească 1 minut, după care se va lua o pauză de minim 1 minut între cele două cicluri consecutive.

7. Amplasați un recipient sub inelul de fixare, în care să se adune carnea tocată.

8. Atunci când terminați de tocat, scoateți din priză aparatul și demontați astfel unitatea tubului pentru carne: cu o mână, țineți apăsat butonul de eliberare, cu cealaltă mână răsuciți spre dreapta tubul pentru carne și demontați-l.

Atenție: Asigurați-vă că aparatul principal nu se află în priză atunci când demontați.

Funcția „Înapoi”

1. În cazul în care mecanismul se blochează, apăsați butonul de pomire, pentru a-l aduce în poziția „0” și lăsați axul melcat să se oprească complet.

2. Apăsăți întreprătorul oscilator astfel încât să ajungă în poziția „R”; axul melcat se va roti în direcția opusă, iar tubul pentru carne se va goli. Dacă aparatul principal nu funcționează, aduceți comutatorul oscilator în poziția „0”, scoateți din priză dispozitivul și curățați-l manual.

Observație: Timpul maxim de operare pentru poziția „R” trebuie să nu depășească 5 secunde.

Prepararea cămașilor

1. Montați tubul pentru carne în aparatul principal (inserați tubul pentru carne în aparatul principal, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când nu se mai poate mișca și se aude un „clic” (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag. 2**).

2. Asamblați axul melcat, conul pentru rulouri, pâlnia pentru cămași și manșonul de fixare, așa cum este ilustrat în imagine (vezi: **IMAGINI, Imag. 4**).

Observație: Nu montați niciodată lama și discul de tocare atunci când preparați cămași și nu montați pâlnia pentru cămași sau conul pentru rulouri atunci când tocați carne.
3. Poziționați o porțiune mică din membrana pentru cămași pe tubul pentru cămași, ca în imaginea 4 (vezi: **IMAGINI, Imag.4**), apoi puneți carnea tocată în pâlnie.
4. Apăsăți butonul de pornire pentru a-l aduce în poziția "PORNIT" (axul melcat va începe să se rotească), iar carnea tocată va intra în membrană.

Prepararea hamburgerilor

1. Montați tubul pentru carne în aparatul principal (inserați tubul pentru carne în aparatul principal, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când nu se mai poate mișca și se aude un „clic“ (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag.2**).
Observație: Nu montați lama și discul de tocare atunci când preparați hamburgerul. Atunci când tocați carne, nu montați forma de modelat rulouri sau conul pentru rulouri.
2. Puneți carnea tocată în orificiul pâlniei și apăsați cu accesoriul pentru împingere, apăsați întreprătorul oscilator astfel încât să ajungă în poziția „PORNIT“, iar carnea tocată va începe să iasă sub formă circulară din spațiul dintre forma de modelat rulouri și conul pentru rulouri.

Funcția de casetă pentru accesorii:

1. Trageți în sus capacul pentru caseta de accesorii și puneți discul de tocare înăuntru, în marginea inferioară. Montați forma de modelat rulouri, tubul pentru cămași și conul pentru rulouri, așa cum este ilustrat în imagine (vezi: **IMAGINI, Imag.6**), apoi puneți-le în marginea superioară.

Imag.6 (vezi: **IMAGINI, Imag.6**)

3. capac pentru caseta de accesorii	16. formă de modelat rulouri
8. tub pentru cămași	17. margine inferioară
15. con pentru rulouri	18. margine superioară

4) Curățare și întreținere

1. Scoateți din priză aparatul înainte de a-l curăța.
2. Spălați accesorii cu apă caldă cu detergent neutru, clătiți cu apă caldă sau fierbinte după care uscați. Cu excepția unității motor, toate părțile aparatului pot fi spălate.
Atenție: Lama este ascuțită, așa că manevrați cu grijă atunci când curățați.
3. Ștergeți cu o cârpă umedă partea exterioară a aparatului principal, apoi uscați-l cu grijă.
Atenție: Nu introduceți niciodată în apă aparatul principal.
4. Tub pentru carne (6), piuliță de blocare (9), melc (14), sită de tocare mare (10), sită de tocare medie (11), sită de tocare fină (12) **NU ESTE SIGURA PENTRU MAȘINA DE SPĂLAT VASE**. Spălați piesele cu apă caldă și săpun și uscați-le complet cu o cârpă.
5. **Sitele de tocare (10, 11, 12) au nevoie de îngrijire specială pentru a preveni coroziia. Pentru acestea se recomandă ca după spălare să fie șterse bine, uscate complet, și la depozitare să fie acoperite cu un strat ușor de ulei sau grăsime. Spălați bine înainte de fiecare utilizare.**

ME

Hvala Vam što ste izabrali Delimano proizvod!

Delimano donosi inovativan asortiman posuda visokog kvaliteta koje je dizajnirano da obezbijedi zdravo, ukusno i ugodno iskustvo za kuvanje (priprema, kuvanje i konzumiranje hrane), ohrabrujući strast za kuvanjem i zabavom bez obzira na stepen vješine kuvanja. Kuvajte. Slavite. Svaki dan. Svi Delimano proizvodi se smatraju vrlo vrijednim, pa ih falsifikatori pokušavaju kopirati i na taj način злоупотребљавају kupce sa proizvodima lošijeg kvaliteta, bez garancije i servisa. Molimo Vas, prijavite sve kopije, falsifikate, slične proizvode ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-modema.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata.

Delimano Joy Milln za meso - Uputstvo za upotrebu

Molimo Vas da prije upotrebe pažljivo pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

UPOZORENJA

1. Za zaštitu od strujnog udara, motor uređaja nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
2. Prije upotrebe, provjerite da li napon struje odgovara naponu na oznaci uređaja.
3. Prije upotrebe, aparat postavite na ravnu, stabilnu, tvrdu i suhu površinu.
4. Ukoliko aparat koristite blizu djece, nadzor je obavezan.
5. Aparat nemojte koristiti ako je utikač ili kabl oštećen, ako je aparat neispravan ili oštećen na bilo koji način. Aparat vratite najbližem servisnom centru na pregled, popravku ili podešavanje.
6. Aparat nemojte pokušavati sami da popravite, pobrinite se da isti popravi stručna i kvalifikovana osoba.
7. Uvijek ga isključite iz utičnice ukoliko nije u upotrebi, prije sklapanja ili rastavljanja dijelova, i prije čišćenja.
8. Hranu nikada ne povlačite ručno. Uvijek koristite pribor za guranje hrane.
9. Oštrice su oštre, morate rukovati vrlo pažljivo.
10. Korišćenje dodataka koji nisu preporučeni od strane proizvođača mogu izazvati strujni udar, požar ili povrede.
11. Aparat se ne može koristiti za miješanje tvrdih i suvih supstanci, inače oštrice mogu zatupiti.
12. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta.
13. Tokom rada aparata, nemojte prstima strugati hranu sa izlaznog otvora. To može dovesti do povrede.
14. Aparat nije namijenjen za spoljašnju upotrebu, već samo za kućnu.
15. Aparat ne smije raditi prazan, nakon montaže oštrica i diska. U suprotnom oštrice i disk će se istrošiti i skratiti vijek trajanja.

16. Uređaj smiju koristiti osobe starije od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili koje nemaju iskustva i znanja u korišćenju ovakve vrste proizvoda ukoliko su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili su od njih dobile uputstvo o sigurnom načinu korišćenja uređaja i razumiju moguće opasnosti koje mogu nastati neispravnim korišćenjem proizvoda. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju čistiti i održavati uređaj, a djeca starija od 8 godina moraju biti pod nadzorom.

17. Iako je uređaj provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

1) DIJELOVI

Slika. 1 (pogledaj: SLIKE, Slika 1)				
1. glavni uređaj	5. lijevak	9. matica	13. oštrice	17. gornje ležište
2. prekidač	6. cijev za meso	10. veliki disk za oštrice	14. vijak za mljevenje	18. donje ležište
3. poklopac za kutiju	7. otpusno dugme	11. srednji disk za oštrice	15. konus	
4. dodatak za guranje	8. lijevak za kobasice	12. mali disk za oštrice	16. dodatak za oblikovanje	

2) PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije prvog korišćenja, molimo Vas da očistite sve odvojive dijelove kao što je dodatak za guranje hrane, lijevak, cijev za meso, vijak za mljevenje, oštrice, diskove za oštrice, maticu, i sve ostale. Oštrice su oštre, **veliki oprez je neophodan da se ne biste povrijedili.**

3) UPOTREBA

Mljevenje

Oprez: Prilikom sastavljanja dijelova, pobrinite se da je aparat isključen.

1. Postavite cijev za meso u glavni dio (to uradite usklađivanjem žiljevova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno od smjera kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledajte strelicu 2 na Slici.2; pogledaj: **SLIKE, Slika.2**).

2. Sastavite vijak za mljevenje, oštrice, disk oštrice i maticu kako je prikazano na slici 3 (pogledaj: **SLIKE, Slika.3**)

Napomena: Prilikom sklapanja, pobrinite se da je rub noža, okrenut prema disku oštrice. Nikada ne sastavljajte oštricu obrnuto.

3. Stavite lijevak u cijev za meso.

4. Prekidač postavite na "0" poziciju, zatim uključite u utičnicu.

5. Prekidač okrenite na "ON" poziciju (vijak za mljevenje i oštrica će se početi rotirati), kada aparat radi normalno, stavite komad mesa u lijevak, zatim lagano pritisnite prema dale uz pomoć dodatka za guranje hrane.

Napomena: Hranu izrežite na komadiće (bez kože, kostiju, preporučena prosječna veličina: 20 mm x 20 mm x 60 mm), ako da mogu stati u lijevak bez problema.

6. Maksimalni kontinuirani rad ne bi trebao preći 1 minutu i minimalno 1 minuta odmora mora biti između dva ciklusa zaredom.

7. Postavite posudu ispod matice da skupite mljeveno meso.

8. Kada završite s mljevenjem, isključite aparat iz utičnice, rastavite cijev za meso: pritisnite i držite otpusno dugme jednom rukom, dok drugom okrećete cijev za meso, zatim ga izvadite.

Oprez: Pobrinite se da je glavni uređaj isključen, prilikom rasklapanja.

Obrnuta funkcija

1. U slučaju zaglavljivanja pritisnite prekidač na položaj "0" i pobrinite se da se vijak za mljevenje u potpunosti zaustavi.

2. Pritisnite prekidač na položaj "R", vijak za mljevenje će se početi rotirati u suprotnom smjeru, a cijev za meso će biti prazna. Ako glavni uređaj ne radi, pritisnite prekidač na "0", isključite uređaj i očistite ga ručno.

Napomena: "R" položaj ne smije prelaziti radno vrijeme više od 5 sekundi.

Pravljenje kobasica

1. Sastavite cijev za meso u glavni uređaj (to uradite usklađivanjem žiljevova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno od smjera kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledaj strelicu 2 na Slici.2; pogledajte slike, Slika .2).

2. Sastavite vijak za mljevenje, konus, lijevak za kobasice, maticu kao što je prikazano na slici (pogledaj slike, sliku 4.).

Napomena: Nikada ne sastavljajte oštrice i disk prilikom pravljenja kobasica, i ne stavljajte lijevak za kobasice ili konus kada meljete meso.

3. Postavite čisto tanko crijevo u cijev za kobasice kao na slici 5 (pogledaj slike, sliku 4.), a zatim stavite mljeveno meso u lijevak.

4. Pritisnite prekidač na položaj "ON" (vijak za mljevenje će se početi rotirati) i mljeveno meso će ulaziti u crijevo.

Pravljenje torte od mesa

1. Sastavite cijev za meso u glavni uređaj (to uradite usklađivanjem žiljevova, pritisnite ih i zatim okrenite ih suprotno u smjeru kazaljke na satu, dok ne čujete zvuk „klik“ (pogledajte strelicu 2 na Slici.2; pogledaj: **SLIKE, Slika.2**). Napomena: Kada pravite tortu od mesa, ne sastavljajte oštrice i disk oštrica. Kada meljete meso, ne sastavljajte dodatak za oblikovanje ili konus.

2. Stavite mljeveno meso u lijevak, i pritisnite prema dole uz pomoć dodatka za guranje hrane, pritisnite prekidač na "ON" poziciju i mljeveno meso će početi da izlazi u obliku kruga u među prostoru između dodatka za oblikovanje i konusa.

Funkcija kutije za dodatke

1. Pritisnite poklopac kutije za dodatke, stavite disk oštrice na donje ležište. Sastavite dodatak za oblikovanje, cijev za kobasice, konus kao što je prikazano na slici (pogledaj: **SLIKE, Slika.6**) zatim ih stavite u gornje ležište.

Slika.6 (pogledaj: **SLIKE, Slika 6**)

3. poklopac dodatka	16. dodatak za oblikovanje
8. cijev za kobasice	17. gornje ležište
15. dio za kibe	18. donje ležište

4) Čišćenje i održavanje

1. Prije čišćenja, uređaj isključite iz utičnice.

2. Rastavite cijev za meso, vijak za mljevenje, oštrice, disk oštrice, maticu, lijevak za kobasice, kibe konus, dio za oblikovanje, dodatak za guranje, lijevak i ostalo, osim glavnog uređaja, zatim potopite u vodu za čišćenje.

Oprez: Oštrice su oštre, rukovati pažljivo.
Obrišite spoljašnju površinu glavnog uređaja s vlažnom krpom, zatim pažljivo osušite.

Oprez: Glavni dio nikada ne smijete uranjati u vodu.

4. Cijev za meso (6), sigurnosna bravica (9), šraf za mljevenje (14), dugačka disk oštrica (10), disk oštrica srednje veličine (11), mala disk oštrica (12) NIJESU PERMI U MAŠINI ZA

POSUDE. Perite ih toplom sapunjavom vodom, a čistite suvom krpom.

