



Hugging your Life!

FI

Hugin helpottaa elämäsi ja tekee tavallista kotiaskareista mukavampia. Hugin-valikoimasta löydät tyylikkään vastauksen jokaiseen tarpeeseesi keittiössä ja koko kodissa.

SE

Hugin gör livet enklare och hemsysslorna behagligare. I Hugins produkturval hittar man stiliga lösningar till varje uppgift i köket och hela hushållet.

EE

Hugin muudab elu lihtsamaks ja kodused toimetused mõnusamaks. Hugini tootevalikust leiate stiilseid lahendusi igaks otsarbeks köögis ja terves majapidamises.

LV

Hugin padara dzīvi vienkāršāku un mājas soli patīkamāku. Firmas Hugin izstrādājumu klāstā atradīsiet mūsdienīgus risinājumus jebkuram nolūkam virtuvē un māj-saimniecībā.

LT

„Hugin“ paverčia gyvenimą lengvesniu, o buities darbus – malonesniais. „Hugin“ asortimente rasite įvairių paskirčių stilingus sprendimus virtuvei ir visiems namams.

RU

Hugin делает жизнь легче, домашние заботы – приятнее. В ассортименте продукции Hugin найдутся стильные решения для кухни и всего домашнего хозяйства.

EE

Maaletooja: Prisma Peremarket AS, Tammsaare tee 118d, 12918 Tallinn, Eesti

LV

Importētājs: AS Prisma Latvija, Ieriķu iela 3, Rīga, LV-1084, Latvija

LT

Importuotojas: UAB „Prisma LT“, V. Gerulaičio g. 1, LT-08200 Vilnius, Lietuva

SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Finland

RU

SOK, PL 1, 00088 S-ryhmä, Финляндия
Импортер: ООО «Призма»,
Большой проспект В.О., д. 68, лит. А.,
199106, Санкт-Петербург, Россия. тел.
+7 812 4938580

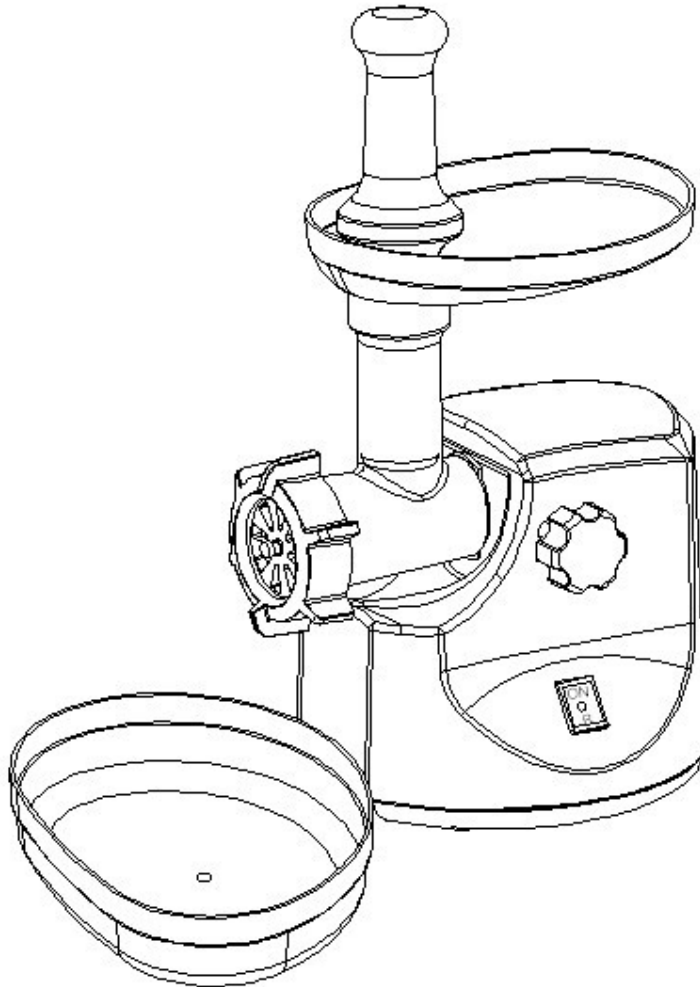


Hugging your Life!

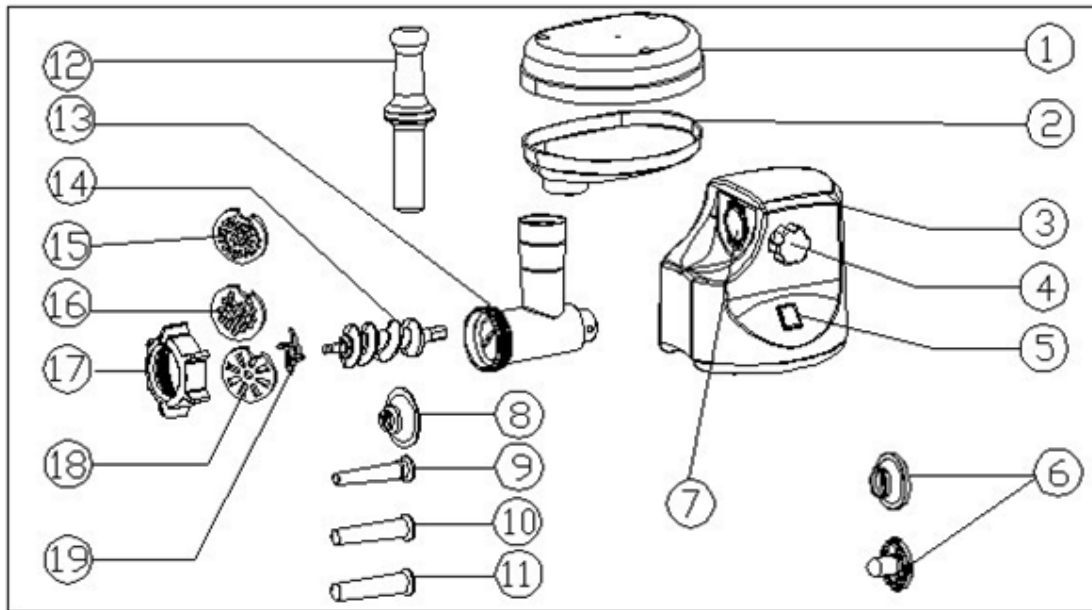
Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija
Инструкция по эксплуатации

KÄYTTÖOHJE
LIHAMYLLY CALLUNA AMG198
220 – 240 V~, 50/60 Hz, 700 W – 1800 W



LAITTEEN OSAT



1. Astia
2. Syöttölaudan
3. Moottorios
4. Lukitusruuvi
5. Virtakytkin
6. Kebbe-suutin
7. Lihamyllyn rungon kiinnitysaukko
8. Makkarasuuttimen pohjalevy
9. Makkarasuutin (pieni)
10. Makkarasuutin (keskikokoinen)
11. Makkarasuutin (iso)
12. Syöttöpainin
13. Lihamyllyn runko
14. Syöttöruuvi
15. Reikälevy (hieno)
16. Reikälevy (puolikarkea)
17. Kiinnitysrengas
18. Reikälevy (karkea)
19. Terä

TÄRKEÄÄ TIETOA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa yleistä varovaisuutta sekä seuraavia ohjeita:

- Lue käyttöohje huolellisesti ennen lihamyllyn käyttöönottoa ja säilytä käyttöohje myöhempiä käyttöä varten.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön, älä käytä laitetta ulkona.
- Ennen laitteen käyttöä tarkista, että pistorasian jännite vastaa laitteen tyyppikilpeen merkittyä jännitettä.
- Kytke laite ainoastaan vaihtojännitteiseen ja maadoitettuun pistorasiaan. Älä anna virtajohdon kulkea terävien kulmien yli.
- Kytke laite vikavirtasuojalla varustettuun pistorasiaan (30 mA).
- Käytä laitteessa vain sen alkuperäisiä osia.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien lisäämistä tai poistamista sekä ennen laitteen puhdistamista.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen kokoamista tai purkamista.
- Kanna laitetta molemmin käsin. Älä nosta tai kanno laitetta syöttölautasesta tai lihamyllyn rungosta.
- Älä kiinnitä terää tai reikälevyä, kun käytät kebbe-suutinta.
- Älä koskaan syötä jauhettavaa ruokaa lihamyllyyn käsin. Käytä aina syöttöpaininta.
- Älä jauha kovia ruokia, esim. luita tai pähkinöitä.
- Älä jauha inkivääriä tai muita kovakuituisia elintarvikkeita.
- Lihamyllyä saa käyttää kerrallaan enintään 10 minuutin ajan. Tämän jälkeen moottorin täytyy antaa jäähtyä toiset 10 minuuttia ennen käytön jatkamista.
- Jos aiot siirtää valitsimen ON-asennosta R-asentoon tai R-asennosta ON-asentoon, pysäytä ensin laite ja odota vähintään 30 sekuntia ennen toimintasuunnan vaihtamista. Muuten laite voi tärinä voimakkaasti ja rikkoontua.
- Jotta mylly ei tukkeutuisi, älä syötä elintarvikkeita laitteeseen liian suurella voimalla.
- Jos sulake tai vikavirtasuojalaukeaa, älä käynnistä laitetta uudelleen.
- Älä koskaan yritä vaihtaa osia tai korjata laitetta itse.
- Älä upota virtajohtoa tai moottoriosaa veteen – tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu lasten tai muiden sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet tai kokemuksen ja tiedon puute estävät heitä käyttämästä laitteita turvallisesti, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai ole opastanut heille laitteen käyttöä.
- Aikuisen tulee valvoa laitteen käyttöä huolellisesti, kun paikalla on lapsia.
- Lapsia pitää valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on tavanomaista heikommat aistit tai fyysiset tai henkiset kyvyt tai vähäinen tiedollinen ja taidollinen kokemus, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heitä on opastettu laitteen käytössä ja käyttöturvallisuudessa ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi yli 8-vuotiaat aikuisen valvonnassa.
Säilytä laite ja sen sähköjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- VAROITUS: Jotta vältetään lämpötilanrajoittimen tahattomasta palautuksesta johtuva vaara, ei tätä laitetta saa syöttää ulkoisen kytkentälaitteen kuten aikakytkimen kautta eikä laitetta saa kytkeä piiriin, jonka käyttäjä säännöllisesti kytkee päälle ja pois.

- Tarkista virtajohdon ja laitteen kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos huomaat niissä vaurioita. Mikäli sähköjohto on vaurioitunut, laitteen käyttöön liittyy sähköiskun riski. Laite tulee viedä valtuutettuun sähkölaitteiden huoltoliikkeeseen sähköjohdon vaihtoa varten. Älä korjaa laitetta itse.

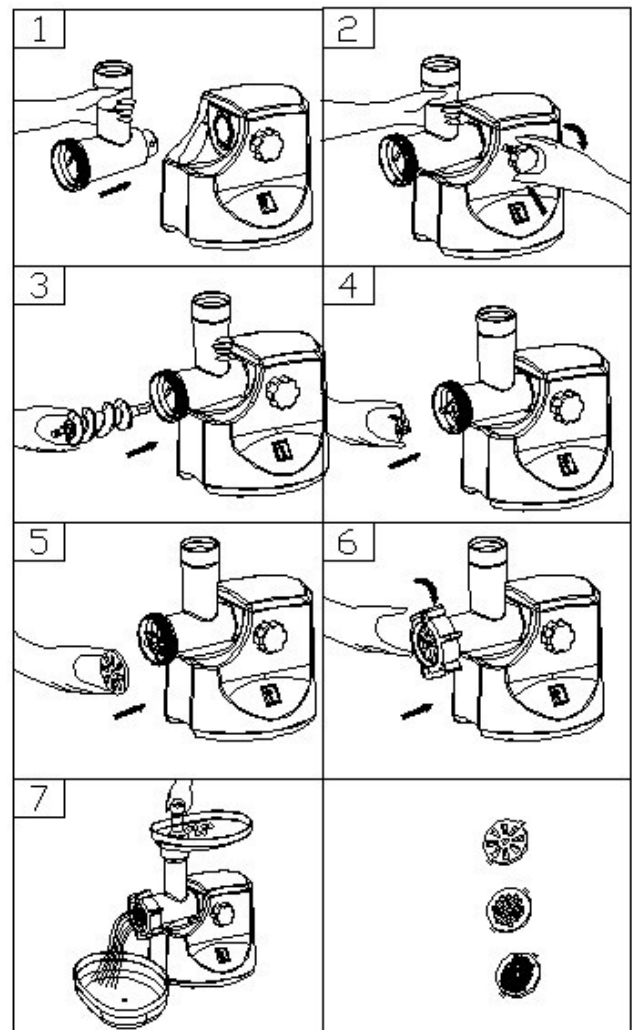
ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että laitteen tyyppikilpeen merkitty käyttöjännite on sama kuin verkkovirran jännite.
- Pese kaikki osat moottoriosaa lukuun ottamatta lämpimällä saippuvedellä.
- Ennen kuin kytket pistotulpan pistorasiaan, varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

KOKOAMINEN

- Sijoita laite tasaiselle alustalle.
- Kiinnitä lihamylyn runko moottoriosassa olevaan kiinnitysaukkoon (kuva 1). Pidä toisella kädellä lihamylyn runkoa paikoillaan, aseta lukitusruuvi moottoriosan kyljessä olevaan reikään ja kiristä ruuvi kiertämällä sitä myötäpäivään (kuva 2).
- Aseta syöttöruuvi lihamylyn runkoon pitkä pää edellä ja kierrä ruuvia hieman niin, että se asettuu paikalleen moottoriosaan (kuva 3).
- Aseta terä syöttöruuvin akselille niin, että terä osoittaa eteenpäin (kuva 4). Jos terä ei ole kunnolla paikallaan, mylly ei jauha.
- Aseta tarvittava reikälevy terän päälle niin, että kohdistusulokkeet osuvat koloihin (kuva 5).
- Pidä tai paina terän keskiötä sormella ja kierrä kiinnitysrengas tiukasti kiinni toisella kädellä (kuva 6). Älä kiristä liian tiukkaan.
- Aseta syöttölautanen lihamylyn rungon päälle oikeaan asentoon.
- Moottoriosan pohjassa ja sivulla olevat ilmanvaihtaukot on pidettävä esteettöminä, eikä niitä saa peittää.



LIHAN JAUHAMINEN

- Leikkaa liha paloiksi (käytä mieluiten jänteetöntä, luutonta ja rasvatonta lihaa; sopiva palakoko on noin 20 mm x 20 mm x 60 mm), jotka mahtuvat helposti syöttölautasen aukosta.
- Kun jauhat lihaa, käännä takana oleva pieni katkaisin ON-asentoon ja paina sitten etupaneelissa olevaa ON-painiketta.
VARMISTA, ETTÄ MOLEMMAT KYTKIMET OVAT ON-ASENNOSSA. MUUTEN LIHAMYLLY EI JAUHA.
- Kaada jauhattavat palaset syöttölautaselle. Käytä jauhattavan ruuan syöttämiseen aina syöttöpaininta (kuva 7).
- Kun haluat lopettaa, paina O-painiketta ja odota, että laite pysähtyy. Irrota sitten pistotulppa pistorasiasta.

PERUUTUSTOIMINTO

- Jos lihamylly menee tukkoon, voit käyttää peruutustoimintoa lihan poistamiseksi. Käännä ensin pieni kytkin R-asentoon ja paina sitten isoa R-painiketta usean sekunnin ajan. Liha työntyy ulos myllystä.
- Kun olet saanut tukoksen pois, vapauta R-painike ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Nyt voit puhdistaa lihamyllyn.

