CZ *Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy* MPM.

DE *Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma* MPM *zu nutzen*

EE *Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakkumist* MPM.

EN *We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other* MPM *appliances*

ES *Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa* MPM.

FR *Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise* MPM.

HU *Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát.*

IT *Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta* MPM.

LT *Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu* MPM.

LV *Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu.* MPM.

NL *Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment* MPM.

PL *Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy* MPM.

RO *Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei* MPM.

RU *Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании* MPM.

SK *Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky* MPM

UA *Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії* MPM.

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599

MPM

MMM-07M

MLÝNEK NA MASO
FLEISCHWOLF
LIHAVESKI
MEAT GRINDER
PICADORA DE CARNE
HACHOIR À VIANDE
HÚSDARÁLÓ
TRITACARNE
MĖSMALĖ
GAĻAS MALŠANAS MAŠĪNA
VLEESMOLEN
MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA
MAȘINĂ DE TOCAT CARNE
МЯСОРУБКА
MLYNČEK NA MÄSO
М'ЯСОРУБКА

CZ NÁVOD K OBSLUZE 3
DE BEDIENUNGSANLEITUNG 7
EE KASUTUSJUHEND 12
EN USER MANUAL 16
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES 20
FR MANUEL DE L'UTILISATEUR 24
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS 28
IT MANUALE D'USO 32
LT VARTOTOJO VADOVAS 36
LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA 40
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING 44
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 49
RO MANUAL DE UTILIZARE 53
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ 57
SK POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA 62
UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА 66

8
1
2
3
4
5
6
13
9
7
10
11
12
15
14

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Zkontrolujte, zda se parametry napájení uvedené na nominálním štítku zařízení shodují s parametry Vaší elektrické sítě.
- Elektrický kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- Při odpojování zařízení s el. zásuvky nikdy netahejte za kabel vysavače.
- Zapnuté zařízení nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti zařízení vyskytují děti.
- Nepokoušejte se zařízení používat v případě, že máte podezření na jakoukoliv technickou závadu.
- Zařízení nepoužívejte ani v případě, kdy došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky - v takovém případě předejte zařízení do autorizovaného servisu k opravě.
- Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo zranění.
- Zařízení, napájecí kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin - napájecí kabel i zástrčka musí být vždy suché.
- Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- Zařízení je určeno výhradně k domácímu použití.
- Před montáží či demontáží příslušenství mlýnku je nutné jej nejprve odpojit od napájení.
- Při přenášení mlýnek uchopte za kryt motoru oběma rukama.
- Nikdy neposunujte potraviny do mlýnku rukama - k tomuto účelu je určeno výhradně pěchovadlo.
- Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi či osoby, které nedisponují znalostmi nebo zkušenostmi v oblasti používání tohoto typu zařízení, pod podmínkou, že nad nimi bude zajištěn dohled nebo budou poučeny o bezpečném používání zařízení a budou informovány o potenciálních nebezpečích spojených s jejich používáním.
- Děti nesmí provádět úklid a údržbu.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Zařízení nesmí používat děti. Zařízení i kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Pokud hodláte zařízení ponechat bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním je nutné jej odpojit od napájení.
- Zařízení neumisťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- Zařízení je zakázáno používat venku (ve venkovním prostředí).
- Zařízení neumisťujte na horké povrchy.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrýma rukama.
- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- Součásti mlýnku není dovoleno mýt v myčce nádobí.
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **POZOR: Nože jsou velice ostré, vyvarujte se fyzického kontaktu s nimi během vyprazdňování a čištění zařízení - mohli byste se vážně zranit.**

POPIS ZAŘÍZENÍ

1. Pěchovadlo
2. Miska
3. Tlačítko pojistky mlecí komory
4. Plášť
5. Vypínač (ON/OFF)/Reverse
6. Tlačítko změny směru otáček motoru (REV)
7. Mlecí komora
8. Šnek
9. Nože z nerezové oceli
10. Deska (s průměrem otvorů 3 mm)
11. Deska (s průměrem otvorů 5 mm)
12. Deska (s průměrem otvorů 7 mm)
13. Šroubovací prstenec
14. Nabíjecí souprava na plnění klobás
15. Dvoudílná sada pro výrobu paštik

PŘED POUŽITÍM

1. Ujistěte se, že napětí a frekvence proudu uvedené na nominálním štítku jsou shodné s Vaší elektrickou sítí.
2. Přístroj nepoužívejte k drcení kostí a ořechů.
3. Přístroj nepoužívejte k mletí produktů s tvrdými vlákny.
4. Chcete-li se vyhnout zasekávání mlýnku, nedovolte, aby pracoval pod příliš velkým zatížením.

5. Pokud dojde k zaseknutí z důvodu výskytu tvrdého materiálu na desce mlýnku nebo noži, okamžitě zařízení vypněte a očistěte.
6. Všechny díly umyjte (kromě pláště) v teplé vodě s příměsí mycího přípravku.
7. Před připojením přístroje k elektrické síti se vždy ujistěte, že je přístroj vypnutý.

MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

1. Mlecí komoru (7) namontujte na kryt motoru (4), přičemž plnící otvor mlýnku otočte směrem nahoru.
2. Poté mlecí komoru otočte doleva, dokud nedojde k zajištění v montážním otvoru.
3. Vložte šneka (8) do mlecí komory (7), poté na šneka (8) nasaďte nůž z nerezové oceli (9).
4. Následně na šneka nasaďte jednu z desek (10), (11), (12) a vše dotáhněte šroubovacím prstencem (13).
5. V případě, že chcete plnit klobásy, pak namísto nože (9) a jedné z desek namontujte vnitřní část nástavce pro výrobu paštik (15) a nástavec pro plnění klobás (14). Poté vše řádně utáhněte šroubovacím prstencem (13).
6. Na mlýnek nasaďte mísu (2) a upevněte jí ve správné poloze.
7. Přístroj postavte na rovnou, stabilní a suchou plochu.

MLETÍ MASA

1. Maso nakrájejte na kousky, čímž usnadníte jeho vkládání do mlýnku.
2. Mlýnek připojte do zásuvky a poté jej zapněte vypínačem (5).
3. Maso vložte do plnícího otvoru mlýnku a pěchovadlem (1) jej potlačte dovnitř.
4. Po použití mlýnek vypněte na vypínači (5) a odpojte ze zásuvky.
5. V případě, že maso nevychází z otvorů v desce mlýnku a pociťujete silný odpor při mletí, vypněte mlýnek na vypínači (5) do polohy OFF, přepněte tlačítko pro změnu otáček (6) do polohy REV, poté přepínač (5) přepněte do polohy REV. Jakmile se maso vrátí do mlecí komory, vypněte mlýnek uvolněním tlačítka (6) do polohy OFF. Poté očistěte všechny součásti mlýnku a odstraňte z něj maso a vlákna.

VÝROBA KLOBÁS

1. Připravte si potřebné množství mletého masa. Do mlýnku vložte šneka (8), vnitřní část plnícího nástavce pro výrobu paštik (15), nabíječku klobás (14) a vše zašroubujte prstencem (13).
2. Střívko na klobásy vložte do teplé vody na 10 minut. Poté mokré střívko nasaďte na nabíječku klobás (14).
3. Pomocí pěchovadla (1) posuňte mleté a okořeněné maso do mlýnku. V případě potřeby nabíječku navlhčete vodou.
4. Mlýnek na maso je vybaven také funkcí výroby paštik. Na mlýnek nasaďte nástavec pro výrobu paštik (15) a na mlýnek našroubujte šroubovací prstenec (13).

POZOR! Při utahování šroubovacího prstence jej utahujte tak, aby nedošlo k zablokování šneku, který se musí volně otáčet. Nástavec pro výrobu paštik, nabíječku na klobásy ani další nástavce nepoužívejte spolu s nožem nebo mlecími deskami.

DEMONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

Demontáž mlýnku je nutné provádět v opačném pořadí než montáž.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR! Zařízení odpojte z elektrické sítě, teprve potom jej můžete čistit.

1. K čištění nepoužívejte ostré předměty ani jakékoliv druhy silných čistících prostředků (např. rozpouštědla), jelikož to může způsobit trvalé poškození zařízení.
2. Po každém použití je nutné odstranit zbytky mletých potravin. Každou část, která byla v kontaktu s potravinami, umyjte v teplé vodě s příměsí mycího prostředku.
3. Použití bělícího přípravku s obsahem chloru bude mít za následek odbarvení hliníkových částí.
4. Tělo mlýnku neponořujte do vody ani jiných kapalin - otřete jej pouze vlhkým hadříkem.
5. K čištění nepoužívejte silné čistící přípravky, které mohou způsobit poškození zařízení.
6. Po umytí je nutné počkat, až veškeré příslušenství uschne.
7. K mazání mezi sebou spolupracujících součástí mlýnku (desky, nůž) je nutné použít malé množství potravinářského oleje.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.
Emise hluku: L_{WA} = 75 dB
Maximální doba nepřetržitého provozu: KB Max = 6 min.
Délka napájecího kabelu: 1,2 m

POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)

Označení, které je umisťováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- Vor dem ersten Gebrauch bitte die nachfolgende Bedienungsanleitung genau lesen.
- Bitte prüfen, ob die Energieparameter auf dem Typenschild des Geräts mit den Parametern Ihres Stromnetzes konform sind.
- Hängen Sie das Kabel nicht an scharfen Kanten auf und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um das Gerät von der Stromquelle zu trennen.
- Lassen Sie ein eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten!
- Versuchen Sie nicht, das Gerät unter zu benutzen, wenn Sie einen technischen Schaden vermuten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in beschädigtem Zustand. Dies gilt auch, falls Kabel oder Stecker Schäden aufweisen - in diesem Fall muss das Gerät bei einer autorisierten Werkstatt zur Reparatur abgegeben werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts, Bränden oder Verletzungen führen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten - das Netzkabel und der Stecker müssen stets trocken gehalten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Trennen Sie von der Stromquelle , bevor Sie das Zubehör des Geräts montieren oder demontieren.
- Fassen Sie das Motorgehäuse mit beiden Händen an, wenn Sie das Gerät bewegen.
- Geben Sie die Produkte niemals mit den Händen in ein - verwenden Sie dazu nur den Stößel auf .
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie bei fehlendem Wissen oder Erfahrung mit dem Umgang mit Geräten dieser Art bedient werden, jedoch unter der Bedingung, dass diese beauf-

sichtigt bzw. über die sichere Handhabung der Geräte belehrt und sich der potenziellen Gefahren im Klaren sind.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt zurückgelassen wird; dasselbe gilt vor dem Zusammen- und Auseinanderbauen und vor der Reinigung.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. sowie Hängeschränken aufgestellt werden.
- Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, ob alle Elemente korrekt montiert wurden.
- Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen aufstellen.
- Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- Waschen Sie Geräteteile nicht in Geschirrspülern.
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**
- **WICHTIG: Die Klinge des Messers ist sehr scharf, vermeiden Sie Körperkontakt beim Entleeren und Reinigen des Geräts - Sie könnten sich ernsthaft verletzen.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Stopfer
2. Fülltablett
3. Entriegelungstaste fürs Wendelgehäuse
4. Gehäuse
5. Schalter (ON/OFF)/R
6. Funktionswahlschalter ON/R
7. Wendelgehäuse
8. Wendel
9. Messer aus Edelstahl
10. Fleischmessersieb (Maschenweite 3 mm)
11. Fleischmessersieb (Maschenweite 5 mm)
12. Fleischmessersieb (Maschenweite 7 mm)
13. Verschlussring Wendelgehäuse
14. Wurst- aufsatz
15. Zweiteiliger Plätzchen- aufsatz

VOR ERSTEM GEBRAUCH

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromfrequenz mit Ihren Stromversorgungsnetzparametern übereinstimmt.
2. Gerät nicht zum Mahlen von Knochen und Nüssen.
3. Gerät nicht zum Mahlen von Produkten mit hartem Gewebe verwenden.
4. Damit das Gerät nicht blockiert, sollte es nicht übermäßig beansprucht werden.
5. Sollte das Gerät wegen Einfüllen harter, ungeeigneter Zutaten einklemmen und anhalten, ist es sofort abzuschalten und zu reinigen.
6. Alle Teile (mit Ausnahme des Gehäuses) mit warmem Wasser mit Waschmittel reinigen.
7. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass es mit dem Schalter abgeschaltet wurde (5).

GERÄTEMONTAGE

1. Wendelgehäuse (7) am Wendelantriebsblock anbringen (4).
2. Drehen Sie dann das Wendelgehäuse nach links, bis der Riegel funktioniert.
3. Schieben Sie die Wendel (8) , mit dem Nippel Richtung Drehachse, in den (7) waagerechten Teil des Wendelgehäuses (7) , anschließend setzen Sie die Messer aus Edelstahl (9) auf die Wendel auf (8) , sodass die Schneiden nach außen zeigen.
4. Anschließend setzen Sie einen der Fleischmessersiebe auf die Wendel auf (10) , (11) , (12) und drehen den Verschluss fest (13).
5. Bei Wurstherstellung werden anstelle des Messers (9) und eines der Fleischmessersiebe der Plätzchenaufsatz (15) und der Wurst aufsatz aufgesetzt (14) und der Verschluss (13) bis zum Anschlag aufgedreht.
6. Fülltablett (2) am Einfüllstutzen des Wendelgehäuse anbringen und in entsprechender Lage befestigen.
7. Gerätgehäuse auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche aufstellen.

WOLFEN

1. Fleisch in Stückchen schneiden , sodass sie in den Einfüllstutzen und das Wendelgehäuse passen.
2. Fleischwolf an Stromversorgung anschließen und mit dem Schalter einschalten (5).
3. Fleisch in der Einfüllöffnung im Stutzen platzieren und mit Stopfer einschieben (1).
4. Nach Gebrauch Fleischwolf mit dem Schalter abschalten (5) und von der Versorgung trennen.

5. Wenn das Fleisch aus dem Fleischmessersieb nicht austritt und beim Wolfen Widerstand spürbar ist, Gerät mit dem (5) Schalter auf OFF stellen, mit dem (6) Funktionswahlschalter „R“ auswählen und Schalter in Position „R“ bringen. (5) Wenn das Fleisch in die Mahlkammer zurückgeschoben wird, Schalter in (5) Position OFF loslassen. Anschließend Fleisch und Gewebe von allen Bauteilen entfernen.