5. Čelični disk za mljevenje (10, 11, 12) zahtijeva posebno održavanje (kako bi se spriječilo koroziranje). Ukoliko želite da izbjegnute pojavu rde na metalnim diskovima za mljevenje, preporučuje se da ih nakon pranja temeljno i u potpunosti osušite, zatim premažete tankim slojem ulja ili masti, i na kraju skladištite. Dobro isperite prije svake upotrebe.

МК

Ви честитаме што се одлучивте за Делимано производите!

Делимано ви нуди голем број на квалитетни производи за домаќинство со кои ќе подготвите вкусни и здрави оброци за вас и вашето семејство. Ве молиме, внимателно прочитајте го упатството за употреба и зачувајте го за во иднина.

Dellimano Joy Мелница за кафе – Упатство за употреба

Пред употреба, ве молиме детално прочитајте го упатството за употреба и зачувајте го за во иднина.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА

1. За да се заштитите од електричен удар, не го потопувајте моторот во вода или во некоја друга течност.
2. Пред употреба, проверете дали волтажата во вашиот дом соодветствува со онаа на производот.
3. Пред употреба ставете го производот на цврста, рамна, стабилна и сува површина.
4. Задолжителен е надзорот кога производот се користи од страна на или во близина на деца.
5. Не го користете производот доколку забележите оштетување на кабелот, приклучокот или на било кој друг дел на производот.
6. Не се обидувајте да го поправите производот сами – обратете се кај овластен сервисер.
7. Исклучете го приклучокот од штекер кога производот не е во употреба, пред да го склопувате/расклопувате и пред чистење.
8. Никогаш не ги ставајте состојките со рака, користете додаток за притискање.
9. Сечилата се остри, бидете внимателни.
10. Употребата на додатоци кои не се препорачани од страна производителот може да предизвика пожар, електричен удар или повреда.
11. Апаратот не смее да се користи за блендирање тврди и суви состојки за да не се оштетат сечилата.
12. Не дозволувајте кабелот да виси преку работ на работната маса.
13. Не го допирајте дискот со прсти додека апаратот работи.
14. Не го користете на отворено. Овој апарат е наменет само за домашна употреба.
15. Никогаш не го вклучувајте апаратот доколку е празен откако ќе ги ставите сечилото и дискот.
16. Овој апарат можат да го користат деца на возраст над 8 години и лица со намалена физичка, сензорна или ментална способност или недостаток на искуство и знаење, доколку се под постојан надзор од страна на одговорно лице. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на апаратот не смеат да го прават деца под 8 години, без соодветен надзор.
17. Иако апаратот е тестиран во текот на производството, неговата употреба и последиците од истата се одговорност на самиот корисник.

1) ДЕЛОВИ

Сл. 1 (види: СЛИКИ, Сл. 1)

1. главен дел	5. инка	9. навртка за заклучување	13. сечило	17. горно лежиште
2. прекинувач	6. цевка за месо	10. голем диск за сечило	14. шраф за мелење	18. долно лежиште
3. капак да делот за додатоци	7. копче за ослободување	11. среден диск за сечило	15. конус за кибе (полнето тесто)	
4. додаток за притискање на состојките	8. инка за колбаси	12. мал диск за сечило	16. острач за кибе	

2) ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

Пред првата употреба, комплетно исчистете ги сите делови. Сечилото е остро, ракувајте многу внимателно за да не се повредите.

3) УПОТРЕБА

Мелење

Внимание: Кога го склопувате апаратот проверете дали е исклучен од струја.

1. Цевката за месо наместете ја на главниот дел (вметнете ја цевката на главниот дел со тоа што жлебовите ќе бидат во иста линија, притиснете и потоа свртете го во правец спротивен на стрелките на часовникот додека да слушнете звук "клик" (стрелка 2 од слика 2; види: СЛИКИ, Сл. 2).
 2. Наместете ги шрафот за мелење, сечилото, дискот за сечилото и навртката како што е прикажано на слика 3 (види: СЛИКИ, Сл. 3)
- Забелешка:** Задолжително внимавајте работ на сечилото да биде свртен кон дискот додека го склопувате. Никогаш не го склопувајте сечилото во обратна насока.
3. Ставете ја инката на цевката за месо.
 4. Ставете го прекинувачот во позиција "0", и потоа вклучете го апаратот во струја.
 5. Ставете го прекинувачот во позиција "ON" (шрафот и сечилото ќе почнат да се вртат), кога апаратот работи нормално, ставете го парчето месо во цевката о потоа полена притискајте со додатокот за храна.

Забелешка: Состојните исечкајте ги на парчиња (без кожа, коски и масни наслаги, со димензии од околу 20мм x 20 мм x60 см) за полесно да можат да влезат во отворот од цевката.

6. Максималното континуирано време на работа не смее да надмине 1 минута. Помеѓу два циклуси потребна е 1 минута одмор.

7. Контејнерот ставете го под навртката за во него да го собирате меленото месо.

8. Кога ќе завршите со мелењето, исклучете го апаратот од струја, извадете ја цевката за месо: притиснете и држете го копчето за ослободување со една рака, а со другата рака вртете го додатокот во правец на стрелките на часовникот и извадете го.

Внимание: задолжително исклучете го апаратот од струја пред да го расклопувате.

Вртење во спротивна насока

1. Во случај некоја состојка да се заглави, наместете го прекинувачот во позиција "0" и почekaјте апаратот комплетно да престане да работи.

2. Прекинувачот ставете го во позиција "R", и шрафот ќе почне да врти во спротивен правец и цевката ќе се испразни. Ако апаратот не работи, притиснете го прекинувачот во позиција "0", исклучете го апаратот од струја и исчистете го рачно.

Забелешка: Максималното време на работа во позиција "R" не смее да надмине 5 секунди.

Подготовка на колбаси

1. Цевката за месо наместете ја на главниот дел (наместете ги жлебовите во иста линија, притиснете и потоа вртете во правец спротивен од оној на стрелките на часовникот додека да слушнете звук "клик" (стрелка 2 од слика 2; види: СЛИКИ, Сл. 2)).

2. Наместете го додатокот за мелење, конусот за кибе, додатокот за колбаси, навртката како што е прикажано на сликата (види: СЛИКИ, Сл. 4).

Забелешка: Никогаш не го местете сечилото и дискот кога подготвувате колбаси, и не го местете додатокот за колбаси или за кибе доколку мелете месо.

3. Ставете убаво измено црево како што е прикажано на слика 4 (види: СЛИКИ, Сл. 4). Потоа ставете го меленото месо во цевката.

4. Прекинувачот ставете го во позиција "ON" (додатокот за мелење ќе почне да ротира) и меленото месо ќе почне да навлегува во цревото.

Подготовка на торта од месо

1. Наместете ја цевката за месо на главниот дел (наместете ги жлебовите во иста линија, притиснете и потоа вртете во правец спротивен од оној на стрелките на часовникот додека да слушнете звук "клик" (стрелка 2 од слика 2; види: СЛИКИ, Сл. 2)).

Забелешка: Не го ставајте сечилото и дискот кога правите торта од месо. Кога мелете месо, не ги ставајте додатоките за кибе.

2. Ставете го меленото месо во отворот и притиснете ја со додатокот за притискање, прекинувачот ставете го во позиција "ON" и меленото месо ќе почне да излегува во форма на прстен од отворот помеѓу додатоките за кибе.

Купија за додатоци

1. Поткренете го капакот на купијата за додатоци, ставете го дискот со сечилото во додното лежиште. Наместете ги облинувачот за кибе, додатокот за колбаси, конусот за кибе како што е прикажано на слика 6 и ставете ги на горното лежиште.

Сл.6 (види: СЛИКИ, Сл.6)	
3. капак	16. облинувач за кибе
8. додаток за колбаси	17. долно лежиште
15. додаток за кибе	18. горно лежиште

4) ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

1. Исклучете го апаратот од струја пред чистење.

2. Расклопете ги сите додатоци и потоа измијте ги. Внимание: Сечилото е остро па затоа внимавајте.

3. Главниот дел на апаратот пребришете го со влажна крпа и потоа со сува.

Внимание: Никогаш не го потопувајте главниот дел во вода.

4. Цевката за месо (6), навртката за заклучување (9), шрафот за мелење (14), долното сечило (10), средното сечило (11), големото сечило (12) НЕ СЕ МИЈАТ ВО МАШИНА ЗА САДОВИ. Измијте ги со топла вода со благ детергент и целосно исушете ги.

5. Челичните сечила за мелење (10, 11, 12) мора соодветно да се одржуваат за да не зарѓаат. Се препорачува целосно да ги исушите по миење и да ги чувате премачкани со тенон слој масло. Пред секоја употреба убаво измијте ги.

ГАРАНТЕН ЛИСТ

Име на производител: DELIMANO JOY MEAT MINCER - Делимано Џој машина за мелење месо

Увозник: СТУДИО МОДЕРНА д.о.о.ел Скопје

Овластен сервис: ПРО ФУНКЦИОНАЛ, ул.БУТЕЛСКА бр.43 нас.Радвишани до Расадник, Контакт: 071/324-419, 077/442-475 Атанас

Датум на купување:

Печат и потпис на продавачот:

ИЗЈАВА ЗА ГАРАНЦИЈА:

Гарантниот рок на производот е 6 месеци од денот на превземање на пратката од пошта или од денот на купување на производот во продавницата.

Студио Модерна гарантира дека производот исправно ќе функционира во гарантниот рок. Исто така, гарантираме дека во текот на гарантниот рок, бесплатно ќе ги отстраниме сите можни дефекти. Доколку се случи производот да не може да биде поправен во рок од 30 дена од приемот на рекламацијата, купувачот може да бара замена на производот со нов. Во тој случај, гарантниот рок се продолжува за онолку дена колку што траела поправката.

ГАРАНЦИЈАТА НЕ ВАЖИ:

- доколку дефектот настанал поради неправилно ракување и употреба;

- во случај на дефекти настанати под влијание на надворешни фактори (механички оштетувања по вина на купувачот или на трето лице, злоупотреба на апаратот, неправилно и невнимателно ракување, комерцијална и индустриска употреба, виша сила);
- доколку купувачот не приложи важечки и правилно пополнет гарантен лист и сметка (фактура);

Изјава: Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на производите и овие права не се загрозени со гаранцијата.

За сите дополнителни информации обратете се на: СТУДИО МОДЕРНА доел, Костурски Херои бр. 38, 1000 Скопје, Тел: 02/3094-590

Датум на прием на производот	
Датум на прием на производот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

Датум на прием на производот	
Датум на прием на производот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

PL

Dziękujemy za wybór produktów Delimano!

Delimano jest marką doskonałej jakości sprzętów kuchennych projektowanych z myślą o zdrowej, smacznej kuchni przygotowywanej w sposób łatwy i przyjemny, a przy tym zachęcających do eksperymentowania z potrawami bez względu na umiejętności. Gotuj i świętuj każdego dnia! Produkty marki Delimano są uważane za wartościowe, mogą więc zostać podrobiane lub kopiowane, narażając w ten sposób klientów na gorszą jakość produktu lub brak gwarancji oraz serwisu. Wszelkie przypadki nielegalnych kopii, podróbek, produktów podobnych oraz nieautoryzowanych dystrybutorów, prosimy zgłaszać na adres e-mail: brand.protection@studio-moderna.com, aby pomóc nam w walce z oszustami.

Maszynka do mielenia mięsa Delimano Joy Meat Mincer – Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją i przechowywanie jej w miejscu dostępnym dla wszystkich użytkowników urządzenia.

OSTRZEŻENIA

1. Aby uniknąć zagrożenia porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
2. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Przed użyciem urządzenie postawić na twardym, płaskim, stabilnym i suchym podłożu.
4. Obsługa urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci musi odbywać się pod nadzorem osób dorosłych.
5. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, urządzenia uszkodzonego lub działającego wadliwie. W przypadku konieczności regulacji, przeglądu czy naprawy urządzenia, należy zanieść je do najbliższego autoryzowanego serwisu.
6. Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia. Jego naprawę należy zlecić osobom posiadającym odpowiednie uprawnienia.
7. Po użyciu, przed zmianą akcesoriów lub czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je z sieci elektrycznej.
8. W żadnym wypadku nie wolno dopychać mięsa dłońmi. Do tego celu należy zawsze używać popychacza.
9. Ostrza nożyka są bardzo ostre. Należy zachować należyłą ostrożność.
10. Używanie akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub skaleczenia.

11. Nie używać urządzenia do mielenia suchych i twardych produktów, ponieważ mogą one stępić ostrza.

12. Przewód nie może zahaczać o krawędzie stołu lub blatu.

13. Nie zgarniać palcami resztek przetworzonego produktu z elementów o ostrych krawędziach – ryzyko skaleczenia.

14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

15. Nie włączać pustego urządzenia po zamontowaniu nożyka i sitka. Elementy mogą się stępić, a ich żywotność znacznie skrócić.

16. Z urządzenia mogą korzystać osoby niepełnosprawne (z upośledzeniem motorycznym, sensorycznym lub psychicznym), dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby niedoświadczone lub nieznające zasady działania urządzenia wyłącznie pod warunkiem, że znajdują się pod opieką opiekunów, którzy udzielili im odpowiednich i zrozumiałych dla nich wskazówek odnośnie działania i bezpiecznego użytkowania urządzenia i przekazali informacje o niebezpieczeństwach związanych z jego użytkowaniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą czyścić i konserwować urządzenie wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

17. Pomimo sprawdzenia poprawności działania urządzenia, odpowiedzialność za jego użytkowanie wraz z jego skutkami spoczywa na użytkowniku.

