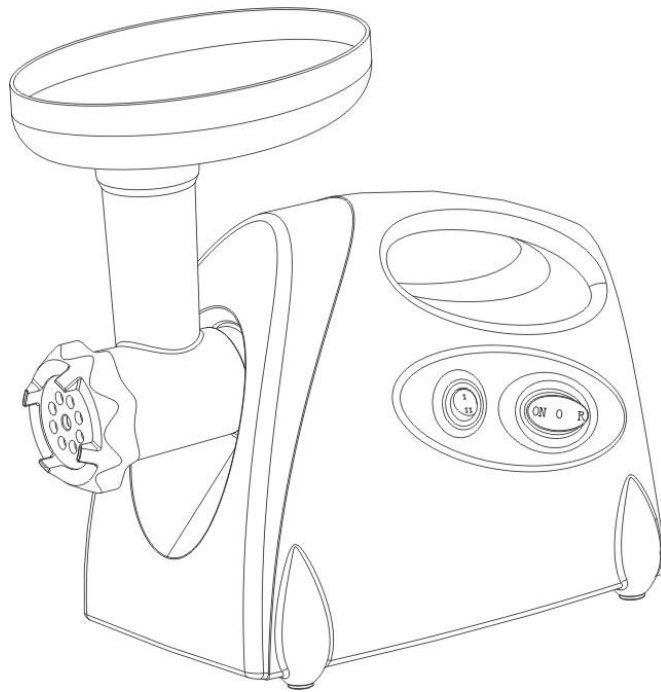


**Retki Lihamyly 1600 W**  
**R5592**  
**1600 W, 220-240 V**



Lue nämä turvallisuusohjeet huolellisesti  
ja säilytä tämä opas tulevien tarpeiden varalta.

### Varoitus!

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa  
Ohjeet vähentävät loukkaantumisriskiä

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

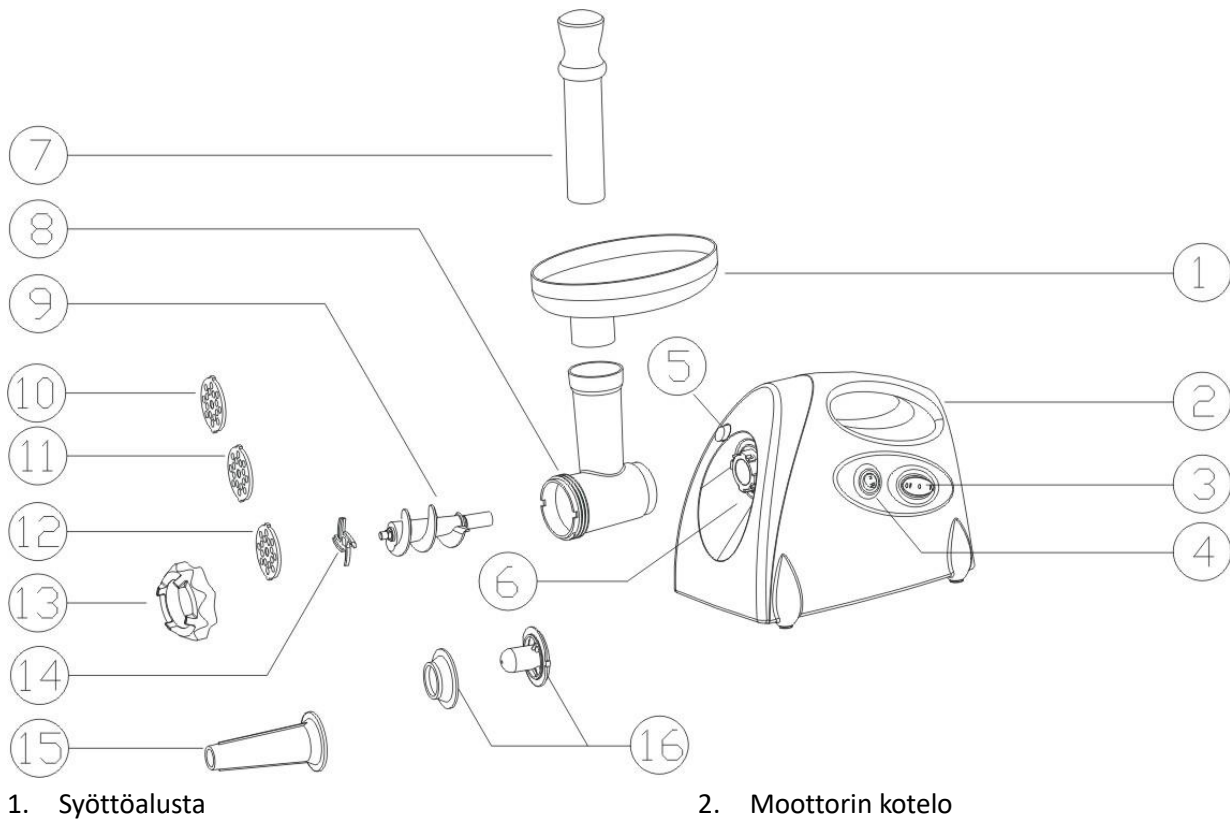
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa kytkeä laitetta pistorasiaan, puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä poissa ellei heitä jatkuvasti valvota.

**VAROITUS** – Laitteen eräät osat voivat tulla erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja. Erityistä huomiota on kiinnitettävä kun lapset ja herkät ihmiset ovat läsnä.

### KUVAUS





- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 3. ON/O/R-kytkin (päälle/pois/suunnanvaihto) | 10. Reikälevy (hieno)       |
| 4. ON/R-kytkin                               | 11. Reikälevy (keskikarkea) |
| 5. Avauspainike                              | 12. Reikälevy (karkea)      |
| 6. Syöttöaukko                               | 13. Kiinnitysrengas         |
| 7. Ainesten työnnin                          | 14. Leikkuuterä             |
| 8. Putki                                     | 15. Makkaralisäosa          |
| 9. Syöttöruuvi                               | 16. Kubba-lisäosa           |

#### TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- ◆ Vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä teollisiin tarkoituksiin.
- ◆ Irrota laite sähkövirrasta aina kokoamisen ja purkamisen ajaksi.
- ◆ Valvo laitetta tarkasti, jos sitä käytetään lasten lähellä.
- ◆ Muista pitää moottorin kotelosta kiinni molemmilla käsillä, kun kannat laitetta. Älä kannata laitetta pitämällä kiinni pelkästään syöttöalustasta tai putkesta.
- ◆ Älä kiinnitä ristiterää tai reikälevyä, jos käytät kubba-lisäosaa.
- ◆ Älä koskaan syötä aineksia käsin. Käytä aina ainesten työnnintä.
- ◆ Älä jauha kovia aineksia, kuten luita, pähkinöitä jne.
- ◆ Älä jauha inkivääriä tai muita kovakuituisia aineksia.
- ◆ Lihamylyä saa käyttää yhtäjaksoisesti vain 10 minuuttia, jonka jälkeen on pidettävä 10 minuutin tauko moottorin jäähtymiseksi.
- ◆ Suunnan vaihtaminen laitteen ollessa käynnissä on kielletty (esimerkiksi kytkimen vaihtaminen asennosta "ON" asentoon "R" tai päinvastoin). Odota vähintään yksi minuutti, jotta mylly on pysähtynyt täysin, muutoin saattaa kuulua epänormaaleja ääniä, laite voi täristä tai voi esiintyä ohimenevää kipinäintiä. Tämä vioittaa helposti laitetta ja voi pelästyttää käyttäjän.
- ◆ Älä pakota laitetta toimimaan liiallisella voimalla juuttumisen välttämiseksi.
- ◆ Jos suojakatkaisija laukeaa, älä kytke laitetta päälle.
- ◆ Älä vaihda laitteen osia itse tai korjaa sitä itse.
- ◆ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jollei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole heitä neuvomassa ja ohjaamassa.
- ◆ Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltokeskuksen tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vahinkojen välttämiseksi.
- ◆ Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

#### ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

- ◆ Tarkista, että arvokilven jännite vastaa kotisi verkkojännitettä.
- ◆ Pese kaikki osat (paitsi runko) lämpimällä saippuavedellä.
- ◆ Varmista ennen pistorasiaan yhdistämistä, että "ON/O/R"-kytkin on "O"-asennossa.

## KÄYTTÖOHJEET

### KOKOAMINEN

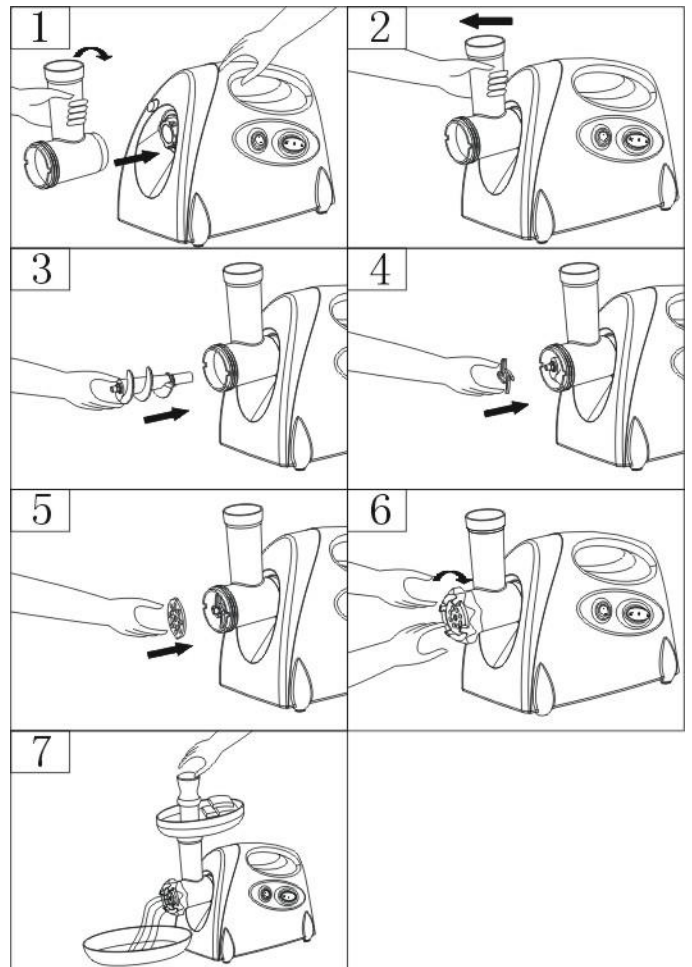
- ◆ Pidä putkesta kiinni ja työnnä se syöttöaukkoon (kuva 1). Pyöritä putkea kuvassa 2 näkyvään suuntaan, kunnes kuulet pienen äänen. Putki on asetettu syöttöaukkoon. Heiluta putkea, jotta varmistat sen kunnollisen kiinnittymisen.
- ◆ Aseta syöttöruuvi putken päähän pitkä pää edellä, käännä syöttöruuvia hieman, kunnes se asettuu moottorin koteloon (kuva 3).
- ◆ Aseta leikkuuterä syöttöruuvien akseliin siten, että terä on etuosaa kohti, kuten kuvassa (kuva 4). Jos se ei ole kunnolla kiinni, lihaa ei voi jauhaa.
- ◆ Aseta seuraavaksi haluamasi reikälevy siten, että ulokkeet osuvat koloihin (kuva 5).
- ◆ Tue tai paina reikälevyn keskustaa yhdellä sormella ja kierrä kiinnitysrengasta toisella kädellä, kunnes se on kireällä (kuva 6). Älä kiristä liikaa.
- ◆ Aseta syöttöalusta putkeen ja kiinnitä paikoilleen.
- ◆ Sijoita laite tasaiselle alustalle.
- ◆ Ilmanvaihtoaukot moottorin kotelon pohjassa ja sivuissa tulee pitää vapaina.

### LIHAN JAUHAMINEN

- ◆ Paloittele liha pieniksi paloiksi (suosittelemme jänteetöntä, luutonta ja rasvatonta lihaa, noin 20 mm x 20 mm x 60 mm), jotta se mahtuu syöttöputken aukkoon.
- ◆ Yhdistä laite pistorasiaan ja käännä "ON/R"-kytkin "ON"-asentoon, käännä sitten "ON/O/R"-kytkin "ON"-asentoon.
- ◆ Syötä ainekset syöttöalustalta. Käytä vain ainesten työntintä (kuva 7).
- ◆ Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistorasiasta.

### VASTAKKAISEEN SUUNTAAN KÄYTTÖ

- ◆ Jos ainekset ovat jääneet kiinni, kytke laite pois päältä kääntämällä "ON/R"-kytkin "R"-asentoon ja "ON/O/R"-kytkin "R"-asentoon.
- ◆ Syöttöruuvi pyörii päinvastaiseen suuntaan ja putki tyhjentyy.
- ◆ Jos tämä ei toimi, kytke laite pois päältä ja puhdista se.