WURST HERSTELLEN

1. Entsprechende Menge Hackfleisch vorbereiten. Wendel (8) , inneren Teil des Plätzchenaufsatzes, (15) , Wurstaufsatz (14) im Fleischwolf anbringen und Verschluss aufs Wendelgehäuse aufsetzen (13).
2. Den Darm zur Wurstherstellung vorher für ca. 10 min. lang in warmes Wasser eintauchen. Anschließend feuchten Darm auf den Wurstaufsatz aufsetzen (14).
3. Gewürztes (1) Hackfleisch mit dem Stopfer in den Einfüllstutzen schieben. Bei Bedarf Aufsatz (14) mit Wasser benetzen.
4. Mit dem Fleischwolf können ferner Plätzchen und feine Backwaren hergestellt werden. Plätzchenaufsatz anbringen und Verschluss (15) aufs Wendelgehäuse aufsetzen und festschrauben (13).

ACHTUNG! Beim Festschrauben des Verschlusses beachten, dass die Wendel dabei nicht blockiert wird. Weder der Wurst- noch der Plätzchenaufsatz dürfen in Verbindung mit dem Messer und den Fleischmessersieben verwendet werden.

ABBAU DES GERÄTES

Der Abbau des Gerätes sollte in umgekehrter Reihenfolge erfolgen.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG!Vor Reinigung des Gerätes ist es stets zuerst von der Versorgung zu trennen.

1. Beim Reinigen dürfen keine scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel (z.B. Lösungsmittel) verwendet werden, die das Gehäuse dauerhaft beeinträchtigen können.
2. Nach jedem Gebrauch sind stets alle Fleischreste zu entfernen. Jedes Teil das in Kontakt mit Lebensmitteln kommt sollte mit warmem Wasser und Waschmittel gereinigt werden.
3. Durch Verwendung von chlorhaltigen Bleichmitteln können Aluminiumteile abfärben.
4. Gehäuse weder in Wasser noch anderen Flüssigkeiten eintauchen – mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Keine starken Reinigungsmittel verwenden, die das Gerät beeinträchtigen könnten.
6. Gereinigtes Zubehör trocknen lassen.
7. Alle zusammenarbeitenden Fleischwolfteile (Messer, Siebe) mit etwas Tafelöl einschmieren.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Geräts sind vom Typenschild zu entnehmen.
Maximale Arbeitszeit: KB Max = 6 min.
Lärmpegel: L_{WA}= 75 dB
Länge des Netzkabels: 1,2 m

ACHTUNG! Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- Kontrollige, et seadme tüübisildil märgitud toiteparameetrid vastaksid teie vooluvõrgu parameetritele.
- Ärge riputage juhet teravatele servadele ja ärge laske sellel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Ärge kunagi tõmmake juhet, et seadet toiteallikast lahti ühendada.
- Ärge kunagi jätke seadet järelevalveta, kui see on sisse lülitatud.
- Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- Ärge proovige seadet kasutada, kui kahtlustate tehnilisi kahjustusi.
- Ärge kasutage kahjustatud seadet, sealhulgas kahjustatud võrgukaabli või pistikuga seadet - sellisel juhul laske seadet parandada volitatud teeninduskeskuses.
- Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- Ärge kastke seadet, juhet ega pistikut vette ega muudesse vedelikesse – voolujuhe ja pistik peavad alati olema kuivad.
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks .
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Enne seadme tarvikute kokkupanekut või lahtivõtmist ühendage see toiteallikast lahti.
- Seadme liigutamisel haarake kindlasti mõlema käega mootori korpusest.
- Ärge kunagi pange tooteid seadmesse kätega – kasutage selleks ainult tõukurit .
- Seadet võivad kasutada isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed, samuti need, kellel ei ole teadmisi ega kogemusi selliste seadmete kasutamise kohta, tingimusel et neid on juhendatud või juhendatud seadmete ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid riske.
- Lapsed ei tohi teha puhastus- ja hooldustöid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seadet ei tohi lapsed kasutada. Hoidke seadet ja juhet lastele kättesaamatus kohas.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta, ja enne kokkupanekut, demonteerimist või puhastamist / hooldamist.

- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, pliitide, ahjude jms lähedusse.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Ärge asetage seadet kuumadele pindadele.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- Ärge peske seadme komponente nõudepesumasinates.
- Seadme, eriti toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine peaks toimuma enne esimest kasutamist, kohe pärast töö lõppu või kui seadet pole pikka aega kasutatud - protseduuri kirjeldatakse jaotises “PUHASTAMINE JA HOOLDUS”.
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- **TÄHELEPANU! Noa tera on väga terav, väldi seadme tühjendamisel ja puhastamisel füüsilist kontakti – võid end tõsiselt vigastada.**

SEADME KIRJELDUS

1. Pusher
2. Salve
3. Lihvimiskambri lukustusnupp
4. Eluase
5. Sisse/välja (ON/OFF)/Reverse lüliti
6. Nupp mootori pöörlemissuuna muutmiseks (REV)
7. Lihvimiskamber
8. Tigu
9. Roostevabast terasest nuga
10. Sõel (3 mm võrgusilma läbimõõt)
11. Sõel (5 mm võrgusilma läbimõõt)
12. Sõel (7 mm võrgusilma läbimõõt)
13. Lihvimiskambri mutter
14. Vorroog vorroog
15. Kaheosaline pastaküpsetamise eelroog

ENNE KASUTAMIST

1. Veenduge, et nimesildil märgitud pinge ja voolusagedus on samad, mis kohalikus võrgus.
2. Ärge kasutage seadet luude või pähklite purustamiseks.
3. Ärge kasutage lihvimisseadet lahtiste kiudude töötlemiseks.
4. Kinnijäämise vältimiseks ärge koormake seadet liigse tööga üle.
5. Kui lõikeplaadile või lõiketerale sattunud kõva materjali tõttu tekib ummik, tuleb masin viivitamatult välja lülitada ja puhastada.
6. Peske kõik osad (välja arvatud korpus) soojas vees koos pesuvahendiga.
7. Veenduge, et masin on enne vooluallikaga ühendamist välja lülitatud.

SEADME PAIGALDAMINE

1. Sisestage hakklihakamber (7) mootorikambrisse (4), suunates elemendi, mille kaudu liha sisestatakse liha sisse.
2. Seejärel keerake lihvimiskambrit vasakule, kui lukustus lukustub.
3. Paigaldage lõikur (8) jahvatuskambrisse (7), seejärel asetage roostevabast terasest nuga (9) lõikurile (8).
4. Seejärel paigaldage üks niplitest (10), (11), (12) spiraalile ja pingutage lihvimiskambri mutter (13).
5. Vorstitegemise korral asetage hakklihamasin (9) ja üks pannidest koos vorstilõikuri (15) ja vorstilõikuri (14) sisemise osaga ning pingutage jahvatuskambri mutrit (13), kuni tunnete vastupanu.
6. Asetage salv (2) jahvatuskambrisse ja kinnitage see oma kohale.
7. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuivale pinnale.

LÕIKEAINETE TÖÖÖTAMINE

1. Lõika liha hammustussuurusteks tükkideks, et seda oleks lihtsam hakklihakambrisse sisestada.
2. Ühendage masin vooluvõrku ja seejärel lülitage see lüliti (5) abil sisse.
3. Asetage liha jahvatuskambrisse ja lükake tõukuriga (1).
4. Pärast kasutamist lülitage seade kaitselülitist (5) välja ja ühendage vooluvõrk lahti.
5. Kui liha ei tule läbi sõela välja ja tekib tugev jahvatustakistus, lülitage masin välja, pannes lüliti (5) asendisse OFF, lülitage kiiruse muutmise nupp (6) asendisse REV ja seejärel seadke lüliti (5) asendisse REV. Kui liha on taganenud hakklihakambrisse, lülitage masin välja, lastes nupu (6) asendisse OFF. Seejärel puhastage masina osad lihast ja kiududest.

VORSTIDE TOOTMINE

1. Valmistage sobiv kogus hakkliha. Paigaldage lihamasinasse spiraal (8), pastatoodete valmistamise lisaseadme sisemine osa (15), vorstitoodete valmistamise lisaseade (14) ja keerake jahvatuskambri (13) mutter kinni.
2. Pange vorstikarbonaadi kestad eelnevalt 10 minutiks kuuma vette. Seejärel libistage märg soolikad vorstieemaldaja peale (14).
3. Kasutades tõukurit (1), lükake hakkliha ja maitsestatud liha hakklihamasinasse. Vajaduse korral niisutage kinnitusdetaili veega.
4. Domias'i masinal on ka pastakate valmistamise funktsioon. Paigaldage hakklihamasinasse hakklihamasinatäide (15) ja keerake jahvatuskambri kork (13) kinni.

TÄHELEPANU! Lihvimiskambri mutri pingutamisel pingutage seda nii, et see ei blokeeriks spiraali pöörlemist. Ärge kasutage vorstitarvikut, vorstide valmistamise lisatarvikut, pastatarvikute valmistamise lisatarvikut koos nugade või sõeladega.

SEADME LAHTIVÕTMINE

Seadme lahtivõtmine tuleb teha vastupidises järjekorras kui kokkupanek.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

TÄHELEPANU! Enne puhastamist tõmmake seade vooluvõrgust välja!

1. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid esemeid ega mingeid tugevaid puhastusvahendeid (nt lahusteid), sest see kahjustab seadme korpust jäädavalt.
2. Eemaldage pärast iga kasutamist kõik jäägid maandatud toodetest. Peske kõik toiduga kokku puutuvad osad sooja veega, millele on lisatud pesuvahendit.
3. Kloori sisaldava pleegituslahuse kasutamine värvib alumiiniumdetailid ära.
4. Ärge kastke mootori korpust vette või muudesse vedelikesse - pühkige seda niiske lapiga.
5. Ärge kasutage puhastamiseks tugevaid puhastusvahendeid, mis võivad seadet kahjustada.
6. Pärast pesemist jätke tarvikud kuivama.
7. Kasutage veidi toiduõli, et määrida masina töötavaid osi (sõel, tera).

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.
Müratase: L_{WA} = 75 dB
Maksimaalne pidev tööaeg: KB MAX = 6 min.
Võrgukaabli pikkus: 1,2 m.

TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi.

Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.
Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)

Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise koha kohta tuleb kasutajal pöörduda kohalikku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Check that the power parameters on the device's rating plate correspond to the parameters of your power supply network.
- Do not hang the cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Never pull the cord to disconnect the appliance from the power source.
- Never leave the switched on device unattended.
- Take special care when children are near the device.
- Do not attempt to use the device in case of suspicion of any technical damage.
- Never use a damaged device, including one with a damaged cord or plug, in which case have it repaired at an authorised service centre.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids — the mains cord and plug must always be dry.
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- The device is intended for home use only.
- Before assembling or disassembling the accessories of the device, it is necessary to disconnect them from the power source.
- When moving the device, it is necessary to grasp the engine housing with both hands.
- Never insert products into the machine with your hands — use only the pusher for this purpose.
- The device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities, as well as those without prior knowledge or experience in using such types of device, provided that they either are supervised or have been instructed and informed about potential threats.
- Children are not allowed to carry out cleaning and maintenance activities.
- Children are not allowed to play with the device.
- The device must be kept away from children. Keep the device and cable out of the reach of children.

- Disconnect the device from the power supply each time when the device is left unattended and before any assembling, disassembling, or cleaning works.
- Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- Do not use the device outdoors.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- Do not wash the components of the device in dishwashers.
- Cleaning of the appliance, in particular parts in direct contact with food, must be carried out before the first use, immediately after the end of the work or in the event that the appliance has not been used for a long time - the procedure is described in the section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
- **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- **NOTE: The blade of the knife is very sharp, avoid physical contact when emptying and cleaning the device - you can seriously injure yourself.**

FEATURES

1. Pusher
2. Food tray
3. Safety-lock button
4. Housing
5. ON/OFF switch/Reverse
6. Reverse switch
7. Mincing chamber
8. Feed screw
9. Stainless steel cutting blade
10. Fine mincer screen (3 mm holes)
11. Medium mincer screen (5 mm holes)
12. Coarse mincer screen (7 mm holes)
13. Ring collar
14. Sausage nozzle
15. Two-piece pate attachment

BEFORE FIRST USE

1. Make sure that your mains power supply corresponds to the voltage stated on the rating plate.
2. Never use the appliance for mincing bones and nut shells.
3. Never use the appliance for mincing food with tough tendons.
4. To avoid jamming, do not overload the appliance.

5. If any hard material blocks the mincer screen or cutting blade, immediately switch off the appliance and remove the obstruction.
6. Wash all parts (except for the housing) in warm soapy water.
7. Make sure that the appliance is off before plugging.

ASSEMBLY

1. Fit the mincing chamber (7) inside the motor housing (4) making sure that the feeding tube is facing up.
2. Next, twist the mincing chamber anticlockwise and you will hear the safety lock click into place.
3. Fit the feed screw (8) inside the mincing chamber (7). Next, slot the cutting blade (9) onto the screw (8).
4. Next, fit one of the mincer screens (10), (11), (12) and screw on the ring collar (13).
5. When making sausage, replace the cutting blade (9) and one of the screens with the inner part of the pate attachment (15) and the sausage nozzle (14), and tighten the ring collar all the way up (13).
6. Fit the food tray (2) onto the mincing chamber in the right position.
7. Place the appliance on a sturdy, level and dry surface.

MINCING MEAT

1. Cut meat into small chunks for easy feeding into the mincing chamber.
2. Plug in and switch on the appliance using the ON/OFF switch (5).
3. Guide seasoned meat through the feed tube using the pusher (1).
4. When finished mincing, switch the mincer off using the ON/OFF switch (5) and unplug it.
5. If the motor slows or stops, this may be due to jammed food. Switch the mincer off using the ON/OFF switch (5) then push and hold the REV button (6). After the meat goes back to the mincing chamber switch the mincer on by releasing the REV button (6). Next, clean the appliance parts from any meat and tendons.

MAKING SAUSAGES

1. Prepare the required amount of minced and seasoned meat. Fit the feed screw (8), the inner part of the pates attachment (15) and the sausage nozzle (14) inside the appliance and screw on the ring collar (13).
2. Soak the sausage skins in warm water for about 10 minutes. Pull the sausage skin onto the end of the nozzle (14).
3. Using the food pusher (1) gently guide the sausage filling into the mincing chamber. If necessary, wet the nozzle with some water.
4. The appliance is also provided with a pate attachment. To make pates, fit the pate attachment (15) inside the appliance and screw on the ring collar (13).

NOTE! When screwing on the ring collar, make sure not to screw it too tight as the feed screw may be blocked. The sausage nozzle and the pate attachment must not be used together with the cutting blade or the mincer screens.

DISASSEMBLY

Disassembly is the reverse of assembly.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING! Before cleaning the appliance, unplug it from the power outlet.