1) CZĘŚCI

Rys. 1 (zob. RYSUNKI, Rys. 1)				
1. jednostka główna	5. taca	9. nakrętka pierścieniowa	13. nożyk	17. górna półeczka
2. włącznik	6. rura podająca	10. sitko z dużymi otworami	14. podajnik	18. dolna półeczka
3. zamknięcie schowka na akcesoria	7. przycisk zwalniający blokadę	11. sitko ze średnimi otworami	15. końcówka stożkowa kibbe	
4. popychacz	8. nasadka do kiełbas	12. sitko z małymi otworami	16. końcówka formująca kibbe	

2) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy wyposażenia, m.in. popychacz, nasadki, komorę mielenia, podajnik, nożyk, sitka, nakrętkę pierścieniową. Nożyk jest bardzo ostry – **należy zachować szczególną ostrożność.**

3) UŻYTKOWANIE

Mielenie mięsa

Uwaga: Przed montażem elementów sprawdź, czy urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.

1. Zamontuj komorę mielenia w korpusie jednostki głównej (wsuń wypustki komory w rowki w korpusie i przekręć w lewo do zablokowania z rurą podającą w pozycji pionowej – usłyszysz dźwięk zatrasku (zob. RYSUNKI, Rys. 2, strzałka 2).

2. Zamontuj podajnik, nożyk, sitko i nakrętkę pierścieniową, jak pokazano na Rys. 3 (zob. RYSUNKI, Rys. 3).

Uwaga: Ostrze nożyka musi być po stronie sitka. Nigdy nie zakładaj nożyka w drugą stronę.

3. Na rurze podającej zamontuj tacę.

4. Sprawdź, czy przełącznik jest na pozycji „0” i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

5. Włącz maszynkę przełącznikiem (pozycja „ON”). Podajnik z nożykiem zaczyna się obracać. Nałóż mięso na tacę i po kawałku wkładaj do rury podającej, dociskając mięso popychaczem.

Uwaga: Przed mieleniem mięso oczyszczone ze ścięgien, kości i tłuszczu należy pociąć na mniejsze kawałki o wielkości ok. 20 mm x 20 mm x 60 mm, tak aby łatwo mieściło się w rurze podającej.

6. Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 1 minuty. Przed ponownym włączeniem należy odczekać 1 minutę.

7. Pod wylotem komory mielenia postaw miskę na zmielone mięso.

8. Po zakończeniu pracy odłącz wtyczkę z gniazdka sieciowego. Następnie jedną ręką naciśnij przycisk zwalniający blokadę, a drugą przekręć komorę mielenia w prawo, odłącz od korpusu urządzenia i rozmontuj.

Uwaga: Przed demontażem części sprawdź, czy urządzenie jest odłączone z sieci elektrycznej.

Bieg wsteczny (funkcja reverse)

1. Jeżeli jakiś twardy element uniemożliwia mielenie, wyłącz maszynkę (przełącznik na pozycji „0”) i poczekaj do całkowitego zatrzymania się podajnika z nożykiem.

2. Naciśnij przełącznik na pozycję „R”. Podajnik zacznie obracać się w przeciwnym kierunku, usuwając mięso z komory mielenia. Jeśli mielenie będzie nadal niemożliwe, wyłącz urządzenie (przełącznik na pozycji „0”), odłącz z sieci elektrycznej i ręcznie oczyść komorę mielenia.

Uwaga: Maksymalny czas pracy urządzenia z przełącznikiem na pozycji „R” nie powinien przekraczać 5 sekund.

Wyrób kiełbas

1. Zamontuj komorę mielenia w korpusie jednostki głównej (wsuń wypustki komory w rowki w korpusie i przekręć w lewo do zablokowania z rurą podającą w pozycji pionowej – usłyszysz dźwięk zatrasku (zob. RYSUNKI, Rys. 2, strzałka 2).

2. Zamontuj podajnik, końcówkę stożkową kibbe, nasadkę do wyrobu kiełbas i zamocuj nakrętkę pierścieniową (zob. RYSUNKI, Rys. 4).

Uwaga: Podczas wyrobu kiełbas nie wolno montować nożyka i sitka, a podczas mielenia mięsa nie wolno montować nasadki do wyrobu kiełbasy lub końcówki kibbe.

3. Nałóż czystą osłonkę do kiełbasy, jak pokazano na Rys. 4 (zob. RYSUNKI, Rys. 4) i nałóż zmielone mięso na tacę.

4. Włącz maszynkę (przełącznik na pozycji „ON”). Osłonka będzie napełniać się mięsem.

Wyrób mięsnych krążków

1. Zamontuj komorę mielenia w korpusie jednostki głównej (wsuń wypustki komory w rowki w korpusie i przekręć w lewo do zablokowania z rurą podającą w pozycji pionowej – usłyszysz dźwięk zatrasku (zob. RYSUNKI, Rys. 2, strzałka 2).

Uwaga: Do wyrobu mięsnych krążków nie zakładaj nożyka i sitka. Podczas mielenia mięsa nie zakładaj końcówek kibbe.

2. Połóż zmielone mięso na tacy i wepchnij popychaczem do rury podającej. Włącz maszynkę (przełącznik na pozycji „ON”). Spomiędzy końcówek kibbe będą wypadać krążki mięsa.

Schowek na akcesoria

1. Wsuń do góry zamknięcie schowka i umieść sitko na dolnej półeczce. Złóż nasadkę do kiełbasy i końcówki kibbe, jak pokazano na rysunku (zob. **RYSUNKI, Rys. 6**) i umieść zestaw na górnej półeczce.

Rys. 6 (zob. RYSUNKI, Rys. 6)	
3. zamknięcie schowka na akcesoria	16. końcówka formująca kibbe
8. nasadka do kiełbas	17. dolna półeczka
15. końcówka stożkowa kibbe	18. górną półeczka

4) Czyszczenie i konserwacja

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania.

2. Rozmontuj używany zestaw (podajnik, nożyk, sitko, nakrętkę pierścieniową, nasadkę do kiełbas, końcówki kibbe, popychacz, tacę itd.) i włóż do wody do mycia. Nie zanurzaj w wodzie jednostki głównej.

Uwaga: Nożyk jest bardzo ostry – zachowaj należyta ostrożność podczas mycia.

3. Korpus jednostki głównej należy czyścić miękką wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.

Uwaga: Nie wolno zanurzać jednostki głównej w wodzie.

4. Rura do mięsa (6), nakrętka blokująca (9), śruba mieląca (14), ostre długie (10), ostre średnie (11), ostre małe (12) NIE NADAJĄ SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE. Części należy myć pod ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego środka myjącego i osuszyć całkowicie ściereczką.

5. **Stalowe tarcze do ścierania (10, 11, 12) wymagają dodatkowej ostrożności, aby zapobiec rdzewieniu. Aby zapobiec powstawaniu rdzy na metalowych tarczach, zaleca się wycieranie ściereczką do całkowitego osuszenia po myciu oraz przechowywanie pokrytych lekką powłoką oleju lub smaru. Przed każdym użyciem należy je dokładnie umyć.**

RO

Vă mulțumim că ați ales produsele Delimano!

Delimano aduce gama inovatoare de articole de bucătărie de calitate excelentă, proiectate pentru a oferi o experiență sănătoasă, gustoasă și plăcută de gătit (de preparat, de gătit și de consum de alimente), încurajând pasiunea pentru gătit și divertisment, indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gateste. Sarbatoreste. In fiecare zi. Cu Delimano Toate produsele Delimano sunt datent selectionate pentru a oferi un nivel crescut de calitate, prin umare, falsificatori copiază și abuzează de încrederea clienților, oferind calitate redusă, fără garanție și service. Vă rugăm raportați orice produse falsificate, copiate, similare sau orice distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-modema.com pentru a ne ajuta să combatem produsele contrafăcute. Vă rugăm să citiți acest manual cu atenție înainte de utilizare și să-l păstrați pentru consultare ulterioară.

AVERTISMENTE

1. Pentru a preveni pericolul de electrocutare nu introduceți unitatea motorului în apă sau în alte lichide.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizelor corespunde datelor de pe eticheta aparatului.
3. Înainte de utilizare, puneți aparatul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
4. Atunci când se utilizează orice fel de aparatură în preajma copiilor sau de către aceștia, este necesară supravegherea atentă.
5. Nu operați aparate care au cablul sau ștecherul deteriorat și nici după ce aparatul s-a defectat sau a fost deteriorat în orice fel. Returnați aparatul la cea mai apropiată reprezentanță autorizată, pentru a fi examinat, reparat sau reglat.
6. Nu încercați să reparați dumneavoastră înșivă aparatul și asigurați-vă că reparațiile sunt efectuate doar de către un tehnician calificat în mod corespunzător.
7. Scoateți din priză aparatul atunci când nu îl folosiți, înainte de a monta sau demonta piesele acestuia și înainte de a-l curăța.
8. Nu puneți alimentele cu mâna în aparat. Utilizați întotdeauna accesoriul de împingere.
9. Lamele sunt ascuțite – manipulați cu grijă aparatul.
10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător pot produce incendiu, șoc electric sau vătămări.
11. Aparatul nu poate fi utilizat pentru amestecarea substanțelor dure și uscate, pentru că astfel se poate toci lama.
12. Nu lăsați cablul să atârne deasupra marginii mesei ori a bufetului.
13. Nu vă folosiți degetele pentru a scoate alimentele din discul de evacuare, atunci când aparatul este în funcțiune, deoarece vă puteți răni prin tăiere.
14. A nu se folosi în aer liber. Acest dispozitiv este conceput exclusiv pentru uz gospodăresc.
15. După ce ați montat lama și discul de tocat, în nici un caz nu lăsați aparatul să funcționeze fără alimente în el, pentru că astfel se vor toci puternic lama și discul de tocat, ceea ce va provoca uzura unității de tocare.
16. Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

17. Firma producătoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.

1) PIESE

<i>Imag. 1 (vezi: IMAGINI, Imag. 1)</i>				
1. unitate principală	5. pâlnie	9. inel de fixare	13. lama de tocat	17. margine superioară
2. buton de pomire	6. tub pentru came	10. discul de tocat (grosieră)	14. ax melcat	18. margine inferioară
3. capac pentru caseta cu accesorii	7. buton de eliberare	11. discul de tocat (medie)	15. con pentru rulouri	
4. accesorii pentru împingere	8. accesorii pentru cămași	12. discul de tocat (fină)	16. formă de modelat rulouri	

2) ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să curățați integral toate piesele detașabile, cum ar fi accesorii pentru împingere, pâlnia, tubul pentru came, lama de tocat, discul de tocat, inelul de fixare etc. Lama este ascuțită, **de aceea este necesar să manevrați cu foarte multă grijă, pentru a nu vă răni.**

3) UTILIZAREA

Tocare

Atenție: Atunci când montați aparatul, asigurați-vă că nu se află în priză.

1. Montați tubul pentru came în unitatea principală (inserați tubul pentru came în unitatea principală, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când este fix și se aude un „clic” (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag. 2**).

2. Asamblați axul melcat, lama, discul de tocare și inelul de fixare, așa cum este ilustrat în imaginea 3 (vezi: **IMAGINI, Imag. 3**).

Observație: Atunci când le montați, asigurați-vă că marginea lamei de tocare este orientată spre discul de tocare. Nu montați niciodată invers lama de tocare.

3. Puneți pâlnia pe tubul pentru came.

4. Asigurați-vă că butonul de pomire este în poziția „0”, apoi puneți cablul în priză.

5. Apăsăți butonul de pomire pentru a ajunge în poziția „PORNIT” (axul melcat și lama încep să se rotească), iar când aparatul ajunge la ritmul normal de funcționare, puneți bucata de carne în pâlnie, după care apăsați cu accesoriul pentru împins.

Observație: Taiăți toate alimentele în bucăți (se recomandă carnea fără tendoane, oase și grăsimi, cu dimensiuni aproximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm), astfel încât să încapă cu ușurință în deschizătura pâlniei.

6. Timpul maxim de operare neîntrerupt ar trebui să nu depășească 1 minut, după care se va lua o pauză de minim 1 minut între cele două cicluri consecutive.

7. Amplasați un recipient sub inelul de fixare, în care să se adune carnea tocată.

8. Atunci când terminați de tocat, scoateți din priză aparatul și demontați astfel unitatea tubului pentru came: cu o mână, țineți apăsat butonul de eliberare, cu cealaltă mână răsuciți spre dreapta tubul pentru came și demontați-l.

Atenție: Asigurați-vă că aparatul principal nu se află în priză atunci când demontați.

Funcția „Înapoi”

1. În cazul în care mecanismul se blochează, apăsați butonul de pomire, pentru a-l aduce în poziția „0” și lăsați axul melcat să se oprească complet.

2. Apăsăți întrerupătorul oscilator astfel încât să ajungă în poziția „R”; axul melcat se va roti în direcția opusă, iar tubul pentru came se va goli. Dacă aparatul principal nu funcționează, aduceți comutatorul oscilator în poziția „0”, scoateți din priză dispozitivul și curățați-l manual.

Observație: Timpul maxim de operare pentru poziția „R” trebuie să nu depășească 5 secunde.

Prepararea cămașilor

1. Montați tubul pentru came în aparatul principal (inserați tubul pentru came în aparatul principal, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când nu se mai poate mișca și se aude un „clic” (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag. 2**).

2. Asamblați axul melcat, conul pentru rulouri, pâlnia pentru cămași și manșonul de fixare, așa cum este ilustrat în imagine (vezi: **IMAGINI, Imag. 4**).

Observație: Nu montați niciodată lama și discul de tocare atunci când preparați cămași și nu montați pâlnia pentru cămași sau conul pentru rulouri atunci când tocați carne.

3. Poziționați o porțiune mică din membrana pentru cămași pe tubul pentru cămași, ca în imaginea 4 (vezi: **IMAGINI, Imag. 4**), apoi puneți carnea tocată în pâlnie.

4. Apăsăți butonul de pomire pentru a-l aduce în poziția „PORNIT” (axul melcat va începe să se rotească), iar carnea tocată va intra în membrană.