## KUBBAN VALMISTUS

### RESEPTI

#### TÄYTE

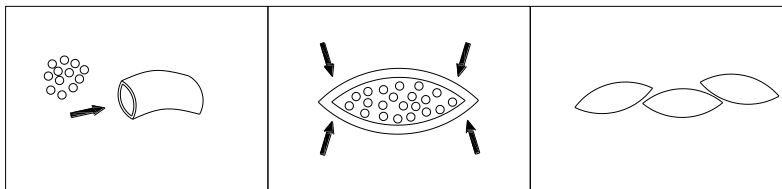
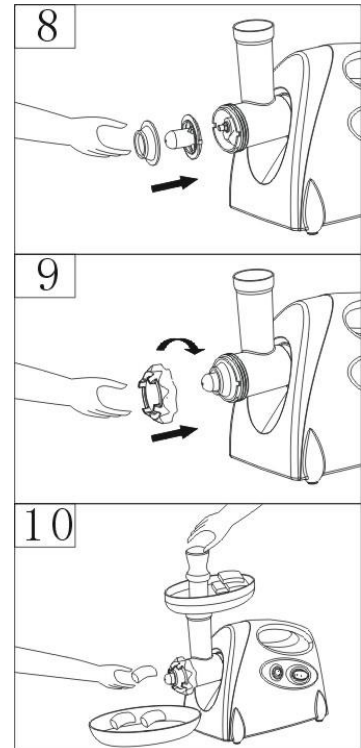
Lampaanlihaa	100 g
Oliiviöljyä	1 1/2 ruokalusikallista
Sipulia (hienoksi silputtuna)	10 g tai maun mukaan
Mausteita	maun mukaan
Suolaa	maun mukaan
Jauhoja	1 1/2 ruokalusikallista

- ◆ Jauha lampaanliha kerran tai kaksi kertaa.
- ◆ Paista sipulia, kunnes se on ruskistunut ja lisää joukkoon jauhettu liha, kaikki mausteet, suola ja jauhot.

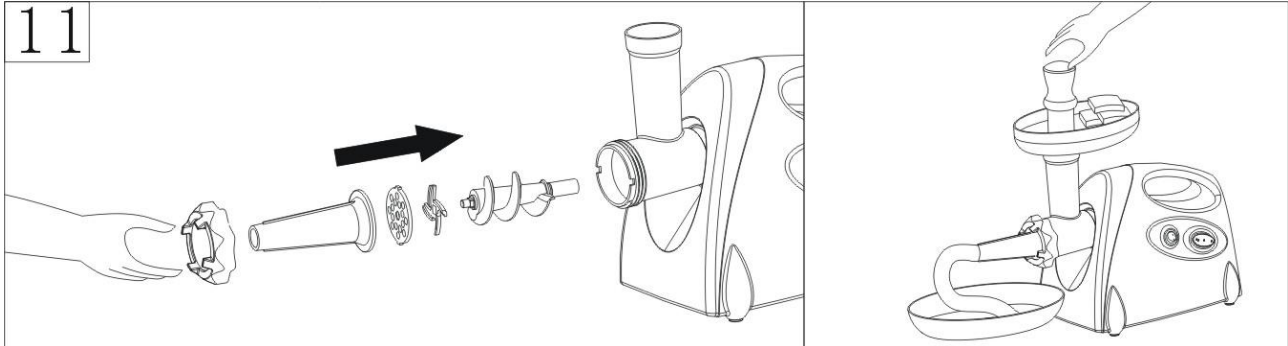
#### PÄÄLLYSKUORI

Vähärasvaista lihaa	450 g
Jauhoja	150–200 g
Mausteita	maun mukaan
Muskottipähkinä (hienoksi jauhettuna)	1
Paprikajauhetta	maun mukaan
Pippuria	maun mukaan

- ◆ Jauha liha kolme kertaa ja sekoita kaikki aineet yhteen kulhossa. Lisäämällä lihaa ja vähentämällä jauhoja saa paremman koostumuksen ja maun päällyskuoreen.
- ◆ Jauha seos kolme kertaa.
- ◆ Pura laitteesta reikälevy ja leikkuuterä toistamalla vaiheet 5–3 päinvastaisessa järjestyksessä.
- ◆ Aseta kubba-lisäosat syöttöruuvin akseliin yhdessä, kiinnitä ulokkeet koloihin (kuva 8).
- ◆ Kierrä kiinnitysrenas kireälle. Älä kiristä liikaa (kuva 9).
- ◆ Tee lieriömäinen päällyskuori (kuva 10).
- ◆ Muotoile kubba kuten alla olevassa kuvassa ja uppopaista se.



## MAKKARAN VALMISTUS

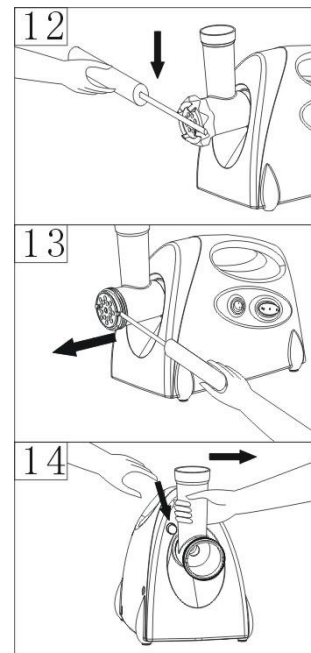


- ◆ Ennen aloittamista kiinnitä makkaralisäosa kuten kuvassa (kuva 11)

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

### PURKAMINEN

- ◆ Varmista, että moottori on täysin pysähtynyt.
- ◆ Irrota pistoke pistorasiasta.
- ◆ Pura laite toistamalla kuvien 6–1 vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.
- ◆ Jos et saa kiinnitysrengasta irrotettua käsin, käytä työkaluja (kuva 12).
- ◆ Saat reikälevyn helpommin irti asettamalla ruuvitaltan reikälevyn ja syöttöputken väliin ja nostamalla levyn irti (kuva 13).
- ◆ Paina avauspainiketta ennen putken poistamista. Pidä putkesta kiinni ja pyöritä sitä kuvassa 14 näkyvään suuntaan. Sen jälkeen putki on helppo poistaa.



### PUHDISTUS

- ◆ Älä koskaan pese lisävarusteita astianpesukoneessa voimakkaalla emäksisellä puhdistusaineella tai klooria sisältävällä valkaisuaineella, jotka voivat värjätä alumiinipinnat.
- ◆ Poista liha ym. Pese jokainen osa lämpimällä saippuvedellä.
- ◆ Älä upota moottorin koteloa veteen, pyyhi se vain kostealla liinalla.
- ◆ Tinneri ja bensiini voivat vaurioittaa pintaa tai muuttaa laitteen väriä.
- ◆ Pese kaikki metalliosat alle 50 °C vedessä ja kuivaa.