1. Do not use any sharp objects or harsh cleaners (such as solvents) for cleaning the appliance as they will permanently damage the mincer housing.
2. After each use, remove the remnants of minced products and wash all parts in contact with food in warm soapy water.
3. Using chlorine bleaching solutions will cause the aluminium parts to become discoloured.
4. Never immerse the motor housing in water or other liquids – wipe it with a damp cloth.
5. Never clean the appliance using any harsh cleaners which may cause damage to the appliance.
6. After washing, carefully dry all parts.
7. Wipe the mincer screens and the cutting blade with a light coating of vegetable oil to prevent rust developing.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical parameters are indicated on the product nameplate.
Noise level: L_{WA} = 75 dB
KB MAX: 6 min
Power cord lenght: 1,2 m

NOTE! MPM agd S.A. reserves its right to modify the technical data.

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)

Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Compruebe que los parámetros de potencia de la placa de características del dispositivo correspondan con los parámetros de tu red de alimentación.
- No cuelgues el cable de alimentación sobre los bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- Nunca tire cable para desconectar el dispositivo fuentes de energía.
- ¡Nunca dejes el dispositivo desatendido cuando esté encendido!
- Ten especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No intentes usar dispositivos en si se sospecha algún daño técnico.
- No utilices un dispositivo dañado, tampoco si el cable de alimentación o el enchufe están dañados – en este caso, entrega el dispositivo para su reparación en un punto de servicio autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- No sumerja el dispositivo, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos – ¡Mantenga siempre secos el cable de alimentación y el enchufe!
- No utilices el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- El dispositivo está destinado únicamente a uso doméstico.
- Antes de instalar o quitar accesorios del dispositivo, desconéctelos De fuentes de energía.
- Al transportar el dispositivo, sujete la carcasa del motor con ambas manos.
- Nunca pongas en productos del dispositivo con las manos: úselos en sólo el empujador para este propósito.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de conocimientos o experiencia en el uso de este tipo de equipos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del equipo y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no pueden realizar actividades de limpieza y mantenimiento.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.

- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños. Mantén el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desconecta el dispositivo de la fuente de alimentación si lo dejas desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- No utilices el dispositivo al aire libre.
- No coloque el dispositivo sobre superficies calientes.
- No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- Los componentes del aparato no deben lavarse en el lavavajillas.
- La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- **ATENCIÓN: La hoja del cuchillo es muy afilada, evite el contacto físico al vaciar y limpiar el dispositivo, ya que podría sufrir lesiones graves.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

1. Empujador
2. Bandeja
3. Botón de bloqueo de la cámara de molienda
4. Carcasa
5. Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)/inversión
6. Botón para cambiar el sentido de giro del motor (REV)
7. Cámara de molienda
8. Caracol
9. Cuchillo de acero inoxidable
10. Tamiz (3 mm de diámetro de malla)
11. Tamiz (5 mm de diámetro de malla)
12. Tamiz (7 mm de diámetro de malla)
13. Tuerca de la cámara de molienda
14. Entrante de salchicha
15. Entrante de empanada en dos partes

ANTES DE USAR

1. Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la corriente indicadas en la placa de características coinciden con las de la red local.
2. No utilice el aparato para triturar huesos o frutos secos.
3. No utilice la unidad de trituración para productos de fibra abierta.
4. Para evitar atascos, no sobrecargue la unidad con un trabajo excesivo.
5. Si se produce un atasco debido a la presencia de material duro en la placa de corte o en la cuchilla de corte, la máquina debe desconectarse y limpiarse inmediatamente.
6. Lave todas las piezas (excepto la carcasa) en agua tibia con detergente.
7. Asegúrese de que la máquina está apagada antes de conectarla a una fuente de alimentación.

MONTAJE DEL DISPOSITIVO

1. Introducir la cámara de picado (7) en la carcasa del motor (4), orientando el elemento a través del cual se introduce la carne.
2. A continuación, gire la cámara de molienda hacia la izquierda cuando encaje el pestillo.
3. Coloque el sinfín (8) en la cámara de molienda (7) y, a continuación, coloque la cuchilla de acero inoxidable (9) en el sinfín (8).
4. A continuación, monte una de las boquillas (10), (11), (12) en el sinfín y apriete la tuerca de la cámara de molienda (13).
5. En el caso de la elaboración de salchichas, vuelva a colocar la unidad de picado (9) y una de las bandejas con la parte interior del cortador de salchichas (15) y el cortador de salchichas (14) y apriete la tuerca de la cámara de picado (13) hasta que note resistencia.
6. Coloque la bandeja (2) en la cámara de molienda y fíjela en su posición.
7. Coloque la unidad sobre una superficie plana, estable y seca.

CARNE PICADA

1. Cortar la carne en trozos del tamaño de un bocado para que sea más fácil introducirla en la cámara de picado.
2. Conecte la máquina a la red eléctrica y enciéndala mediante el interruptor (5).
3. Coloque la carne en la cámara de picado y empuje con el empujador (1).
4. Después del uso, apague el aparato en el disyuntor (5) y desconecte la alimentación eléctrica.
5. Si la carne no sale por el tamiz y hay una resistencia pronunciada a la molienda, apague la máquina con el interruptor (5) en la posición OFF, ponga el botón de cambio de velocidad (6) en la posición REV y, a continuación, coloque el interruptor (5) en la posición REV. Cuando la carne se haya retirado a la cámara de picado, apague la máquina soltando el botón (6) hasta la posición OFF. A continuación, limpie las partes de la máquina de carne y fibras.

PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS

1. Preparar una cantidad adecuada de carne picada. Monte el sinfín (8), la parte interior del accesorio de preparación de pasta (15), el accesorio de preparación de salchichas (14) y enrosque la tuerca de la cámara de molienda (13) en la picadora de carne.
2. Coloque previamente las tripas de las salchichas en agua caliente durante 10 minutos. A continuación, deslice la tripa húmeda sobre el extractor de salchichas (14).
3. Con ayuda del empujador (1), introduzca la carne picada y sazonada en la picadora. Humedezca el accesorio con agua si es necesario.
4. La máquina Domias también tiene una función para hacer empanadillas. Coloque el accesorio picador (15) en la picadora de carne y enrosque la tapa de la cámara de picado (13).

¡ATENCIÓN! Al apretar la tuerca de la cámara de molienda, apriétela para no bloquear la rotación del sinfín. No utilice el accesorio para salchichas, el accesorio para la preparación de salchichas ni el accesorio para la preparación de pasta en combinación con las cuchillas o los coladores.

MONTAJE DEL DISPOSITIVO

El desmontaje de la unidad debe realizarse en el orden inverso al de montaje.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

¡ATENCIÓN! Antes de limpiar, desconecta el dispositivo de la red.

1. No utilice objetos afilados ni ningún tipo de producto de limpieza fuerte (por ejemplo, disolventes) para la limpieza, ya que dañaría la carcasa de la unidad de forma permanente.
2. Elimine cualquier residuo de los productos molidos después de cada uso. Lave cualquier pieza que entre en contacto con los alimentos en agua caliente con adición de detergente.
3. El uso de una solución blanqueadora con contenido de cloro decolorará las piezas de aluminio.
4. No sumerja la carcasa del motor en agua u otros líquidos; límpiela con un paño húmedo.
5. No utilice detergentes fuertes para la limpieza, ya que podrían dañar el aparato.
6. Después del lavado, deje secar los accesorios.
7. Utilice un poco de aceite de cocina para lubricar las piezas de trabajo de la máquina (colador, cuchilla).

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se presentan en la placa de identificación del producto.
Nivel de ruido: L_{WA} = 75 dB
Tiempo máximo de trabajo continuo: KB MAX = 6 min
Longitud del cable de red: 1,2 m

¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ces instructions.
- Vérifiez que les spécifications de l'alimentation électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre alimentation secteur.
- N'accrochez pas l'appareil à des bords coupants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne tirez jamais cordon pour débrancher l'appareil de sources d'énergie.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- N'essayez pas d'utiliser appareils dans si un dommage technique est suspecté.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ni un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Dans ce cas, faites réparer l'appareil dans un centre de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide- Gardez le cordon d'alimentation et la fiche au sec.
- Ne utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Avant d'installer ou de retirer les accessoires de l'appareil, débranchez-les Depuis sources d'énergie.
- Lorsque vous transportez l'appareil, tenez le boîtier du moteur à deux mains.
- Ne jamais mettre dans produits de l'appareil avec vos mains – utilisation dans uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont aucune connaissance ou expérience de l'utilisation de ce type d'équipement, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles soient informées des dangers potentiels.

- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer des activités de nettoyage et d'entretien.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces de l'appareil sont correctement installées avant de commencer l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser les parties de l'emballage librement accessibles (sacs en plastique, boîtes en carton, polystyrène, etc.).
- Ne lavez pas les composants de l'appareil au lave-vaisselle.
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- **AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- **ATTENTION: Les lames de coupe sont très tranchantes, évitez tout contact physique lorsque vous videz et nettoyez l'appareil - vous pourriez vous blesser gravement.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Poussoir
2. Plateau
3. Bouton de verrouillage de la chambre de broyage
4. Boîtier
5. Interrupteur marche/arrêt „ON/OFF"
6. Bouton pour changer le sens de rotation du moteur (REV)

7. Chambre de broyage
8. Escargot
9. Couteau en acier inoxydable
10. Tamis (diamètre de maille de 3 mm)
11. Tamis (diamètre de maille de 5 mm)
12. Tamis (diamètre des mailles de 7 mm)
13. Ecrou de la chambre de broyage
14. Entrée de saucisse
15. Amorce de pâte en deux parties

AVANT L'UTILISATION

1. S'assurer que la tension et la fréquence du courant indiquées sur la plaque signalétique sont les mêmes que celles du réseau local.
2. Ne pas utiliser l'appareil pour broyer des os ou des noix.
3. Ne pas utiliser l'unité de broyage pour des produits à fibres ouvertes.
4. Pour éviter les bourrages, ne surchargez pas l'appareil avec un travail excessif.
5. Si un bourrage se produit en raison de la présence de matériaux durs sur la plaque ou la lame de coupe, la machine doit être arrêtée et nettoyée immédiatement.
6. Lavez toutes les pièces (sauf le boîtier) à l'eau chaude avec du détergent.
7. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le connecter à une source d'alimentation.

INSTALLATION DU DISPOSITIF

1. Insérer la chambre de hachage (7) dans le boîtier du moteur (4), en orientant l'élément à travers lequel la viande est insérée dans la viande.
2. Tournez ensuite la chambre de broyage vers la gauche lorsque le loquet s'enclenche.
3. Placer la vis sans fin (8) dans la chambre de broyage (7), puis placer le couteau en acier inoxydable (9) sur la vis sans fin (8).
4. Ensuite, montez l'un des mamelons (10), (11), (12) sur la vis sans fin et serrez l'écrou de la chambre de broyage (13).
5. Dans le cas de la fabrication de saucisses, remplacez l'unité de hachage (9) et l'un des plateaux par la partie intérieure du coupe-saucisse (15) et le coupe-saucisse (14) et serrez l'écrou de la chambre de broyage (13) jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.
6. Placer le plateau (2) sur la chambre de broyage et le fixer en position.
7. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.

VIANDE HACHÉE

1. Couper la viande en morceaux de la taille d'une bouchée pour faciliter son introduction dans la chambre de hachage.
2. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique et mettez-le en marche à l'aide de l'interrupteur (5).
3. Placez la viande dans la chambre de broyage et poussez-la avec le poussoir (1).
4. Après utilisation, éteignez l'appareil à l'aide du disjoncteur (5) et coupez l'alimentation électrique.
5. Si la viande ne sort pas du tamis et qu'il y a une forte résistance au broyage, éteindre la machine en plaçant l'interrupteur (5) en position OFF, mettre le bouton de changement de vitesse (6) en position REV, puis placer l'interrupteur (5) en position REV. Lorsque la viande est rentrée dans la chambre de hachage, arrêtez l'appareil en relâchant le bouton (6) en position OFF. Nettoyez ensuite les parties de la machine de la viande et des fibres.

LA PRODUCTION DE SAUCISSES

1. Préparer une quantité suffisante de viande hachée. Montez la vis sans fin (8), la partie intérieure de l'accessoire de préparation des pâtes (15), l'accessoire de préparation des saucisses (14) et vissez l'écrou de la chambre de broyage (13) dans le hachoir à viande.
2. Placer les boyaux dans de l'eau chaude pendant 10 minutes au préalable. Faites ensuite glisser l'intestin humide sur l'extracteur de saucisses (14).

3. À l'aide du poussoir (1), pousser la viande hachée et assaisonnée dans le hachoir. Mouiller l'accessoire avec de l'eau si nécessaire.
4. La machine Domias dispose également d'une fonction permettant de confectionner des pâtés. Insérez l'accessoire de hachage (15) dans le hachoir à viande et vissez le bouchon de la chambre de hachage (13).

ATTENTION! Lorsque vous serrez l'écrou de la chambre de broyage, serrez-le de manière à ne pas bloquer la rotation de la vis sans fin. N'utilisez pas l'accessoire pour saucisses, l'accessoire pour préparation de saucisses, l'accessoire pour préparation de pâtes en combinaison avec les couteaux ou les passoires.

DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Le démontage de l'unité doit être effectué dans l'ordre inverse du montage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Débranchez l'appareil avant de le nettoyer !

1. N'utilisez pas d'objets pointus ou de produits de nettoyage puissants (par exemple, des solvants) pour le nettoyage, car cela endommagerait le boîtier de l'appareil de manière permanente.
2. Enlever tout résidu des produits pour le sol après chaque utilisation. Laver toute partie en contact avec les aliments dans de l'eau chaude additionnée de détergent.
3. L'utilisation d'une solution de blanchiment contenant du chlore décolore les pièces en aluminium.
4. Ne pas immerger le boîtier du moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides - l'essuyer avec un chiffon humide.
5. N'utilisez pas de produits de nettoyage puissants qui pourraient endommager l'appareil.
6. Après le lavage, laisser sécher les accessoires.
7. Utilisez un peu d'huile de cuisine pour lubrifier les parties mobiles de la machine (tamis, lame).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.
Niveau de bruit : L_{WA} = 75 dB
Durée maximale de fonctionnement continu : KB MAX = 6 min
Longueur du cordon secteur : 1,2 m

ATTENTION ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

Ce manuel a été traduit à la machine.
En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Ellenőrizd, hogy a készülék címtábláján feltüntetett tápellátási paraméterek megfelelnek-e a hálózati tápegységed paramétereinek.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Soha ne húzza kábelt a készülék leválasztásához áramforrások.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül bekapcsolt készüléket.
- Különösen vigyázz, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében!
- Ne próbálja meg használni eszközök be ha bármilyen műszaki sérülés gyanúja merül fel.
- Ne használj sérült készüléket, még akkor sem, ha csak a hálózati kábel vagy a dugó sérült - ebben az esetben javíttasd meg a készüléket a hivatalos szervizközpontban.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.
- Ne merítse víz alá a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót víz vagy más folyadék - tápkábel i a dugónak mindig száraznak kell lennie.
- Ne használja a készüléket a tervezetttől eltérő célokra.
- A készülék kizárólag a otthoni használatra.
- A készülék tartozékainak felszerelése vagy eltávolítása előtt válassza le azokat Tól től áramforrások.
- A készülék hordozásakor két kézzel fogja meg a motorházat.
- Soha ne tedd bele készüléktermékeket kézzel – használja csak az erre a célra szolgáló toló.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a hasonló típusú készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó kockázatokat.
- Gyermekek nem végezhetnek takarítási és karbantartási tevékenységeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsd a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva.
- Ha felügyelet nélkül hagyod a készüléket, illetve telepítés, szétszerelés vagy tisztítás előtt húzd ki a konnektorból.

- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Ne használd a készüléket a szabadban.
- Ne helyezd a készüléket forró felületekre.
- Ne a vezetéknél fogva húzd ki a hálózati csatlakozót.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- A készülék alkatrészeit nem szabad mosogatógépben mosni.
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS" című fejezet ismerteti.
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- **FIGYELEM! A kés penge nagyon éles, kerülje a fizikai érintkezést a készülék ürítése és tisztítása során - súlyosan megsérülhet.**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Toló
2. Tálca
3. Csiszolókamra reteszelő gomb
4. Lakhatás
5. Be/ki (ON/OFF)/Reverse kapcsoló
6. Gomb a motor forgásirányának megváltoztatására (REV)
7. Csiszoló kamra
8. Csiga
9. Rozsdamentes acél kés
10. Szita (3 mm-es szembőségű)
11. Szita (5 mm-es szembőségű)
12. Szita (7 mm-es szembőségű)
13. Csiszolókamra anya
14. Kolbászos előétel
15. Kétrészes tészta előétel

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Győződjön meg arról, hogy a teljesítménytáblán feltüntetett feszültség és frekvencia megegyezik a helyi hálózatéval.
2. Ne használja a készüléket csontok vagy diófélék zúzására.
3. Ne használja az őrlőegységet nyitott szálas termékekhez.
4. Az elakadás elkerülése érdekében ne terhelje túl a készüléket túlzott munkával.
5. Ha a vágólapon vagy a vágókésen lévő kemény anyag miatt elakadás lép fel, a gépet azonnal ki kell kapcsolni és meg kell tisztítani.

6. Mossa ki az összes alkatrészt (a ház kivételével) meleg vízben, mosószerrel.
7. Győződjön meg róla, hogy a gép ki van kapcsolva, mielőtt csatlakoztatná az áramforráshoz.

A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE

1. Helyezze be a darálókamrát (7) a motorházba (4), és irányítsa azt az elemet, amelyen keresztül a hús a húsba kerül.
2. Ezután fordítsa a csiszolókamrát balra, amikor a retesz beakad.
3. Helyezze a csigát (8) az őrlőkamrába (7), majd helyezze a rozsdamentes acél kést (9) a csigára (8).
4. Ezután illessze a csigára az egyik bimbót (10), (11), (12), és húzza meg a csiszolókamra anyát (13).
5. Kolbászkészítés esetén cserélje vissza az aprítóegységet (9) és az egyik serpenyőt a kolbászvágó belső részével (15) és a kolbászvágóval (14), és húzza meg az őrlőkamra anyát (13), amíg ellenállást nem érez.
6. Helyezze a tálcát (2) az őrlőkamrába, és rögzítse a helyén.
7. Helyezze a készüléket sík, stabil és száraz felületre.

HÚSDARABOLÁS

1. Vágja a húst falatnyi darabokra, hogy könnyebb legyen a darálóba helyezni.
2. Csatlakoztassa a gépet a tápegységhez, majd kapcsolja be a kapcsolóval (5).
3. Helyezze a húst a daráló kamrába, és nyomja meg a tolóval (1).
4. Használat után kapcsolja ki a készüléket a megszakítóval (5), és húzza ki a tápellátást.
5. Ha a hús nem jön ki a szitán keresztül, és érezhető őrlési ellenállás tapasztalható, kapcsolja ki a gépet a kapcsolóval (5) OFF állásba, állítsa a sebességváltó gombot (6) REV állásba, majd állítsa a kapcsolót (5) REV állásba. Amikor a hús visszahúzódott a darálótérbe, kapcsolja ki a gépet a gomb (6) OFF állásba történő elengedésével. Ezután tisztítsa meg a gép részeit a hústól és a rostoktól.

KOLBÁSZGYÁRTÁS

1. Készítsen megfelelő mennyiségű darált húst. Illessze a csigát (8), a tésztatartó belső részét (15), a kolbásztartót (14) és csavarja be az őrlőkamra anyáját (13) a húsdarálóba.
2. Tegye a kolbászbélzetet előzetesen 10 percre forró vízbe. Ezután csúsztassa a nedves belet a kolbászkivetőre (14).
3. A tolófej (1) segítségével nyomja a darált és fűszerezett húst a húsdarálóba. Szükség esetén nedvesítse be a tartozékot vízzel.
4. A Domias gépnek van egy funkciója a pástétomkészítéshez is. Illessze a darálótartozékot (15) a húsdarálóba, és csavarja fel a darálótér fedelét (13).

FIGYELEM! Az őrlőkamra anyájának meghúzásakor úgy húzza meg, hogy ne akadályozza a csiga forgását. Ne használja a kolbászkészítő tartozékot, a kolbászkészítő tartozékot, a tésztakészítő tartozékot a késekkel vagy a szűrőkkel együtt.

A KÉSZÜLÉK SZÉTSZERELÉSE

A készülék szétszerelését az összeszerelés fordított sorrendjében kell elvégezni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

FIGYELEM! Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatból!

1. Ne használjon éles tárgyakat vagy bármilyen erős tisztítószert (pl. oldószert) a tisztításhoz, mert ez tartósan károsítja a készülék burkolatát.
2. Minden használat után távolítsa el a földi termékekről az esetleges maradványokat. Az élelmiszerrel érintkező részeket mosószer hozzáadásával, meleg vízben mossa ki.
3. A klórtartalmú fehérítőoldat használata elszínezi az alumínium alkatrészeket.
4. Ne merítse a motorházát vízbe vagy más folyadékba - nedves ruhával törölje le.
5. Ne használjon erős tisztítószereket a tisztításhoz, mert azok károsíthatják a készüléket.
6. Mosás után hagyja száradni a tartozékokat.
7. Egy kevés étolajjal kenje meg a gép működő részeit (szűrő, penge).

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján találhatók.
Zajszint: L_{WA} = 75 dB
Maximális folyamatos üzemidő: KB MAX = 6 perc.
A hálózati kábel hossza: 1,2 m

FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.
Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)

A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Verificare se i parametri di alimentazione della targhetta corrispondano ai parametri della Vostra rete di alimentazione.
- Non appendere il cavo a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.
- Non lasciare il dispositivo in funzione incustodito!
- Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio se si sospettano danni tecnici.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato, anche quando è danneggiato il cavo o la spina. In questo caso, affidare la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore potrebbe causare danni al dispositivo, incendi o lesioni.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi: il cavo di alimentazione e la spina devono essere sempre asciutti.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- Il dispositivo è destinato soltanto ad uso domestico.
- Prima di montare o smontare gli accessori dell'apparecchio, scollegarlo dalla fonte di alimentazione.
- Quando si sposta il dispositivo, assicurarsi di afferrare l'alloggiamento del motore con entrambe le mani.
- Non mettere mai i prodotti nell'apparecchio con le mani: utilizzare solo uno spingitore per questo scopo.
- La macchina affettatrice può essere utilizzata da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o quelle che non hanno alcuna conoscenza o esperienza nell'uso di questo tipo di apparecchio, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro della macchina e comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non sono autorizzati a svolgere attività di pulizia e manutenzione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- È vietato utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- Non lavare i componenti dell'apparecchio in lavastoviglie.
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- **ATTENZIONE! La lama del coltello è molto affilata, evitare il contatto fisico durante lo svuotamento e la pulizia del dispositivo: potresti ferirti gravemente.**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Spingitore
2. Vassoio
3. Pulsante di blocco della camera di macinazione
4. Alloggiamento
5. Interruttore di accensione/ spegnimento (ON/OFF)/inversione di marcia
6. Pulsante per cambiare il senso di rotazione del motore (REV)
7. Camera di macinazione
8. Lumaca
9. Coltello in acciaio inox
10. Setaccio (diametro maglia 3 mm)
11. Setaccio (diametro maglia 5 mm)
12. Setaccio (diametro maglia 7 mm)
13. Dado della camera di macinazione
14. Antipasto di salsiccia
15. Antipasto di pasta in due parti

PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Assicurarsi che la tensione e la frequenza della corrente indicate sulla targhetta corrispondano a quelle della rete locale.
2. Non utilizzare il dispositivo per schiacciare ossa o noci.
3. Non utilizzare l'unità di macinazione per prodotti a fibre aperte.
4. Per evitare inceppamenti, non sovraccaricare l'unità con un lavoro eccessivo.
5. Se si verifica un inceppamento a causa di materiale duro sul piatto di taglio o sulla lama di taglio, la macchina deve essere spenta e pulita immediatamente.
6. Lavare tutte le parti (eccetto l'alloggiamento) in acqua calda con detergente.
7. Assicurarsi che la macchina sia spenta prima di collegarla a una fonte di alimentazione.

INSTALLAZIONE DEL DISPOSITIVO

1. Inserire la camera di triturazione (7) nell'alloggiamento del motore (4), dirigendo l'elemento attraverso il quale viene inserita la carne.
2. Ruotare quindi la camera di macinazione verso sinistra quando il fermo si innesta.
3. Inserire la coclea (8) nella camera di macinazione (7), quindi posizionare il coltello in acciaio inox (9) sulla coclea (8).
4. Successivamente, montare uno dei nippli (10), (11), (12) sulla coclea e serrare il dado della camera di macinazione (13).
5. In caso di produzione di salsicce, sostituire il tritatutto (9) e una delle teglie con la parte interna della taglierina per salsicce (15) e la taglierina per salsicce (14) e stringere il dado della camera di macinazione (13) fino a sentire la resistenza.
6. Posizionare il vassoio (2) sulla camera di macinazione e fissarlo in posizione.
7. Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e asciutta.

SMINUZZARE LA CARNE

1. Tagliare la carne a bocconcini per facilitarne l'inserimento nella camera di triturazione.
2. Collegare la macchina all'alimentazione elettrica e accenderla con l'interruttore (5).
3. Inserire la carne nella camera di macinazione e spingere con lo spintore (1).
4. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio dall'interruttore automatico (5) e scollegare l'alimentazione.
5. Se la carne non esce dal setaccio e la resistenza alla macinatura è notevole, spegnere la macchina con l'interruttore (5) in posizione OFF, portare il pulsante di cambio velocità (6) in posizione REV, quindi impostare l'interruttore (5) in posizione REV. Quando la carne si è ritirata nella camera di macinazione, spegnere la macchina rilasciando il pulsante (6) in posizione OFF. Pulire quindi le parti della macchina dalla carne e dalle fibre.

PRODUZIONE DI SALSICCE

1. Preparare una quantità adeguata di carne macinata. Inserire nel tritacarne la coclea (8), la parte interna dell'accessorio per la preparazione della pasta (15), l'accessorio per la preparazione delle salsicce (14) e avvitare il dado della camera di macinazione (13).
2. Mettere il budello della salsiccia in acqua calda per 10 minuti. Quindi far scorrere il budello bagnato sul dispositivo di rimozione delle salsicce (14).
3. Utilizzando lo spintore (1), spingere la carne macinata e condita nel tritacarne. Se necessario, bagnare l'accessorio con acqua.
4. La macchina Domias dispone anche di una funzione per la preparazione di pasticci. Inserire l'accessorio per tritare (15) nel tritacarne e avvitare il coperchio della camera di macinazione (13).

ATTENZIONE! Quando si stringe il dado della camera di macinazione, serrarlo in modo da non bloccare la rotazione della coclea. Non utilizzare l'accessorio per salsicce, l'accessorio per la pre-

parazione di salsicce e l'accessorio per la preparazione di pasta in combinazione con coltelli o colini.

SMONTAGGIO DEL DISPOSITIVO

Lo smontaggio dell'unità deve essere eseguito nell'ordine inverso a quello di montaggio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE! Prima di procedere con la pulizia, scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.

1. Non utilizzare oggetti appuntiti o detergenti forti (ad es. solventi) per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare l'involucro dell'unità in modo permanente.
2. Rimuovere i residui di prodotti macinati dopo ogni utilizzo. Lavare in acqua tiepida, con l'aggiunta di detersivo, tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
3. L'uso di una soluzione sbiancante con contenuto di cloro scolorisce le parti in alluminio.
4. Non immergere la carcassa del motore in acqua o altri liquidi, ma pulirla con un panno umido.
5. Non utilizzare detergenti forti per la pulizia, che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
6. Dopo il lavaggio, lasciare asciugare gli accessori.
7. Utilizzare un po' di olio da cucina per lubrificare le parti operative della macchina (filtro, lama).

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.
Livello sonoro: L_{WA} = 75 dB
Durata massima di funzionamento continuo: KB MAX = 6 min
Lunghezza del cavo di alimentazione: 1,2 m

ATTENZIONE! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

Questo manuale è stato tradotto a macchina.
In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Patikrinkite, ar prietaiso informacinėje lentelėje nurodyti maitinimo parametrai atitinka Jūsų maitinimo tinklo parametrus.
- Nekabinkite laido ant aštrių kraštų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- Niekada netraukite laido, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Niekada nepalikite įjungto įrenginio be priežiūros.
- Būkite itin atsargūs, kai netoli įrenginio yra vaikai.
- Nemėginkite naudoti prietaiso įtarus techninę žalą.
- Nenaudokite pažeisto įrenginio ir tuomet, kai yra pažeistas elektros laidas arba kištukas - tokiu atveju atiduokite įrenginį suremontuoti įgaliotam punktui.
- Aksesuarų panaudojimas, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali pažeisti įrenginį arba sukelti kūno sužalojimus.
- Negalima panardinti prietaiso, laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius — maitinimo laidas ir kištukas visada turi būti sausi.
- Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą paskirtį.
- Įrenginys skirtas naudoti tik namuose.
- Prieš surenkant ar išardant prietaiso priedus, būtina juos atjungti nuo maitinimo šaltinio.
- Perkeliant prietaisą, reikia abiem rankomis suimti variklio korpusą.
- Niekada nekiškite gaminių į mašiną rankomis — šiam tikslui naudokite tik stūmiklį.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotas fizines, jutimo ar psichines galimybes ir neturintys žinių ar patirties tokių prietaisų naudojimo srityje, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami dėl saugaus prietaisų naudojimo ir supranta su tuo susijusią riziką.
- Vaikams neleidžiama atlikti valymo ir priežiūros darbų.
- Vaikams neleidžiama žaisti su prietaisu.
- Prietaisas negali būti naudojamas vaikams. Prietaisą ir laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Atjunkite prietaisą iš elektros tinklo, jei jis paliekamas be priežiūros ir prieš surinkdami, išardydami ar valydami (prižiūrimą).