Prepararea hamburgerilor

1. Montați tubul pentru came în aparatul principal (inserați tubul pentru came în aparatul principal, suprapunând canelurile; împingeți-l înăuntru, după care răsuciți-l spre stânga, până când nu se mai poate mișca și se aude un „clic” (vezi săgeata 2 din Imag. 2; vezi: **IMAGINI, Imag. 2**).

Observație: Nu montați lama și discul de tocare atunci când preparați hamburgerul. Atunci când tocați carne, nu montați forma de modelat rulourilor sau conul pentru rulouri.

2. Puneți carnea tocată în orificiul pâlniei și apăsați cu accesoriul pentru împingere, apăsați întrerupătorul oscilator astfel încât să ajungă în poziția „PORNIT”, iar carnea tocată va începe să iasă sub formă circulară din spațiul dintre forma de modelat rulourilor și conul pentru rulouri.

Funcția de casetă pentru accesorii:

1. Trageți în sus capacul pentru caseta de accesorii și puneți discul de tocare înăuntru, în marginea inferioară. Montați forma de modelat rulourilor, tubul pentru cămași și conul pentru rulouri, așa cum este ilustrat în imagine (vezi: **IMAGINI, Imag. 6**), apoi puneți-le în marginea superioară.

<i>Imag. 6 (vezi: IMAGINI, Imag. 6)</i>	
3. capac pentru caseta de accesorii	16. formă de modelat rulourilor
8. tub pentru cămași	17. margine inferioară
15. con pentru rulouri	18. margine superioară

4) Curățare și întreținere

1. Scoateți din priză aparatul înainte de a-l curăța.

2. Spălați accesoriile cu apă caldută cu detergent neutru, clătiți cu apă caldă sau fierbinte după care uscați. Cu excepția unității motor, toate părțile aparatului pot fi spălate.

Atenție: Lama este ascuțită, așa că manevrați cu grijă atunci când curățați.

3. Ștergeți cu o cârpă umedă partea exterioară a aparatului principal, apoi uscați-l cu grijă.

Atenție: Nu introduceți niciodată în apă aparatul principal.

4. Tubul de carne (6), puiița de blocare (9), șunbul de tocat (14), discul cu lamă lungă (10), discul cu lama scurtă (11) NU SUNT LAVABILE LA MAȘINA DE SPĂLAT VASE. Spălați-le sub apă caldă cu detergent și uscați-le complet cu o cârpă.

5. **Discurile de tocat din oțel (10, 11, 12) necesită o atenție deosebită pentru a preveni ruginirea acestora. Pentru a preveni ruginia de pe discurile metalice de tocat, se recomandă să le ștergeți până se usucă complet după spălare și să le depozitați acoperite cu un strat subțire de ulei sau grăsime. Spălați bine înainte de fiecare utilizare.**

Hvala Vam što se odabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativni asortiman kuhinjskog posuđa velikog kvaliteta, slasno i prijatno kulinarско iskustvo (priprema, kuvanje i konzumiranje hrane), neodoljivu strast za kuvanjem i zabavom bez obzira na nivo kulinarskih veština. Kuvajte. Uživate. Svaki dan. Svi Delimano proizvodi su priznati kao veoma vredni i korisni, zato falsifikatori toliko vole da nas kopiraju i na taj način obmanjuju klijente lošim kvalitetom proizvoda, bez garancije i servisiranja. Molimo Vas, da prijavite bilo koji kopiran, falsifikovan, sličan proizvod ili neovlašćenog distributera na [brand.protection@studio-moderna.com](mailto:protection@studio-moderna.com) kako biste nam pomogli u borbi protiv nelegalnih falsifikatora.

Delimano Joy Mašina za mlevenje mesa - Uputstvo za korišćenje

Molimo Vas da pre korišćenja detaljno pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

UPOZORENJA

1. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, deo u kome se nalazi motor nemojte potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
2. Pre nego što priključite aparat, proverite da li mrežni napon odgovara zahtevima aparata.
3. Pre korišćenja, aparat postavite na tvrdnu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
4. Neophodan je neposredan nadzor ukoliko aparat koristite deca ili se nalaze u njegovoj blizini dok radi.
5. Nemojte koristiti aparat ako utikač, kabl za napajanje ili sam proizvod nisu ispravni, ili na bilo koji drugi način oštećeni. Aparat odnesite u najbliži autorizovani servis na dijagnostiku, popravku ili neko podešavanje.
6. Ne pokušavajte sami da vršite popravke i postarajte se da popravku obavi odgovarajući stručnjak.
7. Isključite kabl za napajanje iz utičnice kada ne koristite uređaj, pre postavljanja ili skidanja delova ili pre samog čišćenja.
8. Nikada nemojte namimice gurati rukom u aparat. Uvek koristite pritisivač.
9. Noževi su oštri, pažljivo rukujte njima.
10. Korišćenje bilo kojih dodataka, mimo preporučenih ili prodatih od strane distributera, mogu izazvati požar, strujni udar ili povrede korisnika.
11. Uređaj se ne može koristiti za obradu čvrstih i suvih materija, jer noževi mogu da se istupe na taj način.
12. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili pulta.
13. Nemojte prstima skidati hranu sa rešetke, dok uređaj radi. Možete se poseći.
14. Nemojte koristiti aparat na otvorenom. Ovaj aparat je namenjen samo upotrebu u domaćinstvu.
15. Mašina ne bi trebalo nikada da radi prazna, nakon postavljanja sečiva i rešetke za mlevenje. U suprotnom, noževi i rešetka će se ozbiljno oštetiti i skratiti radni vek aparata.
16. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starosti od 8 i više godina, kao i osobe sa slabijim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima ili osobe sa manjkom iskustva i znanja, ali je potrebno nadzirati ih ili im davati uputstva koja se tiču korišćenja aparata na bezbedan način i predočiti im moguće opasnosti. Deca se ne smeju igrati aparatom i ne bi trebalo da ga čiste i održavaju, osim ako nemaju više od 8 godina i uz nadzor.
17. Iako je uređaj proveren, njegova upotreba i posledice upotrebe su isključivo odgovornost korisnika

1) DELOVI

Sl. 1 (vidi: **SLIKE**, Sl. 1)

1. glavni deo mašine	5. levak	9. kontranavrtka	13. nož	17. gornje ležište
2. prekidač	6. cev za meso	10. velika rešetka za mlevenje	14. zavojno vreteno	18. donje ležište
3. poklopac kutije sa dodatnim priborom	7. dugme za odbravljanje	11. srednja rešetka za mlevenje	15. dodatak za pravljenje kibbe	
4. pritisivač	8. levak za kobasice	12. mala rešetka za mlevenje	16. dodatak za oblikovanje kibbe	

2) PRE PRVE UPOTREBE

Pre nego što prvi put koristite aparat, detaljno očistite sve delove koji se mogu skidati, kao što su pritisivač, levak, cev za meso, zavojno vreteno, noževe, rešetku, kontranavrtku itd. Nož je oštar, **budite izuzetno oprezni, da se ne biste povredili.**

3) UPOTREBA

Mlevenje

Oprez: Vodite računa da je aparat isključen iz struje kada postavljate delove.

1. Postavite cev za meso u glavni deo mašine (ubacite cev na glavni deo mašine, tako da žilebovi budu u ravni, gumite je i okrenite suprotno od smeraz kazaljke na satu, dokle god može da se okreće i dok ne čujete zvuk "klik") (vidi strelicu 2 na slici.2; vidi: **SLIKE**, Sl.2).

2. Postavite zavojno vreteno, nož, rešetku za mlevenje i kontranavrtku, kao što je prikazano na slici 3 (vidi: **SLIKE**, Sl.3)

Napomena: Prilikom sklapanja delova, vodite računa da je ivica noža okrenuta prema rešetki. Nikada nož nemojte obrnuto postavljati.

3. Postavite levak, na cev za meso.
 4. Proverite da li je prekidač na poziciji "O", zatim uključite uređaj u struju.
 5. Pritisnite prekidač na "ON" poziciju (zavojno vreteno i nož će početi da se okreću), kada aparat uspostavi normalan rad, stavite komad mesa u levak, zatim ga, postepeno, pritisćivačem gurajte na dole.
- Napomena:** Svu hranu isecite na na komade (preporučljivo je da meso bude bez žila, kostiju i masnoće, otprilike veličine: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tako da odgovara otvoru levka.
6. Maksimalno vreme neprekidnog rada, ne bi trebalo da bude duže od 1 minuta i minimum 1 minut pauze se mora napraviti između dva uzastopna ciklusa rada mašine.
 7. Postavite posudu ispod kontranavrtke, kako biste prihvatili samleveno meso.
 8. Kada završite sa mlevenjem mesa, isključite mašinu iz struje, skinite cev za meso sa svim njenim delovima, jednom rukom pritisnite i zadržite dugme za odbravljanje, dok drugom rukom okrećete cev za meso, u smeru kazaljke na satu i skidate je.
- Oprez:** Prilikom rasklapanja, vodite računa da je mašina isključena iz struje.

Obmota funkcija

3. U slučaju zaglavlivanja, pritisnite prekidač na "O" poziciju i pustite da se zavojno vreteno potpuno zaustavi.
 4. Prebacite prekidač na "R" poziciju, zavojno vreteno će se okretati u suprotnom pravcu, i cev za meso će se isprazniti. Ako mašina za mlevenje i dalje ne radi, prebacite prekidač na "O" poziciju, isključite mašinu iz struje i ručno je očistite.
- Napomena: Maksimalno vreme rada mašine u "R" položaju prekidača, ne sme biti duže od 5 sekundi.

Pravljenje kobasica

1. Postavite cev za meso u glavni deo mašine (ubacite cev na glavni deo mašine, tako da žljebovi budu u ravni, gumite je i okrenite suprotno od smera kazaljke na satu, dokle god može da se okreće i dok ne čujete zvuk "klik") (vidi strelicu 2 na slici.2; vidi: **SLIKE, Sl.2**).
 2. Postavite zavojno vreteno, dodatak za pravljenje kibbe, levak za kobasice i kontranavrtku, kao što je prikazano na slici (vidi: **SLIKE, Sl.4**)
- Napomena:** Dok pravite kobasice, nikada nemojte postavljati nož i rešetku za mlevenje, i nikada nemojte postavljati levak za kobasice ili dodatak za pravljenje kibbe, prilikom mlevenja mesa.
3. Postavite čisto tanko crevo za kobasice na samu cev, kao što je prikazano na slici 4 (vidi: **SLIKE, Sl.4**), zatim mleveno meso stavite u levak.
 4. Pritisnite prekidač na poziciju "ON" (zavojno vreteno će početi da se okreće) i mleveno meso će popunjavati crevo.

Pravljenje kolača od mesa

1. Postavite cev za meso u glavni deo mašine (ubacite cev na glavni deo mašine, tako da žljebovi budu u ravni, gumite je i okrenite suprotno od smera kazaljke na satu, dokle god može da se okreće i dok ne čujete zvuk "klik") (vidi strelicu 2 na slici.2; vidi: **SLIKE, Sl.2**).
- Napomena: Nemojte postavljati nož i rešetku za mlevenje kada pravite kolač od mesa. Prilikom mlevenja mesa, nemojte postavljati dodatak za pravljenje kibbe i dodatak za oblikovanje kibbe.
2. Mleveno meso stavite u otvor levka, pritisćivačem ga gurajte na dole, zatim prekidač pomerite na poziciju "ON" i mleveno meso će početi da izlazi u prstenastom obliku, iz međuprostora, između dodatka za oblikovanje i dodatka za pravljenje kibbe.

Funkcija kutije sa dodatnim priborom

Podignite poklopac kutije, stavite rešetku za mlevenje na donje ležište. Sklopite dodatak za oblikovanje kibbe, cev za pravljenje kobasica, dodatak za pravljenje kibbe, kao što je prikazano na slici (vidi: **SLIKE, Sl.6**) onda sve to postavite u gornje ležište.

Sl.6 (vidi: SLIKE, Sl.6)	
3. Poklopac kutije sa dodatnim priborom	16. dodatak za oblikovanje kibbe
8. cev za kobasice	17. gornje ležište
15. dodatak za pravljenje kibbe	18. donje ležište

4) Čišćenje i održavanje

1. Uređaj isključite iz struje pre samog čišćenja.
 2. Rasklopite cev za meso, zavojno vreteno, nož, rešetku za mlevenje, kontranavrtku, levak za kobasice, dodatak za pravljenje kibbe, dodatak za oblikovanje kibbe, pritisćivač, levak i tako dalje, i, sve osim glavnog dela mašine, potopite u vodu kako biste oprali.
- Oprez:** Nož je oštar, pažljivo rukujte njime dok ga čistite.
3. Spolja uređaj obrišite vlažnom krpom, zatim dobro osušite.
- Oprez:** Nikada glavni deo uređaja nemojte potapati u vodu kako biste ga očistili.
4. Cev za meso (6), kontranavrtka (9), zavojno vreteno (14), velika rešetka za mlevenje (10), srednja rešetka za mlevenje (11), mala rešetka za mlevenje (12) NEMOJTE IH PRATI U MAŠINI ZA SUDOVE. Operite ih pod mlazom tople vode i detrdžentom i potpuno ih osušite krpom.
5. **Rešetke za mlevenje (10, 11, 12) zahtevaju posebnu pažnju kako biste sprečili njihovo rđanje. Da biste sprečili pojavu rđe na metalnim rešetkama za mlevenje, preporučujemo Vam da ih obrišete dok ne budu potpuno suvi posle pranja, i odložite ih premazane sa malo ulja ili masti. Dobro ih operite pre svake upotrebe.**

RU

Благодарим вас за выбор продукции Delimano!