- ◆ Pyyhi kaikki leikkaavat osat kasviöljyyn kastetulla liinalla.
- ◆ Pyyhi kaikki metalliosat kasviöljyyn kastetulla liialla, jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.

#### Tuotteen oikea hävittäminen:

Tämä merkki ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen seassa koko EU:n alueella. Jotta hallitsemattomasta jätteiden hävityksestä ei aiheutuisi mahdollista haittaa ympäristölle tai ihmisten terveydelle, hävitä se vastuullisesti ympäristöä säästävän materiaalien kierrätyksen kannattamiseksi. Palauta käytetty laitteesi keräily pisteeseen tai ota yhteyttä tuotteen myyntipaikkaan. Niissä laite kierrätetään ympäristön kannalta turvallisesti.

#### Takuu:

Tuotteen takuu on voimassa 1 vuoden ostopäivästä.

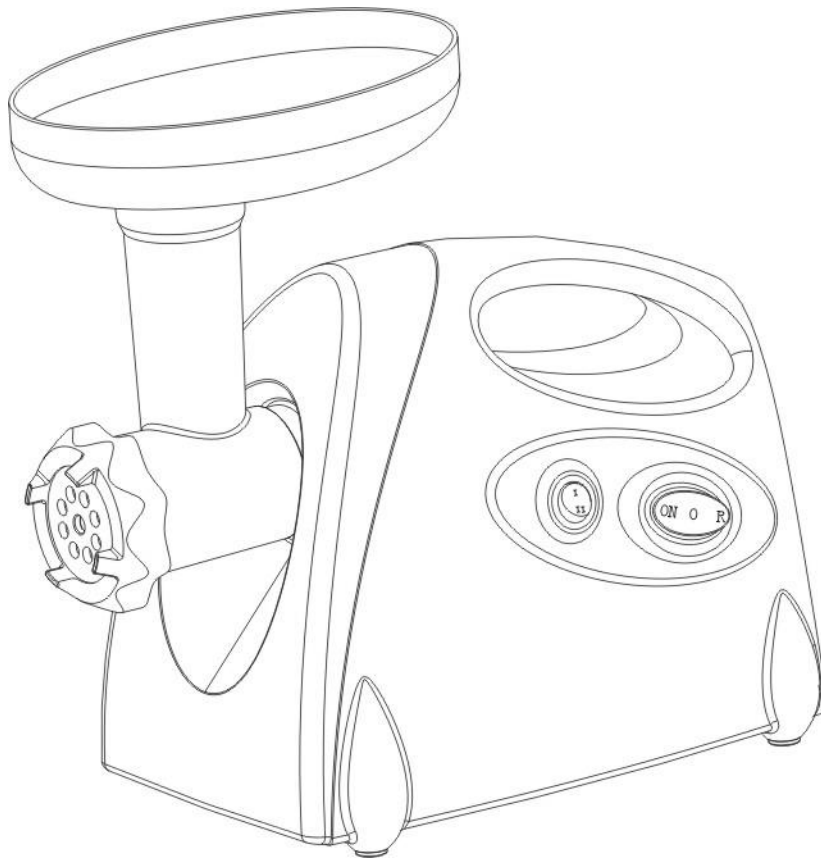
Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muihin tarkoituksiin kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen, tai jos tuotetta käytetään kaupalliseen / ammatilliseen tai vuokraus käyttöön.

Takuu ei kata luonnonolosuhteista aiheutuvia vahinkoja, eikä vaurioita jotka johtuvat virheellisestä säilytyksestä. Takuuasioissa ota yhteys jälleenmyyjään.

MADE IN P.R.C

Valmistaja/Tillverkare/Tootja: Blue Import BIM OY,  
Hampuntie 12-14, 36220 KANGASALA, FINLAND

**Retki Köttkvarn 1600 W**  
**R5592**  
**1600 W, 220-240 V**



Läs noggrant genom säkerhetsanvisningarna  
och spara bruksanvisningarna för framtida referens.

## Varning

Läs bruksanvisningen noggrant före instruktionerna.

Om du följer anvisningarna, minskar du risken för skador.

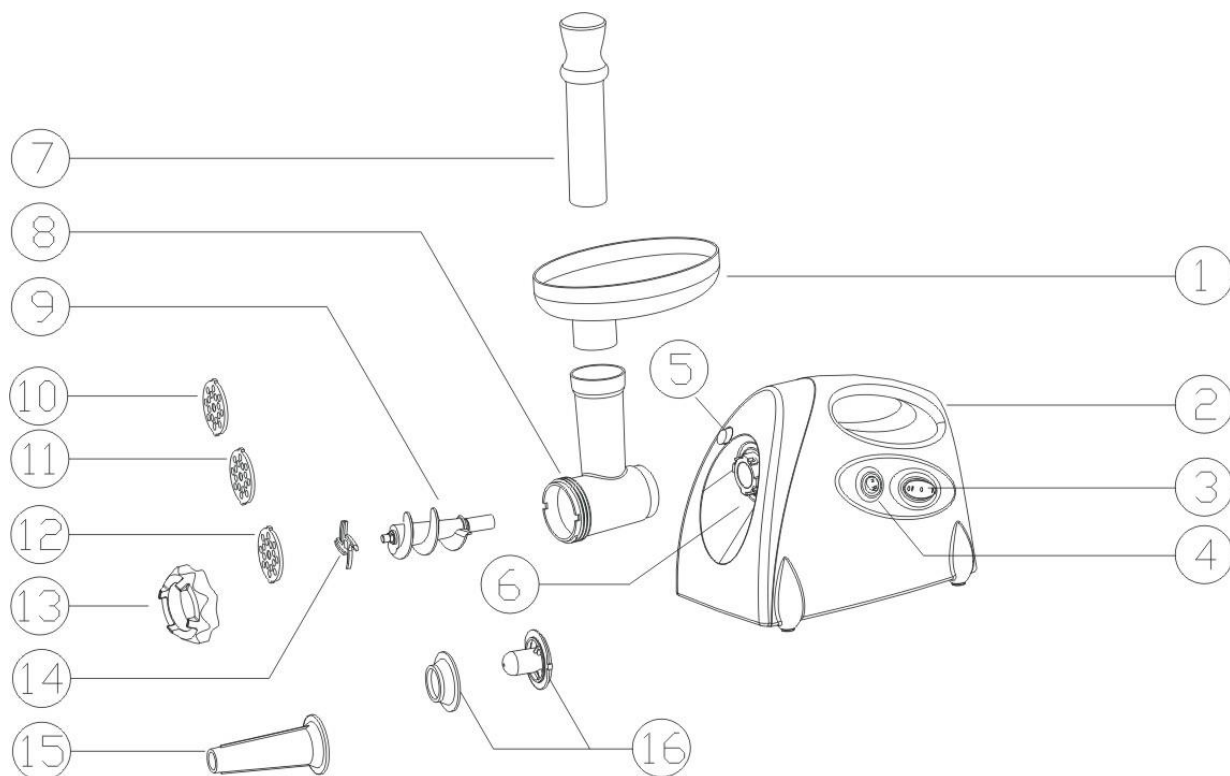
Den här produkten får inte användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsförmåga eller som inte har den erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de inte övervakas eller har fått anvisningar om säker användning och de förstår de risker som förknippas med produktens användning.