KEBBEN VALMISTAMINEN

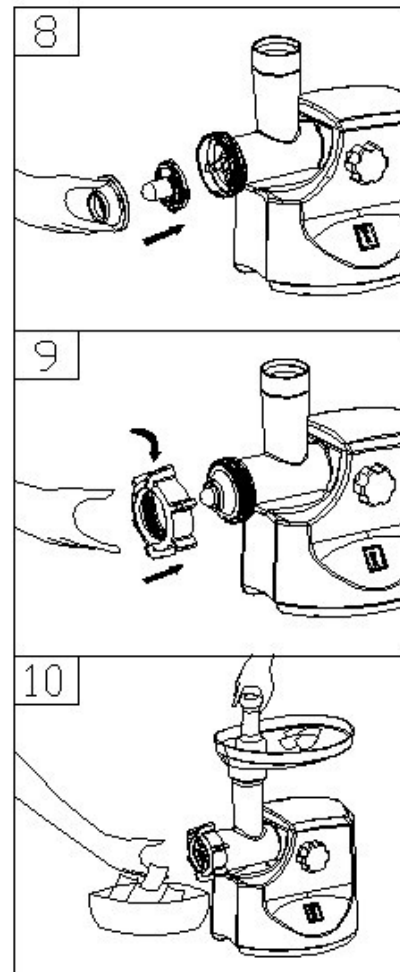
OHJE

TÄYTE

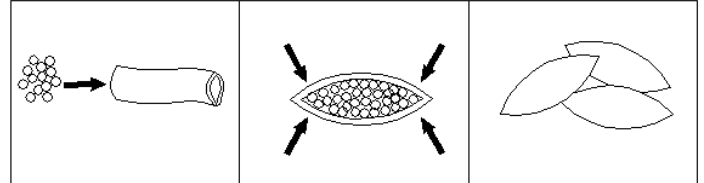
- 100 g lampaanlihaa
- 1½ rkl oliiviöljyä
- 1½ rkl hienoksi hakattua sipulia
- mausteita oman maun mukaan
- suolaa oman maun mukaan
- 1½ rkl jauhoja
- Jauha lampaanliha kerran tai kahdesti.
- Paista sipuli ruskeaksi ja sekoita se jauhetun lihan, mausteiden ja suolan kanssa.

KUORI

- 450 g naudanlihaa
- 150–200 g jauhoja
- mausteita oman maun mukaan
- 1 hienonnettu muskottipähkinä
- paprikajauhetta oman maun mukaan
- pippuria oman maun mukaan

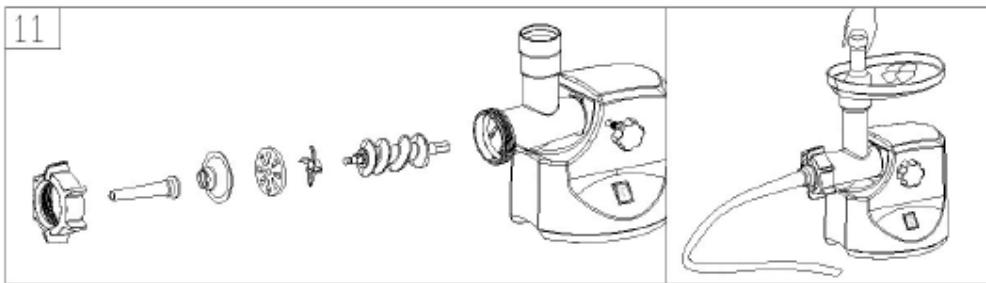


- Jauha liha kolme kertaa ja sekoita ainekset keskenään kulhossa. Koostumuksesta ja mausta tulee parempi, kun lihaa on enemmän ja jauhoja vähemmän.
- Jauha seos kolme kertaa.
- Irrota reikälevy ja terä suorittamalla ohjeen kuvien 3–5 mukaiset kohdat käänteisessä järjestyksessä.
- Kiinnitä kebbe-suuttimen osat A ja B syöttöruuvien akselille niin, että kohdistusulokkeet osuvat koloihin (kuva 8).
- Kierrä kiinnitysrenkas tiukasti paikalleen. Älä kiristä liian tiukkaan. (Kuva 9)
- Valmista kebbe-kuoret (kuva 10).
- Muotoile kebbet kuvan mukaisesti ja uppopaista täytetyt kuoret.



MAKKARAN VALMISTAMINEN

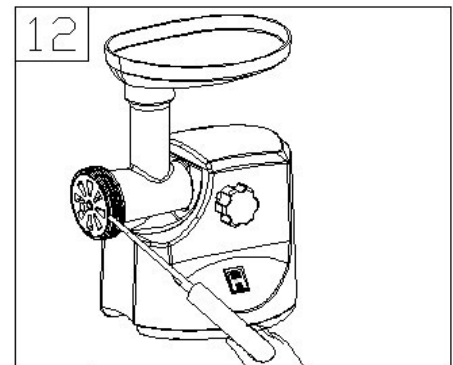
Kokoa makkarasuutin kuvan mukaisesti (kuva 11).



PUHDISTUS JA HUOLTO

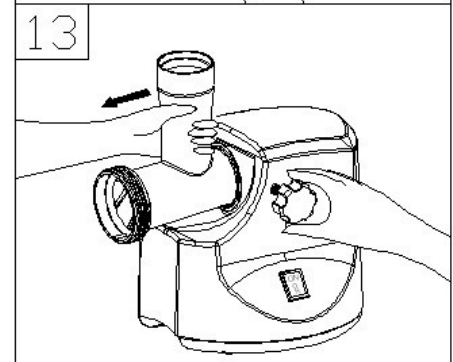
PURKAMINEN

- Varmista, että moottori on täysin pysähtynyt.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pura laitteen osat suorittamalla kuvien 1–6 mukaiset kohdat käänteisessä järjestyksessä.
- Reikälevy on helppo poistaa työntämällä ruuvitaltan terä reikälevyn ja rungon väliin ja nostamalla ylöspäin (kuva 12).
- Irrota lihamylyn runko avaamalla lukitusruuvi ja vetämällä myllyn runko pois (kuva 13).



PUHDISTAMINEN

- Poista liha ja muut jäämät. Pese kaikki osat lämpimällä saippuavedellä.
- Alumiinipintoihin jääneet tahrat voi poistaa kloriittiliuoksella.



- Älä upota moottoriosaa veteen vaan pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla. Liuottimet voivat aiheuttaa laitteen pintaan halkeamia ja värimuutoksia.
- Pyyhi kaikki leikkuuosat ruokaöljyllä kostutetulla liinalla.

VARASTOIMINEN

- Puhdistuksen jälkeen kääri virtajohto moottoriosan taustapuolella olevaan johtokoteloon.

TEKNISET TIEDOT

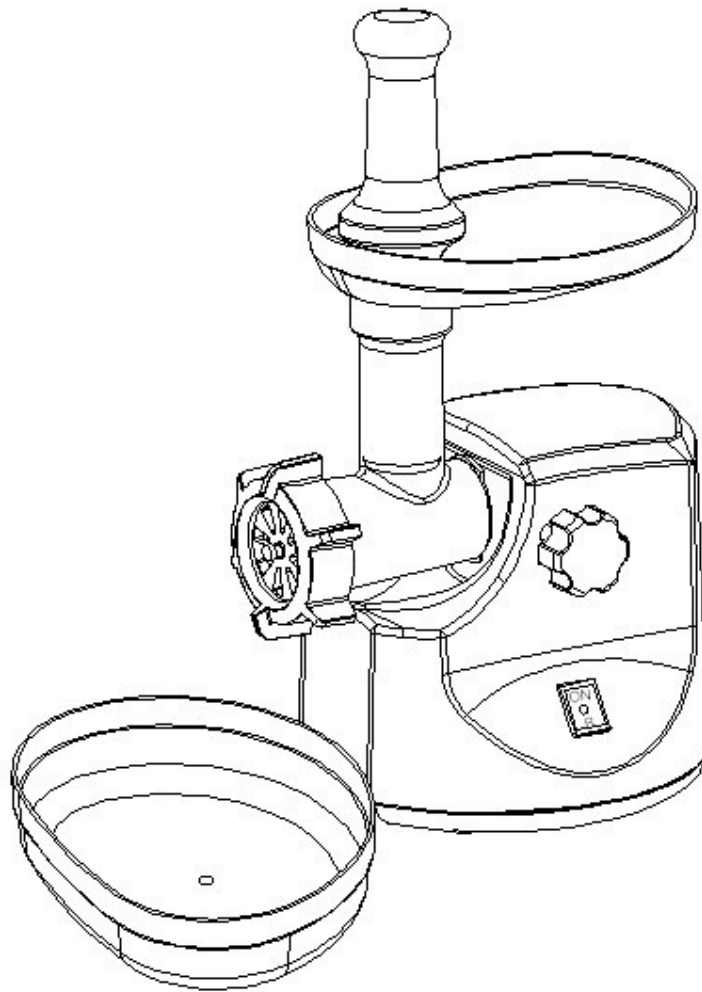
Malli	AMG198
Käyttöjännite	220 – 240 ~, 50/60 Hz
Moottorin mitoitusteho	700 W
Moottorin max. kuormitusteho	1800 – 2000 W
Nettopaino/bruttopaino	5,40kg / 5,90kg
Kokonaismitat (l x p x k)	200 mm x 280 mm x 382 mm
Suojausluokka	II

YMPÄRISTÖ

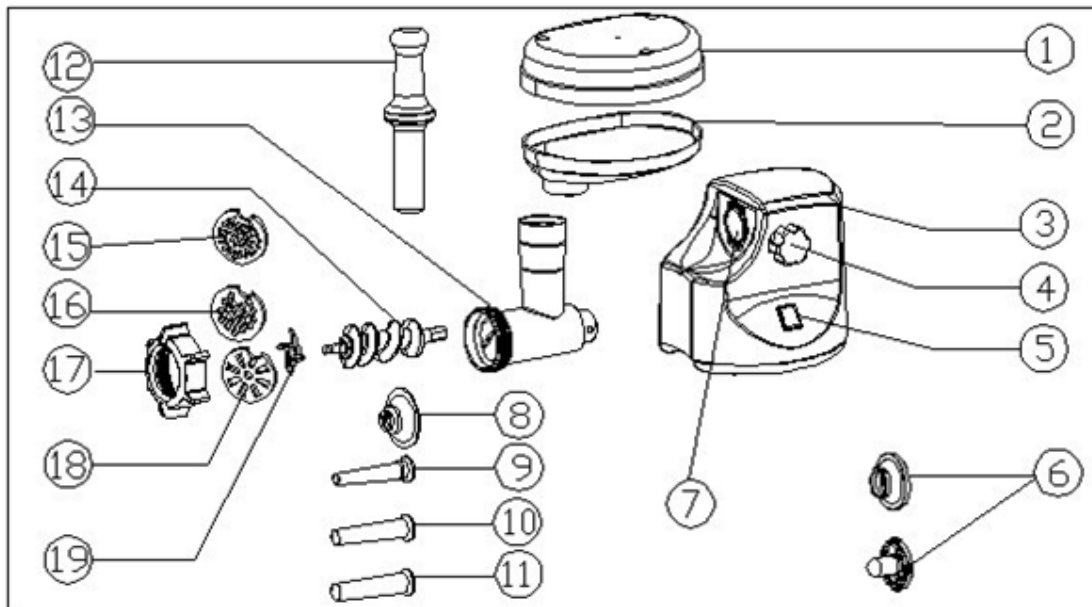


Tämä merkintä ilmaisee, että laitetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana. Määräys koskee koko EU-aluetta. Väärästä jätteiden hävittämisestä aiheutuvien ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi laite tulee kierrättää asianmukaisesti, jotta raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Palauta käytöstä poistettu laite sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen. Näin laite päättyy kierrätykseen ympäristön kannalta turvallisesti.

BRUKSANVISNING
KÖTTKVARN CALLUNA AMG198
220 – 240 V~, 50/60 Hz, 700 W – 1800 W



APPARATENS DELAR



- | | |
|---|---------------------------|
| 1. K rl | 11. Korvmunstycke (stort) |
| 2. Matarbord | 12. P matare |
| 3. Motordel | 13. K ttkvarnshus |
| 4. L sskruv | 14. Matarvals |
| 5. Str mbrytare | 15. H lskiva (fin) |
| 6. Kebbe-munstycke | 16. H lskiva (halvgrov) |
| 7.  ppning f r fasts ttning av
k ttkvarnshuset | 17. Ringmutter |
| 8. Korvmunstyckets bottenplatta | 18. H lskiva (grov) |
| 9. Korvmunstycke (litet) | 19. Kniv |
| 10. Korvmunstycke (mellanstort) | |

VIKTIG INFORMATION

Då elektriska apparater används bör allmän försiktighet samt följande råd alltid iakttas:

- Läs noga bruksanvisningen innan du tar köttkvarnen i bruk och spara bruksanvisningen för senare användning.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk; använd inte apparaten utomhus.
- Kontrollera innan du använder apparaten att vägguttagets spänning motsvarar den som är angiven på apparatens typskylt.
- Anslut apparaten endast till ett jordat vägguttag för växelström. Elsladden får inte ledas över vassa kanter.
- Anslut apparaten till ett vägguttag (30 mA) med felströmsskydd.
- Använd endast originaldelar i apparaten.
- Dra stickkontakten ur vägguttaget då apparaten inte används, innan du fäster eller lösgör delar och innan du rengör apparaten.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du sätter ihop eller tar isär apparaten.
- Bär apparaten med båda händerna. Lyft eller bär inte apparaten från matarbordet eller köttkvarnshuset.
- Fäst inte kniven eller hålskivan då du använder kebbe-munstycket.
- Mata aldrig för hand den mat som ska malas i köttkvarnen. Använd alltid påmataren.
- Mal inte hård föda, t.ex. ben eller nötter.
- Mal inte ingefära eller andra livsmedel med hårda fibrer.
- Köttkvarnen får användas högst 10 minuter i taget. Efter det måste motorn kallna under 10 minuter innan den kan användas på nytt.
- Om du tänker ändra väljaren från ON-läge till R-läge eller från R-läge till ON-läge, ska du först stoppa apparaten och vänta minst 30 sekunder innan du byter funktionsriktning. Annars kan apparaten skaka kraftigt och gå sönder.
- För att kvarnen inte ska täppas till ska livsmedel inte matas in i apparaten med alltför stor kraft.
- Om säkringen eller jordfelsbrytaren går får apparaten inte sättas igång på nytt.
- Försök aldrig byta ut delar eller själv reparera apparaten.
- Sänk inte ner elledningen eller motordelen i vatten – detta kan ge upphov till en elektrisk stöt.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av barn eller andra sådana personer vars fysiska, sensoriska eller mentala förmåga eller avsaknaden av erfarenhet och kunskap hindrar dem att använda apparaten på säkert sätt, om inte den person som svarar för deras säkerhet övervakar dem eller har väglett dem i användningen av apparaten.
- En vuxen ska noggrant övervaka apparatens användning då det finns barn i närheten.
- Barnen bör hållas efter så att de inte leker med apparaten.
- Barn över 8 år, eller sådana personer som har svagare sensoriskt sinne än normalt eller fysiska eller mentala förmågor eller saknar erfarenhet och kunskap, får använda apparaten om de har vägletts i användningen och säkerheten vid användning av apparaten och de förstår de risker som är förenade med

användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller sköta apparaten förutom de barn över 8 år som övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och dess elledning utom räckhåll för barn under 8 år.

- **VARNING:** För att undvika fara som uppstår på grund av att värmebegränsaren oavsiktligt kopplar på apparaten igen, får denna apparat inte anslutas till elnätet via en yttre anslutningsapparat såsom en timer och apparaten får inte anslutas till en krets som användaren ofta kopplar på och från.
- Kontrollera regelbundet elsladdens och apparatens skick. Använd inte apparaten om du upptäcker någon skada på den. Om elsladden är skadad finns det risk för att apparaten ger en elektrisk stöt. Apparaten bör föras till en auktoriserad servicepunkt för elapparater för byte av elsladd. Reparera inte själv apparaten.