Delimano предлагает инновационный ассортимент кухонных принадлежностей отличного качества, которые предназначены для приобретения опыта приготовления здоровой, вкусной и приносящей удовольствие пищи (разделка, приготовление и прием пищи), поощряет желание готовить и увлекает независимо от уровня кулинарных навыков. Готовить. Праздновать. Каждый день. Вся продукция Delimano очень ценится, поэтому мошенники очень любят копировать нас, таким образом нарушают права покупателей, предлагая им продукцию худшего качества без гарантийного и сервисного обслуживания. Пожалуйста, сообщайте о любых копиях, подделках, пожелай продукции или неуполномоченных дистрибьютерах на электронный адрес brand.protection@studio-moderna.com для того, чтобы помочь нам бороться с незаконными подделками.

Мясорубка Delimano Joy Meat Mincer – предназначена для измельчения мяса, сырых и готовых овощей и фруктов.

Исключительно для использования в быту.

Руководство по эксплуатации

Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию перед использованием и сохраняйте ее для справок в дальнейшем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Для защиты от поражения электрическим током не помещайте моторный блок в воду или другую жидкость.
2. Перед использованием убедитесь, что напряжение в сети соответствует номинальным характеристикам прибора.
3. Перед использованием установите устройство на твердую, ровную, устойчивую и сухую поверхность.
4. Будьте особенно внимательны, если устройство используется детьми или рядом с ними.

5. Не используйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоя в работе или повреждения каким-либо образом. Верните устройство в ближайший уполномоченный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки.
6. Не пытайтесь отремонтировать самостоятельно и следите за тем, чтобы любой ремонт производился только квалифицированным специалистом.
7. Вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, перед тем как снимать или одевать детали, а также перед чисткой.
8. Никогда не загружайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.
9. Ножи острые, поэтому обращайтесь с ними осторожно.
10. Использование приспособлений, не рекомендованных или не проданных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
11. Устройство нельзя использовать для смешивания твердых и сухих веществ, это может привести к затуплению ножей.
12. Не допускайте свисания шнура с края стола или рабочей поверхности.
13. Не вычищайте пальцами пищу с рабочего диска, пока устройство работает. Это может привести к порезам и травмам.
14. Не используйте на улице. Данное устройство предназначено только для домашнего использования.
15. Никогда не запускайте пустой прибор после сборки ножей и дисков., Иначе ножи и диски будут сильно истираться, это ускорит старение устройства.
16. Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции относительно использования прибора безопасным способом и понимают связанные с этим риски. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми, за исключением детей старше 8 лет или если они находятся под присмотром.
17. Несмотря на то, что устройство было проверено, его использование и последствия строго зависят от ответственности пользователя.

1) ЧАСТИ

Рис. 1 (см: РИСУНКИ, Рис. 1)				
1. основной блок	5. воронка	9. контргайка	13. нож	17. верхняя планка
2. выключатель питания	6. трубка для мяса	10. большой диск	14. рубящий винт	18. нижняя планка
3. крышка отделения аксессуаров	7. кнопка разъединения	11. средний диск	15. конус	
4. толкатель	8. воронка для колбасы	12. маленький диск	16. формирователь	

2) ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Пожалуйста, перед первым использованием очистите все съемные детали, такие как толкатель, воронка, трубка для мяса, рубящий винт, нож, диски, контргайка и т.д. Ножи острые, необходима чрезвычайная осторожность, чтобы не травмироваться.

3) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Рубка мяса

Внимание: При сборке убедитесь, что прибор отключен от сети.

1. Вставьте трубку для мяса в основной корпус (вставьте трубку для мяса в основной блок, совместив пазы, нажмите, затем поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока она не сможет двигаться дальше и вы услышите щелчок) (см стрелку 2 на Рис.2; см: РИСУНКИ, Рис.2).

2. Соберите рубящий винт, нож, винт и контргайку как показано на рисунке 3 (см: РИСУНКИ, Рис.3)

Примечание: При сборке убедитесь, что режущая кромка ножа направлена к диску. Никогда не собирайте наоборот.

3. Поместите воронку на трубку для мяса.

4. Убедитесь, что выключатель питания установлен в положение "0", затем подключите источник питания.

5. Переведите выключатель питания в положение "ON" (рубящий винт и нож начинают вращаться), если все работает нормально, положите кусок мяса в воронку, затем плавно нажмите на него с помощью толкателя.

Примечание: Разрежьте все мясо на кусочки (рекомендуется мясо без волокон, костей и жира, приблизительного размера: 20 мм x 20 мм x 60 мм), так чтобы оно легко помещалось в отверстие воронки.

6. Максимальное время непрерывной работы не должно превышать 1 минуты, а между двумя последовательными циклами должна быть минимум 1 минута отдыха.

7. Для сбора фарша поместите контейнер под контргайку.

8. Когда закончите измельчение, отключите источник питания, отсоедините трубку для мяса, нажмите и удерживайте кнопку разъединения одной рукой, одновременно поворачивая трубку для мяса по часовой стрелке другой рукой, затем снимите ее.

Предостережение: При разборке убедитесь, что основной блок отсоединен от сети.

5. В случае заклинивания переведите выключатель питания в положение "0", отсоедините рубящий винт и очистите его вручную.

6. Переведите переключатель в положение "R", рубящий винт будет вращаться в противоположном направлении и трубка для мяса очистится. Если основной блок не работает, переведите переключатель в положение "0", отсоедините устройство и очистите его вручную.

Примечание: Время работы в положении "R" не должно превышать 5 секунд.

Изготовление колбасы

1. Вставьте трубку для мяса в основной корпус (вставьте трубку для мяса основной блок, совместив пазы, нажмите, затем поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока она не сможет двигаться дальше и вы услышите щелчок) (см стрелку 2 на Рис.2; см: **РИСУНИ, Рис.2**).

2. Соберите рубящий винт, конус, воронку для колбасы, контргайку, как показано на рисунке (см: **РИСУНИ, Рис.4**).

Примечание: Никогда не монтируйте нож и диск при изготовлении колбас, не собирайте воронку для колбасы и конус для измельчения мяса.

3. Установите чистую небольшую оболочку на насадку для колбасы, как показано на рисунке (см: **РИСУНИ, Рис.4**), затем поместите фарш в воронку.

4. Поставьте переключатель в положение "ON" (рубящий винт начинает вращаться) и фарш попадает в оболочку.

Приготовление мясного рулета

1. Вставьте трубку для мяса в основной корпус (вставьте трубку для мяса основной блок, совместив пазы, нажмите, затем поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока она не сможет двигаться дальше и вы услышите щелчок) (см стрелку 2 на Рис.2; см: **РИСУНИ, Рис.2**). Примечание: Не монтируйте нож и диск при изготовлении мясного рулета. При измельчении мяса не монтируйте формователь или конус.

2. Положите фарш в воронку и надавите толкателем, переведите переключатель в положение "ON", фарш в форме кольца начнет выходить из зазора между формователем и конусом.

Функция отделения для аксессуаров

3. Поднимите крышку отделения для аксессуаров вверх, вставьте диск в нижнюю планку. Соберите формователь, насадку для колбас, конус как показано на рисунке (см: **РИСУНИ, Рис.6**), затем вставьте их в верхнюю планку

Рис.6 (см: **РИСУНИ, Рис.6**)

3. крышка отделения аксессуаров	16. формователь
8. насадка для колбас	17. верхняя планка
15. конус	18. нижняя планка

4) Чистка и обслуживание

1. Перед чисткой отключите устройство от электросети.

2. Разберите трубку для мяса, рубящий винт, нож, диск, контргайку, воронку для колбасы, конус, формователь, толкатель, воронку и т.д., за исключением основного блока, затем опустите их в воду для очистки.

Осторожно: Ножи острые, поэтому аккуратно обращайтесь с ними при очистке.

3. Протрите внешнюю поверхность основного блока влажной тканью, затем полностью высушите.

Осторожно: Никогда не погружайте основной блок в воду для очистки.

4. Трубка для мяса (6), стопорная гайка (9), винт (14), большое диск-лезвие (10), среднее диск-лезвие (11), маленькое диск-лезвие (12) НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ОЧИСТКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. Очищайте данные детали в теплой мыльной воде и протирайте насухо тканью.

5. Стальные диски (10, 11, 12) требуют особого ухода во избежание появления ржавчины. Поэтому рекомендуется вытирать их насухо после очистки и смазывать легким слоем масла или жира, прежде чем убрать на хранение. Тщательно промывайте перед каждым использованием.

MG5849-GS Устранение неполадок		
№	Неисправность	Возможная причина/решение
1	Устройство не работает	1. *Проверьте, подключено ли устройство к электричеству? 2. *Исправна ли розетка? Попробуйте использовать другую розетку.
2	Аксессуары к главному блоку мясорубки не присоединяются.	Проверьте, соблюдена ли последовательность сборки правильно? Следуйте сборке, следуя инструкции по эксплуатации.
3	Устройство не режет мясо.	1. Проверьте положение лезвия при сборке. Следуйте инструкции.
4	Мясо застревает в устройстве	Используйте толкатель. Слегка надавите на него и медленно добавляйте мясо.

Модель.: MG5849-GS / Технические данные: 220-240В., 50-60Гц, 600-800Вт/ Страна-производитель: Китай / Владелец товарного знака /Поставщик: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернешнл СА, Виа ал Мулино 22, CH-6814 КАДЕМПИНО, ШВЕЙЦАРИЯ) / Импортёр: ООО «Студио Модерна», РФ, Москва, ул. Перерва, 11, стр. 23, Телефон: +74957300201, факс: +74957300203

Производитель: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO.,LTD, ADD:SOUTH ZHENGHE RD,LELIU TOWN,SHUNDE DISTRICT,FOSHAN CITY,GUANGDONG

Жизненный цикл товара: 1200циклов, каждый цикл: работает 2 мин., остановка 10 мин

Уровень шума: 1М<85дБ

Рабочая температура: °C 0-55 влажность: 30%-80%

Температура хранения: 5-50°C влажность: 20%-70%

EAC

SI

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Delimano.

Delimano prinaša inovativno in široko paleto izjemno kakovostnih kuhinjskih naprav in pripomočkov, ki so zasnovani za zdravo, okusno in prijetno kuharsko izkušnjo (priprava, kuhanje in uživanje v hrani) ter spodbujajo veselje do kuhanja in ustvarjanja slastnih domačih specialitet, ne glede na uporabnikove kuharske spretnosti. Kuhajte, kot profesionalec - vsak dan! Vsi izdelki Delimano so zelo priljubljeni, zato so na trgu prisotni tudi ponaredek znatno slabše kakovosti, ki ne zagotavljajo primere garancije in življenjske dobe. Če zasledite kakršen koli izdelek, za katerega sumite, da je ponaredek izdelka Delimano, vas prosimo, da nas o tem nemudoma obvestite s sporočilom na brand.protection@studio-moderna.com, in nam s tem pomagate preprečevati prodajo nezakonitih ponaredkov.

Strojček za mletje mesa Delimano Joy Meat Mincer –Navodila za uporabo

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

OPOZORILA

1. Izognite se tveganju za električni udar in naprave nikoli ni potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
2. Pred uporabo se prepričajte, da napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti vašega gospodinjstva.
3. Pred uporabo postavite napravo na ravno, trdo in suho površino.
4. Se zlasti pazite, ko napravo uporabljate v bližini otrok.
5. Naprave ne uporabljajte, če sta kabel ali vtič poškodovana ali če je naprava okvarjena oz. na kakršen koli način poškodovana. V tem primeru stopite v stik z našim centrom za pomoč kupcem ali pa poskrbite za strokovno popravilo pri pooblaščenem serviserju.
6. Naprave nikoli ne poskušajte popravljati sami! Popravila lahko opravlja le pooblaščen in usposobljen serviser.
7. Če naprave ne uporabljate, pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov ter pred čiščenjem napravo odklopite iz vtičnice.
8. Hrane v napravo nikoli ne potiskajte z roko, temveč raje uporabite potiskalo.
9. Previdno! Rezila so zelo ostra.
10. Uporabljajte le nastavke in dodatke, ki jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru obstaja tveganje za električni udar, požar ali poškodbe oseb in izdelka.
11. Naprave ne uporabljajte za mešanje ali mletje trdih in suhih živil. V nasprotnem primeru lahko rezila otopijo.
12. Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob mize ali delovne površine ali se dotikal vročih površin.
13. Med delovanjem naprave ne odstranjujte ostankov živil z diska z rokami. V nasprotnem primeru lahko pride do ureznin.
14. Izdelek ni primeren za uporabo v zunanjih prostorih. Naprava je namenjena zgolj domači uporabi v gospodinjstvu.
15. Ko rezila in disk sestavite, naprava ne sme delovati prazna! V nasprotnem primeru lahko pride do hujših poškodb rezil in diska, kar povzroči skrajšanje življenjske dobe izdelka.
16. Pripomočka naj nikoli ne uporabljajo otroci, ki so mlajši od 8 let, ali osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi oziroma senzoričnimi sposobnostmi ter osebe, ki niso seznanjene z navodili o delovanju aparata, razen v spremstvu odgovorne osebe, ki skrbi za varnost in varno uporabo. Otroci se z izdelkom ne smejo igrati, niti ga ne smejo čistiti, razen v primeru, če so starejši od 8 let in pod nadzorom odrasle osebe.
17. Čeprav je bila naprava temeljito pregledana in preizkušena, jo uporabnik uporablja na lastno odgovornost.

1) Sestavni deli

Slika 1 (glej **SLIKE**, slika 1).

1. glavna enota	5. pladenj	9. pritrilni obroč	13. rezila	17. zgornja polica
2. stikalo za vklop	6. nastavek za mletje	10. disk z velikimi odprtini	14. vijak za mletje	18. spodnja polica
3. pokrov predelka za shranjevanje nastavkov	7. gumb za sprostitve nastavka	11. disk s srednje velikimi odprtini	15. stožec za oblikovanje žepkov	
4. potiskalo za živila	8. nastavek za klobase	12. disk z majhnimi odprtini	16. nastavek za oblikovanje žepkov	

2) Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse odstranljive dele naprave (npr. potiskalo, pladenj, nastavek in vijak za mletje, rezila, diske, pritrilni obroč ipd.). Rezila so zelo ostra, **zato bodite pri ravnanju z njimi izredno previdni, da se ne porežete.**

3) Uporaba

Mletje

Pred sestavljanjem naprave se prepričajte, da ni priključena na električno vtičnico.