Barn får inte leka med enheten.

Barnen ska inte ansluta apparaten till vägguttag, reglera eller rengöra apparaten eller göra underhållning gjordas av användare. Barnen, som är yngre än 3 år, ska hållas borta om dom inte kontinuerligt övervakas.

**WARNING** - Vissa ytor kan bli extremt heta och orsaka brännskador. Se särskilt till barnen och ömtåliga människor när dom är närvarande.

## BESKRIVNING



- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1. Matarbricka                            | 6. Rörets inlopp          |
| 2. Motorkåpa                              | 7. Presskloss             |
| 3. Strömställare ON/O/R (TILL/FRÅN/ Back) | 8. Rör                    |
| 4. Strömställare ON / R                   | 9. Maskaxel               |
| 5. Upplåsningsknapp                       | 10. Malningsskiva (fin)   |
|   | 11. Malningsskiva (medel) |
|   | 12. Malningsskiva (grov)  |
|   | 13. Skivhållare           |
|   | 14. Skivhållare           |
|   | 15. Rör                   |
|   | 16. Rör                   |



- 
- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 11. Malningsskiva (medel) | 14. Kniv                 |
| 12. Malningsskiva (grov)  | 15. Korvstoppsningsställ |
| 13. Skruvring             | 16. Kibbe-tillsats       |

#### *Viktiga säkerhetsanvisningar*

- ◆ Endast avsedd för användning i hemmiljö. Får inte användas för industriella ändamål.
- ◆ Dra stickkontakten ur vägguttaget vid montering och demontering av enheten.
- ◆ Noggrann uppsikt erfordras när en apparat används i barns närvaro.
- ◆ Säkerställ att du håller motorkåpan med båda händerna när du bär enheten. Håll inte enbart i matarbrickan eller matningsröret när du bär enheten.
- ◆ Montera inte kniven och malningsskivan när du använder kibbe-tillsatsen.
- ◆ Pressa aldrig ner livsmedlet med händerna. Använd alltid pressklossen.
- ◆ Mal inte hårda livsmedel såsom ben, nötter mm.
- ◆ Mal inte ingefära och andra material med hårda fibrer.
- ◆ Man bör inte köra köttkvarnen i mer än 10 minuter utan stopp. Sedan måste motorn kylas ner under ett intervall på 10 minuter.
- ◆ Backfunktionen får inte väljas när apparaten arbetar (till exempel ställa vredet från läge "ON" till läge "R" eller omvänt). Vänta minst en minut tills kvarnen stannat helt. Detta kan annars leda till att apparaten avger onormala ljud, vibrationer eller alstrar gnistor. Det kan även skada apparaten och skrämna användaren.
- ◆ Pressa inte ner livsmedlet för hårt i matarröret. Annars enheten kan täppas till.
- ◆ Starta inte enheten om säkringen utlöses.
- ◆ Försök aldrig att själv byta delar och reparera enheten.
- ◆ Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp, samt ej heller av personer som saknar nödvändig erfarenhet och kunskap, utom i sådana fall då de erhållit vägledning eller instruktion i apparatens handhavande från en person som ansvarar för deras säkerhet.
- ◆ Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika faror, bytas av tillverkaren, dennes serviceagentur eller annan kvalificerad person.
- ◆ Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

#### *VID FÖRSTA ANVÄNDNING*

- ◆ Kontrollera att typslyktens angivna spänningen överensstämmer med nätspänningen på användningsplatsen.
- ◆ Diska samtliga delar (utom höljet) i varmt vatten och diskmedel.
- ◆ Säkerställ att omkopplaren "ON/O/ R" står i läge "O", innan stickkontakten sätts in i vägguttaget.

## Handhavandeanvisning

### MONTERING

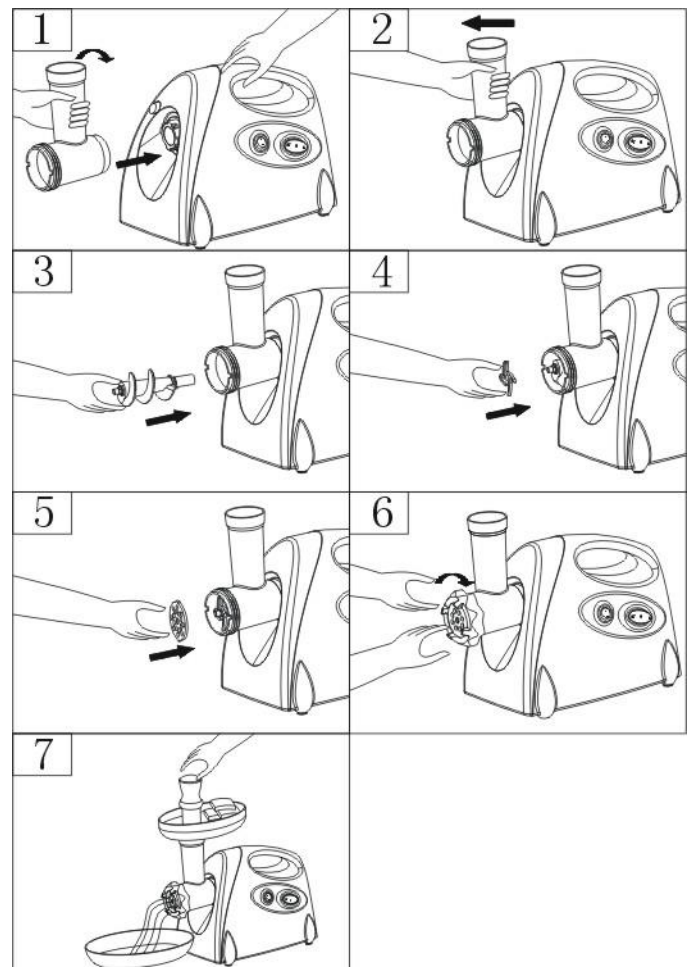
- ◆ Håll röret och för in det i inloppet (Fig.1). Vrid röret i den riktning som framgår av Fig. 2, tills du hör ett svagt ljud. Röret har placerats i inloppet. Prova försiktigt med att gunga röret för att säkerställa att det sitter fast.
- ◆ För in maskaxeln i röret med den långa ändan först, och vrid axeln något så att den kopplas till motorkåpan (Fig. 3).
- ◆ Placera kniven på maskaxeln med bladet vänt framåt som visas i Fig. 4. Köttet kommer inte att malas om kniven placeras fel.
- ◆ Placera önskad malningsskiva framför kniven så att hacket passar mot tanden (Fig. 5).
- ◆ Håll malningsskivan på plats med ett finger och skruva samtidigt på skruvringen med andra handen (Fig. 6). Dra inte åt för hårt (Fig. 9).
- ◆ Placera matarbrickan på röret och fäst den på plats.
- ◆ Placera enheten på stabilt underlag.
- ◆ Ventilationsöppningarna på motorkåpanns undersida och sida ska hållas fria från hinder och får inte blockeras.