- Draudžiama jį statyti arti kitų elektrinių įrenginių, degiklių, viryklių, orkaičių ir t. t.
- Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- Draudžiama įrenginį naudoti atvirame ore.
- Nestatykite įrenginio ant karštų paviršių.
- Netraukite kištuko iš elektros lizdo už laido.
- Nekiškite kištuko į elektros lizdą su drėgnomis rankomis.
- Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- Negalima prietaiso elementų plauti indaplovėse.
- Prietaiso, ypač dalių, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, valymas turi būti atliekamas prieš pirmą naudojimą, iškart po darbo pabaigos arba tuo atveju, jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje “VALYMAS IR PRIEŽIŪRA”.
- **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- **PASTABA: Peilio ašmenys yra labai aštrūs, ištuštindami ir valydami prietaisą venkite fizinio kontakto - galite rimtai sužeisti save.**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

1. Stūmoklis
2. Dėklas
3. Šlifavimo kameros užrakto mygtukas
4. Korpusas
5. Įjungimo / išjungimo (ON/OFF) / reverso jungiklis
6. Mygtukas variklio sukimosi krypčiai keisti (REV)
7. Šlifavimo kamera
8. Sraigės
9. Nerūdijančio plieno peilis
10. Sietas (3 mm akučių skersmens)
11. Sietas (5 mm akučių skersmens)
12. Sietas (7 mm akučių skersmens)
13. Šlifavimo kameros veržlė
14. Dešros užkandis
15. Dviejų dalių tešlos užkandis

PRIEŠ PANAUDOJIMĄ

1. Įsitikinkite, kad vardinėje plokštelėje nurodyta srovės įtampa ir dažnis atitinka vietinio tinklo įtampą ir dažnį.
2. Nenaudokite prietaiso kaulams ar riešutams smulkinti.
3. Nenaudokite šlifavimo įrenginio atviro pluošto produktams.
4. Kad išvengtumėte užstrigimo, neapkraukite įrenginio pernelyg dideliu darbo krūviu.
5. Jei pjovimo plokštė arba pjovimo peilis užstrigo dėl kietos medžiagos, mašiną reikia nedelsiant išjungti ir išvalyti.
6. Visas dalis (išskyrus korpusą) plaukite šiltame vandenyje su plovikliu.
7. Prieš prijungdami aparatą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad jis yra išjungtas.

ĮRENGINIO MONTAVIMAS

1. Įstatykite mėsos malimo kamerą (7) į variklio korpusą (4), nukreipdami elementą, pro kurį įkišama mėsa, į mėsą.
2. Tada pasukite šlifavimo kamerą į kairę, kai fiksatorius užsifiksuos.
3. Įstatykite sraigę (8) į šlifavimo kamerą (7), tada ant sraigės (8) uždėkite nerūdijančio plieno peilį (9).
4. Po to ant sraigės uždėkite vieną iš antgalių (10), (11), (12) ir priveržkite šlifavimo kameros veržlę (13).
5. Jei gaminate dešreles, pakeiskite pjaustyklę (9) ir vieną iš keptuvių su vidine dešrelių pjaustyklės dalimi (15) bei dešrelių pjaustykle (14) ir priveržkite šlifavimo kameros veržlę (13), kol pajusite pasipriešinimą.
6. Uždėkite padėklą (2) ant šlifavimo kameros ir jį pritvirtinkite.
7. Padėkite įrenginį ant lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus.

MĖSOS MALIMAS

1. Mėsą supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais, kad ją būtų lengviau įdėti į mėsmalę.
2. Prijunkite mašiną prie maitinimo šaltinio ir įjunkite ją jungikliu (5).
3. Įdėkite mėsą į malimo kamerą ir stumkite stūmikliu (1).
4. Panaudoję prietaisą, išjunkite jį per jungiklį (5) ir atjunkite maitinimo šaltinį.
5. Jei mėsa neišbyra pro sietelį ir yra ryškus pasipriešinimas malant, išjunkite mašiną, nustatę jungiklį (5) į OFF padėtį, perjunkite greičio keitimo mygtuką (6) į REV padėtį, tada nustatykite jungiklį (5) į REV padėtį. Kai mėsa atsitraukia į mėsmalę, išjunkite prietaisą atleisdami mygtuką (6) į OFF padėtį. Tada išvalykite mašinos dalis nuo mėsos ir pluošto.

DEŠRŲ GAMYBA

1. Paruoškite reikiamą kiekį maltos mėsos. Į mėsmalę įstatykite sraigę (8), vidinę makaronų ruošimo priedo dalį (15), dešrelių ruošimo priedą (14) ir užsukite malimo kameros (13) veržlę.
2. Prieš tai dešrų apvalkalus 10 minučių įdėkite į karštą vandenį. Tada drėgną žarną užmaukite ant dešrų nuėmiklio (14).
3. Naudodami stūmiklį (1) stumkite maltą ir prieskoniais pagardintą mėsą į mėsmalę. Jei reikia, sudrėkinkite priedą vandeniu.
4. „Domias“ mašina taip pat turi pyragaičių gaminimo funkciją. Įdėkite mėsos malimo priedą (15) į mėsmalę ir užsukite malimo kameros dangtelį (13).

DĖMESIO! Užveržd̄ami šlifavimo kameros veržlę, priveržkite ją taip, kad neužblokuotumėte sraigės sukimosi. Nenaudokite dešrelių priedo, dešrelių ruošimo priedo, makaronų ruošimo priedo kartu su peiliais ar sieteliais.

ĮRENGINIO MONTAVIMAS

Įrenginį reikia išmontuoti atvirkštine nei surinkimo tvarka.

VALYMA IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO! Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo!

1. Valymui nenaudokite aštrių daiktų ar bet kokių stiprių valymo priemonių (pvz., tirpiklių), nes tai visam laikui sugadins įrenginio korpusą.
2. Po kiekvieno naudojimo pašalinkite visus ant žemės esančius produktų likučius. Bet kokią su maistu besiliečiančią dalį plaukite šiltu vandeniu su plovikliu.
3. Naudojant balinimo tirpalą, kuriame yra chloro, keičiasi aliuminio detalių spalva.

4. Neplaukite variklio korpuso į vandenį ar kitus skysčius - nuvalykite jį drėgnu skudurėliu.
5. Valymui nenaudokite stiprių valymo priemonių, kurios gali pažeisti prietaisą.
6. Po plovimo palikite priedus išdžiūti.
7. Šiek tiek kepimo aliejumi sutepkite darbines mašinos dalis (sietelį, ašmenis).

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.
Triukšmo lygis: L_{WA}= 75 dB
Maksimalus nenutrūkstamo darbo laikas: KB MAX = 6 min.
Maitinimo laido ilgis: 1,2 m.

DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius parametrus.

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.
Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Pārbaudiet, vai barošanas parametri uz ierīces datu plāksnītes atbilst jūsu barošanas tīkla parametriem.
- Neuzkariniet kabeli uz asām malām un neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
- Nekad nevelciet vadu, lai atvienotu ierīci no barošanas avota.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Nemēģiniet izmantot ierīci vietnē , ja ir aizdomas par tehniskiem bojājumiem.
- Neizmantojiet bojātu ierīci, pat ja ir bojāts tīkla vads vai kontaktdakša – šādā gadījumā iesniedziet ierīci salabot autorizētā servisa punktā.
- Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- Neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos - tīkla kabelis un kontaktdakša vienmēr jāuzglabā sausā vietā.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav tai paredzēti.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos.
- Pirms ierīces piederumu montāžas vai demontāžas atvienojiet no barošanas avota.
- Pārvietojot ierīci, satveriet motora korpusu ar abām rokām.
- Nekad neievietojiet produktus vietnē ar rokām - šim nolūkam izmantojiet tikai stūmēju vietnē .
- Ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas, kurām trūkst zināšanu vai pieredzes šāda veida ierīču lietošanā, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un apkopes darbus.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un kabeli glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Ja atstājat ierīci bez uzraudzības, kā arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas/apkopes, atvienojiet to no strāvas padeves.
- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.

- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliecinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- Nemazgājiet ierīces sastāvdaļas trauku mazgājamajās mašīnās.
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**
- **UZMANĪBU! Naža asmens ir ļoti ass, tāpēc, iztukšojot un tīrot ierīci, izvairieties no fiziska kontakta - varat nopietni savainoties.**

IERĪCES APRAKSTS

1. Stūmējs
2. Paplāte
3. Slīpēšanas kameras bloķēšanas poga
4. Mājoklis
5. Ieslēgšanas/izslēgšanas (ON/OFF)/ pārslēgšanas slēdzis
6. Poga motora rotācijas virziena maiņai (REV)
7. Slīpēšanas kamera
8. Gliemežvāks
9. Nerūsējošā tērauda nazis
10. Siets (acs diametrs 3 mm)
11. Siets (5 mm acu diametrs)
12. Siets (acu diametrs 7 mm)
13. Slīpēšanas kameras uzgrieznis
14. Desu uzkodas
15. Divdaļīgs mīklas ieraugs

PIRMS LIETOŠANAS

1. Pārliecinieties, ka uz nominālplāksnītes norādītais strāvas spriegums un frekvence atbilst vietējā tīkla spriegumam un frekvencei.
2. Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu kaulus vai riekstus.
3. Neizmantojiet slīpēšanas ierīci atvērtiem šķiedru izstrādājumiem.
4. Lai izvairītos no aizķeršanās, nepārslogojiet ierīci ar pārmērīgu darbu.
5. Ja uz griezējplāksnes vai griezējnaža cietā materiāla dēļ rodas aizķeršanās, mašīna nekavējoties jāizslēdz un jānotīra.
6. Mazgājiet visas detaļas (izņemot korpusu) siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
7. Pirms ierīces pieslēgšanas strāvas avotam pārliecinieties, ka tā ir izslēgta.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

1. Ievietojiet malšanas kameru (7) motora korpusā (4), virzot elementu, caur kuru gaļa tiek ievietota gaļā.
2. Pēc tam pagrieziet slīpēšanas kameru uz kreiso pusi, kad fiksators ieslēdzas.
3. Ievietojiet šneku (8) slīpēšanas kamerā (7), pēc tam uzlieciet nerūsējošā tērauda nazi (9) uz šnekas (8).
4. Pēc tam uzmontējiet vienu no sprauslām (10), (11), (12) uz skrūvgrieža un pievelciet slīpēšanas kameras uzgriezni (13).
5. Desu gatavošanas gadījumā nomainiet smalcinātāju (9) un vienu no pannām ar desu griezēja iekšējo daļu (15) un desu griezēju (14) un pievelciet smalcināšanas kameras uzgriezni (13), līdz jūtat pretestību.
6. Uzlieciet paplāti (2) uz slīpēšanas kameras un nostipriniet to pozīcijā.
7. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un sausas virsmas.

GAĻAS MALŠANA

1. Gaļu sagrieziet apaļās daļās, lai to būtu vieglāk ievietot malšanas kamerā.
2. Pievienojiet ierīci strāvas padevei un pēc tam ieslēdziet to, izmantojot slēdzi (5).
3. Ievietojiet gaļu malšanas kamerā un nospiediet to ar virzītāju (1).
4. Pēc lietošanas ierīci izslēdziet pie slēdža (5) un atvienojiet strāvas padevi.
5. Ja gaļa neiziet cauri sietam un ir jūtama malšanas pretestība, izslēdziet ierīci ar slēdzi (5) pozīcijā OFF, pārslēdziet ātruma pārslēgšanas pogu (6) pozīcijā REV un pēc tam iestatiet slēdzi (5) pozīcijā REV. Kad gaļa ir atgriezusies malšanas kamerā, izslēdziet ierīci, atlaižot pogu (6) pozīcijā OFF. Pēc tam notīriet mašīnas daļas no gaļas un šķiedrām.

DESU RAŽOŠANA

1. Sagatavojiet piemērotu maltas gaļas daudzumu. Ievietojiet gaļas mašīnā šneku (8), makaronu gatavošanas uzgaļa iekšējo daļu (15), desu gatavošanas uzgaļu (14) un ieskrūvējiet uzgriezni uz malšanas kameras (13).
2. Desu zarnas pirms tam 10 minūtes ievietojiet karstā ūdenī. Pēc tam mitro zarnu uzvelciet uz desu izņemšanas ierīces (14).
3. Ar stūmēja (1) palīdzību iebīdiet malto un garšvielām sasmalcināto gaļu gaļasmašīnā. Ja nepieciešams, samitriniet stiprinājumu ar ūdeni.
4. Domias mašīnai ir arī pastētes pagatavošanas funkcija. Ievietojiet malšanas piederumu (15) gaļas mašīnā un uzskrūvējiet malšanas kameras vāciņu (13).

UZMANĪBU! Pievelkot slīpēšanas kameras uzgriezni, pievelciet to tā, lai nebloķētu skrūves rotāciju. Neizmantojiet desu piederumu, desu gatavošanas piederumu, makaronu gatavošanas piederumu kopā ar nažiem vai sietiem.

IERĪCES DEMONTĀŽA

Ierīces demontāža jāveic pretējā secībā, kā tā tika montēta.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no tīkla!

1. Tīrīšanai neizmantojiet asus priekšmetus vai jebkāda veida spēcīgus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, šķīdinātājus), jo tas neatgriezeniski bojās ierīces korpusu.

2. Pēc katras lietošanas reizes noņemiet atlikumus no zemes produktiem. Jebkuru daļu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, mazgājiet siltā ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli.
3. Izmantojot balināšanas šķīdumu ar hlora saturu, alumīnija detaļas zaudēs krāsu.
4. Neiegremdējiet motora korpusu ūdenī vai citos šķidrumos - noslaukiet to ar mitru drānu.
5. Tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīci.
6. Pēc mazgāšanas atstājiet piederumus nožūt.
7. Nedaudz eļļojiet mašīnas darba daļas (sietu, asmeni) ar pārtikas eļļu.