1. Nastavke za mletje vstavite v ohišje naprave: poravnajte ure na ohišju in nastavku, ga potisnite navznoter in obrnite v nasprotni smeri umega kazalca, dokler se ne zaskoči (glej 2. puščico na sliki 2; glej **SLIKE**, slika 2).

2. Sestavite vijak za mletje, rezila, disk in pritrjevalni obroč, kot prikazuje slika 3 (glej **SLIKE**, slika 3).

OPOMBA: prepričajte se, da je rob rezil vedno obrnjen proti disku!

3. Pladenj namestite na nastavke za mletje.

4. Prepričajte se, da je naprava izklopljena (stikalo za vklop je v položaju »0«) in vtičač potisnite v vtičnico.

5. Stikalo za vklop prestavite v položaj »ON« (vijak za mletje se bo začel vrteti), vstavite kos mesa v odprtino ob pladnju in ga s potiskalom potisnite proti rezilom.
OPOMBA: Razrežite živila na koščke (meso brez kosti in maščobe na velikost 2 cm x 2 cm x 6 cm), da se prilegajo odprtini.
 6. Naprava lahko deluje največ 1 minuto naenkrat, po dveh zaporednih ciklilih delovanja pa mora počivati najmanj 1 minuto, preden znova nadaljujete z delom.
 7. Pod pritrdilni obroč postavite krožnik ali skledo, v kateri se bo zbiralo mletlo meso.
 8. Po končanem delu izvlecite vtičak iz vtičnice in razstavite napravo: z eno roko pritisnite in zadržite gumb za sprostitve nastavka, z drugo pa nastavek zavrtite v smeri umega kazalca in ga odstranite iz ohišja.
POZOR! Pred razstavljanjem naprave se prepričajte, da ni priključena na vtičnico.

Pomikanje živil nazaj

7. V primeru zamašitve prestavite stikalo za vklop v položaj »O« in počakajte, da se rezila popolnoma ustavijo.
 8. Stikalo prestavite v položaj »R«, vijak za mletje se bo začel vrteti v drugo smer, kar bo sprostilo zamašek. Če naprava še vedno ne bo delovala, jo ugasnite, izvlecite vtičak iz vtičnice in jo očistite ročno.
 Opomba: čas delovanja v položaju »R« ne sme nikoli preseči 5 sekund.

Navodila za oblikovanje klobas

1. Nastavek za mletje vstavite v ohišje naprave: poravnajte uture na ohišju in nastavku, ga potisnite navznoter in obmite v nasprotni smeri umega kazalca, dokler se ne zaskočijo (glej 2. puščico na sliki 2; glej **SLIKE, slika 2**).
 2. Sestavite vijak za mletje, stožec za oblikovanje žepkov, nastavek za oblikovanje klobas in pritrdjalni obroč, kot prikazuje slika 3 (glej **SLIKE, slika 4**).
OPOMBA: Če želite oblikovati klobase, morate namesto rezil in diska vedno namestiti stožec za oblikovanje žepkov in nastavek za oblikovanje klobas.
 3. Okoli nastavka za oblikovanje klobas namestite črevo (glej **SLIKE, slika 4**) in vstavite meso v odprtino ob pladnju.
 4. Stikalo za vklop premaknite v položaj »ON« (vijak za mletje se bo začel vrteti). S potiskalom potisnite mletlo meso na dno odprtine in napolnite črevo.

Mesna pita

1. Nastavek za mletje vstavite v ohišje naprave: poravnajte uture na ohišju in nastavku, ga potisnite navznoter in obmite v nasprotni smeri umega kazalca, dokler se ne zaskočijo (glej 2. puščico na sliki 2; glej **SLIKE, slika 2**).
 Opomba: za mesno pito morate namesto rezil in diska namestiti stožec in nastavek za oblikovanje žepkov.
 2. S potiskalom potisnite mletlo meso v odprtino ob pladnju, premaknite stikalo za vklop v položaj »ON« in iz odprtine med stožcem in nastavkom za oblikovanje žepkov bo začelo prihajati meso v obliki obroča.
 3. **Shranjevanje nastavkov**
 Pokrov predelka za shranjevanje nastavkov povlecite navzgor in spravite disk na spodnjo polico. Sestavite nastavek za oblikovanje žepkov, nastavek za oblikovanje klobas in stožec za oblikovanje žepkov (glej **SLIKE, slika 6**) ter jih spravite na zgornjo polico.

Slika 6 (glej SLIKE, slika 6).	
3. pokrov predelka za shranjevanje nastavkov	16. nastavek za oblikovanje žepkov
8. nastavek za klobase	17. spodnja polica
15. nastavek za oblikovanje žepkov	18. zgornja polica

4) Čiščenje in vzdrževanje

1. Pred čiščenjem izvlecite vtičak iz vtičnice.
 2. Razstavite vse odstranljive sestavne dele in nastavek ter jih očistite pod tekočo vodo. Glavne enote nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine!
POZOR! Pri čiščenju rezil bodite izredno previdni, saj so zelo ostra!
 3. Zunanjo stran ohišja naprave obrišite z vlažno krpo in jo dobro osušite.
POZOR! Motome enote nikoli ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
 4. Čev za meso (6), varovalna matica (9), vijak za mletje (14), disk z dolгим rezilom (10), disk s srednjim rezilom (11) in, disk z majhnim rezilom (12) NISO VARNI ZA UPORABO V POMIVALNEM STORJU. Operite jih pod toplo vodo z milnico in jih nato dodobra osušite s krpo.
5. da preprečite rjavenje, jekleni diski za mletje (10, 11, 12) zahtevajo posebno skrb. Da bi preprečili rjo na kovinskih diskih, je priporočljivo, da jih po pranju vedno obrišete do suhega. Shranite jih tako, da jih pred tem namažete z lahkim premazom olja ali masti. Pred vsako uporabo izdelek dobro operate.

GARANCIJSKI LIST

Ime izdelka:

Datum izročitve izdelka: _____

Studio Moderna jamči, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. Obvezuje se, da bo v času garancije brezplačno opravil potrebna popravila in zagotovil potrebne nadomestne dele. V kolikor se izdelek z napako, ki je v garanciji, ne popravi ali zamenja v roku 45 dni od prejema izdelka ob predložitvi potrdila o vročitvi. V primeru, da ima izdelek napako in ga bo dal v popravilo, lahko kupec odstopi od pogodbe ali zahteva znižanje kupnine. Garancijski rok se v primeru popravila podaljša za čas popravila. Garancija velja v Republiki Sloveniji.

Studio Moderna d.o.o. zagotavlja vzdrževanje nadomestnih delov in priklonih aparatov v roku 3 let po preteku garancijskega roka.

Garancijski rok za izdelek je 12 mesecev od izročitve izdelka.

V primeru klasične prodaje je datum izročitve izdelka enak datumu izdaje računa. V primeru prodaje na daljavo se šteje, da je datum izročitve izdelka 20. dan od datuma izdaje računa. V primeru kasnejše izročitve izdelka, se upošteva kasnejši rok izročitve izdelka ob predložitvi potrdila o vročitvi. V primeru, da ima izdelek napako in ga bo dal v popravilo, se šteje, da ima kupec vse pravice iz tega garancijskega lista tudi v času od dejanske izročitve izdelka, do poteka 20. dne od izdaje računa.

Firma, sedež prodajalca in datum izročitve izdelka kupcu so razvidni iz računa, ki je sestavljen del garancijskega lista. Garancija velja ob predložitvi originalnega računa.

Garancija ne izključuje kupčevih pravic, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

GARANCIJA NE VELJA:

- zaradi napak, nastalih zaradi nepravilne uporabe;
- za napake, ki nastanejo zaradi zunanjih vplivov (mehanske poškodbe po krivdi kupca ali tretje osebe, poseg v aparat brez pooblastila s strani Studio Moderna d.o.o., nepravilna uporaba, malomarno ravnanje, višja sila);
- če kupec ne predloži veljavnega in pravilno izpolnjenega garancijskega lista in originalnega računa.

UVEĽJAVLJANIE PRAVIC:

Kupec garanciu uveľjaví tak, da izdelek pošlje na naslov serviserja Studio Moderna d.o.o., poštno leŕeŕe, 1002 Ljubljana. Izdelku mora priloŕiti garancijski list in originalni raĕun. Vse dodatne informacije, vezane na uveľjavljanje garancije ali servisiranja izdelka, so kupcu na voljo v delovnem ŕasu od ponedeljka do petka med 9.00 in 16.00 na telefonskí ŕtevilki 08 / 200 91 91.

OPOZORILO:

V primeru, da izdelek deluje na baterije, preizkusite delovanje izdelka z novimi baterijami predno ga pošljete na servis, saj teŕzave lahko povzroĕajo izrabljene baterije. Pred pošiljanjem izdelka na servis baterije odstranite.

Uvoznik in uradni serviser:

STUDIO MODERNA d.o.o., Podvine 36, 1410 Zagorje ob Savi

Datum prejema izdelka: _____

Datum vraĕila izdelka: _____

Popravljena napaka: _____

Podpis serviserja: _____



Ėakujemo, ŕe ste sa rozhodli pre kúpu Delimano produktu!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný záŕitok z varenia (ĕo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Váš vášnivého kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň. Všetky výrobky značky Delimano majú výbomú povest, preto sa falošovateľa vo veľkom snaŕa napodobňovať nás a teda zneuŕívať zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, ŕiadnu záruku a servis. Preto Váš prosíme, nahľáste akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty ĕi neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falošovateľom.

Delimano mlynĕek na máso Joy - návod na pouŕitie

Pred pouŕitím si prosím dôkladne preĕítajte tento návod a odloŕte si ho pre budúcu referenciu.

UPOZORNENIA

1. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte motorovú jednotku do vody ani do ŕiadnej inej tekutiny.
2. Pred pouŕitím skontrolujte, ĕi napätie vo Vašej sieti zodpovedá napätiu na typovom ŕtútku spotrebiĕa.
3. Pred pouŕitím produkt umiestnite na pevný, plochý, stabilný a suchý povrch.
4. Keď je zariadenie pouŕívané v blízkosti deťí, je potrebný prísny dohľad.
5. ŕiaden spotrebiĕ nepouŕívajate, ak má poškodený kábel alebo záŕtĕcku, javí známky poruchy alebo došlo k akémukoľvek poškodeniu. Odovzdajte ho do najbliŕšieho autorizovaného servisného centra na preskúmanie, opravu alebo úpravu.
6. O ŕiadnu opravu sa nepokúŕajte svojpomocne. Zabezpeĕte, aby všetky opravy vykonával výluĕne kvalifikovaný technik.
7. Mlynĕek odpojte zo siete, keď ho nepouŕíivate, pred nasadzovaním a vyberaním prísluŕenstva a tieŕ pred ĕistením.
8. Máso nikdy nepľňte rukou. Vŕdy pouŕite prŕtlaĕný piest.
9. Noŕe sú ostré, manipulujte s nimi opatrne.
10. Pouŕitie prísluŕenstva, ktoré nie je odporúĕané alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť poŕiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
11. Zariadenie nepouŕívajate na mletie/mixovanie tvrdých a suchých potravín, inak môže dôjsť k otopeniu mlecieho noŕa.
12. Nenechávajte kábel prevísaaĕ cez okraj stola alebo kuchynskej linky.
13. Nepouŕívajate prsty na zoŕkrabanie mása, zatiaľ ĕo je spotrebiĕ v prevádzke. Môŕe to viesť k reznému poraneniu.
14. Nepouŕívajate vonku. Tento spotrebiĕ je urĕený len na pouŕitie v domácnosti.
15. Po namontovaní mlecieho noŕa a disku nikdy nespúŕšajte zariadenie naprázdno. Inak sa budú noŕe a mlecí disk veľmi obrusovať a urĕchli to stamutie zariadenia.
16. Toto zariadenie nesmú pouŕívať deti ani osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami ĕi s nedostatkom skúseností a znalostí. Deti by sa nemali so zariadením

hrať. Čistenie a údržba môžu deti vykonávať, len ak sú staršie ako 8 rokov a musia byť pod dozorom dospelšej osoby.

17. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

1) ČASTI

Obr. 1 (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 1**)

1. hlavná jednotka	5. lievik	9. poistná matica	13. mlecí nôž	17. horná lišta
2. spínač	6. plniaca trubica	10. veľký mlecí disk	14. šnekový hriadeľ	18. spodná lišta
3. kryt priehradky na príslušenstvo	7. uvoľňovacie tlačidlo	11. stredný mlecí disk	15. kužel na kebbe	
4. prítlačný piest	8. nadstavec na klobásky	12. malý mlecí disk	16. kebbe tvarovač	

2) PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím prosím poriadne vyčistite všetky odnímateľné časti, ako sú prítlačný piest, lievik, plniaca trubica, mlecí nôž, mlecí disk, poistná matica a podobne. Nôž je ostrý, **pri práci je potrebná extrémna opatnosť, aby ste sa neporanili.**

3) POUŽITIE

Mletie

Pozor: Pred montážou sa uistite, že je zariadenie odpojené zo siete.

1. Namontujte plniacu trubicu do hlavnej jednotky (vlozte ju do tela zariadenia, zarovnajete drážky, zatlačte a následne ju otočte proti smeru hodinových ručičiek úplne na doraz, budete počuť kliknutie (pozrite šípku 2 na Obr.2; pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 2**)).

2. Zmontujte šnekový hriadeľ, mlecí nôž, mlecí disk a poistnú maticu, ako je zobrazené na obrázku 3 (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 3**).

Poznámka: Pri montáži sa uistite, že okraj noža smeruje k mlecíemu disku. Nikdy nôž nezakladajte naopak.