### ATT MALA KÖTT

- ◆ Skär alla livsmedel i tärningar (kött som är fritt från senor, ben och fett rekommenderas) om cirka 20 mm x 20 mm x 60 mm så att de lätt kan matas ner genom öppningen på matarbrickan.
- ◆ Sätt stickkontakten i väggen och vrid väljaren "ON / R" till läge "ON". Vrid därefter väljaren "ON/0/ R" till läge "ON".
- ◆ Mata ner livsmedel till matarbrickan. Använd endast pressklossen (Fig. 7).
- ◆ Stäng av enheten efter användningen och dra stickkontakten ur vägguttaget.

### BACKFUNKTION

- ◆ I händelse av tilltäppning ska enheten stängas av genom att vrida väljare "ON / R" till läge "R", och väljare "ON/0/ R" till läge "R".
- ◆ Maskaxeln kommer att rotera i omkastad riktning och matningsröret kommer att tömmas.



- ◆ Om detta inte löser problemet ska enheten stängas av och rengöras.

### TILLAGA KIBBE

#### RECEPT

#### FYLLNING

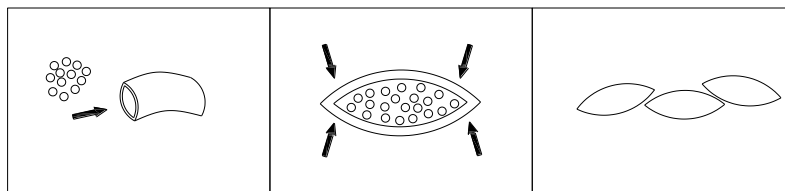
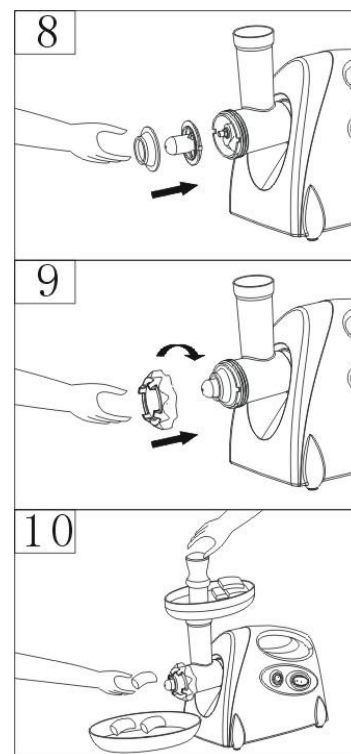
Fårkött	100 g
Olivolja	1 1/2 matsked
Lök (finhackad)	10 g eller efter eget tycke
Kryddor	efter eget tycke
Salt	efter eget tycke
Mjöl	1 1/2 matsked

- ◆ Mal fårköttet en eller två gånger.
- ◆ Bryn löken tills den är brun och tillsätt malet fårkött, samtliga kryddor, salt och mjöl.

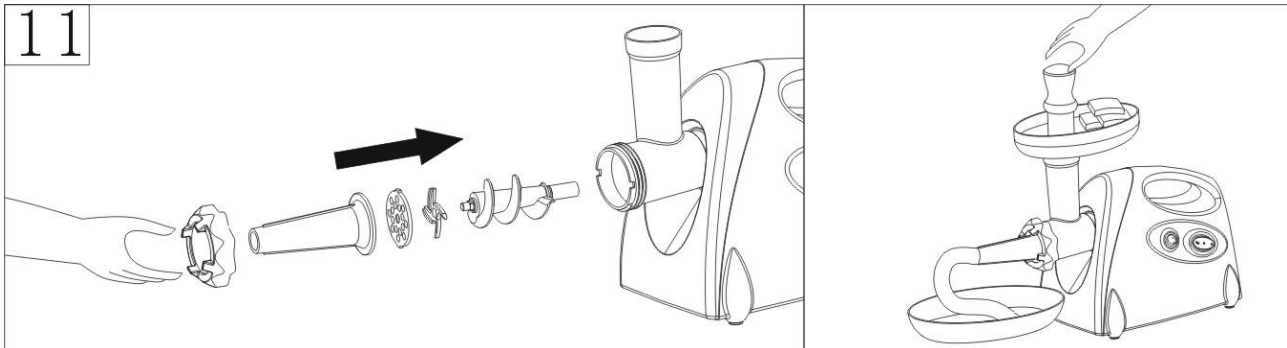
#### KIBBE

Magert kött	450 g
Mjöl	150-200 g
Kryddor	efter eget tycke
Muskotnöt (finhackad)	1
Rött paprikapulver	efter eget tycke
Peppar	efter eget tycke

- ◆ Mal köttet tre gånger och blanda alla ingredienser i en skål. Mer kött och mindre mjöl för kibbe ger bättre konsistens och smak.
- ◆ Mal blandningen tre gånger.
- ◆ Demontera enheten genom att utföra stegen 3-5 i omvänd ordningsföljd för att avlägsna malningsskivan och kniven.
- ◆ Placera alla kibbe-tillsatserna på maskaxeln så att hacken passar mot tänderna (Fig. 8).
- ◆ Skruva fast skruvringen. Dra inte åt för hårt (Fig. 9).
- ◆ Forma utloppsröret till cylinderform (Fig. 10).
- ◆ Forma kibbe som visas nedan och fritera.