TEHNISKIE DATI

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.
Trokšņa līmenis: L_{WA} = 75 dB
Maksimālais nepārtrauktas darbības laiks: KB MAX = 6 min.
Tīkla vada garums: 1,2 m.

UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.
Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)

Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla satura dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de volgende instructies zorgvuldig door.
- Controleer of de vermogen parameters op het typeplaatje van het apparaat met de parameters van uw stroomvoorzieningsnetwerk overeenkomen.
- Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- Trek nooit aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de stroombron.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Probeer het apparaat niet te gebruiken in geval van verdenking van technische schade.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is - moet het worden vervangen door de fabrikant, een gekwalificeerde service of een gekwalificeerde elektricien.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen — het netsnoer en de stekker moeten altijd droog zijn.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Voordat u de accessoires van het apparaat monteert of demonteert, moet u ze loskoppelen van de stroombron.
- Wanneer u het apparaat verplaatst, moet u de motorbehuizing met beide handen vastpakken.
- Plaats producten nooit met uw handen in de machine — gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen

over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
- Kinderen mogen geen schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los, als u deze onbeheerd achterlaat en voor montage, demontage of reiniging.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Zorg er altijd voor dat alle apparaatcomponenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Zet het toestel niet op hete oppervlakken.
- Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- Het is niet toegestaan om de onderdelen van het apparaat in vaatwassers te wassen.
- Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD” hoofdstuk beschreven.
- **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- **LET OP: De messen zijn zeer scherp, vermijd fysiek contact, u kunt ernstig letsel oplopen.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Drukker
2. Plaat
3. Vergrendelknop maalkamer
4. Behuizing
5. Aan/Uit knop „ON/OFF”
6. Knop om de draairichting van de motor te veranderen (REV)
7. Maalkamer
8. Slak
9. Roestvrijstalen mes
10. Zeef (3 mm maaswijdte)
11. Zeef (5 mm maaswijdte)
12. Zeef (7 mm maaswijdte)
13. Maalkamermoer
14. Worst voorgerecht
15. Tweedelig pasteistarter

VOOR HET GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de spanning en frequentie van de stroom die op het typeplaatje worden aangegeven, dezelfde zijn als die van het lokale netwerk.
2. Gebruik het apparaat niet om botten of noten fijn te maken.
3. Gebruik de maaleenheid niet voor producten met open vezels.
4. Overbelast het apparaat niet met te veel werk om vastlopen te voorkomen.
5. Als er een storing optreedt door hard materiaal op de snijplaat of het snijblad, moet de machine onmiddellijk worden uitgeschakeld en gereinigd.
6. Was alle onderdelen (behalve de behuizing) in warm water met afwasmiddel.
7. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het aansluit op een voedingsbron.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

1. Steek de hakselkamer (7) in de motorbehuizing (4) en richt het element waardoor het vlees in het vlees wordt gestoken.
2. Draai de maalkamer vervolgens naar links wanneer de vergrendeling vastklikt.
3. Plaats de boor (8) in de maalkamer (7) en plaats het roestvaststalen mes (9) op de boor (8).
4. Plaats vervolgens een van de nippels (10), (11), (12) op de boor en draai de moer van de maalkamer (13) vast.
5. Als u worst wilt maken, vervangt u de snijeenheid (9) en een van de pannen door het binnenste deel van de worstsnijder (15) en de worstsnijder (14) en draait u de moer van de maalkamer (13) vast totdat u weerstand voelt.
6. Plaats het bakje (2) op de maalkamer en zet het vast.
7. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.

VLEES HAKKEN

1. Snijd het vlees in hapklare stukken zodat het makkelijker in de hakselkamer kan worden gestoken.
2. Sluit het apparaat aan op de voeding en schakel het in met de schakelaar (5).
3. Plaats het vlees in de maalkamer en duw met de drukknop (1).
4. Schakel het apparaat na gebruik uit met de stroomonderbreker (5) en haal de stekker uit het stopcontact.
5. Als het vlees niet door de zeef naar buiten komt en er een uitgesproken maalweerstand is, schakel de machine dan uit met de schakelaar (5) in de stand OFF, zet de snelheidsschakelaar (6) in de stand REV en zet vervolgens de schakelaar (5) in de stand REV. Als het vlees in de hakselkamer is teruggetrokken, schakel de machine dan uit door de knop (6) los te laten op de UIT-stand. Reinig vervolgens de machineonderdelen van het vlees en de vezels.

PRODUCTIE VAN WORSTEN

1. Bereid een geschikte hoeveelheid gehakt. Plaats de vijzel (8), het binnenstuk van het pastabereidingshulpstuk (15), het worstbereidingshulpstuk (14) en schroef de moer op de maalkamer (13) in de vleesmolen.
2. Leg de worstdarmen van tevoren 10 minuten in heet water. Schuif vervolgens de natte darm op de worstverwijderaar (14).
3. Duw met de drukker (1) het gehakte en gekruide vlees in de vleesmolen. Maak het hulpstuk indien nodig nat met water.
4. De Domias machine heeft ook een functie voor het maken van pasteitjes. Plaats het hakhulpstuk (15) in de vleesmolen en schroef de kap van de maalkamer (13) erop.

WAARSCHUWING! Draai de moer van de maalkamer zo vast dat de rotatie van de boor niet geblokkeerd wordt. Gebruik het worsthulpstuk, het hulpstuk voor de bereiding van worst en het hulpstuk voor de bereiding van pasta niet in combinatie met de messen of zeven.

DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

Demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde van montage.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt!

1. Gebruik geen scherpe voorwerpen of sterke reinigingsmiddelen (bijv. oplosmiddelen) voor het reinigen, aangezien dit de behuizing van het apparaat blijvend beschadigt.
2. Verwijder na elk gebruik alle resten van gemalen producten. Was elk onderdeel dat in contact komt met voedsel in warm water met een beetje afwasmiddel.
3. Als je een bleekoplossing met chloor gebruikt, verkleuren de aluminium onderdelen.
4. Dompel de motorbehuizing niet onder in water of andere vloeistoffen - veeg deze af met een vochtige doek.
5. Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen voor het reinigen, deze kunnen het apparaat beschadigen.
6. Laat accessoires na het wassen drogen.
7. Gebruik een beetje bakolie om de werkende onderdelen van de machine (zeef, mes) te smeren.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.
Geluidsniveau: L_{WA} = 75 dB
Maximale werktijd (KBmax): KB max = 6 minuty
Lengte van het netsnoer: 1,2 m

LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

Deze handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)

De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie poniższą instrukcję.
- Sprawdź czy parametry zasilania umieszczone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają parametrom Twojej sieci zasilającej.
- Nie wieszaj przewodu na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie ciągnij za przewód, aby odłączyć urządzenie od źródła prądu.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie próbuj korzystać z urządzenia w przypadku podejrzeń jakichkolwiek uszkodzeń technicznych.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie polecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu lub wtyczki w wodzie lub innych płynach – przewód sieciowy i wtyczka muszą być zawsze suche.
- Nie używać urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Przed montażem lub demontażem akcesoriów urządzenia należy odłączyć je od źródła prądu.
- Podczas przenoszenia urządzenia należy uchwycić obudowę silnika oburącz.
- Nigdy nie wkładaj do urządzenia produktów rękoma – używaj w tym celu wyłącznie popychacza.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyka.
- Dzieci nie mogą wykonywać czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem/konserwacją.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Nie wolno korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Nie wolno myć elementów urządzenia w zmywarkach do naczyń.
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu - sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".
- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- **UWAGA: Ostrze noża jest bardzo ostre, unikaj fizycznego kontaktu podczas opróżniania i czyszczenia urządzenia – możesz się poważnie zranić.**

OPIS URZĄDZENIA

1. Popychacz
2. Tacka
3. Przycisk blokady komory mielącej
4. Obudowa
5. Włącznik/wyłącznik (ON/OFF)/ Reverse
6. Przycisk zmiany kierunku obrotu silnika (REV)
7. Komora mielenia
8. Ślimak
9. Nóż ze stali nierdzewnej
10. Sito (o średnicy oczek 3 mm)
11. Sito (o średnicy oczek 5 mm)
12. Sito (o średnicy oczek 7 mm)
13. Nakrętka komory mielenia
14. Przystawka do wyrobu kiełbas
15. Dwuczęściowa przystawka do wyrobu paszteciков

PRZED UŻYCIEM

1. Upewnij się, czy napięcie oraz częstotliwość prądu podana na tabliczce znamionowej są takie same jak w sieci lokalnej.
2. Nie używaj urządzenia do rozdrabniania kości oraz orzechów.
3. Nie używaj urządzenia do mielenia produktów o twardych włóknach.
4. Aby uniknąć zacinania się urządzenia, nie przeciążaj go pracą pod nadmiernym obciążeniem.
5. Jeżeli nastąpi zakleszczenie z powodu twardego materiału na płycie tnącej lub ostrzu tnącym, urządzenie należy natychmiast wyłączyć i oczyścić.
6. Umyj wszystkie części (oprócz obudowy) w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
7. Przed podłączeniem maszynki do źródła prądu upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

MONTAŻ URZĄDZENIA

1. Umieść komorę mielenia (7) w obudowie silnika (4), kierując element, przez który wkłada się mięso ku górze.
2. Następnie przekręć komorę mielenia w lewą stronę do momentu zadziałania zatrzasku.
3. Zamontuj ślimak (8) w komorze mielenia (7), następnie umieść nóż ze stali nierdzewnej (9) na ślimaku (8).
4. Następnie na ślimaku zamontuj jedno z sitek (10), (11), (12) i dokręć nakrętkę komory mielenia (13).
5. W przypadku wyrobu kiełbasy, na miejsce noża tnącego (9) oraz jednego z sit zamontuj wewnętrzną część przystawki do wyrobu paszteciков (15) oraz przystawkę do wyrobu kiełbas (14) i dokręć nakrętkę komory mielenia (13) aż poczujesz opór.
6. Umieść tackę (2) na komorze mielenia i zamocuj w odpowiednim położeniu.
7. Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.

MIELENIE MIĘSA

1. Mięso pokrój na kawałki, aby ułatwić jego wkładanie do komory mielącej.
2. Podłącz maszynkę do źródła prądu a następnie włącz za pomocą włącznika (5).
3. Umieść mięso w otworze komory mielenia i popychaj popychaczem (1).
4. Po użyciu wyłącz maszynkę wyłącznikiem (5) i odłącz od źródła prądu.
5. W przypadku, kiedy mięso nie wychodzi przez sito i jest wyczuwalny wyraźny opór podczas mielenia, wyłącz maszynkę przełącznikiem (5) do pozycji OFF, przełącz przycisk zmiany obrotów (6) w pozycję REV, po czym ustaw przełącznik (5) w pozycję REV. Gdy mięso cofnie się do komory mielenia, wyłącz maszynkę poprzez puszczenie przycisku (6) do pozycji OFF. Następnie oczyść elementy maszynki z mięsa i włókien.

WYRÓB KIEŁBAS

1. Przygotuj odpowiednią ilość mielonego mięsa. W maszynce do mięsa zamontuj ślimak (8), wewnętrzną część przystawki do wyrobu paszteciков (15), przystawkę do wyrobu kiełbas (14) i przykręć nakrętkę komory mielenia (13).
2. Jelito do kiełbasy włóż wcześniej do ciepłej wody na 10 min. Następnie nasuń mokre jelito na przystawkę do wyrobu kiełbas (14).
3. Używając popychacza (1) wepchnij zmielone i przyprawione mięso do maszynki. W razie potrzeby zwilż przystawkę wodą.
4. Maszynka do mięsa posiada także funkcję wyrobu paszteciков. W maszynce do mięsa zamontuj przystawkę do wyrobu paszteciков (15) i zakręć nakrętkę komory mielenia (13).

UWAGA! Przykręcając nakrętkę komory mielenia, dokręć ją tak, by nie zablokować obracania ślimaka. Nie wolno stosować przystawki, nasadki do wyrobu kiełbas, nasadki do wyrobu pasztecików w połączeniu z nożykiem lub sitkami.

DEMONTAŻ URZĄDZENIA

Demontaż urządzenia powinien być wykonany w kolejności odwrotnej niż montaż.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania!

1. Do czyszczenia nie stosuj ostrych przedmiotów oraz wszelkiego rodzaju silnych środków czyszczących (np. rozpuszczalników), gdyż uszkodzi to trwale obudowę urządzenia.
2. Po każdym użyciu usuń resztki mielonych produktów. Umyj każdą część mającą kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
3. Użycie roztworu wybielającego z zawartością chloru spowoduje odbarwienie części aluminiowych.
4. Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie lub innych płynach – wytrzyj ją wilgotną ściereczką.
5. Nie używaj do czyszczenia silnych środków czyszczących, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
6. Po umyciu pozostaw akcesoria do wysuszenia.
7. Do smarowania części współpracujących maszynki (sitka, nożyk) użyj odrobiny oleju spożywczego.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.
Poziom hałasu: L_{WA} = 75 dB
Maksymalny czas pracy ciągłej: KB MAX = 6 min.
Długość przewodu sieciowego: 1,2 m

UWAGA! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl

KULINARNYCH
INSPIRACJI
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL
Pysznie gotuj

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCŢIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANŢA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos.
- Verificaţi dacă parametrii de putere de pe plăcuţa de fabricaţie a dispozitivului corespund parametrilor reţelei dumneavoastră de alimentare.
- Nu agățați cablul margini ascuţite şi nu-l lăsa să intre în contact cu suprafete fierbinti.
- Nu trage niciodată cablu de la care deconectați dispozitivul surse de putere.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul pornit nesupravegheat.
- Păstraţi prudenţă deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu încercați să utilizați dispozitive în dacă se suspectează vreo deteriorare tehnică.
- Nu utilizați un dispozitiv deteriorat, chiar dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate în acest caz, returnați dispozitivul la reparatii in punct de service autorizat.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate duce la deteriorarea dispozitivului sau vătămări corporale.
- Nu scufundați aparatul, cablul sau ștecherul apă sau alte lichide - cablu de alimentare i ștecherul trebuie să fie întotdeauna uscat.
- Nu utilizați dispozitivul pentru alte scopuri decât cele vizate.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic.
- Înainte de a instala sau scoate accesoriile dispozitivului, deconectați-le Din surse de putere.
- Când transportați dispozitivul, țineți carcasa motorului cu ambele mâini.
- Nu pune niciodată în produse dispozitiv cu mâinile – utilizați în numai împingătorul în acest scop.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și să înțeleagă cerințele de siguranță.
- Copiii nu au voie să efectueze activități de curățenie și întreținere.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