3. Nasadte lievik na plniacu trubicu.

4. Skontrolujte, či je spínač v pozícii "O", a zapojte zariadenie do elektrickej siete.

5. Prepnete spínač do polohy "ON" (šnekový hriadeľ a mlecí nôž sa začnú otáčať), keď zariadenie normálne funguje, vložte do lievika kúsok mäsa a postupne ho zatlačíte nadol prítlačným piestom.

Poznámka: Nakrájajte všetky potraviny na kúsky (odstráňte kosti, chrupavky a šlachy, približná veľkosť: 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby sa poľahky zmestili do otvoru lievika.

6. Maximálna nepretržitá doba prevádzky nesmie presiahnuť 1 minútu a medzi dvoma po sebe nasledujúcimi cyklami je potrebné nechať aspoň 1-minútovú prestávku.

7. Pod poistnú maticu umiestnite nádobu na zachytávanie pomletého mäsa.

8. Po skončení mletia odpojte z elektrickej siete a odmontujte plniacu trubicu: jednou rukou stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlo, zatiaľ čo druhou rukou otáčajte trubicu v smere hodinových ručičiek, potom ju vytiahnite.

Pozor: Pred demontážou sa uistite, že je zariadenie odpojené z elektrickej siete.

Spätný chod

9. V prípade upchatia zastavte mlynček stlačením spínača do pozície "O" a počkajte, kým sa šnekový hriadeľ úplne zastaví.

10. Stlačte kolískový spínač do polohy "R", šnekový hriadeľ sa začne točiť opačným smerom a plniaca trubica sa vyprázdni. Ak hlavná jednotka stále nefunguje, prepnete kolískový spínač na "O", odpojte mlynček zo siete a vyčistite ho manuálne.

Poznámka: Prevádzková doba v reverznom chode "R" nesmie presiahnuť 5 sekúnd.

Výroba klobás

1. Namontujte plniacu trubicu do hlavnej jednotky (vlozte ju do tela zariadenia, zarovnajete drážky, zatlačte a následne ju otočte proti smeru hodinových ručičiek úplne na doraz, budete počuť kliknutie (pozrite šípku 2 na Obr. 2; pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 2**)).

2. Zmontujte šnekový hriadeľ, kužel na kebbe, kužel na klobásky a poistnú maticu, ako je znázomené na obrázku (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 4**).

Poznámka: Pri príprave klobások nikdy nenasadzujte mlecí nôž a mlecíu čepeľ, rovnako ako pri mletí mäsa nemontujte kužel/tvarovač na kebbe a lievik na klobásky.

3. Na nadstavec na klobásky nasadte malé čievkvo, ako je znázomené na obrázku 4 (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 4**), potom do lievika dajte pomleté mäso.

4. Prepnete spínač do pozície "ON" (šnekový hriadeľ sa začne otáčať) a mäso sa vytlačí do čievka.

Príprava mäsového koláča

1. Namontujte plniacu trubicu do hlavnej jednotky (vlozte ju do tela zariadenia, zarovnajete drážky, zatlačte a následne ju otočte proti smeru hodinových ručičiek úplne na doraz, budete počuť kliknutie (pozrite šípku 2 na Obr. 2; pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 2**)).

Poznámka: Pri príprave mäsového koláča nikdy nenasadzujte mlecí nôž a mlecíu čepeľ, rovnako ako pri mletí mäsa nemontujte kužel/tvarovač na kebbe.

2. Do otvoru lievika dajte mleté mäso a zatlačte ho prítlačným piestom. Potom prepnete kolískový spínač do pozície "ON" a mleté mäso začne vychádzať von v prstencovom tvare z medzery medzi tvarovačom a kuželom na kebbe.

Priehradka na príslušenstvo

3. Vytiahnite kryt priehradky na príslušenstvo nahor a do spodnej lišty zložte mlecí disk. Namontujte tvarovač na kebbe, nadstavec na klobásky a kužel na kebbe, ako je znázomené na obrázku (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 6**), a potom ich dajte do vrchnej lišty.

Obr. 6 (pozrite: **OBRÁZKY, Obr. 6**)

3. kryt priehradky na príslušenstvo	16. kebbe tvarovač
8. nadstavec na klobásky	17. spodná lišta
15. kebbe zóna	18. horná lišta

4) Čistenie a údržba

1. Pred čistením odpojte zariadenie z elektrickej siete.

2. Odmontujte plniacu trubicu, mlecí nôž, mlecí disk, poistnú maticu, lievik na klobásky, kužel a tvarovač na kebbe, prítlačný piest, lievik a podobne – všetko príslušenstvo okrem hlavnej jednotky – ponorte ich do vody a umyte.

Pozor: Mlecí nôž je ostrý, buďte pri čistení opatrní.

3. Vonkajší povrch hlavnej jednotky utrite navlhčenou handričkou a potom dôkladne osušte.

Pozor: Pri čistení nikdy neponárajte telo zariadenia do vody.

4. Plniaca trubica (6), poistná matica (9), šnekový hriadeľ (14), veľký mlecí disk (10), stredný mlecí disk (11) ani malý mlecí disk (12) NIE SÚ VHODNÉ DO UMYVÁČKY. Umyte ich vodou so saponátom a dôkladne osušte handričkou.

5. Ocelové mlecie disky (10, 11, 12) vyžadujú extra starostlivosť, aby sa zabránilo korózii. Aby ste predišli zhrdzaveniu kovových mlecích diskov, odporúčame Vám ich po umytí dôkladne utrieť dosucha a pred uskladnením potrieť fahkou vrstvou oleja alebo tuku. Pred každým použitím ich dôkladne umyte.

Дякуємо Вам за те, що обрали продукцію Деліmano!

Деліmano пропонує Вашій увазі інноваційну лінію кухонного приладдя відмінної якості, розробленого для забезпечення здорового, смачного та приємного процесу приготування їжі (підготовка, приготування та споживання їжі), надихаючої пристрасті до готування та прийому, незалежно від ваших кулінарних навичок. Готуйте. Святкуйте. Кожного дня. Уся продукція Деліmano має репутацію дуже дорогої та якісної, тож фальсифікатори очіче її підробляють, пропонуючи таким чином покупцям нижчу якість без жодної гарантії та сервісного обслуговування. Будь ласка, повідомляйте нам про будь-які випадки скопійованої, підробленої, подібної продукції чи неавторизованих дистриб'юторів за адресою brand.protection@studio-moderna.com, щоб допомогти нам у боротьбі проти незаконних підробок.

Деліmano Джой М'ясорубка – інструкція з використання

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням та збережіть її на майбутнє для довідок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. З метою недопущення враження електричним струмом не опускайте блок з двигуном у воду чи іншу рідину.
2. Перед використанням перевірте, щоб показник напруги Вашого джерела живлення відповідав показнику, вказаному на паспортній табличці пристрою.
3. Перед використанням встановіть пристрій на твердій, плоскій, стійкій і сухій поверхні.
4. При використанні будь-якого пристрою дітьми чи в безпосередній близькості від дітей необхідно забезпечувати пильний нагляд.
5. Не використовуйте жоден прилад з пошкодженим штепсельним шнуром чи вилокю, або після виявлення несправностей чи пошкоджень будь-якого характеру. Поверніть пристрій у найближчий авторизований сервісний центр чи зателефонуйте нашій службі з обслуговування клієнтів для отримання інформації щодо огляду, ремонту чи налаштування.
6. Не намагайтеся проводити жодні ремонтні роботи самостійно та слідкуйте за тим, щоб будь-які ремонтні роботи проводилися виключно спеціалістами відповідної належної кваліфікації.
7. Вимикайте з розетки, коли не використовуєте, перед встановленням чи зняттям частин / деталей і перед чищенням.
8. Ніколи не завантажуйте їжу руками. Завжди використовуйте штовхач для їжі.
9. Леза гострі, тож поводьтеся з ними обережно.
10. Використання насадок чи аксесуарів, що не рекомендуються та не продаються виробником, може призвести до виникнення пожежі, враження електричним струмом чи травмування.
11. Пристрій не можна використовувати для змішування твердих і сухих речовин, у протилежному випадку леза можуть затупитися.
12. Не допускайте звисання шнура над краєм стола чи стільниці.
13. Не використовуйте пальці для відшкрябування їжі з випускного диску під час роботи приладу. Це може призвести до травмування у вигляді порізу.
14. Не використовуйте на відкритому повітрі. Даний пристрій призначений виключно для домашнього використання.
15. Даний пристрій за жодних обставин не можна запускати у роботу порожнім після збирання леза та дискового леза. У протилежному випадку це призведе до серйозного стирання леза та дискового леза, а також до пришвидшення зносу приладу.
16. Даний прилад може використовуватися дітьми віком старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань за тієї умови, що їм забезпечується належний нагляд чи інструктаж щодо безпечного використання приладу, а вони чітко усвідомлюють усі пов'язані з цим ризики. Дітям не дозволяється грати з приладом. Чищення та будь-які дії з догляду за приладом не повинні проводитися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років та не забезпечується належний нагляд.
17. Незважаючи на те, що пристрій пройшов ретельну перевірку, його використання та наслідки використання відносяться суто до сфери відповідальності користувача.

1) ЧАСТИНИ / ДЕТАЛІ

Мал. 1 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)				
1. основний пристрій	5. лійкоподібний конус	9. затиска гайка	13. лезо	17. верхній борт
2. перемикач живлення	6. трубка для м'яса	10. дискове лезо велике	14. шнек для приготування фаршу	18. нижній борт
3. кришка блоку з аксесуарами	7. кнопка вимкнення/розблокування	11. дискове лезо середнє	15. конус для кеббе	
4. штовхач для їжі	8. лійкоподібний конус для ковбасок	12. дискове лезо маленьке	16. форма для кеббе	

2) ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням, будь ласка, повністю очистьте всі змінні частини / деталі, такі як штовхач для їжі, лійкоподібний конус, трубку для м'яса, шнек для приготування фаршу, лезо, дискове лезо, затисну гайку та ін. Лезо гостре, **повідьтесь з ним викрай обережно, щоб не поранитися.**

3) ВИКОРИСТАННЯ

Приготування фаршу

Увага: Перевірте, щоб пристрій було вимкнено з розетки перед складанням.

1. Встановіть трубку для м'яса в основний пристрій (вставте трубку для м'яса в основний пристрій, вирівнявши пази, штовхніть, після чого поверніть проти годинникової стрілки, щоб вона стала нерухомою, має пролунати характерний клацаючий звук (див. стрілку 2 на мал. 2; див.: МАЛЮНКИ, Мал. 2).

2. Складіть шнек для приготування фаршу, лезо, дискове лезо та затисну гайку, як показано на малюнку 3 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 3)

Примітка: Слідкуйте за тим, щоб різна кромка леза було спрямоване на дискове лезо при збиранні. Ніколи не збирайте лезо у зворотному порядку.

3. Встановіть ліну на трубку для м'яса.

4. Переконайтеся в тому, що перемикач живлення перебуває у положенні "0", після чого увімкніть у джерело живлення.

5. Встановіть перемикач живлення у положення "ON" (шнек для приготування фаршу та лезо почнуть обертатися), за умови нормальної роботи приладу, помістіть шматок м'яса в ліну, після чого потроху, не поспішаючи проштовхуйте його штовхачем.

Примітка: Наріжте всі продукти шматочками (рекомендується обирати м'ясо без сухожил, ністок і жиру, розміром приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб вони могли вільно й легко проходити крізь отвір ліжи.

6. Максимальний час безперервної роботи не має перевищувати 1 хвилину, а між двома послідовними циклами необхідно витримувати паузу тривалістю мінімум 1 хвилину.

7. Помістіть контейнер під затисну гайку для отримання м'ясного фаршу.

8. По завершенні приготування фаршу відключіть від джерела живлення, розберіть конструкцію трубки для м'яса: натисніть і утримуйте кнопку вимкнення /розблокування однією рукою, водночас повертаючи конструкцію трубки для м'яса за годинниковою стрілкою іншою рукою, після чого зніміть.

Увага: Перевірте, щоб основний пристрій було вимкнено з розетки перед розбиранням.

Зворотна функція/Функція реверсу.

11. У випадку заклинювання /з'явлення встановіть перемикач живлення у положення "0" та дочекайтеся повної зупинки шнека для приготування фаршу.

12. Встановіть тумблер у положення "R", після чого шнек для приготування фаршу буде обертатися у протилежному напрямку, а трубка для м'яса спорожниться. Якщо основний пристрій не працює, встановіть тумблер у положення "0", вимкніть пристрій з розетки та почистьте його вручну .

Примітка: Максимальний час роботи у положенні "R" не повинен перевищувати 5 секунд.

Приготування ковбасок .

1. Встановіть трубку для м'яса в основний пристрій (вставте трубку для м'яса в основний пристрій, вирівнявши пази, штовхніть, після чого поверніть проти годинникової стрілки, щоб вона стала нерухомою, має пролунати характерний клацаючий звук (див. стрілку 2 на мал. 2; див.: МАЛЮНКИ, Мал. 2).

2. Складіть шнек для приготування фаршу, конус для кеббе, форму для сосисок, стопорну гайку, як показано на малюнку (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 4).

Примітка: Ніколи не збирайте лезо та дискове лезо під час приготування ковбасок, а також не збирайте ліну форму для ковбасок чи конус для кеббе під час приготування фаршу.

3. Встановіть чисту невеличку кишку в трубку для ковбасок, як показано на малюнку 4 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 4), після чого помістіть м'ясний фарш у ліну.

4. Встановіть перемикач живлення у положення "ON" (шнек для приготування фаршу почне обертатися), а м'ясний фарш потрапить у кишку.

Приготування пирога з м'ясом.