## TILLAGA KORV

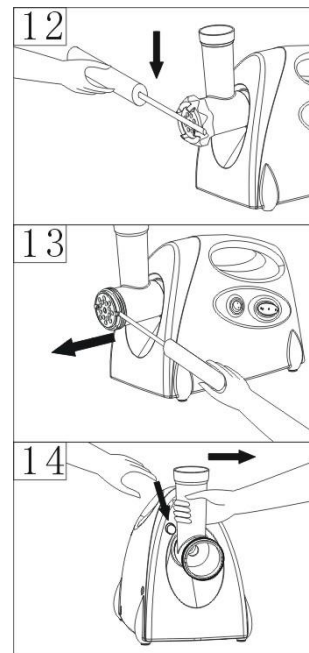


- ◆ Var god och montera korvstoppningstillsatsen enligt följande (Fig.11) innan du börjar.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### DEMONTERING

- ◆ Säkerställ att motorn har stannat helt.
- ◆ Dra stickkontakten ur vägguttaget.
- ◆ Demontera enheten genom att i omvänd ordning utföra stegen 6-1 enligt bilden.
- ◆ Använd verktyg (Fig.12) om det är svårt att ta bort skruvringen med händerna.
- ◆ Matarbrickan avlägsnas enkelt genom att placera en skruvmejsel mellan brickan och matningsröret och lyfta den uppåt (Fig. 13).
- ◆ Klicka upplåsningsskruven innan röret tas bort. Håll röret och vrid det i samma riktning som i Fig.14. Sedan kan man enkelt ta bort röret.



### RENGÖRING

- ◆ Diska aldrig tillbehören med ett starkt alkaliskt rengöringsmedel. Aluminiumytorna missfärgas av blekmedel som innehåller klor.
- ◆ Avlägsna kött m.m. Diska varje del i varmt vatten och diskmedel.
- ◆ Sänk inte ner motorkåpan i vatten. Torka endast av den med en fuktig trasa.
- ◆ Tinner och bensin kommer att skada enheten eller påverka dess färg.
- ◆ Diska alla metalldelar i vatten som är kallare än 50°C och torka.
- ◆ Torka alla skärande delar med en trasa som fuktats med vegetabilisk olja.
- ◆ Om maskinen lämnas oanvänd under en längre tid ska alla metalldelar torkas av med en disktrasa som fuktats med vegetabilisk olja.



### Korrekt bortskaffning av denna produkt:

Denna symbol betyder att produkten inte får kastas i hushållssopor inom EU. För att förhindra möjlig skada på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad bortskaffning ska enheten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att befrämja hållbar återanvändning av materiella resurser. Var god lämna in den uttjänta enheten på en insamlingsplats eller kontakta återförsäljaren från vilken produkten inköptes. Denne kan ombesörja att produkten återvinns på ett för miljön säkert sätt.

### Garantin

Produktgarantin gäller i ett år från inköpsdatum.

Garantin gäller inte om produkten används för andra ändamål än det ursprungliga ändamål, eller om produkten används för kommersiell/professionell eller hyra bruk.



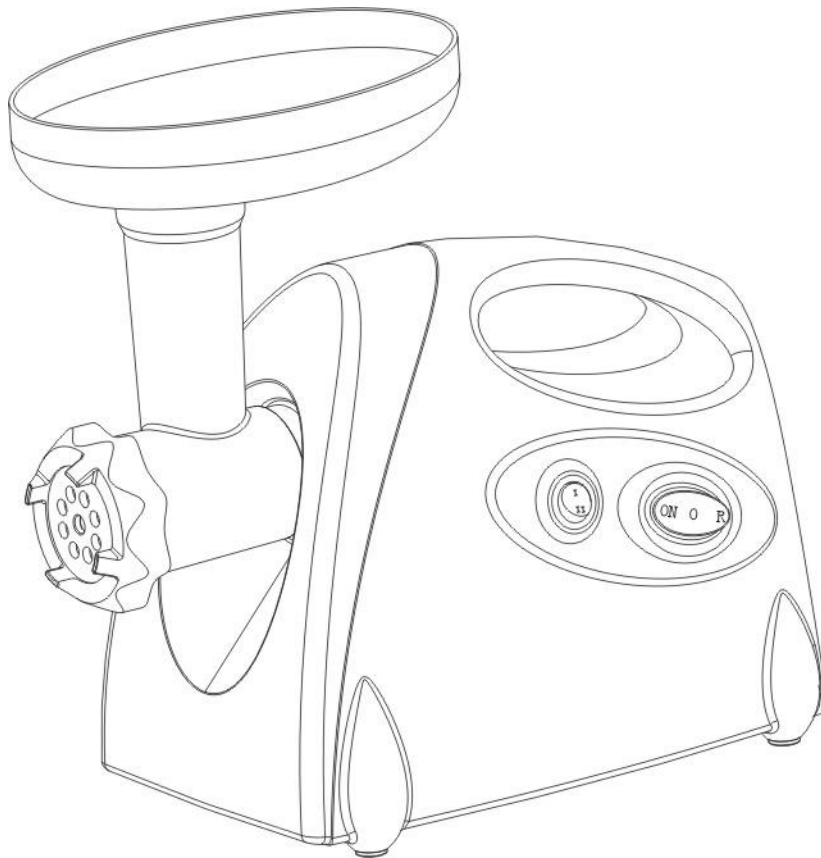
Garantin gäller inte med skador som orsakats av naturförhållanden, inga skador på grund av felaktig förvaring.



MADE IN P.R.C.

Valmistaja/Tillverkare/Tootja: Blue Import BIM OY,  
Hampuntie 12-14, 36220 KANGASALA, FINLAND

**Retki Hakklihamasin**  
**1600 W**  
**R5592**  
**1600 W, 220-240 V**



Lugege ohutusjuhised tähelepanelikult läbi  
ja hoidke kasutusjuhend edaspidiseks alles

## Hoiatus!

Enne seadme kasutuselevõttu loe põhjalikult kasutusjuhend läbi, et vähendada vigastuste ohtu.