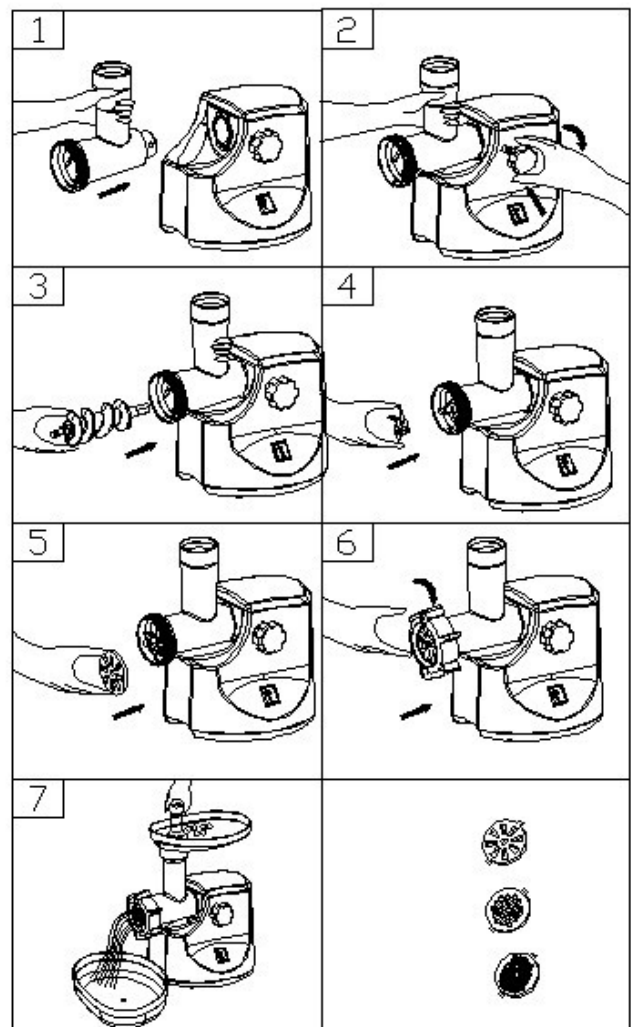
FÖRE ANVÄNDNING

- Kontrollera att elnätets spänning är den samma som nätspänningen som är antecknad på apparatens typskylt.
- Tvätta alla delar förutom motordelen med varmt tvålwater.
- Kontrollera att strömbrytaren är i OFF-läge innan du kopplar stickkontakten i vägguttaget.

APPARATENS ANVÄNDNING

MONTERING

- Placera apparaten på ett jämnt underlag.
- Fäst köttkvarnshuset i fästningsöppningen som finns på motordelen (bild 1). Håll med ena handen köttkvarnshuset på plats, placera låsskruven i hålet som finns på motordelens sida och spänn skruven genom att vrida den medurs (bild 2).
- Placera matarvalsen i köttkvarnshuset med den långa delen först och vrid skruven något så att den sitter på plats i motordelen (bild 3).
- Placera kniven på matarvalsens axel så att kniven pekar framåt (bild 4). Om kniven inte är ordentligt på plats kommer kvarnen inte att mala.
- Placera den lämpliga hålskivan på kniven så att de utskjutande delarna kommer i kontakt med fördjupningarna (bild 5).



- Håll eller tryck knivens mitt på plats med ett finger och spänn ringmuttern ordentligt med den andra handen (bild 6). Spänn inte för mycket.
- Placera matarbordet på köttkvarnshuset i rätt läge.
- De ventilationsöppningar som finns på motordelens botten bör hållas fria och de får inte täckas.

MALNING AV KÖTT

- Skär köttet i bitar (använd helst kött som inte innehåller senor, ben eller fett; lämplig storlek på bitarna är 20 mm x 20 mm x 60 mm), som lätt ryms igenom matarbordets öppning.
- Då du malar kött, vrid den lilla avbrytaren som finns på baksidan i ON-läge och tryck sedan på ON-knappen som finns på frampanelen.

KONTROLLERA ATT BÅDA KOPPLINGARNA ÄR I ON-LÄGE. ANNARS MAL INTE KÖTTKVARNEN

- Håll bitarna som ska malas på matarbordet. Använd alltid påmataren för att mata in maten som ska malas (bild 7).
- Då du vill avsluta, tryck på O-knappen och vänta tills apparaten stannar. Dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget.

BACKNINGSFUNKTION

- Om köttkvarnen blir blockerad kan du använda backningsfunktionen för att avlägsna köttet. Vrid först den lilla avbrytaren i R-läge och tryck sedan på den stora R-knappen under flera sekunder. Köttets skuffas ut ur kvarnen.
- Då du har avlägsnat blockeringen, släpp upp R-knappen och dra stickkontakten ur vägguttaget. Nu kan du rengöra köttkvarnen.

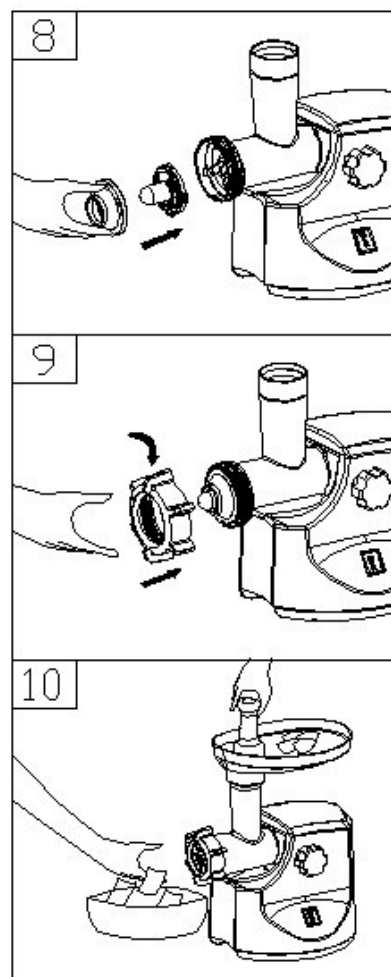
TILLREDNING AV KEBBE

RECEPT

FYLLNING

- | | |
|--------|--------------------------|
| 100 g | fårkött |
| 1½ msk | olivolja |
| 1½ msk | finhackad lök |
| | kryddor enligt egen smak |
| | salt enligt egen smak |
| 1½ msk | mjöl |

- Mal fårköttet en eller två gånger.
- Bryn löken och blanda den med det malda köttet, tillsammans med kryddorna och



saltet.

SKALET

450 g nötkött

150-200 g mjöl

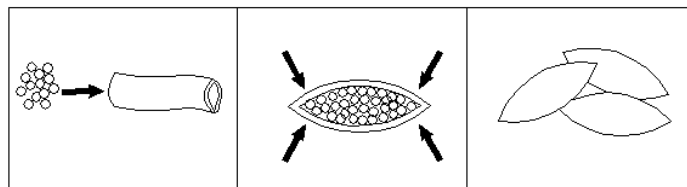
kryddor enligt egen smak

1 finmalen muskotnöt

paprikapulver enligt egen smak

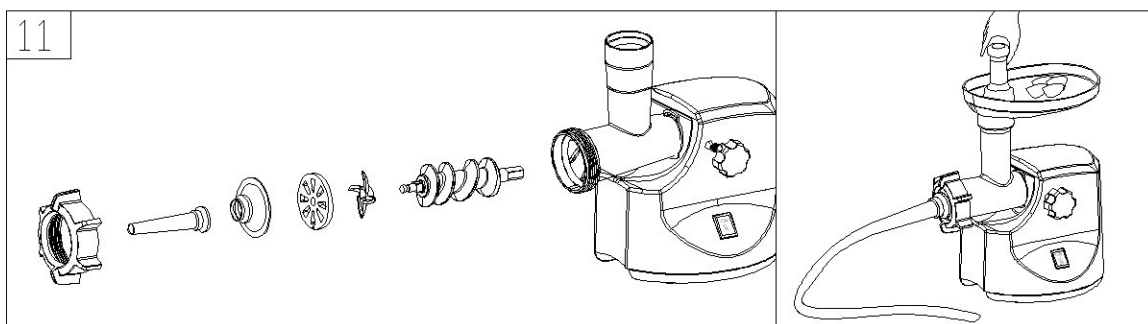
peppar enligt egen smak

- Mal köttet tre gånger och bland ingredienserna i en skål. Konsistensen och smaken blir bättre om det finns mer kött och mindre mjöl.
- Mal blandningen tre gånger.
- Lösgör hålskivan och kniven genom att följa instruktionerna på bild 3–5 i omvänd ordning.
- Fäst kebbe-munstyckets delar A och B på matarvalsens axel så att de utskjutande delarna kommer i kontakt med fördjupningarna (bild 8).
- Spänn ringmuttern ordentligt. Spänn inte för mycket. (Bild 9)
- Tillredning av kebbe-skal (bild 10).
- Forma kebbe enligt bilden och fritera de fyllda skalerna.



TILLREDNING AV KORV

Sätt ihop korvmunstycket enligt bilden (bild 11)



RENGÖRING OCH SKÖTSEL

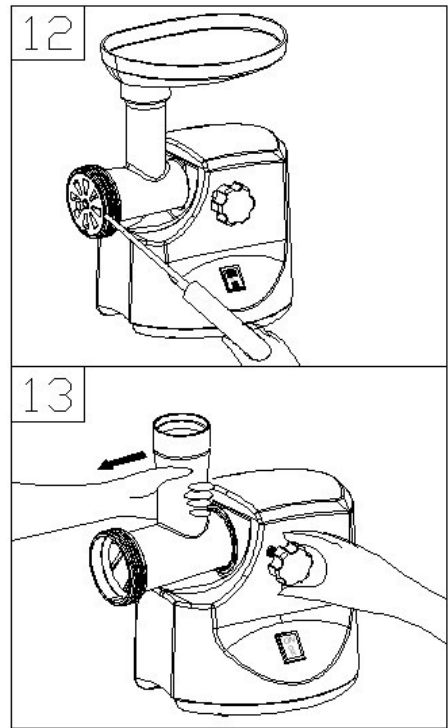
TA ISÄR

- Kontrollera att motorn har stannat helt och hållet.
- Dra stickkontakten ur vägguttaget.
- Ta isär apparatens delar genom att utföra punkterna 1–6 i omvänd ordning.
- Det är lätt att ta bort hålskivan genom att sticka in spetsen på en skruvmejsel mellan hålskivan och huset (bild 12).

- Lösgör köttkvarnshuset genom att öppna låsskruven och dra ut köttkvarnshuset (bild 13).

RENGÖRING

- Avlägsna kött och andra rester. Tvätta alla delarna med varmt tvålatten.
- Fläckar som uppkommit på aluminiumytorna kan tas bort med en kloritlösning.
- Sänk inte ner motordelen i vatten utan torka av den med en fuktig duk.
- Lösningemedel kan ge upphov till sprickor och färgförändringar på apparatens yta.
- Torka alla skärdelar med en duk som fuktats med olja.



FÖRVARING

- Rulla ihop elledningen och sätt den i elledningsfodralet på motordelens baksida efter rengöring.

TEKNISKA DATA

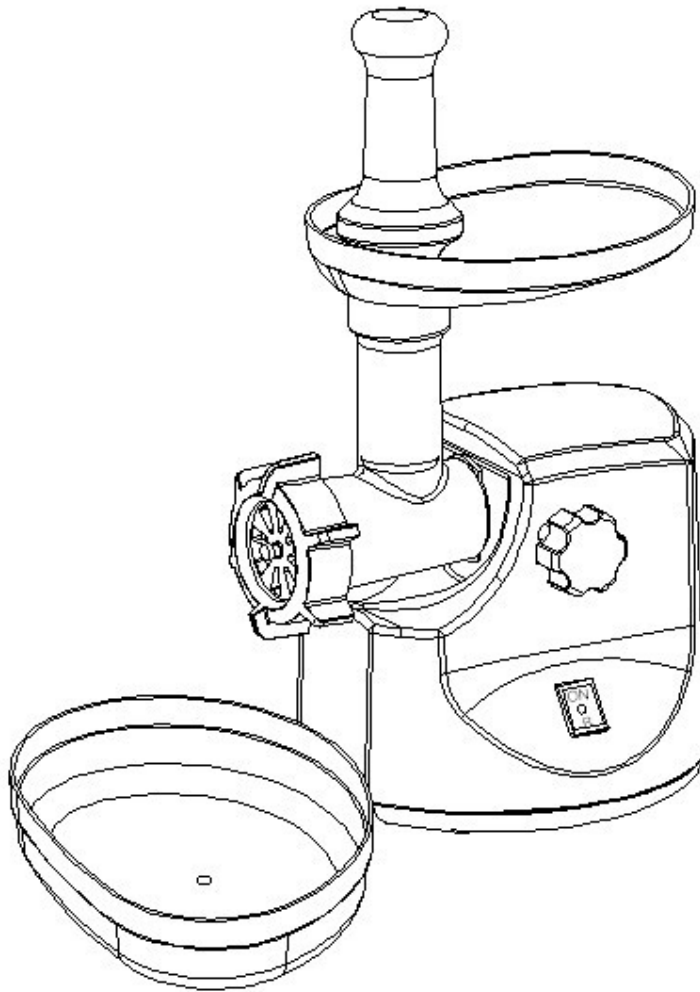
Modell	AMG198
Driftspänning	220 – 240 ~, 50/60 Hz
Motorns effekt	700 W
Motorns max. belastningseffekt	1800 – 2000 W
Nettovikt/bruttovikt	5,40 kg/5,90 kg
Dimensioner (b x l x h)	200 mm x 280 mm x 382 mm
Skyddsklass	II

MILJÖ

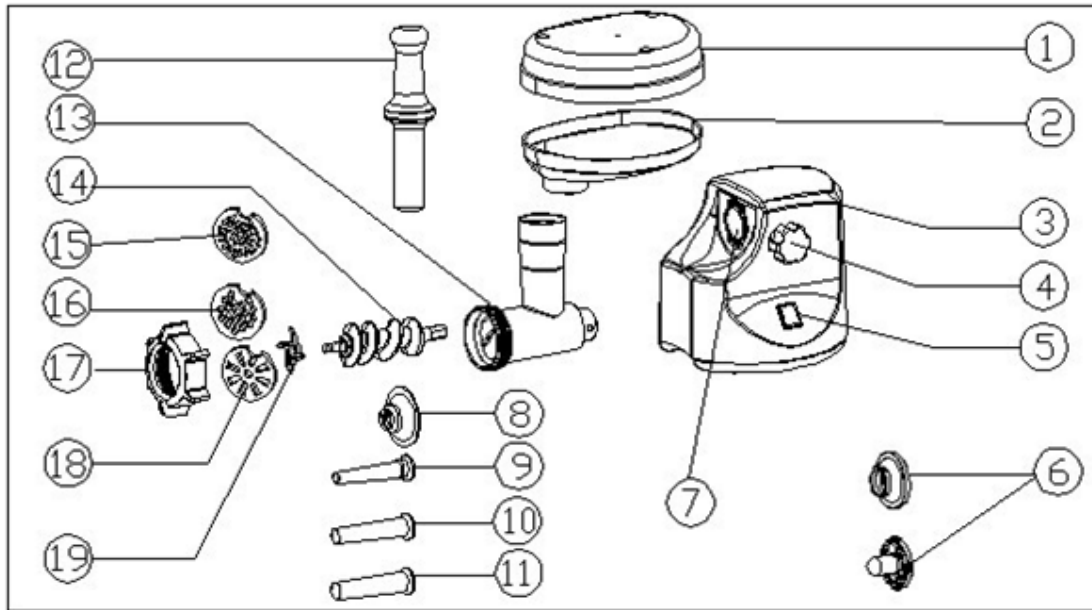


Denna märkning betyder att apparaten inte får slängas med annat hushållsavfall. Bestämmelsen gäller i hela EU-området. För att undvika miljö- och hälsovådliga effekter som orsakas av felaktig förstörelse av avfall ska apparaten återvinnas på lämpligt sätt för att råmaterialen ska kunna återanvändas. Returnera ur bruk tagen apparat till återvinningscentralen för elektriskt och elektroniskt skrot. På detta sätt återvinns apparaten på ett för miljön säkert sätt.