- Aparatul nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați dispozitivul și cablul la îndemâna copiilor.
- Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare atunci când îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare/întreținere.
- Nu așezați dispozitivul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, sobe, cuptoare etc.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu așezați dispozitivul pe suprafețe fierbinți.
- Nu scoateţi ştecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- Nu conectaţi ştecherul la priză cu mâinile ude.
- Pentru siguranţa copiilor, vă rugăm să nu lăsaţi piese uşor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- Componentele dispozitivului nu trebuie spălate în mașina de spălat vase.
- Curățarea dispozitivului, în special a pieselor aflate în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după terminarea lucrărilor sau atunci când dispozitivul nu a fost folosit pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în „CURATAREA ȘI ÎNTREȚINEREA” capitol.
- **AVERTIZARE! Nu lăsaţi copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- **ATENŢIE! Lama cuțitului este foarte ascuțită, evitați contactul fizic atunci când goliți și curățați dispozitivul - vă puteți răni grav.**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Pusher
2. Tavă
3. Butonul de blocare a camerei de măcinare
4. Locuințe
5. Comutator pornit/oprit (ON/OFF)/ inversor
6. Buton pentru a schimba direcția de rotație a motorului (REV)
7. Cameră de măcinare
8. Melcul
9. Cuțit din oțel inoxidabil
10. Sită (diametru ochiuri de 3 mm)
11. Sită (cu ochiuri de 5 mm)
12. Sită (diametru ochiurilor de 7 mm)
13. Piuliță pentru camera de măcinare
14. Aperitiv cu cârnați
15. Starter pentru pateuri în două părți

ÎNAINTE DE UTILIZARE

1. Asigurați-vă că tensiunea și frecvența curentului indicate pe plăcuța de identificare sunt aceleași cu cele ale rețelei locale.
2. Nu utilizați dispozitivul pentru a zdrobi oase sau nuci.
3. Nu utilizați unitatea de măcinare pentru produse cu fibre deschise.
4. Pentru a evita blocajele, nu suprasolicitați unitatea cu o muncă excesivă.
5. Dacă apare un blocaj din cauza unui material dur pe placa de tăiere sau pe lama de tăiere, mașina trebuie oprită și curățată imediat.
6. Spălați toate piesele (cu excepția carcasei) în apă caldă cu detergent.
7. Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l conecta la o sursă de alimentare.

INSTALAREA DISPOZITIVULUI

1. Introduceți camera de tocare (7) în carcasa motorului (4), direcționând elementul prin care se introduce carnea în carne.
2. Apoi rotiți camera de măcinat spre stânga atunci când zăvorul se cuplează.
3. Se montează fără sfârșit (8) în camera de măcinare (7), apoi se așează cuțitul din oțel inoxidabil (9) pe fără sfârșit (8).
4. În continuare, montați unul dintre niplurile (10), (11), (12) pe burlan și strângeți piulița camerei de rectificare (13).
5. În cazul preparării cârnaților, înlocuiți unitatea de tocare (9) și una dintre tigăi cu partea interioară a tăietorului de cârnați (15) și cu tăietorul de cârnați (14) și strângeți piulița camerei de tocare (13) până când simțiți rezistență.
6. Așezați tava (2) pe camera de măcinare și fixați-o în poziție.
7. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și uscată.

CARNE DE TOCAT CARNE

1. Tăiați carnea în bucăți de mărimea unei mușcături pentru a o introduce mai ușor în camera de tocat.
2. Conectați aparatul la sursa de alimentare și apoi porniți-l cu ajutorul comutatorului (5).
3. Așezați carnea în camera de măcinare și împingeți-o cu împingătorul (1).
4. După utilizare, opriți aparatul la întrerupătorul de circuit (5) și deconectați alimentarea cu energie electrică.
5. În cazul în care carnea nu iese prin sită și există o rezistență pronunțată la măcinare, opriți mașina cu comutatorul (5) în poziția OFF, comutați butonul de schimbare a vitezei (6) în poziția REV, apoi puneți comutatorul (5) în poziția REV. Când carnea s-a retras în camera de tocare, opriți aparatul prin eliberarea butonului (6) în poziția OFF. Apoi, curățați părțile mașinii de carne și fibre.

PRODUCȚIA DE CÂRNAȚI

1. Se prepară o cantitate potrivită de carne tocată. Se montează în mașina de tocat carne șurubul (8), partea interioară a carcasei pentru produse de patiserie (15), carcasa pentru cârnați (14) și se înșurubează piulița camerei de măcinare (13).
2. Puneți în prealabil intestinele de cârnați în apă fierbinte timp de 10 minute. Apoi glisați intestinul umed pe dispozitivul de îndepărtare a cârnaților (14).
3. Cu ajutorul împingătorului (1), împingeți carnea tocată și condimentată în mașina de tocat. Dacă este necesar, umeziți dispozitivul de fixare cu apă.

4. Aparatul Domias are, de asemenea, o funcție pentru a face pateuri. Montați accesoriul de tocare (15) în mașina de tocat carne și înșurubați capacul camerei de tocare (13).

ATENȚIE! Când strângeți piulița camerei de măcinare, strângeți-o astfel încât să nu blocați rotația burghiului. Nu folosiți accesoriul pentru cârnați, accesoriul pentru prepararea cârnaților, accesoriul pentru prepararea pastelor în combinație cu cuțitele sau strecurătoarele.

DEZASAMBLAREA DISPOZITIVULUI

Demontarea unității trebuie să se facă în ordinea inversă a asamblării.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

ATENŢIE! Scoateți aparatul din priză înainte de curățare!

1. Nu folosiți obiecte ascuțite sau orice tip de agenți de curățare puternici (de exemplu, solvenți) pentru curățare, deoarece acest lucru va deteriora permanent carcasa aparatului.
2. Îndepărtați orice reziduuri de pe produsele de la sol după fiecare utilizare. Spălați orice parte care intră în contact cu alimentele în apă caldă cu adaos de detergent.
3. Utilizarea unei soluții de înălbire cu conținut de clor va decolora piesele din aluminiu.
4. Nu scufundați carcasa motorului în apă sau în alte lichide - ștergeți-o cu o cârpă umedă.
5. Nu folosiți pentru curățare agenți de curățare puternici, care pot deteriora aparatul.
6. După spălare, lăsați accesoriile să se usuce.
7. Folosiți puțin ulei de gătit pentru a lubrifia părțile de lucru ale aparatului (filtru, lamă).

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrişi pe plăcuţa de fabricaţie a produsului.
Nivelul de zgomot: L_{WA} = 75 dB
Durata maximă de funcționare continuă: KB MAX = 6 min.
Lungimea cablului de reţea: 1,2 m.

ATENŢIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua modificări tehnice.

Acest manual a fost tradus automat.
În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșeuri de echipamente electrice și electronice)

Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase. Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșeuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, что параметры мощности на заводской табличке устройства соответствуют параметрам Вашей электросети.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы отключить прибор от источника питания.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- Не пытайтесь использовать прибор, если вы подозреваете какие-либо технические повреждения.
- Запрещается использовать поврежденное устройство, в том числе с поврежденным шнуром или вилкой – в этом случае сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства, пожару или травмам.
- Не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или другие жидкости - сетевой шнур и вилка всегда должны быть сухими.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед сборкой или разборкой принадлежностей прибора отключите его от источника питания.
- При перемещении устройства обязательно возьмитесь за корпус двигателя обеими руками.
- Никогда не кладите продукты в прибор руками – используйте для этой цели только толкатель.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не знает или не имеет опыта использования таких приборов, при условии, что они находятся под присмо-

тром или проинструктированы относительно безопасного использования приборов и понимают связанные с этим риски.
- Дети не допускаются к уборке и техническому обслуживанию.
- Дети не должны играть с прибором.
- Прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Отключайте прибор от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой/обслуживанием.
- Не размещайте прибор рядом с другими электроприборами, конфорками, плитами, духовками и т. Д.
- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности.
- Не вынимайте вилку из розетки электросети, держась за провод.
- Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- Не мойте компоненты прибора в посудомоечных машинах.
- Чистку прибора, в частности деталей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, следует проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или в том случае, если прибор не использовался в течение длительного времени - процедура описана в разделе «ЧИСТКА и ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Опасность удушения!**
- **ВНИМАНИЕ!!! Лезвие ножа очень острое, избегайте физического контакта при опорожнении и чистке устройства – можно серьезно пораниться.**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Толкатель
2. Поднос
3. Кнопка блокировки перемалывающей камеры
4. Корпус
5. Включатель/выключатель (ON/OFF)/Reverse
6. Кнопка изменения направления оборотов двигателя (REV)
7. Камера перемалывания
8. Улитка
9. Ножик из нержавеющей стали
10. Сито (с диаметром дырок 3 мм)
11. Сито (с диаметром дырок 5 мм)
12. Сито (с диаметром дырок 7 мм)
13. Накрутка камеры перемалывания
14. Аксессуар для изготовления колбас
15. Аксессуар состоящий из двух частей для изготовления паштетов

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Убедитесь, что напряжение и частота тока, указанная на информационном табло, соответствует локальной сети.
2. Не используйте прибор для раздробления костей или орехов.
3. Не используйте прибор для перемалывания продуктов с твердыми волокнами.
4. Чтобы избежать заедания прибора, не перегружайте его работой под чрезмерной нагрузкой.
5. Если наступит зажатие по причине твердого материала на режущей плите, прибор следует немедленно выключить и очистить.
6. Промойте все части (кроме корпуса) в теплой воде з добавлением моющего средства.
7. Перед подключением мясорубки к источнику питания убедитесь, что прибор выключен.

МОНТАЖ ПРИБОРА

1. Поместите камеру перемалывания (7) в корпусе двигателя (4), руководя элементом, через который вкладывают мясо вверх.
2. Потом прикрутите камеру перемалывания налево до момента действия защелки.
3. Соберите улитку (8) в камере перемалывания (7), потом поместите ножик из нержавеющей стали (9) на улитке (8).
4. Потом на острие вложите одно из ситок (10), (11), (12) и докрутите колпачок камеры перемалывания (13).
5. В случае изготовления колбасы, на место режущего ножика (9), а также одного из сит вложите часть аксессуара для изготовления паштетов (15) а также аксессуар для изготовления колбас (14) и докрутите колпачок камеры перемалывания (13) до опоры.
6. Разместите поднос (2) на камере перемалывания и зафиксируйте в соответствующем положении.
7. Разместите прибор на плоской и сухой поверхности.

ПЕРЕМАЛЫВАНИЕ МЯСА

1. Мясо раскроите на куски, чтобы облегчить его помещение в камеру перемалывания.
2. Подключите мясорубку к источнику питания, а потом включите с помощью включателя (5).
3. Поместите мясо в отверстии камеры перемалывания и толкайте толкателем (1).
4. После использования выключите мясорубку выключателем (5) и отключите от источника питания.

5. В случае, когда мясо не выходит через сито и чувствуется четкая опора во время перемалывания, выключите мясорубку выключателем (5), а потом нажмите и удержите кнопку изменения оборотов двигателя REV (6). Когда мясо вернется в камеру перемалывания, выключите мясорубку через отпускание кнопки (6). Потом очистите элементы мясорубки от мяса и волокон.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте соответствующее количество мяса. В мясорубке вложите улитку (8), внутреннюю часть аксессуара для изготовления паштетов (15), аксессуар для изготовления колбас (14) и перекрутите колпачок камеры перемалыванияі (13).
2. Кишку для колбасы вложите раньше в теплую воду на 10 мин. Потом наложите мокрую кишку на аксессуар для изготовления колбас (14).
3. Используя толкатель (1) втолкните перемолотое и приправленное мясо в мясорубку. В случае необходимости увлажните аксессуар водой.
4. Мясорубка для мяса имеет функцию изготовления паштетов. В мясорубке вложите аксессуар для изготовления паштетов (15) и закрутите колпачок камеры перемалывания (13).

ВНИМАНИЕ! Прикручивая колпачок камеры перемалывания, докрутите его таким образом, чтобы не заблокировать обороты улитки. Не позволяется использование аксессуара, насадки для изготовления колбас, аксессуара для изготовления паштетов вместе с ножиком или ситами.

ДЕМОНТАЖ ПРИБОРА

Демонтаж прибора должен быть выполнен в последовательности, противоположной сборке.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Перед началом очистки следует отсоединить устройство от источника тока.

1. Для чистки не можно использовать острые предметы и всякого рода сильные средства для чистки (напр., растворители), потому что это на постоянной основе повредит корпус прибора.
2. После каждого использования следует удалить остатки перемолотых продуктов. Промыть каждую часть, которая имеет контакт с продуктами питания, в теплой воде с добавлением средства для мытья.
3. Использование отбеливающего раствора с вместимостью хлора приведет к изменению окраски алюминиевых частей прибора.
4. Не погружать корпус двигателя в воде или других жидкостях – следует протереть их влажной тряпочкой.
5. Не использовать для чистки сильных чистящих средств, которые могут привести к повреждению прибора.
6. После мытья следует оставить аксессуары для высыхания.
7. Для смазки взаимодействующих частей мясорубки (сита, ножик) следует использовать немного постного масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Технические параметры указаны
на маркировочном щитке изделия.
Уровень шума: L_{WA} = 75 дБ
Максимальное время постоянной работы: KB MAX = 6 мин.
Длина сетевого кабеля: 1,2 м

ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. сохраняет за собой возможность технических изменений.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod.
- Skontrolujte, či sa parametre uvedené na výrobnom štítku zariadenia zhodujú s parametrami používanej elektrickej siete.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Keď zariadenie odpájate od el. napätia, zástrčku nikdy nevyťahujte z el. zásuvky ťahaním za kábel.
- Nikdy neponechávajte spustené zariadenia bez dohľadu.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Neskúšajte zariadenie používať v prípade akýkoľvek pochybností o jeho technickom stave.
- Zariadenie v žiadnom prípade nepoužívajte keď je poškodené, ani vtedy, keď je poškodený napájací kábel alebo zástrčka – v takom prípade zariadenie odovzdajte na opravu do autorizovaného servisu.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca nedodal a neodporúča, keďže to môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.
- Zariadenie, kábel a zástrčku v žiadnom prípade neponárajte do vody ani do akejkoľvek inej kvapaliny – napájací kábel a zástrčka musia byť vždy suché.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na aké je určené.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie.
- Pred montážou alebo demontážou príslušenstva zariadenia je nevyhnutné ho odpojiť zo zdroja napájania.
- Počas premiestňovania zariadenia je potrebné ho uchopiť za plášť motora obidvoma rukami.
- Nikdy nevkladajte do zariadenia výrobky rukami – používajte na to výlučne prítlak.
- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú potrebné vedomosti a skúsenosti s používaním tohto typu zariadení, a to buď pod dohľadom alebo pod podmienkou, že dostanú pokyny ohľadom bezpečného používania zariadenia a rozumejú súvisiace s tým riziká.
- Deti nesmú vykonávať čistiace a údržbové činnosti.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením.

- Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie spolu s napájacím káblom uchovávajte mimo dosahu detí.
- Ak zariadenie nechávate bez dohľadu, pred jeho montážou, demontážou alebo pred čistením, zariadenie odpojte z elektrickej siete.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Zariadenie neklaďte na horúce povrchy.
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- Časti zariadenia nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali s fóliami. Nebezpečenstvo udusenia!**
- **POZOR: Čepeľ noža je veľmi ostrá, vyhnite sa fyzickému kontaktu počas vyprázdňovania a čistenia zariadenia – môžete sa vážne zraniť.**

POPIS ZARIADENIA

1. Prítlačná doska
2. Miska
3. Tlačidlo poistky mlecej komory
4. Plášť
5. Zapínač/vypínač (ON/OFF)/Reverse
6. Tlačidlo zmeny smeru otáčania motora (REV)
7. Mlecia komora
8. Slimák
9. Nôž z nehrdzavejúcej ocele
10. Mlecí disk (s priemerom otvorov 3 mm)
11. Mlecí disk (s priemerom otvorov 5 mm)
12. Mlecí disk (s priemerom otvorov 7 mm)
13. Uzáver mlecej komory
14. Nadstavec na plnenie čriev
15. Dvojdielny nadstavec na výrobu jemného pečiva

PRED POUŽITÍM

1. Uistite sa, že napätie a frekvencia prúdu uvedené na typovom štítku sú rovnaké ako v miestnej sieti.
2. Zariadenie nepoužívajte na mletie kostí a orechov.
3. Zariadenie nepoužívajte na mletie výrobkov s tvrdými vláknami.
4. Aby ste predchádzali zasekávaniu zariadenia, nevystavujte ho prevádzke pri nadmernom zaťažení.
5. Ak dôjde k zaseknutiu v dôsledku tvrdého materiálu na reznej doske alebo rezacom noži, stroj sa musí okamžite vypnúť a vyčistiť.
6. Umyte všetky časti (okrem plášťa) v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
7. Vždy sa pred pripojením mlynčeka do zdroja elektrickej energie uistite, že je zariadenie vypnuté.

MONTÁŽ ZARIADENIA

1. Umiestnite mleciu komoru (7) do krytu motora (4), (4) časťou, cez ktorú sa vkladá mäso, smerom nahor.
2. Potom otočte mleciu komoru proti smeru hodinových ručičiek, kým západka nezacvakne.
3. Nasaďte skrutku (8) do mlecej komory (7), potom nasaďte nôž z nehrdzavejúcej ocele (9) na skrutku (8).
4. Následne na slimáka namontujte jeden z mlecích diskov (10), (11), (12) a naskrutkujte uzáver mlecej komory a (13).
5. V prípade prípravy klobásy, na mieste rezného nožao (9) a jedného z diskov namontujte vnútornú časť nadstavca na výrobu jemného pečiva w (15) a nadstavec na plnenie čriev s (14) a priskrutkujte uzáver mlecej komory a (13) pokým nepocítite odpor.
6. Umiestnite misku (2) na mleciu komoru a upevnite ju v príslušnej polohe.
7. Zariadenie umiestnite na rovný, stabilný a suchý povrch.

MLETIE MÄSA

1. Mäso pokrájajte na kúsky, aby ste zjednodušili jeho vkladanie do mlecej komory.
2. Zapnite mlynček do elektrickej siete a následne zapnite pomocou zapínačaa (5).
3. Vložte mäso do otvoru mlecej komory a potlačte prítlakom (1).
4. Po použití vypnite mlynček vypínačomm (5) a odpojte z elektrickej siete.
5. V prípade, že mäso nevychádza cez mlecí disk a je citeľný silný odpor počas mletia, vypnite mlynček vypínačom (5) do polohy OFF, prepnite tlačidlo zmeny smeru otáčania (6) do polohy R, potom nastavte vypínač (5) do polohy R. Keď sa mäso vráti do mlecej komory, vypnite mlynček prepnutím tlačidla (6) do polohy OFF. Následne očistite časti mlynčeka od mäsa a vlákien.

VÝROBA KLOBÁSY

1. Pripravte si potrebné množstvo mletého mäsa. Do mlynčeka na mäsu namontujte slimáka k (8), vnútornú čas nadstavca na prípravu jemného pečiva do (15), nadstavca na plnenie čriev s (14) a priskrutkujte uzáver mlecej komory a (13).
2. Črevo na klobásu vopred namočte do teplej vody na 10 min. Následne natiahnite mokré črevo na nadstavec na plnenie čriev s (14).
3. Pomocou prítlakua (1) zatlačte pomleté a okorenené mäso do mlynčeka. V prípade potreby navlhčite nadstavec vodou.
4. Mlynček na mäso má taktiež funkciu na prípravu jemného pečiva. Do mlynčeka na mäso pripevnite nadstavec na prípravu jemného pečiva w (15) a priskrutkujte uzáver mlecej komory a (13).

POZOR! Pri priskrutkovaní uzáveru mlecej komory, dbajte na to, aby ste ho dotiahli tak, aby neblokoval otáčanie slimáka. Nepoužívajte nadstavce, nadstavec na plnenie čriev, nadstavec na výrobu jemného pečiva v kombinácii s nožom alebo mlecími diskami.

DEMONTÁŽ ZARIADENIA

Demontáž zariadenia vykonávajte v opačnej postupnosti ako montáž.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

POZOR! Pred čistením odpojte zariadenie z elektrickej siete!

1. Na čistenie je zakázané používať ostré predmety a silné čistiace prostriedky akéhokoľvek druhu (napr. rozpúšťadlá), nakoľko to nezvratne poškodí plášť zariadenia.
2. Po každom použití je potrebné odstrániť zvyšky mletých potravín. Umyte každú časť, ktorá bola v kontakte s potravinami v teplej vode s čistiacim prostriedkom.
3. Použitie bieliaceho prípravku s obsahom chlóru má za následok odfarbenie hliníkových častí.
4. Kryt motora neponárajte do vody ani iných tekutín - utrite ho vlhkou handričkou.
5. Nepoužívajte na čistenie silné čistiace prostriedky, ktoré môžu spôsobiť poškodenie zariadenia.
6. Po umytí je potrebné nechať príslušenstvo vysušiť.
7. Na mazanie navzájom zapadajúcich častí mlynčeka (mlecie disky, nôž) používajte trošku stolového oleja.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.
Úroveň hluku: L_{WA} = 75 dB
Maximálny čas nepretržitej práce: KB MAX = 6 min
Dĺžka napájacieho kábla: 1,2 m

POZOR! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo uvádzať zmeny technického charakteru.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Opotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням слід прочитати інструкцію з обслуговування.
- Перевірте, чи параметри живлення на заводській табличці пристрою відповідають параметрам Вашої мережі живлення.
- Не вішати кабель на гострі краї та не допускати контакту з гарячими поверхнями.
- Ніколи не тягніть за шнур, щоб від'єднати пристрій від джерела живлення.
- Ніколи не залишайте увімкнений пристрій без нагляду!
- Будьте особливо обережними, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- Не намагайтеся використовувати пристрої в якщо є підозра на будь-які технічні пошкодження.
- Не використовуйте пошкоджений пристрій, зокрема, коли кабель живлення або штепсель пошкоджені – у цьому випадку зверніться до сертифікованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою, пожежі або травм.
- Не занурюйте пристрій, шнур і штепсельну вилку у воду чи інші рідини – завжди тримайте шнур живлення та штепсельну вилку сухими.
- Не використовувати пристрій не за призначенням.
- Пристрій призначено лише для домашнього використання.
- Перш ніж встановлювати або знімати аксесуари пристрою, від'єднайте їх Від джерел живлення.
- Переносячи пристрій, тримайте корпус двигуна двома руками.
- Ніколи не вкладайте в пристрій виробів своїми руками – застосування в тільки штовхач для цієї мети.
- Пристроєм можуть користуватися люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має знань або досвіду використання цього типу пристрою, за умови, що вони перебувають під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування пристроями та поінформовані про пов'язані з цим загрози.

- Дітям забороняється виконувати роботи з прибирання та обслуговування.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Пристрій не повинен використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій з мережевим кабелем у недоступному для дітей місці.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і під час чищення.
- Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- Не використовувати пристрій на відкритому повітрі.
- Ніколи не ставте пристрій на гарячі поверхні.
- Не виймати вилку з розетки, тягнучи за кабель.
- Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- Компоненти пристрою не можна мити в посудомийній машині.
- Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися плівкою. Небезпека задухи!**
- **ПРИМІТКА: Лезо ножа дуже гостре, уникайте фізичного контакту під час спорожнення та чищення пристрою – ви можете серйозно поранитися.**

ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Штовхач
2. Піднос.
3. Кнопка блокування розмелювальної камери
4. Житло
5. вмикач/вимикач «ON/OFF»
6. Кнопка зміни напрямку обертання двигуна (REV)
7. Подрібнювальна камера
8. Равлик.
9. Ніж з нержавіючої сталі
10. Сито (діаметр отворів 3 мм)
11. Сито (діаметр отворів 5 мм)
12. Сито (діаметр отворів 7 мм)
13. Гайка шліфувальної камери
14. Ковбасна закваска
15. Двокомпонентна пастоподібна закваска

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Переконайтеся, що напруга і частота струму, зазначені на табличці з технічними даними, відповідають параметрам локальної мережі.
2. Не використовуйте пристрій для подрібнення кісток або горіхів.
3. Не використовуйте пристрій для подрібнення продуктів з відкритими волокнами.
4. Щоб уникнути заклинювання, не перевантажуйте пристрій надмірною роботою.
5. Якщо на ріжучій пластині або ріжучому ножі виникло застрягання через твердий матеріал, машину слід негайно вимкнути та очистити.
6. Вимийте всі деталі (крім корпусу) в теплій воді з миючим засобом.
7. Перш ніж підключати машину до джерела живлення, переконайтеся, що вона вимкнена.

МОНТАЖ ПРИСТРОЮ

1. Вставте камеру для фаршу (7) в корпус двигуна (4), спрямувавши елемент, через який вводиться м'ясо, в м'ясо.
2. Потім поверніть шліфувальну камеру вліво, коли зафіксується засувка.
3. Встановіть шнек (8) в камеру для подрібнення (7), потім покладіть ніж з нержавіючої сталі (9) на шнек (8).
4. Потім встановіть один з ніпелів (10), (11), (12) на шнек і затягніть гайку подрібнювальної камери (13).
5. У разі приготування ковбас, встановіть на місце блок для подрібнення (9) і одну з каструль з внутрішньою частиною ковбасниці (15) і ковбасною насадкою (14) і затягніть гайку камери подрібнення (13), поки не відчуєте опір.
6. Встановіть лоток (2) на камеру для подрібнення і зафіксуйте його в потрібному положенні.
7. Встановіть пристрій на рівній, стійкій і сухій поверхні.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Наріжте м'ясо на шматочки розміром з укус, щоб його було легше вставити в камеру для фаршу.
2. Підключіть машину до електромережі та увімкніть її за допомогою вимикача (5).
3. Помістіть м'ясо в подрібнювальну камеру і проштовхніть штовхачем (1).
4. Після використання вимкніть прилад автоматичним вимикачем (5) і від'єднайте його від мережі електроживлення.
5. Якщо м'ясо не виходить через сито і відчувається помітний опір подрібнення, вимкніть машину, перевівши вимикач (5) в положення OFF, переведіть кнопку зміни швидкості (6) в положення REV, а потім встановіть вимикач (5) в положення REV. Коли м'ясо опуститься в камеру для фаршу, вимкніть машину, відпустивши кнопку (6) в положення OFF (Вимкнено). Потім очистіть частини машини від м'яса та волокон.

ВИРОБНИЦТВО КОВБАС

1. Приготуйте відповідну кількість фаршу. Встановіть шнек (8), внутрішню частину насадки для приготування макаронів (15), насадку для приготування ковбас (14) і закрутіть гайку камери для подрібнення (13) у м'ясорубку.
2. Заздалегідь покладіть ковбасні оболонки в гарячу воду на 10 хвилин. Потім покладіть мокру кишку на пристрій для зняття ковбасних оболонок (14).
3. За допомогою штовхача (1) проштовхнути фарш і приправу в м'ясорубку. За потреби змочіть насадку водою.
4. Машина Domias також має функцію приготування чебуреків. Встановіть насадку для фаршу (15) у м'ясорубку та закрутіть кришку камери для подрібнення (13).

УВАГА! При затягуванні гайки камери подрібнення затягуйте її так, щоб не блокувати обертання шнека. Не використовуйте насадку для ковбас, насадку для приготування сосисок, насадку для приготування макаронів у поєднанні з ножами або ситами.

МОНТАЖ ПРИСТРОЮ

Демонтаж пристрою виконується у зворотному порядку до монтажу.

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Перед чищенням відключіть пристрій від мережі!

1. Не використовуйте для чищення гострі предмети або будь-які сильні миючі засоби (наприклад, розчинники), оскільки це може призвести до незворотного пошкодження корпусу пристрою.
2. Після кожного використання видаляйте залишки меленого продукту. Вимийте будь-яку частину, що контактує з їжею, в теплій воді з додаванням миючого засобу.
3. Використання відбілювального розчину з вмістом хлору призведе до знебарвлення алюмінієвих деталей.
4. Не занурюйте корпус двигуна у воду або інші рідини - витирайте його вологою ганчіркою.
5. Не використовуйте для чищення сильні миючі засоби, які можуть пошкодити прилад.
6. Після прання залиште аксесуари сохнути.
7. Змастіть робочі частини машини (ситечко, ніж) невеликою кількістю рослинної олії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській табличці виробу,
Рівень шуму: L_{WA} = 75 дБ
Максимальний час безперервної роботи: КВ MAX = 6 хв.
Довжина кабелю живлення: 1,2 м

УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

Цей посібник є машинним перекладом.
Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англомовної версії.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)

Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczątka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny**.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:
   a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
   b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkowania albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
   c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
   d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
      - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
      - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
      - nieprawidłowego transportu;
   e) celowe uszkodzenie sprzętu;
   f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
   g) czynności konserwacyjne;
   h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
   a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
   b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodne z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:
    W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.
    Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.
    Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ *Date of repair*	**Numer naprawy/** *Number repair*	**Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/** *Description of activities performed and specific parts*	**Pieczątka punktu serwisowego/** *Stamp service point*

Numer seryjny/
Serial number

NOTES