1. Встановіть трубку для м'яса в основний пристрій (вставте трубку для м'яса в основний пристрій, вирівнявши пази, штовхніть, після чого поверніть проти годинникової стрілки, щоб вона стала нерухомою, має пролунати характерний клацаючий звук (див. стрілку 2 на мал. 2; див.: МАЛЮНКИ, Мал. 2)

Примітка: Не збирайте лезо та дискове лезо під час приготування пирога з м'ясом, а також не збирайте форму чи конус для кеббе під час приготування фаршу.

2. Помістіть м'ясний фарш в отвір у лілці, прилисніть його штовхачем, встановіть тумблер у положення "ON", після чого м'ясний фарш почне виходити у формі кілець з проміжку між формою чи конусом для кеббе.

Функція блоку з аксесуарами

3. Підніміть кришку блоку з аксесуарами, вставте дискове лезо в нижній борт. Складіть форму для кеббе, трубку для ковбасок, конус для кеббе, як показано на малюнку (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 6), після чого вставте у верхній борт.

Мал. 6 (див.: МАЛЮНКИ, Мал. 6)	
3. кришка блоку з аксесуарами	16. форма для кеббе
8. лійкоподібний конус для ковбасок	17. нижній борт
15. конус для кеббе	18. верхній борт

4) ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Обов'язково вимкніть прилад з розетки перед чищенням.

2. Розберіть трубку для м'яса, шнек для приготування фаршу, лезо, дискове лезо, затисну гайку, конус для кеббе, форму для кеббе, штовхач для їжі, ліну та ін., крім основного пристрою, після чого опустіть їх у воду для чищення.

Увага: Леза гострі, тож повідьтесь з ним обережно під час чищення.

3. Протріть зовнішню поверхню основного пристрою вологою ганчіркою, після чого ретельно висушіть.

Увага: Ніколи не опускайте основний пристрій у воду для чищення.

4. Трубка для м'яса (6), затиска фіксує гайка (9), гвинт для шатування (14), диск із лезом довгий (10), диск із лезом середній (11), диск із лезом маленький (12) НЕ ПРИДАТНІ ДЛЯ МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ. Мийте їх у теплій мильній воді та насухо витирайте.

5. **Сталеві подрібнювальні диски (10, 11, 12) потребують додаткового особливого догляду для запобігання їх ржавінню. Для запобігання утворенню іржі на металевих подрібнювальних дисках рекомендується витирати їх насухо після миття та зберігати, вкривши тонким шаром олії чи жиру. Ретельно змивайте перед кожним використанням.**

și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plastici, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt așezați la îndemâna copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. /ME/Transportora 1 zăștina ambalaža napravljene su od materijala koji su ekološki prihvatljivi za odlaganje i mogu se reciklirati. Plastične omote, vrećice i slično odložite na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbačivati, reciklirajte ih. /MK/Transportort i zaštitno pakovanje se naprave od ekološki materijala i može da se reciklira. Sreplastični delovi, kesli i hartim treba soodvetno i bezbedno da se iskopiraj i da biđat podalenu od drofat na bebina i mali deca. Namesto da pi frolite ovime materijali, reciklirajte pi. /PL/Oprakovanie ochromne i przewozowe zostao wykonane z materialów ekologicznych i podlega recyklingowi. Należy szrewnić się, że oprakovania plastikowe i trebki plastikowe zostają zutyżony w prawidłowy sposób, oraz trzymane w miejscu niedostępnym przez dzieci. Zamiast wyrzucać materiały, przekaż je do recyklingu. /RO/Ambalajul de transport și de siguranță a fost selectat din materiale care nu afectează mediul înconjurător și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plastici, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt așezați la îndemâna copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. /RS/Transportna i zaštitna ambalaža proizvoda su izrađene od ekološki materijala koji se mogu reciklirati. Potrebno se da plastične kese i ambalažu bacite na bezbedan način i da ih držite van domašaja beba i dece mladađ uzrasta. Umesto da ih bacite, reciklirajte ih. /RU/Transportnaja i zaštitnaja upakovka izgotovljena iz materialov, upilizacija kotorých ne nanosiat vrad okružajojuj srede. Obespečivajte nadležajuju upilizaciju proizvodu i zaščiti je izdelana iz izbranih okolo prijaznihih materialov i omogoča normalno reciklovanje. Prepričajte se, da so vaša plastika, ovoji, vrećke, itd. odoženi vamo ter da dojenčiki i majni otroci nimajo dostopa do njih, saj obstaja nevarnost zadušitve. Embalaže ne zavrzite skupaj z mešanimi gospodinjstviimi odpadki. Prosimo, da poskrbite za reciklovanje. /SK/Prepravne a ochranné obaly boli vyrobené z materiálov, ktorých likvidácia je šetrná k životnému prostrediu a môžu byť recyklované. Uistite sa, že všetky plasty, obaly, tašky a pod. sú bezpečne zlikvidované a uchovávané mimo dosahu bábätká a malých detí. Tieto materiály podľa možnosti nevyhazujte, ale ich recyklujte. /UA/Transportna ta zamoča upakovka skladuється z materiáľmi, які є ekoloģično bezpečnijimi dla upilizacii ta pridatimi dla povtornoho vikoristannja. Sřidujete za tim, šob bud'–jáki plastiki, pakunjalni materiáli, ta i k., upilizovalisi u bezpečniji špob ta zberigalisi u nedostupnij dla nemovalj i diťej miščij. Ne vikindajte ci materiáli u smitta, radše zdađajte ih dla upilizacii.

CE EN/Manufacturer's declaration that product meets the requirements of the applicable EC directives. /AL/Kjo shenje tregon deklaraten e prodhuesit se produkti i ploteson kerkesat e direktiveve te zbatueshme CE. /BIH/Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /BG/Декларация на производителите, че продуктът отговаря на изискванията на приложимите ЕС директиви. /CZ/Prohlášení výrobce, že daný produkt splňuje požadavky příslušných směrnic Evropského společenství. /EE/Vastab asjaomastale EÜ õigusaktidele. /HR/Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /HU/A gyártó nyilatkozata elalaján, megfegyel az európai irányelveknek. /KS/Deklarata e prodhuesit se produkti i pëmbush kërkesat e direktiveve të zbatuara të BE-së. /KZ/Өндүрүшүнүн аспапты ЕО крдынасынагы директиваларынын талаптарына сайнес келетидиги туралы маалымдемеси. /LT/Gamintojas deklaruoja, jog jo gamins atitinka esminius Europos normų reikalavimus. /LV/Ražotāja paziņojums par to, ka produkts atbilst piemērojamajai EK direktīvu prasībām. /MD/Declaratia producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor CE aplicabile. /ME/Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. /MK/Deklaracija na proizvođačel denu proizvodot gi zdravoujava baranja na regulativite na Evropskata Komisija. /PL/Deklaracja producenta oświadczająca, że produkt spełnia wymogi wściszych dyrektyw CE. /RO/Declaratia producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor CE aplicabile. /RS/Proizvođača da proizvod ispunjava zahtevе vazеđih direktiva Evropske komisije. /RU/Zъявление производителю о том, что прибор соответствует требованиям действующих директив ЕС. /SI/Skladnost z direktivami ES. CE je kratica za "Conformité Européenne". /SK/Vyhlasenie výrobcu, že daný produkt spĺňa požiadavky príslušných smerníc Európskeho spoločenstva. /UA/Декларация виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

EAC EN/Conformity with Technical regulation of the Customs Union (Russia, Kazakhstan and Belarus). /AL/E konfirmuar dhe per vendet CU (Rusia, Kazakistani dhe Bjellorusia). /BIH/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /BG/Съответствие със страните от Миническия съюз (Русия, Казахстан и Беларус). /CZ/Shoda pro krajinu CU (Rusko, Kazachstán a Belorusko). /EE/Vastab Venemaas Federatsiooni, Valgevene ja Kasahstani liitlindu nõuetele. /HR/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /HU/Megfelel az eurázsiai vámunió országainak (Országoszáj, Kazahsztán és Fehérországoszáj). /KS/Konformiteti me vendet e CU (Rusia, Kazakistani dhe Bjellorusia). /KZ/RO елдеринин (Ресей, Қазақстан және Беларусь) талаптарына сайнесик. /LT/Gamins atitinka Eurazijos Sąjungos šalių reikalavimus. /LV/Atbilstība Muitas savienības valstīm (Krievija, Kazahstāna un Baltkrievija). /MD/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstan și Belarus). /ME/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /MK/Согласност за земље и Белорусија. /PL/Zgodność z przepisami krajów CU (Rosja, Kazachstan i Białorus). /RO/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstan și Belarus). /RS/Usaglasnost sa CU zemljama (Rusija, Kazahstan i Belorusija). /RU/Соответствие требованиям стран ТС (Россия, Казахстан и Беларус). /SI/Skladnost za države CU (Rusija, Kazahstan and Belarus). /SK/Zhoda pre krajinu CU (Rusko, Kazachstan a Belorusko). /UA/Декларация виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

IF EN/Food Contact safe product. /AL/Produkt i sigurte per ushqimet. /BIH/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /BG/Безопасен продукт за контакт с храна. /CZ/Vhodné pro styk s potravinami. /CZ/Vhodné pro styk s potravinami. /EE/Toode on ohutu toiduga kokkupuutumisel. /HR/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /HU/Élelmiszerrel érintkező biztonságos termék. /KS/Produkt i sigur, /KZ/Тамақ өнімдерімен жанасуа жарамды бұйым. /LT/Tinka sąlyšiai su maistu. /LV/Produkts ir nekaitīgs, nonākot saskarē ar pārtiku. /MD/Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /ME/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /MK/Proizvod koji je bezbedan da bude u kontakt sa hranom. /PL/Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością. /RO/Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /RS/Proizvod je bezbedan za kontakt sa hranom. /RU/Изделие, пригодное для контакта с пищевыми продуктами. /SI/Varna uporaba za stik z živilji. /SK/Vhodné pre styk s potravinami. /UA/Контакт з харчовими продуктами є безпечним.

IEC EN/Class II or double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth (ground). /AL/Pajise elektrike me sistem CLASS II e cila ka një izolim elektrik dhe e konfiguruar në mënyrë që nuk ka nevojë për lidhje me tokëzim./BIH/Razred II ili dvostruko izoliran električni uređaj dizajniran je kako ne bi trebao nikako zaštitno uzemljenje. /BG/Уред Клас II или с двојна изолација е проектиран по такъв начин, че не изисква обезопасена връзка (заземяване). /CZ/Električský spotřebič třídy ochrany II nebo zařizen s dvojitou izolací je takové, které bylo navrženo tak, že nemusí (a nesmí) být připojeno k uzemňovacímu okruhu. /EE/Ohutusklass II kuulub või kahetahvase isolatsiooniga elektriseade on konstrueeritud nii, et see ei nõua ohutut maandusega ühendust. /HR/Klasa II ili dvostruko izoliran električni uređaj dizajniran je kako ne bi trebao nikako zaštitno uzemljenje. /HU/II. érintés védelmi osztály – kettős vagy megérintéssel szigetelésű berendezés. Tilos földelni. A berendezésen (vagy leírásában) kettős vonal által határolt négyzet jelölő. /KS/Klasa II pajise elektrike dyfish i izoluar është a i cili është dizajnuar në mënyrë të tillë e cila nuk kërkon lidhje të sigurtë elektrike me tokëzim. /KZ/II сымбыы немесе осыраты оқшаулауы бар электр аспабы – мере тұжырымдауы жанет етпейін аспап. /LT/II klasės elektrotechnikos gaminius, kuriame apsauga nuo pavojingo elektros srovės poveikio užtikrina dviguba arba sustiprinta izoliacija ir kuriame nenumatytas apsauginis žemėjimas. /LV/II masas elektriskās ierīces jeb elektriskās ierīces ar dubulto izolāciju ir izstrādāta tāda veidā, ka tai nav nepieciešams drošs pieslēgums pie zemeļuma. /MD/Un dispozitiv electric din Clasa II sau cu izolare dublă a fost proiectat astfel încât să nu necesite o conexiune de siguranță cu împământare. /ME/Klasa II ili dvostruko izoliran električni uređaj dizajniran je kako ne bi trebao nikako zaštitno uzemljenje. /MK/Klasa II или електричен уред со двојна изолација е оној уред кој е дизајниран на начин што не бара безбедна конекција со електрично приземјување. /PL/Uzrządzenie elektryczne klasy II, lub podwójnie izolowane to takie, które nie wymaga bezpiecznego podłączenia z uzemieniem. /RO/Un dispozitiv electric din Clasa II sau cu izolare dublă a fost proiectat astfel încât să nu necesite o conexiune de siguranță cu împământare. /RS/Class II ili duplo izolovani električni aparat je takav aparat koji ne zahteva sigurnosnu vezu sa uzemljenjem. /RU/Класс II или электрический прибор с двойной изоляцией – прибор, который не требуется заземлять. /SI/Ta simbol pomeni, da je aparat dvojno izoliran (razred II). /SK/Električský spotřebič třídy ochrany II alebo zařizenie s dvojitou izoláciou je také, ktoré bolo navrhnuté tak, že nemusí (a nesmie) byť pripojené k uzemňovaciemu okruhu. /UA/Class II (Клас II) ці електроприлад з подвійною ізоляцією – прилад, розроблений таким чином, що він не потребує безпечної підключення електричного заземлення (не потребує заземлення).

VISIT
WWW.DELIMANO.COM

ME_004_2019

Product name: Delimano Joy Meat Mincer

Model no.: MG5849-GS

Technical specification: 220-240V~, 50-60Hz, 600-800W

ID: 106118320

Country of origin: P.R.C.

Production date and serial number can be found on the product.

Trademark owner, importer to EU and distributor: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA AL MULINO 22,
CH-6814 CADEMPINO, SWITZERLAND

Importer for Russia/ Импортёр: ООО Студия Модерна, 109651, г. Москва, ул. Перерва, д.11.стр.23, Россия (Russia)

Manufacturer: Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co.,Ltd, Longzhou Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, P.R.C.



delimano is a registered Trademark of Top Shop International SA