KASUTUSJUHEND
HAKKMASIN CALLUNA AMG198
220 – 240 V ~, 50/60 Hz, 700 – 1800 W



SEADME OSAD



- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Nõu | 11. Vorstilehter (suur) |
| 2. Etteandekandik | 12. Lükkur |
| 3. Mootoriosa | 13. Hakkpea korpus |
| 4. Lukustuskrugi | 14. Tiguvõll |
| 5. Lüliti | 15. Hakkimisketas (peen) |
| 6. Kebbe-otsak | 16. Hakkimisketas (keskmine) |
| 7. Hakkpea korpuse kinnitusava | 17. Kinnitusrõngas |
| 8. Vorstilehtri põhjaplaat | 18. Hakkimisketas (jäme) |
| 9. Vorstilehter (väike) | 19. Tera |
| 10. Vorstilehter (keskmine) | |

OLULINE TEAVE

Elektriseadmeid kasutades järgige alati üldisi ohutusnõudeid ning järgmisi juhiseid.

- Enne hakkmasina kasutuselevõttu lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ning hoidke see edaspidiseks kasutuseks alles.
- Seade on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
- Seade on mõeldud ainult sisekasutuseks, ärge kasutage seda välistingimustes.
- Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, et pistikupesa pinge vastab seadme põhjal olevale andmesildile märgitud pingele.
- Seadme tohib ühendada ainult vahelduvvooluvõrgu maandatud pistikupessa. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle teravate servade.
- Ühendage seade rikkevoolukaitselülitiga (30 mA) pistikupessa.
- Kasutage ainult seadme originaaltarvikuid.
- Eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast, kui seadet ei kasutata, enne osade kinnitamist või eemaldamist ning enne seadme puhastamist.
- Enne seadme kokkupanekut või osadeks lahtivõtmist eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast.
- Kandke seadet kahe käega. Ärge kasutage seadme tõstmiseks või kandmiseks etteandekandikut või hakkpea korpust.
- Ärge paigaldage seadmele tera või hakkimisketast, kui kasutate kebbe-otsakut.
- Ärge kunagi lükake hakitavaid toiduaineid seadmesse sõrmede abil. Kasutage toiduainete lisamiseks alati lükkurit.
- Ärge hakkige kõvasid toiduaineid, nt konte või pähkleid.
- Ärge hakkige ingverit või muid tugevakiulisi toiduaineid.
- Hakkmasinat ei tohi järjest kasutada kauem kui 10 minutit. Pärast seda peab enne kasutuse jätkamist laskma mootoril 10 minutit jahtuda.
- Kui soovite lülitada valitsat ON-asendist R-asendisse või R-asendist ON-asendisse, siis seisake kõigepealt seade ja oodake enne hakkimissuuna vahetamist vähemalt 30 sekundit. Vastasel juhul võib seade tugevalt vibreerima hakata ja rikki minna.
- Hakkmasina ummistumise vältimiseks ärge lükake toiduaineid seadmesse liiga suure jõuga.
- Kui sulavkaitse või rikkevoolukaitse rakendub, siis ärge käivitage seadet uuesti.
- Ärge kunagi püüdke seadme komponente asendada või ise seadet parandada.
- Ärge kastke toitejuhet või mootoriosa vette – see võib põhjustada elektrilöögi.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete ega väheste kogemuste ja teadmistega isikutele, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik on neile seadme kasutamist õpetanud või nad kasutavad seadet järelevalve all.
- Kui läheduses on lapsi, peavad täiskasvanud seadme kasutust hoolikalt jälgima.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Vähemalt 8-aastased lapsed ning tavapärasest nõrgemate sensoorsete, füüsiliste või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada siis, kui neile on selgitatud seadme kasutamist ja kasutamisohtust ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida. Seadet tohivad täiskasvanu järelevalve all puhastada ja hooldada vähemalt 8-aastased lapsed. Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool alla 8-aastaste laste käeulatust.

- HOIATUS: vältimaks temperatuuripiiriku juhuslikust lähtestamisest tulenevat ohtu ei tohi seade toidet saada läbi välise lülitusseadme, näiteks taimeri, ning seda ei tohi ühendada vooluahelasse, mida kasutaja regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Kontrollige regulaarselt toitejuhtme ja seadme korrasolekut. Ärge kasutage seadet, kui märkate, et see on viga saanud. Kui toitejuhe on viga saanud, kaasneb seadme kasutusega elektrilöögi oht. Seade tuleb toitejuhtme vahetuseks viia volitatud hooldustöökotta. Ärge parandage seadet ise.

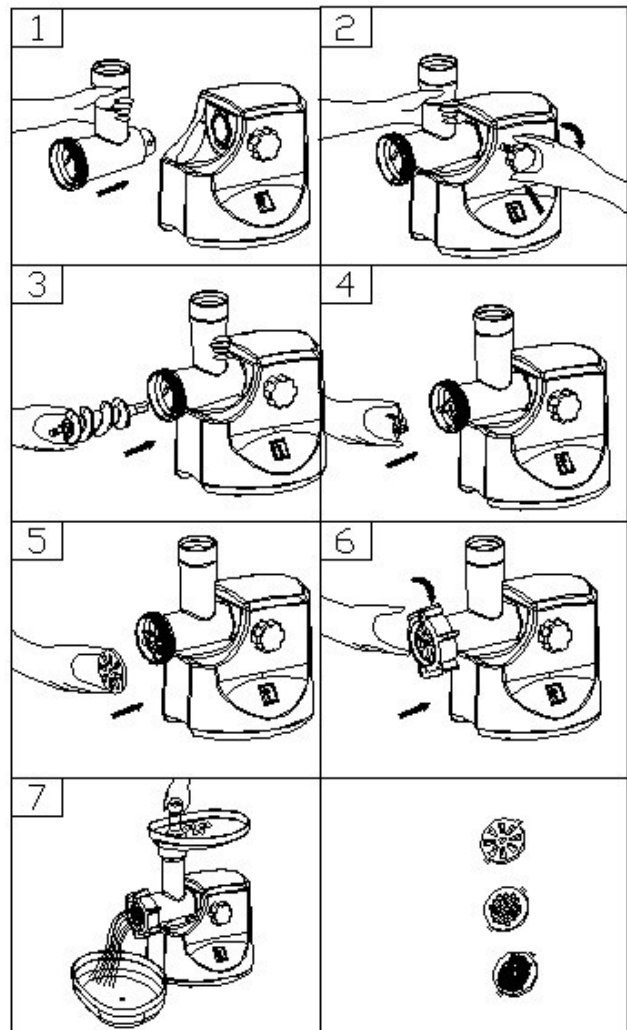
ENNE KASUTAMIST

- Veenduge, et seadme andmeplaadile märgitud kasutuspinge ühtib võrguvoolu pingega.
- Peske seadme kõik osad peale mootoriosa sooja seebiveega.
- Enne seadme toitejuhtme pistiku pistikupessa ühendamist veenduge, et toitelüliti on OFF-asendis.

SEADME KASUTAMINE

KOKKUPANEK

- Asetage seade tasapinnale.
- Kinnitage hakkpea korpus mootoriosal olevasse kinnitusavasse (joonis 1). Hoidke ühe käega hakkpea korpust paigal, asetage lukustuskrugi mootoriosa küljel olevasse auku ja pingutage seda päripäeva keerates (joonis 2).
- Asetage tiguvõll hakkpea korpusesse, pikem osa ees, ja keerake veidi kruvi, et hakkpea mootoriosasse kinnituks (joonis 3).
- Asetage tera tiguvõlli teljele, nii et see on suunatud ette (joonis 4). Kui tera ei ole korralikult kinnitatud, siis hakkmasin ei haki.
- Asetage soovitud hakkimisketas terale, nii et tapid lähevad sälkudesse (joonis 5).
- Hoidke või vajutage tera keskelt sõrmega ja keerake kinnitusrõngas teise käega kõvasti kinni (joonis 6). Ärge keerake liiga kõvasti kinni.
- Asetage etteandekandik hakkmasina korpuse peale õigesse asendisse.
- Õhu liikumist mootoriosa põhjal ja külgedel olevate õhuavade kaudu ei tohi takistada ning avasid ei tohi kinni katta.



LIHA HAKKIMINE

- Lõigake liha tükkideks (soovitav on kasutada kõõlusteta, luudeta ja rasvata liha; sobiv tüki suurus on umbes 20 mm × 20 mm × 60 mm), mis mahuvad hõlpsalt etteandekandiku avasse.
- Kui hakite liha, siis keerake seadme tagaküljel olev väike lüliti ON-asendisse ja vajutage seejärel esipaneelil olevat ON-nuppu.

VEENDUGE, ET MÕLEMAD LÜLITID ON ON-ASENDIS. VASTASEL JUHUL HAKKMASIN EI HAKI.

- Valage hakitavad toiduainetükid etteandekandikule. Kasutage hakitavate toiduainete etteandmiseks alati lükkurit (joonis 7).
- Kui soovite lõpetada, siis vajutage O-nupule ja oodake, kuni seade seiskub. Seejärel eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast.

TAGURPIDIKÄIGUFUNKTSIOON

- Kui hakkmasin ummistub, võite liha eemaldamiseks kasutada tagurpidikäigufunktsiooni. Keerake kõigepealt väike valits R-asendisse ja vajutage seejärel suur R-nupp mitmeks sekundiks alla. Liha lükatakse hakkmasinas ülespoole.
- Kui olete ummistuse kõrvaldanud, siis vabastage R-nupp ja eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast. Nüüd võite hakkmasinat puhastada.

KEBBE VALMISTAMINE

JUHIS

TÄIDIS

100 g lambaliha

1½ spl oliiviõli

1½ spl peeneks hakitud sibulat

maitseaineid vastavalt soovile

soola vastavalt soovile

1½ spl jahu

- Hakkige lambaliha üks või kaks korda.
- Pruunistage sibul ning segage see hakkliha, maitseainete ja soolaga.

KEST

450 g veiseliha

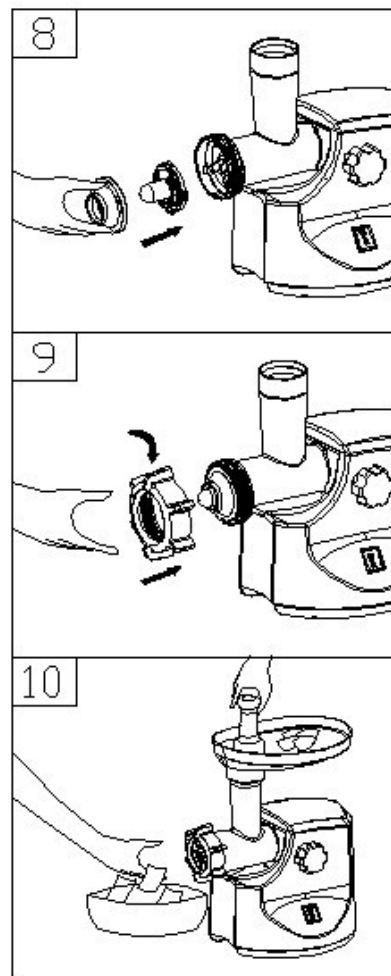
150–200 g jahu

maitseaineid vastavalt soovile

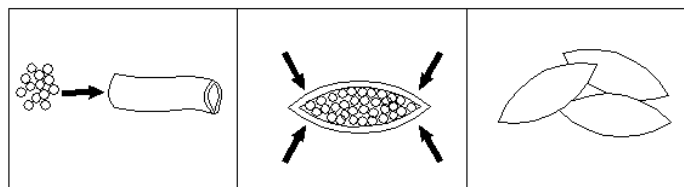
1 riivitud muskaatpähkel

paprikapulbrit vastavalt soovile

pipart vastavalt soovile

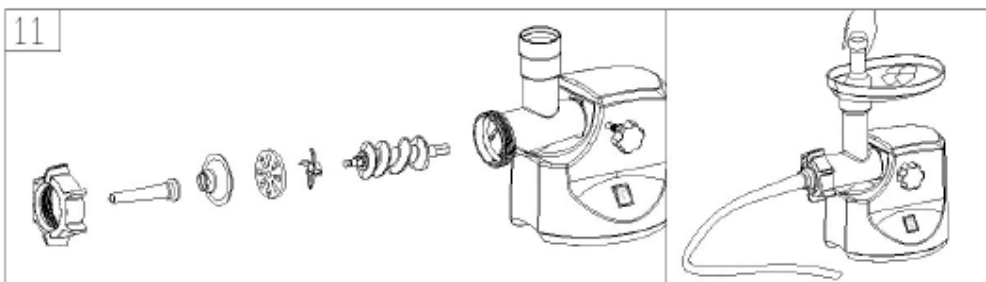


- Hakkige liha kolm korda ja segage koostisained kausis. Koostis ja maitse on parem, kui liha on rohkem ja jahu vähem.
- Hakkige segu kolm korda.
- Eemaldage hakkimisketas ja tera joonistel 3–5 näidatule vastupidises järjekorras.
- Kinnitage kebbe-otsaku osad A ja B tiguvälli teljele, nii et tapid lähevad sälkudesse (joonis 8).
- Keerake kinnitusrõngas kõvasti kinni. Ärge keerake liiga kõvasti kinni (joonis 9).
- Valmistage kebbe kestad (joonis 10).
- Vormige kebbe joonise järgi ja frittige täidetud kestad.



VORSTI VALMISTAMINE

Pange vorstilehter joonise järgi kokku (joonis 11).



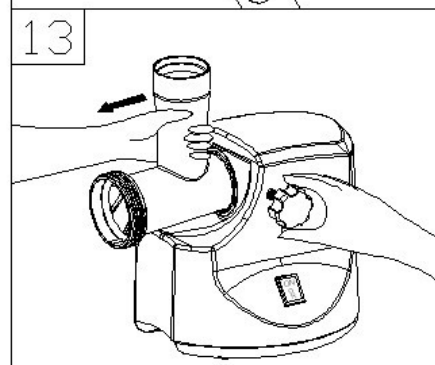
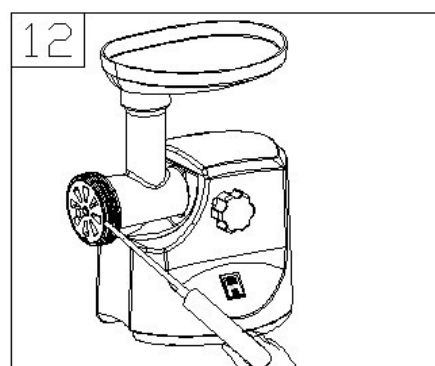
PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LAHTIVÕTMINE

- Veenduge, et mootor on täielikult seiskunud.
- Eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast.
- Eemaldage seadme osad joonistel 1–6 näidatule vastupidises järjekorras.
- Hakkimisketast on lihtne eemaldada, kui suruda kruvitsa ots hakkimisketta ja korpuse vahele ning lükata see üles (joonis 12).
- Hakkpea korpuse eemaldamiseks keerake lukustuskrugi lahti ja tõmmake hakkpea korpus välja (joonis 13).

PUHASTAMINE

- Eemaldage liha ja muud toidujäägid. Peske kõik osad sooja seebiveega.
- Alumiiniumpindadele jäänud plekid saab eemaldada kloorilahusega.
- Ärge kastke mootoriosa vette, vaid pühkige see niiske lapiga puhtaks.
- Lahused võivad põhjustada seadme pinnal lõhesid



ja värvimuutust.

- Pühkige kõik lõikeosad toiduõliga niisutatud lapiga.

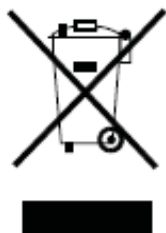
HOIDMINE

- Pärast puhastamist kerige toitejuhe mootoriosa tagaküljel olevasse juhtmehoidikusse.

TEHNILISED ANDMED

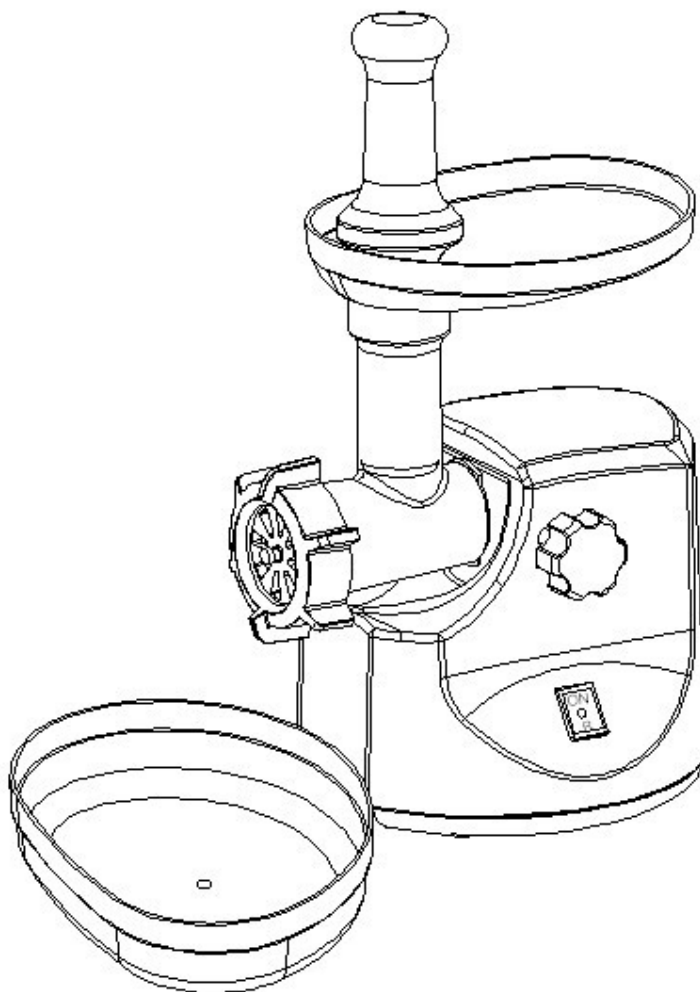
Mudel	AMG198
Toitepinge	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Mootori nimivõimsus	700 W
Mootori max koormusvõimsus	1800 – 2000 W
Netokaal/brutokaal	5,40 kg / 5,90 kg
Kogumõõtmed: (l × p × k)	200 × 280 × 382 mm
Kaitseklass	II

KESKKOND

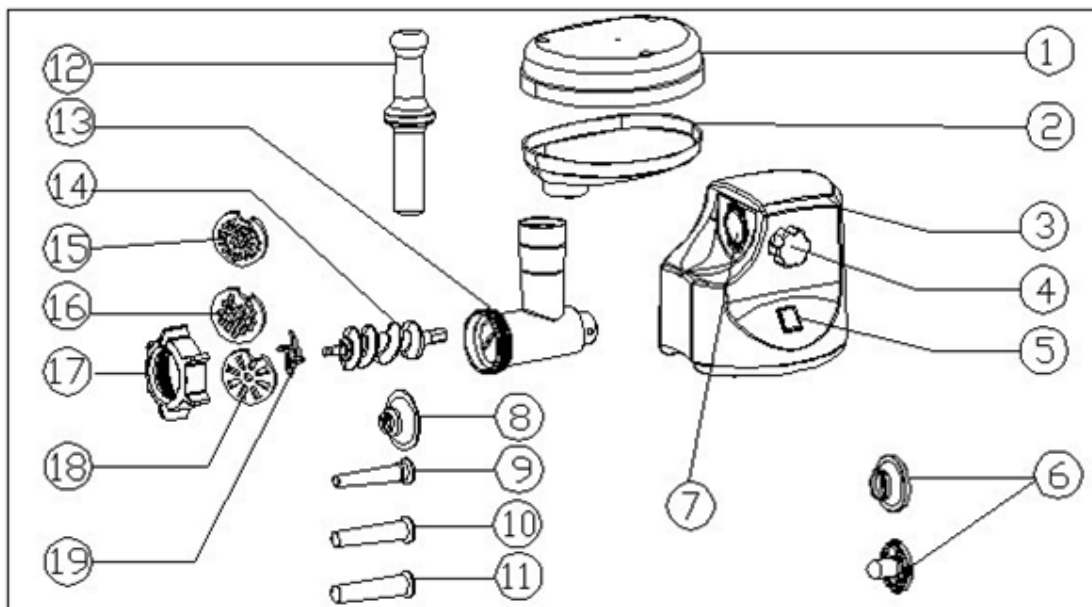


See märgis tähendab, et seadet ei tohi kasutusest kõrvaldada koos muude olmejäätmetega. Määrus puudutab kogu ELi ala. Valest jäätmete hävitamisest tulenevate keskkonna- ja tervisekahjude vältimiseks peab seadme vastutustundlikult ringlusse võtma, et tooraineid saaks korduskasutada. Viige kasutusest kõrvaldatud seade elektroonikaromude kogumispunkti. Sel viisil võetakse seade keskkonna seisukohalt ohutult ringlusse.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
GAĻASMAŠĪNA CALLUNA AMG198
220 – 240 V ~, 50/60 Hz, 700 – 1800 W



IERĪCES DETALĀS



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Trauks | 11. Desas piltuve (lielā) |
| 2. Padeves paplāte | 12. Bīdītājs |
| 3. Motora daļa | 13. Maļšanas galvas korpuss |
| 4. Noslēgšanas skrūve | 14. Gliemežvārpsta |
| 5. Barošanas slēdzis | 15. Smalcināšanas disks (smalkais) |
| 6. Kebbe uzgalis | 16. Smalcināšanas disks (vidējais) |
| 7. Maļšanas galvas korpusa stiprināšanas atvere | 17. Slēdzējgredzens |
| 8. Desas piltuves pamata plate | 18. Smalcināšanas disks (rupjais) |
| 9. Desas piltuve (mazā) | 19. Asmens |
| 10. Desas piltuve (vidējā) | |

SVARĪGI NORĀDĪJUMI

Lietojot elektrisko ierīci, vienmēr ievērojiet vispārējos drošības norādījumus un šādas instrukcijas:

- Pirms gaļasmašīnas lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to uzziņai turpmākai lietošanai.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai telpās, nelietojiet to ārpus telpām.
- Pirms ierīces lietošanas pārliedzinieties, ka elektrotīkla kontaktligzdas spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajam spriegumam (sk. ierīces pamatni).
- Ierīci drīkst pievienot tikai maiņstrāvas elektrotīkla sazemētai kontaktligzdai. Neļaujiet barošanas vadam nokarāties pāri asām šķautnēm.
- Pievienojiet ierīci kontaktligzdai, aprīkotai ar noplūdes strāvas drošinātāja (30 mA) slēdzi.
- Lietojiet tikai ierīces oriģinālos piederumus.
- Izņemiet barošanas vada spraudni no elektrotīkla kontaktligzdas, ja ierīce netiek lietota, pirms detaļu piestiprināšanas vai noņemšanas, un pirms ierīces tīrīšanas.
- Pirms ierīces salikšanas vai izjaukšanas izņemiet barošanas vada spraudni no kontaktligzdas.
- Pārnēsājot ierīci, turiet to ar abām rokām. Neizmantojiet ierīces celšanai vai pārnēsāšanai padeves paplāti vai maļšanas galvas korpusu.
- Neuzstādiet ierīcei asmeni vai smalcināšanas disku, ja izmantojat kebbe uzgali.
- Nekad nebīdiēt maļamos produktus ierīcē ar pirkstiem. Produktu pievienošanai vienmēr lietojiet bīdītāju.
- Nemaliet cietus pārtikas produktus, piemēram, kaulus vai riekstus.
- Nemaliet ingveru vai citus pārtikas produktus ar cietām šķiedrām.
- Gaļasmašīnu nedrīkst nepārtraukti lietot ilgāk par 10 minūtēm. Pirms atsākat to lietot, ļaujiet motoram atdzist 10 minūtes.
- Ja vēlaties regulatoru pārslēgt no ON pozīcijas R pozīcijā vai no R pozīcijas ON pozīcijā, apstādiniet ierīci un uzgaidiet pirms maļšanas virziena maiņas vismaz 30 sekundes. Pretējā gadījumā ierīce var sākt spēcīgi vibrēt un sabojāties.
- Gaļasmašīnas nosprostojumu novēršanai nespiediet pārtikas produktus ierīcē ar pārmērīgu spēku.
- Ja iedarbojas kūstošais drošinātājs vai strāvas noplūdes drošinātājs, neiedarbiniet ierīci no jauna.
- Nekad nemēģiniet nomainīt ierīces detaļas vai paši labot ierīci.
- Nemērciet barošanas vadu vai motora daļu ūdenī – tas var radīt elektriskā trieciena draudus.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem vai personām ar sensorās sfēras, fiziskās vai garīgās attīstības traucējumiem, vai ierobežotu pieredzi un zināšanām, izņemot gadījumus, kad par viņu drošību atbildīgā persona ir apmācījusi ierīces lietošanu vai viņi lieto ierīci šīs personas uzraudzībā.
- Ja tuvumā ir bērni, pieaugušajiem ir rūpīgi jāseko ierīces lietošanai.
- Sekojiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
- Vismaz 8 gadus veci bērni, personas ar ierobežotām sensorām, fiziskām vai garīgām spējām, vai ar mazāku pieredzi un zināšanām var lietot ierīci gadījumā, ja viņiem ir izskaidrota ierīces lietošana un drošības noteikumi, un ja viņi izprot ar

ierīces lietošanu saistītos riskus. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Vismaz 8 gadus veci bērni drīkst pieaugušo uzraudzībā tīrīt un apkopt ierīci. Glabāiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem, jaunākiem par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- **BRĪDINĀJUMS:** lai novērstu temperatūras ierobežotāja atiestatīšanas radītu bīstamu situāciju, ierīces barošanu nedrīkst pieslēgt caur ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru vai pieslēgt ierīci elektriskajai ķēdei, kuru lietotājs regulāri ieslēdz un izslēdz.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un tās barošanas vads ir kārtībā. Nelietojiet ierīci, ja ievērosiet, ka tā ir guvusi bojājumus. Ja ir bojāts barošanas vads, ierīces lietošanu var apdraudēt elektriskā triecienu varbūtība. Barošanas vada maiņai ierīci jānogādā pilnvarotā apkopes darbnīcā. Nelabojiet ierīci patstāvīgi.

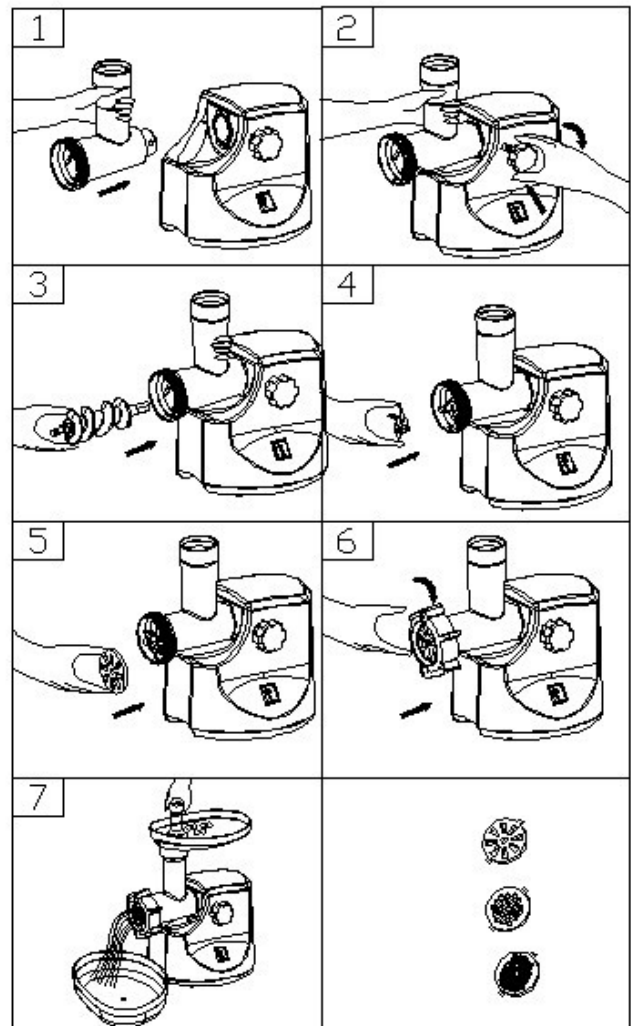
PIRMS LIETOŠANAS

- Pārliedzinieties, ka spriegums uz ierīces datu plāksnītes atbilst elektrotīkla spriegumam.
- Mazgājiet visas ierīces daļas (izņemot motora daļu) siltā ziepjūdenī.
- Pirms ierīces barošanas vada spraudņa ievietošanas kontaktligzdā pārliedzinieties, ka barošanas slēdzis ir pozīcijā OFF.

IERĪCES LIETOŠANA

SALIKŠANA

- Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
- Iestipriniet maļšanas galvu motora daļas esošajā stiprinājuma atverē (1. attēls). Turiet ar vienu roku maļšanas galvas korpusu uz vietas, ievietojiet noslēgšanas skrūvi motora daļas sānos esošajā atverē un pievelciet to, pagriežot pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2. attēls).
- Ievietojiet gliemežvārpstu maļšanas galvas korpusā, garāko daļu pa priekšu, mazliet pagrieziet vārpstu, lai tā iestiprinātos motora daļā. (3. attēls).
- Novietojiet uz gliemežvārpstas asmeni virzienā uz priekšu (4. attēls). Ja asmens nav uzlikts pareizi, tad gaļasmašīna nemals.



- Novietojiet smalcināšanas disku uz asmens tā, lai tapas sakristu ar robiņiem (5. attēls).
- Pieturiet vai piespiediet asmeni centrā ar pirkstu un ar otru roku stingri nostipriniet slēdzējgredzenu (6. attēls). Nepievelciet to pārāk spēcīgi.
- Novietojiet padeves paplāti uz gaļasmašīnas korpusa pareizā pozīcijā.
- Gaisa plūsmu pa motora bloka apakšā un sānos esošajām atverēm nedrīkst traucēt un atveres nedrīkst nosegt.

GAĻAS MALŠANA

- Sagrieziet gaļu gabalos (ieteicams izmantot gaļu bez cīpslām, kauliem un taukumiem; piemērota izmēra gabals ir aptuveni 20 mm × 20 mm × 60 mm), ko viegli var ievietot padeves paplātes atverē.
- Kad maļat gaļu, tad pagrieziet ierīces aizmugurē esošo mazo slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet pogu ON uz priekšējā paneļa.
PĀRLIECINIETIES, KA ABI SLĒDŽI IR ON POZĪCIJĀ. PRETĒJĀ GADĪJUMĀ GAĻASMAŠĪNA NEMALS.
- Uzlieciet maļamos pārtikas produktus uz padeves paplātes. Maļamo produktu padošanai vienmēr izmantojiet bīdītāju (7. attēls).
- Ja vēlaties pabeigt, tad nospiediet pogu O un uzgaidiet, kamēr ierīce apstājas. Pēc tam izņemiet barošanas vada spraudni no kontaktligzdas.

ATPAKAĻGAITAS FUNKCIJA

- Ja gaļasmašīna nosprostojas, varat gaļas izņemšanai izmantot atpakaļgaitas funkciju. Vispirms pagrieziet mazo regulatoru pozīcijā R un pēc tam nospiediet lielo pogu R uz vairākām sekundēm uz leju. Gaļa gaļasmašīnā tiks pacelta uz augšu.
- Pēc nosprostojuma novēršanas atlaidiet pogu R un izņemiet barošanas vada spraudni no kontaktligzdas. Tagad varat gaļasmašīnu iztīrīt.

KEBBE PAGATAVOŠANA

NORĀDĪJUMI

PILDĪJUMS

100 g jēra gaļas

1 ½ ēd. k. olīveļļas

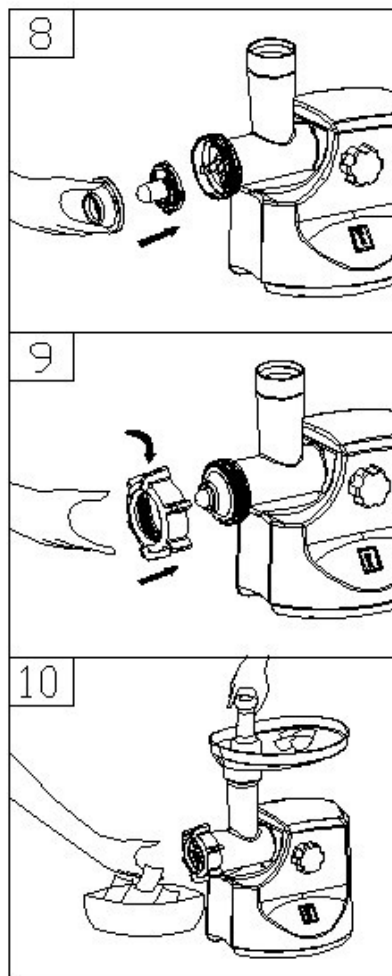
1 ½ ēd. k. smalki sagrieztu sīpolu

garšvielas pēc vēlēšanās

sāls pēc vēlēšanās

1 ½ ēd. k. miltu

- Samaliet jēra gaļu vienu vai divas reizes.
- Apcepiet sīpolus brūnus un samaisiet tos ar malto gaļu, garšvielām, un sāli.



ĀRĒJĀ KĀRTA

450 g liellopu gaļas

150–200 g miltu

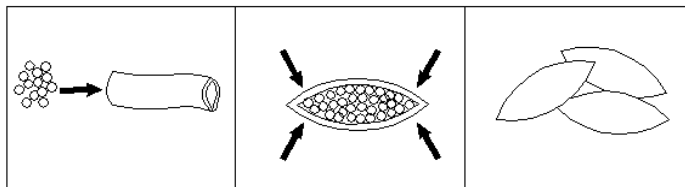
garšvielas pēc vēlēšanās

1 rīvēts muskatrieksts

paprikas pulveris pēc vēlēšanās

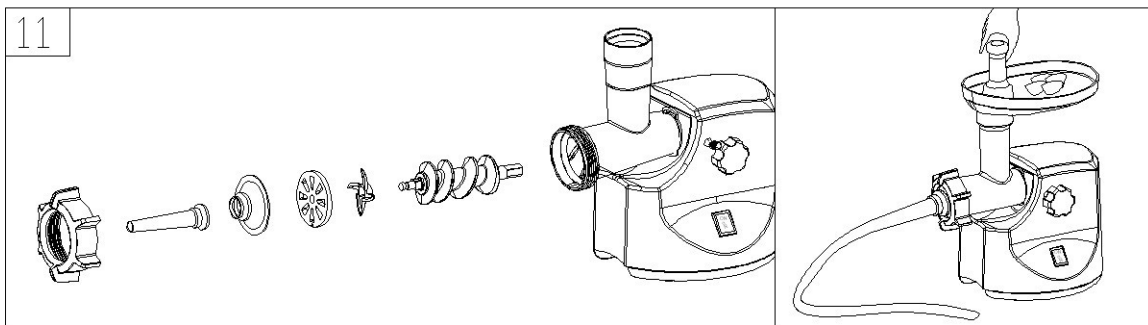
pipari pēc vēlēšanās

- Samaliet gaļu trīs reizes un samaisiet sastāvdaļas traukā. Konsistence un garša ir labāka, ja ir vairāk gaļas un mazāk miltu.
- Samaliet maisījumu trīs reizes.
- Noņemiet smalcināšanas disku un asmeni, kā parādīts attēlos 3–5, tikai pretējā secībā.
- Piestipriniet kebbe uzgaļa detaļas A un B uz gliemežvārpstas ass tā, lai tapas sakristu ar robiņiem (8. attēls).
- Stingri pievelciet slēdzējgredzenu. Nepievelciet to pārāk spēcīgi (9. attēls).
- Sagatavojiet kebbe ārējo kārtu (10. attēls).
- Veidojiet kebbe, kā parādīts attēlā, un fritējiet piepildītos izstrādājumus.



DESU PAGATAVOŠANA

Salieciet desas piltuvi kā parādīts attēlā (11. attēls).



TĪRĪŠANA UN APKOPE

IZJAUKŠANA

- Pārļiecinieties, ka motors ir pilnībā apstājies.
- Izņemiet barošanas vada spraudni no kontaktligzdas.
- Noņemiet ierīces detaļas, kā parādīts attēlos 1–6, tikai pretējā secībā.
- Smalcināšanas disku ir viegli noņemt, iebīdot skrūvgrieža galu starp malšanas disku un korpusu un pabīdot to uz augšu (12. attēls).

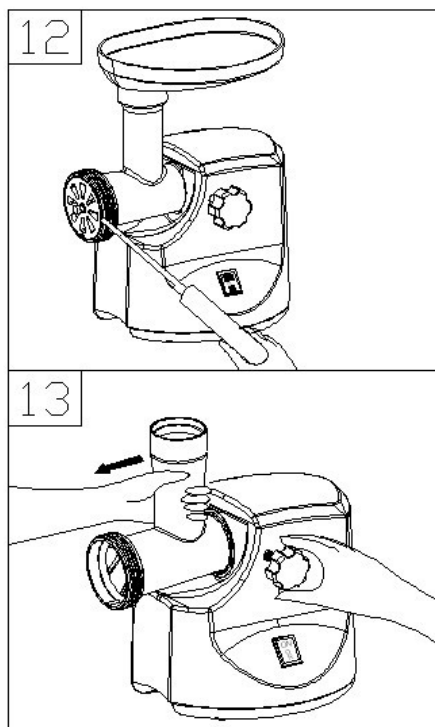
- Malšanas galvas korpusa noņemšanai atskrūvējiet noslēgšanas skrūvi un izvelciet malšanas galvas korpusu (13. attēls).

TĪRĪŠANA

- Noņemiet gaļu un citas pārtikas paliekas. Mazgājiet visas detaļas siltā ziepjūdenī.
- Uz alumīnija virsmas palikušos traipus var noņemt ar hlora šķīdumu.
- Neiegremdējiet motora daļu ūdenī, noslaukiet to ar mitru drānu.
- Šķīdumi var izraisīt uz ierīces virsmas plaisas un krāsas izmaiņas.
- Noslaukiet visas griezošās daļas ar pārtikas eļļā samitrinātu drānu.

UZGLABĀŠANA

- Pēc tīrīšanas saritiniet barošanas vadu motora daļas aizmugurē esošajā vada turētājā.



TEHNISKIE DATI

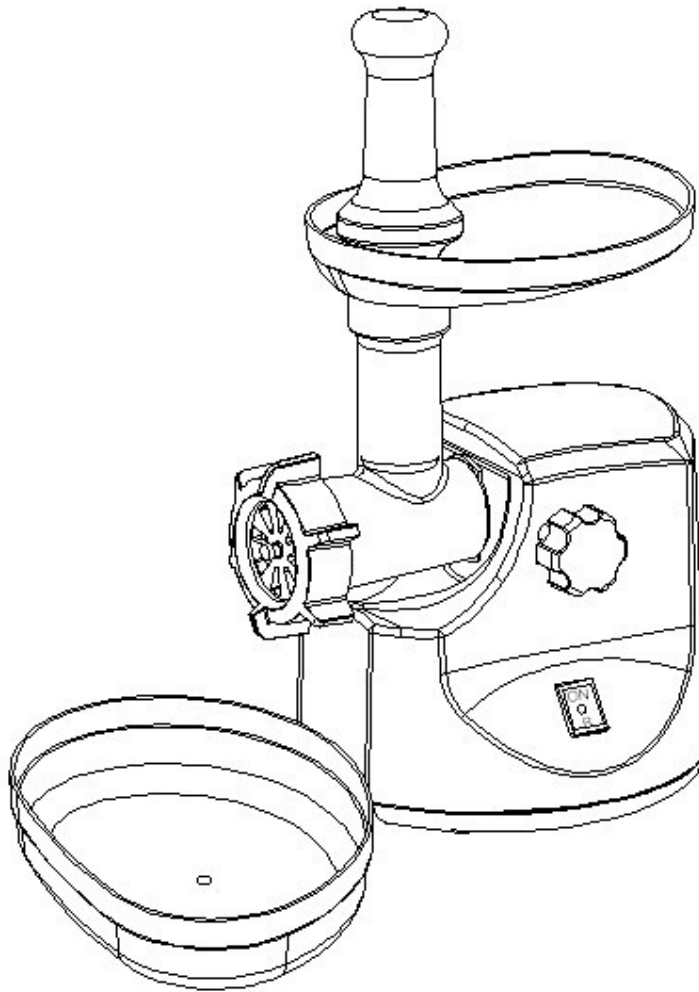
Modelis	AMG198
Elektriskās strāvas spriegums	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Nominālā motora jauda	700 W
Motora maksimālās slodzes jauda	1800 – 2000 W
Svars neto / svars bruto	5,40 kg / 5,90 kg
Izmēri: (pl × g × a)	200 × 280 × 382 mm
Aizsargklase	II

APKĀRTĒJĀ VIDE

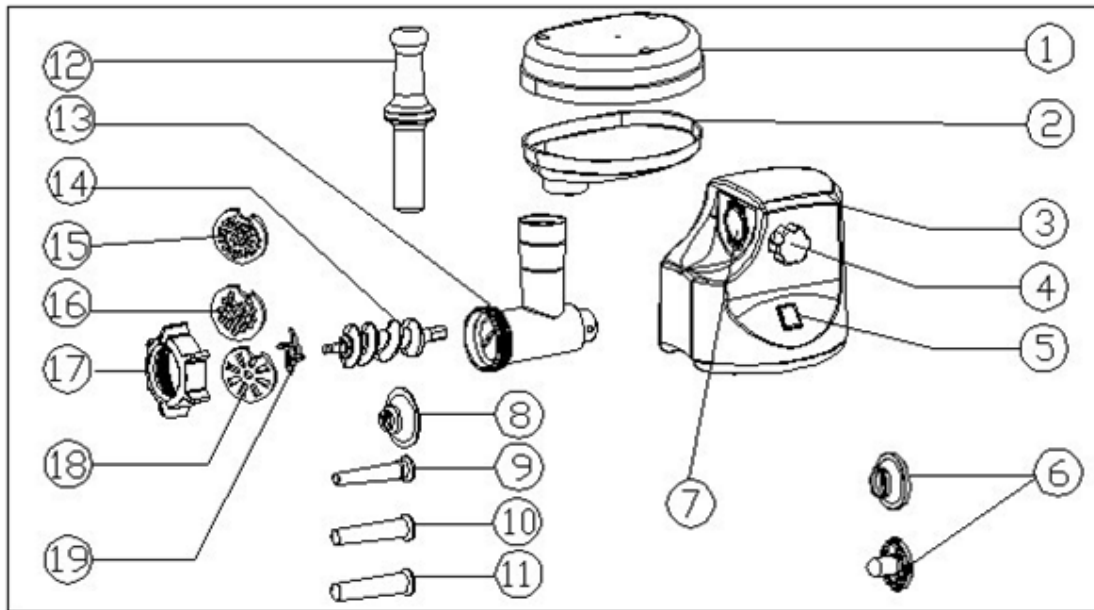


Šis simbols norāda, ka ierīci ir aizliegts izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Regula attiecas uz visu ES reģionu. Lai novērstu iespējamus draudus apkārtējai videi un cilvēku veselībai, ko izraisa nepareiza atkritumu apsaimniekošana, elektriskās ierīces ir jāsavāc atsevišķi no citiem atkritumiem, tādējādi veicinot to pārstrādi un atkārtotu izmantošanu. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko lūžņu savākšanas punktā. Tādā veidā ierīce tiks iekļauta apkārtējai videi saudzējošā materiālu atkārtotā pārstrādes procesā.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
MĖSMALĖ CALLUNA AMG198
220–240 V ~, 50/60 Hz, 700 – 1800 W



PRIETAISO DALYS



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Indas | 11. Dešros kimšimo antgalis (didelis) |
| 2. Padėklas | 12. Stumtukas |
| 3. Variklis | 13. Malimo galvutė |
| 4. Fiksatorius | 14. Sraigtas |
| 5. Jungiklis | 15. Sietelis (smulkus) |
| 6. Antgalis maltiniams „Kebbe“ | 16. Sietelis (vidutinis) |
| 7. Malimo galvutės tvirtinimo anga | 17. Priveržimo žiedas |
| 8. Dešros kimšimo antgalio pagrindas | 18. Sietelis (stambus) |
| 9. Dešros kimšimo antgalis (mažas) | 19. Peiliukas |
| 10. Dešros kimšimo antgalis (vidutinis) | |

SVARBI INFORMACIJA

Naudojant elektros prietaisus visada laikykitės bendrųjų saugos reikalavimų ir šių nurodymų:

- Prieš naudodami mėsmalę pirmą kartą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Prietaisas yra skirtas naudoti tiktai buityje.
- Prietaisą galima naudoti tik patalpose, nenaudokite jo lauke.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą įsitikinkite, kad vietinio tinklo įtampa atitinka prietaiso duomenų lentelėje pažymėtą įtampą.
- Prietaisą galima jungti tik į kintamosios srovės elektros tinklą, į žemintą elektros lizdą. Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo aštrių kraštų.
- Prietaisą įjunkite į elektros lizdą (30 mA) su liekamosios srovės saugikliu.
- Naudokite tik originalius prietaiso priedus.
- Jeigu prietaiso nenaudojate, prieš įtaisydami bei išimdami prietaiso dalis ir valydami prietaisą, maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo.
- Prieš prietaisą sudėdami ar išrinkdami, maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo.
- Neškite prietaisą abiem rankomis. Nekelkite ir neneškite prietaiso laikydami už padėklo ar malimo galvutės.
- Jei naudojate antgalį maltiniams „Kebbe“, nedėkite į prietaisą peiliuko ar sietelio.
- Niekada nestumkite malamų maisto produktų į prietaisą pirštais. Maisto produktams dėti visada naudokite stumtuką.
- Nemalkite kietų maisto produktų, pvz. kaulų arba riešutų.
- Nemalkite imbierų ar kitų kietos tekstūros maisto produktų.
- Mėsmalės vienu metu negalima naudoti ilgiau nei 10 minučių. Prieš vėl pradėdami naudoti leiskite, varikliui 10 minučių atvėsti.
- Jei norite perjungti jungiklį iš padėties ON į padėtį R arba iš padėties R į padėtį ON, pirmiausia sustabdykite prietaisą, ir prieš keisdami malimo kryptį, palaukite bent 30 sekundžių. Priešingu atveju prietaisas gali pradėti stipriai vibruoti ir sugesti.
- Kad mėsmalė neužsikimštų, nestumkite maisto produktų į prietaisą per stipriai.
- Jei suveikia lydysis saugiklis ar liekamosios srovės saugiklis, nejunkite prietaiso iš naujo.
- Niekada nebandykite pakeisti prietaiso detalių ar savarankiškai taisyti prietaiso.
- Niekada nemerkitė maitinimo laido arba variklio į vandenį – tai gali sukelti elektros smūgį.
- Neleiskite prietaiso be priežiūros naudoti vaikams, asmenims su fizine, sensorine ir psichine negalia, nepatyrusiems asmenims, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo supažindino juos su prietaiso veikimu ar jie naudoja prietaisą prižiūrimi.
- Jei netoliese yra vaikų, suaugusieji turi atsargiai naudotis prietaisu.
- Stebėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Vyresni nei 8 metų vaikai, asmenys su sensorine fizine ar psichine negalia ar nepatyrę asmenys gali prietaisu naudotis tada, kai jiems yra išaiškinta kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vyresni nei 8 metų vaikai gali prietaisą valyti ir prižiūrėti prižiūrint suaugusiems. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- ĮSPĖJIMAS! Kad nesuveiktų termostatinis lydusis saugiklis, prietaiso nejunkite per išorinį jungiklį, pavyzdžiui, laikmatį. Taip pat nejunkite jo į reguliariai įjungiamą ir išjungiamą srovės grandinę.
- Reguliariai tikrinkite maitinimo laido ir prietaiso būklę. Nenaudokite prietaiso, jeigu pastebėjote, kad jis pažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, naudojant prietaisą gali ištikti elektros smūgis. Prietaiso maitinimo laidas turi būti pakeistas įgaliotoje remonto dirbtuvėje. Netaisykite prietaiso patys.

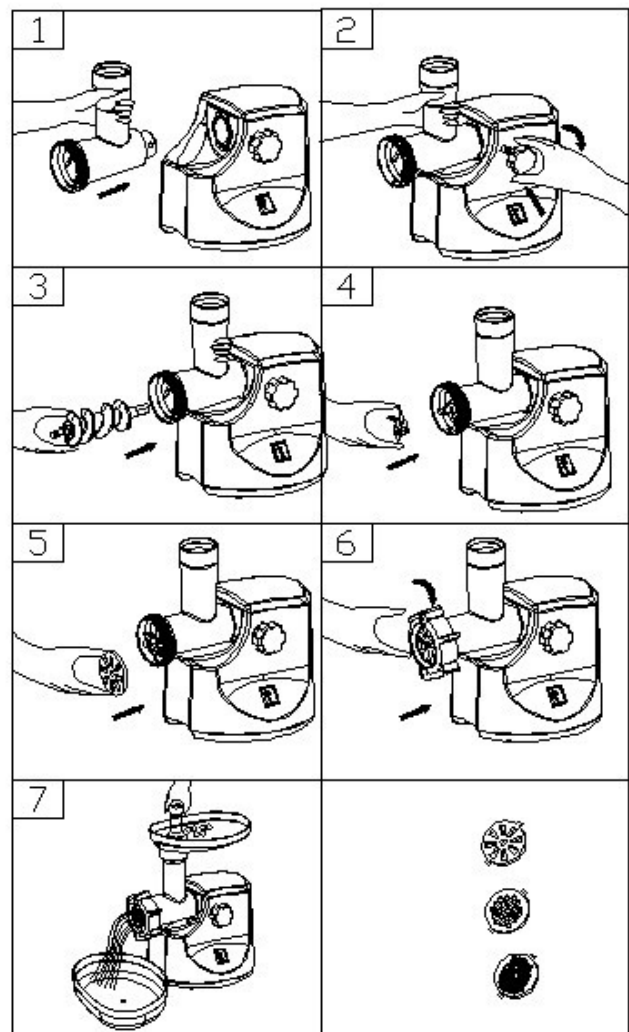
PRIEŠ NAUDOJIMĄ

- Įsitinkinkite, kad prietaiso duomenų lentelėje pažymėta įtampa atitinka srovės tinklo įtampą.
- Visas prietaiso dalis, išskyrus variklį, išplaukite šiltu muiliniu vandeniu.
- Prieš įjungdami prietaiso maitinimo laido kištuką į elektros lizdą įsitinkinkite, kad jungiklis yra padėtyje OFF.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

SURINKIMAS

- Prietaisą padėkite ant lygaus paviršiaus.
- Malimo galvutę pritvirtinkite prie variklio korpuso esančios angos (1 pav.). Viena ranka laikykite malimo galvutę, kita įsukite fiksatorių į variklio korpuso šone esančią angą ir priveržkite jį sukdami laikrodžio rodyklės kryptimi (2 pav.).
- Įkiškite sraigą į malimo galvutę ilgesniu galu į priekį, ir šiek tiek prisukite fiksatorių, kad malimo galvutė prisitvirtintų prie variklio (3 pav.).
- Uždėkite peiliuką ant sraigto ašies taip, kad jis būtų nukreiptas į priekį (4 pav.). Mėsmašalė nemals, jei peiliukas gerai nepritvirtintas.
- Uždėkite norimą sietelį ant peiliuko taip, kad iškyšos įlystų į išpjovas (5 pav.).
- Laikykite ar prispauskite peiliuko vidurį pirštu ir kita ranka stipriai prisukite priveržimo žiedo (6 pav.). Nepriveržkite priveržimo žiedo per stipriai.



- Padėklą uždėkite ant mėsmalės korpuso.
- Oro cirkuliacijos aplink variklį negalima kliudyti, neuždenkite variklio apačioje ir šonuose esančių ventiliacijos angų.

MĖSOS MALIMAS

- Supjaustykite mėsą į gabalus (rekomenduojama naudoti neriebią mėsą be sausgyslių ir kaulų, tinkamas gabalo dydis yra maždaug 20 mm × 20 mm × 60 mm), kuris lengvai tilptų į padėklo angą.
- Norėdami įjungti mėsmalę, prietaiso galinėje sienelėje esantį mažą jungiklį pasukite į padėtį ON, o po to paspauskite priekiniame skydelyje esantį mygtuką ON.
ĮSITIKINKITE, KAD ABU JUNGIKLIAI YRA PADĖTYJE ON. PRIEŠINGU ATVEJU MĖSMALĖ NEMALS.
- Sudėkite malamus maisto produktus ant padėklo. Malamiems maisto produktams pastumti visada naudokite stumtuką (7 pav.).
- Norėdami užbaigti, paspauskite mygtuką O ir palaukite, kol prietaisas sustos. Tada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

ATBULINĖS EIGOS FUNKCIJA

- Jei mėsmalė užsikimšo, mėsą galite ištraukti naudodami atbulinės eigos funkciją. Pirmiausia pasukite mažą valdiklį į padėtį R ir kelioms sekundėms nuspauskite didelį mygtuką R. Mėsmalė išstums mėsą į viršų.
- Kai pašalinote kamštį, atleiskite mygtuką R, ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Dabar galite išvalyti mėsmalę.

MALTINIŲ „KEBBE“ GAMINIMAS NURODYMAI

ĮDARAS

100 g avienos

1½ šaukšto alyvuogių aliejaus

1½ šaukšto smulkiai supjaustytų svogūnų

prieskonių – pagal skonį

druskos – pagal skonį

1½ šaukšto miltų

- Vieną arba du kartus sumalkite mėsą.
- Apkepkite svogūnus ir sumaišykite juos su malta mėsa, prieskoniais bei druska.

IŠORINIS SLUOKSNIS

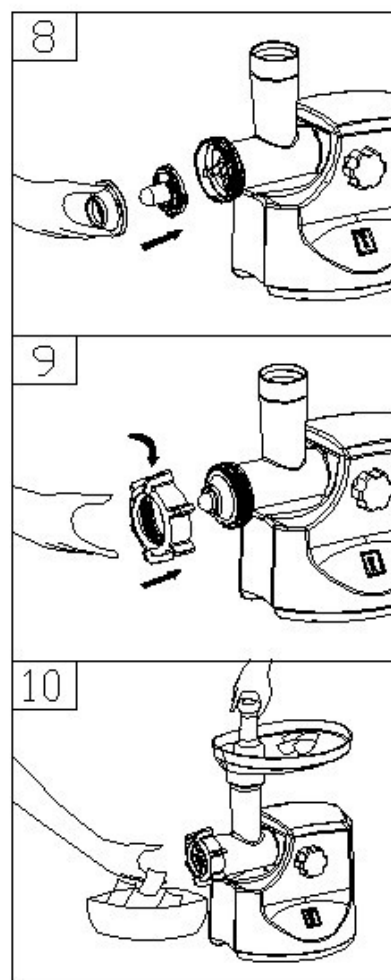
450 g jautienos

150–200 g miltų

prieskonių – pagal skonį

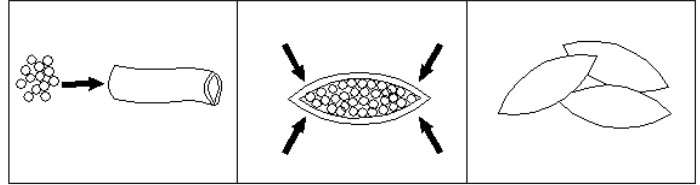
1 sutarkuotas muskato riešutas

paprikos miltelių – pagal skonį



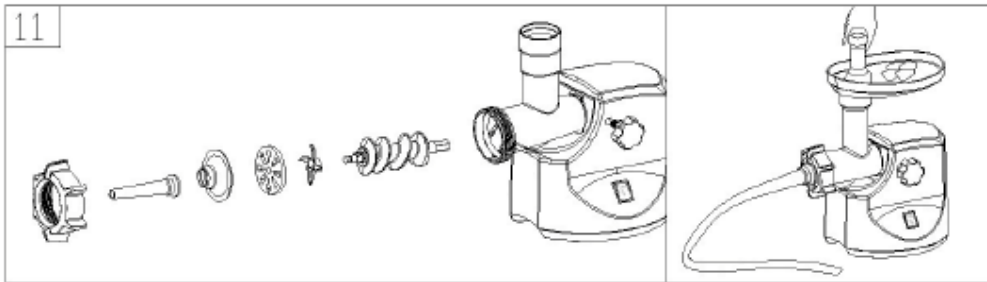
pipirų – pagal skonį

- Mėsą sumalkite tris kartus, sudedamąsias dalis sumaišykite dubenyje. Sudėtis ir skonis bus geresnis, jei mėsos bus daugiau, o miltų – mažiau.
- Mišinį sumalkite tris kartus.
- Sietelį ir peiliuką nuimkite atvirkštine tvarka nei parodyta 3–5 piešiniuose.
- Antgalio „Kebbe“ A ir B dalis pritvirtinkite prie sraigto ašies taip, kad iškyšos įlystų į išpjovas (8 pav.).
- Stipriai prisukite priveržimo žiedą. Nepriveržkite per stipriai (9 pav.).
- Pagaminkite maltinių „Kebbe“ išorinį sluoksnį (10 pav.).
- Pagal piešinį suformuokite įdarytus maltinius „Kebbe“ ir apgruzdinkite.



DEŠROS KIMŠIMAS

Surinkite dešros kimšimo antgalį pagal piešinį (11 pav.).



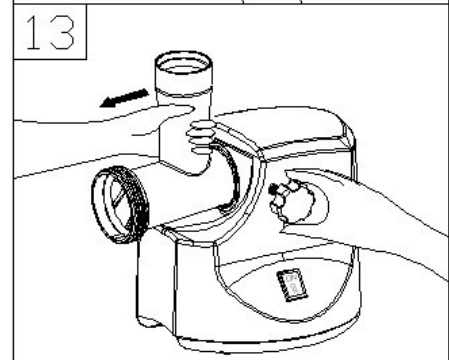
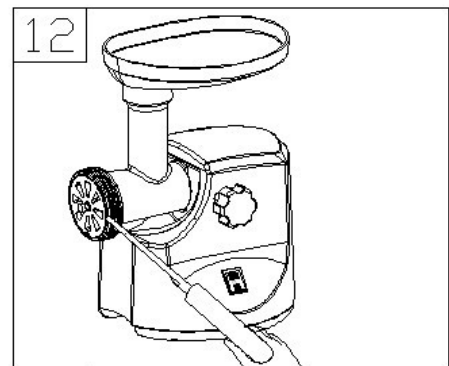
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

IŠRINKIMAS

- Įsitikinkite, kad variklis yra visiškai sustojęs.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Prietaiso dalis nuimkite atvirkštine tvarka nei parodyta 1–6 piešiniuose.
- Sietelį lengviau nuimsite įkišę atsuktuvo galą tarp sietelio ir korpuso, bei pastūmę jį į viršų (12 pav.).
- Norėdami nuimti malimo galvutę, atsukite fiksatorių ir ištraukite malimo galvutę (13 pav.).

VALYMAS

- Išvalykite mėsą ir kitus maisto likučius. Visas prietaiso dalis išplaukite šiltu muiliniu vandeniu.
- Ant aliuminių paviršių susidariusias dėmes galima nuvalyti chloro tirpalu.
- Nemerkite variklio į vandenį, nuvalykite jį drėgna šluoste.



- Tirpalai gali sukelti įtrūkimus ir spalvos pakitimą ant prietaiso paviršiaus.
- Nuvalykite visus peiliukus ir sietelius aliejumi suvilgyta šluoste.

LAIKYMO SĄLYGOS

- Išvalę mėsmalę, apvyniokite maitinimo laidą apie variklio galinėje sienelėje esantį laikiklį.

TECHNINIAI DUOMENYS

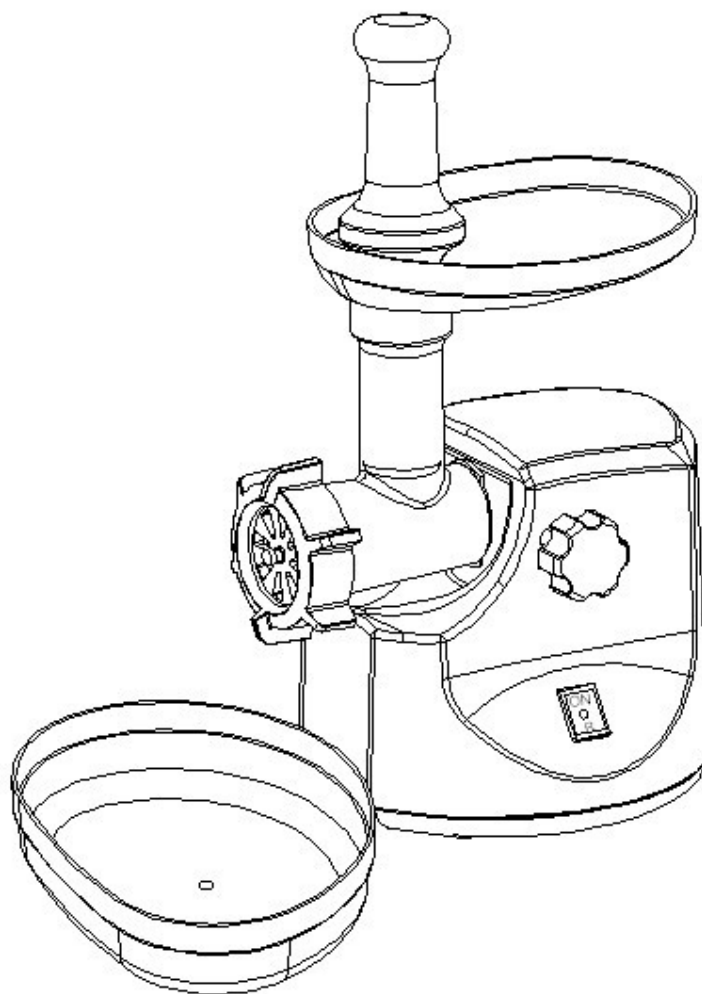
Modelis	AMG198
Įtampa	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Variklio vardinė galia	700 W
Maksimali variklio apkrova	1800 – 2000 W
Neto svoris / bruto svoris	5,40 kg / 5,90 kg
Matmenys: (p × i × a)	200 × 280 × 382 mm
Apsaugos klasė	II

APLINKOS APSAUGA

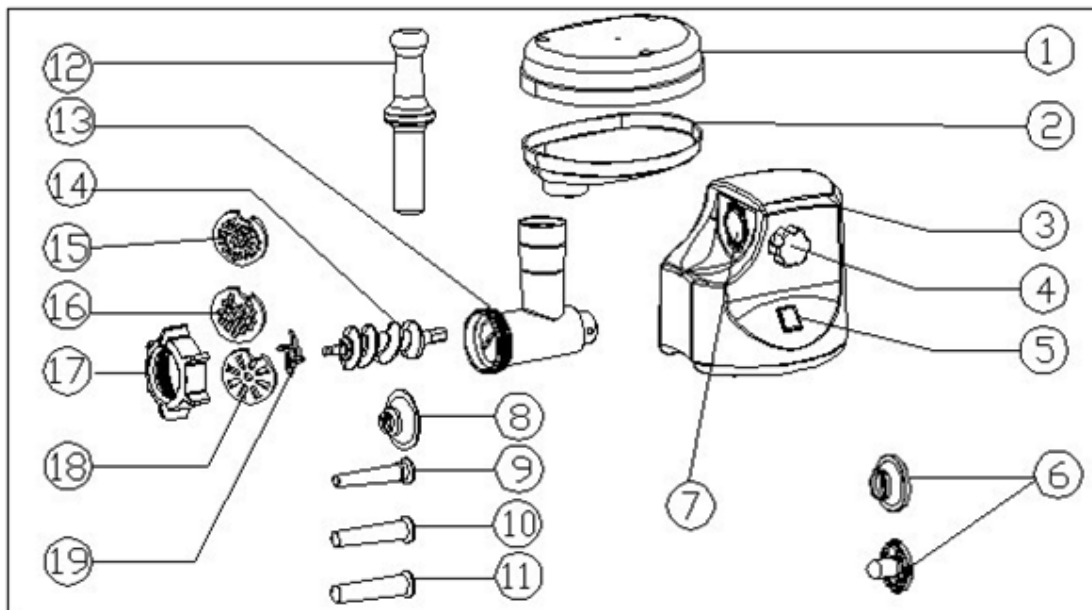


Šis simbolis nurodo, kad prietaiso negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Direktyva galioja visoje ES teritorijoje. Kad būtų laikomasi atliekų šalinimo aplinkos ir sveikatos apsaugos reikalavimų, prietaisas turi būti atsakingai grąžintas į apyvartą, kad būtų galima dar kartą panaudoti žaliavas. Nebenaudojamą prietaisą nugabenkite į elektroninių atliekų surinkimo punktą. Tokiu būdu prietaisas bus pakartotinai panaudotas nesukeldamas pavojaus aplinkai.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА CALLUNA AMG198
220 – 240 В ~, 50/60 Гц, 700 – 1800 Вт



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Поддон | 11. Насадка для колбасы (большая) |
| 2. Загрузочный лоток | 12. Толкатель |
| 3. Моторная часть | 13. Загрузочная часть |
| 4. Винт-фиксатор | 14. Шнек |
| 5. Переключатель | 15. Диск для шинковки (тонкой) |
| 6. Насадка для кеббе | 16. Диск для шинковки (средней) |
| 7. Отверстие для крепления загрузочной части | 17. Фиксирующее кольцо |
| 8. Опорная пластина насадок для колбасы | 18. Диск для шинковки (грубой) |
| 9. Насадка для колбасы (маленькая) | 19. Нож |
| 10. Насадка для колбасы (средняя) | |

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

При использовании электроприборов всегда соблюдайте общие требования безопасности и следующие инструкции:

- Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте руководство и сохраните его для дальнейшего использования.
- Прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.
- Прибор предназначен только для использования в помещении, не пользуйтесь им вне помещения.
- Перед началом эксплуатации прибора проверьте, соответствует ли напряжение в розетке напряжению, указанному на табличке на дне прибора.
- Прибор можно подключать только к сети переменного тока, в заземлённую розетку. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через острые края.
- Подключайте прибор к розетке, оснащённой выключателем дифференциального тока (УЗО) на 30 мА.
- Используйте только оригинальные комплектующие прибора.
- Когда Вы не пользуетесь прибором, перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой прибора выньте вилку шнура питания из розетки.
- Перед сборкой или разборкой прибора выньте вилку шнура питания из розетки.
- Переносите прибор, держа обеими руками. Не поднимайте и не перемещайте прибор, держа за загрузочный лоток или загрузочную часть.
- Пользуясь насадкой для кеббе, не устанавливайте в прибор нож или диск для шинковки.
- Никогда не проталкивайте измельчаемые продукты в прибор пальцами. Закладывая продукты, всегда пользуйтесь толкателем.
- Не измельчайте твёрдые продукты, например, кости или орехи.
- Не измельчайте имбирь или другие продукты с жёсткими волокнами.
- Нельзя пользоваться мясорубкой более 10 минут непрерывно. Для продолжения работы следует дать мотору остыть в течение 10 минут.
- Если вы хотите переключить прибор из положения ON в положение R или из положения R в положение ON, сначала остановите прибор и выждите не менее 30 секунд, прежде чем переключить направления вращения. В противном случае прибор может начать сильно вибрировать и сломается.
- Во избежание засорения мясорубки не проталкивайте продукты в прибор с чрезмерным усилием.
- При срабатывании плавкого предохранителя или выключателя дифференциального тока не запускайте прибор снова.
- Никогда не пытайтесь заменять детали прибора или самостоятельно чинить прибор.
- Не погружайте шнур питания или моторную часть в воду: это может послужить причиной удара электрическим током.
- Прибор не предназначен для использования детьми или лицами с ограниченными физическими или психическими возможностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда человек, отвечающий за безопасность, научил их пользоваться прибором, или они пользуются прибором под присмотром.

- Если поблизости находятся дети, взрослые должны внимательно следить за использованием прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Дети не младше 8 лет и лица со сниженными физическими, психическими или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором, если им разъяснили способ использования прибора и безопасность эксплуатации, и они понимают сопряжённые с использованием прибора риски. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут использовать и чистить прибор под присмотром взрослого. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во избежание риска случайного сброса ограничителя температуры прибор нельзя подсоединять через внешнее устройство управления питанием, например таймер, а также в электрическую цепь, которую регулярно включает и отключает пользователь.
- Регулярно проверяйте исправность шнура питания и прибора. Не пользуйтесь прибором, если вы заметили, что он повреждён. Использование прибора с повреждённым шнуром питания сопряжено с опасностью удара электрическим током. Для замены шнура питания прибор следует сдать в уполномоченную сервисную мастерскую. Не чините прибор самостоятельно.

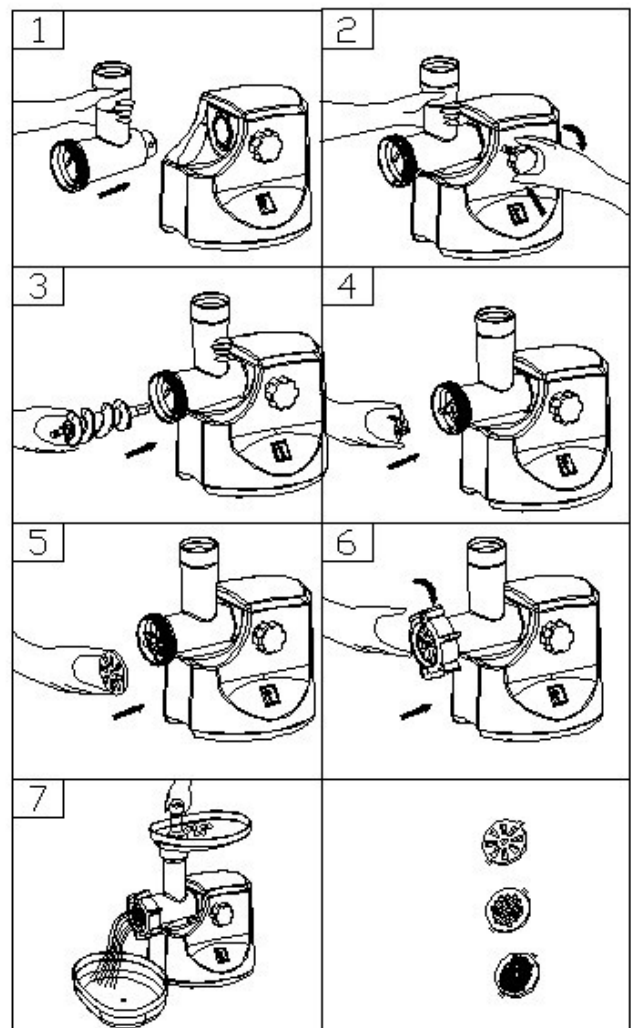
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке данных прибора, совпадает с напряжением электросети.
- Вымойте все детали прибора, кроме моторной части, в тёплой мыльной воде.
- Прежде чем подсоединить вилку шнура питания к розетке, убедитесь, что выключатель питания находится в положении OFF.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СБОРКА

- Поставьте прибор на плоскую поверхность.
- Закрепите загрузочную часть в отверстии для крепления на моторной части (рисунок 1). Одной рукой придерживайте загрузочную часть, а другой вставьте винт-фиксатор в отверстие сбоку



моторной части и затяните винт, поворачивая его по часовой стрелке (рисунок 2).

- Вставьте шнек в загрузочную часть длинным концом вперёд и слегка прикрутите винт, чтобы рубящий блок прикрепился к моторной части (рисунок 3).
- Насадите нож на вал шнека лезвиями вперёд (рисунок 4). Если нож плохо закреплён, мясорубка не будет измельчать.
- Поверх ножа насадите нужный диск для шинковки, так чтобы шипы вошли в пазы (рисунок 5).
- Придерживайте нож или прижмите его посередине пальцем, а другой рукой крепко прикрутите фиксирующее кольцо (рисунок 6). Не закручивайте слишком туго.
- Установите загрузочный лоток на корпус мясорубки в правильном положении.
- Нельзя препятствовать движению воздуха через вентиляционные отверстия на дне и по бокам моторной части, и нельзя закрывать отверстия.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

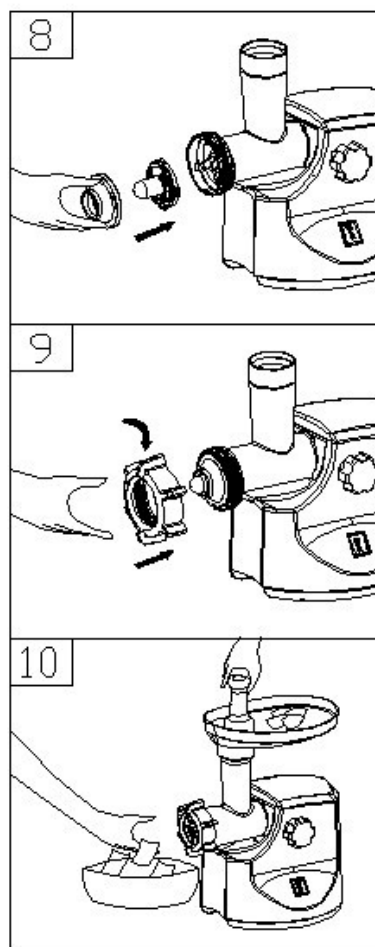
- Разрежьте мясо на куски (рекомендуется использовать нежирное мясо без сухожилий и костей; подходящий размер куска примерно 20 мм × 20 мм × 60 мм), которые легко проходят в отверстие загрузочного лотка.
- Если Вы измельчаете мясо, переключите маленький выключатель на задней стороне прибора в положение ON и затем нажмите ON на переключателе передней панели.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОБА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ НАХОДЯТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ ON. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ МЯСОРУБКА НЕ БУДЕТ ИЗМЕЛЬЧАТЬ.

- Положите кусочки измельчаемого продукта в загрузочный лоток. Всегда пользуйтесь толкателем для подачи измельчаемых продуктов (рисунок 7).
- По окончании переключите прибор на O и подождите, пока он остановится. Затем выньте вилку шнура питания из розетки.

ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ХОДА

- Если мясорубка засорилась, для удаления мяса можете воспользоваться функцией обратного хода. Сначала переключите маленький выключатель в положение R, затем нажмите на большом переключателе R и держите его нажатым несколько секунд. Мясорубка будет выталкивать мясо вверх.



- Когда засор будет устранён, отпустите R и выньте вилку шнура питания из розетки. Теперь можете чистить мясорубку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

УКАЗАНИЯ

НАЧИНКА

100 г баранины

1½ ст. л. оливкового масла

1½ ст. л. мелко нарезанного лука

специи по вкусу

соль по вкусу

1½ ст. л. муки

- Пропустите баранину через мясорубку один или два раза.
- Поджарьте лук, смешайте с фаршем, специями и солью.

ОБОЛОЧКА

450 г говядины

150–200 г муки

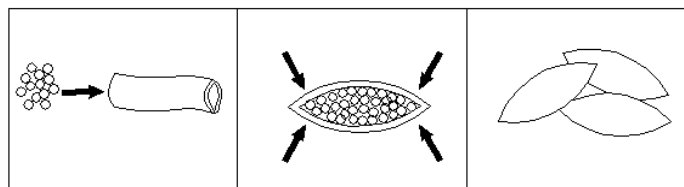
специи по вкусу

1 тёртый мускатный орех

молотая паприка по вкусу

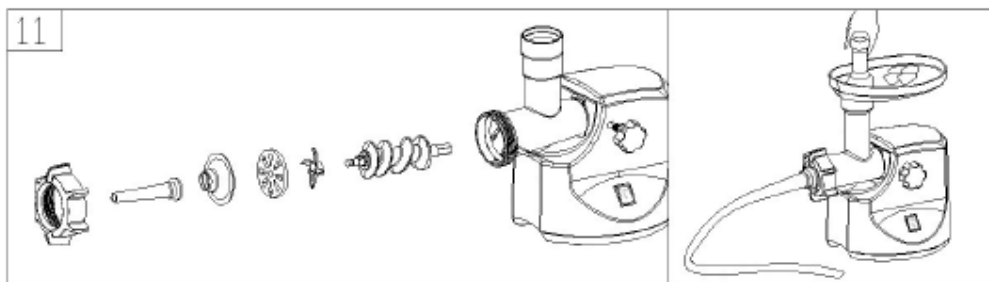
перец по вкусу

- Пропустите говядину через мясорубку три раза и смешайте все ингредиенты в миске. Чем больше мяса и меньше муки, тем лучше консистенция и вкус.
- Пропустите смесь через мясорубку три раза.
- Снимите диск для шинковки и нож в обратном порядке по сравнению с показанным на рисунках 3–5.
- Закрепите детали A и B насадки для кеббе на валу шнека, так чтобы шипы вошли в пазы (рисунок 8).
- Крепко прикрутите фиксирующее кольцо. Не закручивайте слишком туго (рисунок 9).
- Подготовьте оболочки кеббе (рисунок 10).
- Наполните оболочки кеббе фаршем, как показано на рисунке, и обжарьте во фритюре.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

Соберите насадку для колбасы, как показано на рисунке (рисунок 11).



ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

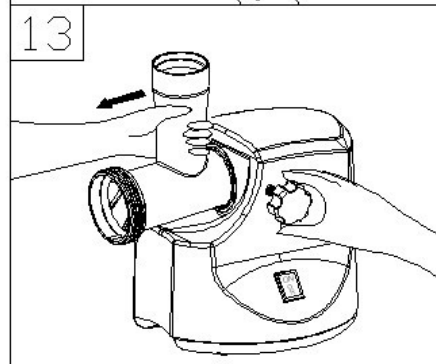
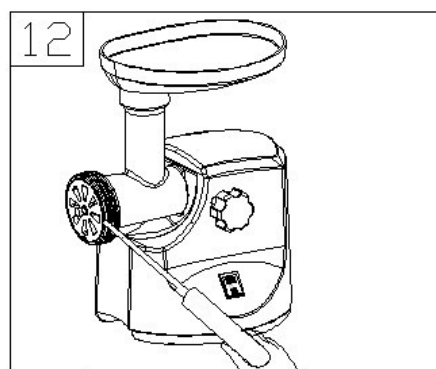
- Убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Выньте вилку шнура питания из розетки.
- Снимите детали прибора в обратном порядке по сравнению с показанным на рисунках 1–6.
- Диск для шинковки легко снять с помощью отвёртки, вставив её конец между диском и корпусом и подтолкнув вверх (рисунок 12).
- Чтобы снять загрузочную часть, открутите винт-фиксатор и извлеките её (рисунок 13).

ОЧИСТКА

- Удалите остатки мяса и других продуктов. Вымойте все детали мыльной водой.
- Оставшиеся на алюминиевых поверхностях пятна можно удалить хлорным раствором.
- Не погружайте моторную часть в воду, а протрите её начисто влажной тканью.
- Растворы могут вызвать трещины и изменение цвета поверхности прибора.
- Протрите все режущие детали тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

ХРАНЕНИЕ

- После очистки сверните шнур питания и уберите в отсек на задней стороне моторной части.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	AMG198
Напряжение	220 – 240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность мотора	700 Вт
Мощность мотора при максимальной нагрузке	1800 – 2000 Вт
Масса нетто / Масса брутто	5,40 кг / 5,90 кг
Габариты: (Ш × Д × В)	200 × 280 × 382 мм
Класс электрозащиты	II

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Данный символ означает, что прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Постановление действует на всей территории ЕС. Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью неправильной утилизацией отходов, отнеситесь ответственно к утилизации прибора, чтобы сырьё могло быть использовано повторно. Сдайте изъятый из эксплуатации прибор в пункт сбора электронных отходов. Таким образом обеспечивается безопасная для окружающей среды переработка прибора.