Käesolevat seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja sellised piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete seadme kasutamise kogemusega isikud juhul, kui nende üle teostatakse järelvalvet või kui turvalisuse eest vastutav isik on neid eelnevalt seadme kasutamise osas juhendanud ja kui nad saavad aru seadme kasutamisega seotud riskidest.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

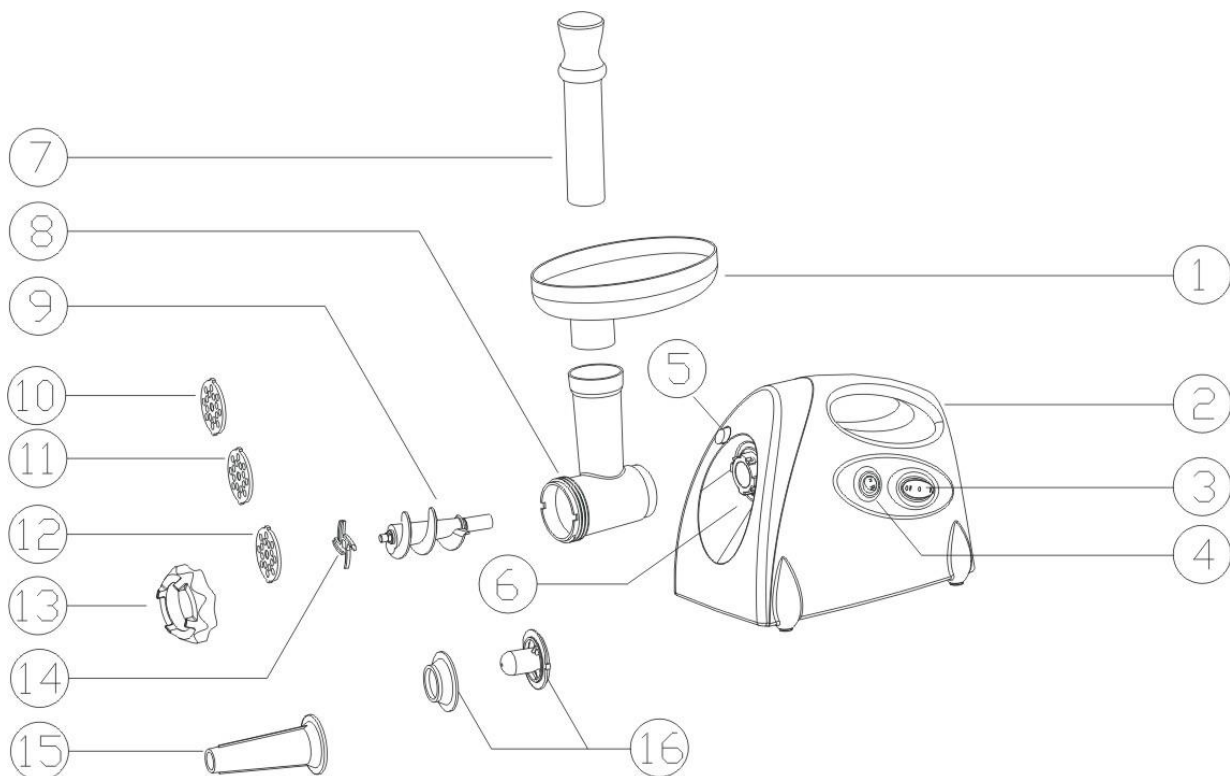
Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelvalveta.

Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nende üle teostatakse järelvalvet.

**HOIATUS** – Mõned seadme osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks ning võivad põhjustada põletushaavu.

Eriti tähelepanelik peab seadme kasutamisel olema siis, kui läheduses on lapsed või tundlikud inimesed.

## KIRJELDUS



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Etteandeplaat                            | 7. Tõukepulk                        |
| 2. Mootori kaitseümbris                     | 8. Ülaosa                           |
| 3. ON/O/R-lüliti (sisse/välja/suunavahetus) | 9. Etteandekruvi                    |
| 4. ON/R-lüliti                              | 10. Lõikeplaat (väikeste aukudega)  |
| 5. Avamisnupp                               | 11. Lõikeplaat (keskmiste aukudega) |
| 6. Ülaosa sisestusava                       | 12. Lõikeplaat (suurte aukudega)    |



- |                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| 13. Kinnitusvõru | 15. Vorstide valmistamise lisaseade |
| 14. Lõiketera    | 16. <i>Kibbe</i> lisaseade          |

#### OLULISED OHUTUSNÕUDED

- ◆ Ainult koduseks kasutamiseks. Mitte kasutada tööstuslikul otstarbel.
- ◆ Eemaldage seade selle kokkupaneku ja lahtivõtmise ajaks elektrivõrgust.
- ◆ Kui seadet kasutatakse laste juuresolekul, tuleb seda tähelepanelikult jälgida.
- ◆ Seadet transportides hoidke mõlema käega kinni mootori kaitseümbrisest. Ärge kandke seadet ainult etteandepaadist või ülaosast kinni hoides.
- ◆ Ärge kinnitage lõiketera ega lõikeplaati *kibbe* lisaseadet kasutades.
- ◆ Ärge sisestage toitu kunagi käsitsi. Kasutage selleks alati tõukepulka.
- ◆ Ärge kasutage seadet kõvade materjalide, nagu kontide, pähklite jms jahvatamiseks.
- ◆ Ärge peenestage ingverit ega muid kõva kiuga toiduaineid.
- ◆ Hakklhamasinaga ei tohi töötada järjest kauem kui 10 minutit. Järgmised 10 minutit tuleb lasta mootoril jahtuda.
- ◆ Tagurpidifunktsioon on keelatud, kui seade töötab (näiteks nupu ON lülitamine asendisse R või vastupidi), oodake vähemalt üks minut, kuni hakklhamasin on täielikult seiskunud. Muidu võib see põhjustada ebanormaalselt müra, vibratsiooni või hetkelise elektrisädeme tekke seadmes. See võib tuua kaasa seadme kahjustumise ja kasutajat ehmatada.
- ◆ Kinnijäämise vältimiseks tuleb seadet kasutada nii, et sellele ei avaldata liigset survet.
- ◆ Ärge lülitage seadet sisse, kui rikkevoolukaitse rakendub.
- ◆ Ärge üritage seadme osasid kunagi ise asendada ega parandada.
- ◆ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui neid jälgib või juhendab nende ohutuse eest vastutav isik.
- ◆ Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohtude vältimiseks välja vahetada tootjal, volitatud teeninduses või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- ◆ Lapsi peab valvama, et nad selle seadmega ei mängiks.

#### ESMAKORDSEL KASUTAMISEL

- ◆ Kontrollige, et andmesildile märgitud pinge vastab teie kodu elektrivõrgu pingele.
- ◆ Peske kõiki osi (välja arvatud korpust) sooja seebiveega.
- ◆ Enne sisselülitamist tuleb veenduda, et ON/O/R-lüliti on keeratud asendisse **O**.

#### KASUTAMISÕPETUS

##### KOKKUPANEMINE

- ◆ Hoidke ülaosast kinni ja torgake see sisestusavasse (joonis 1). Pöörake ülaosa samas suunas, nagu näidatud joonisel 2, kuni kuulete nõrka heli. Ülaosa on asetatud sisestusavasse. Proovige ülaosa veidi

liigutada ja veenduge, et see on korralikult paigas.

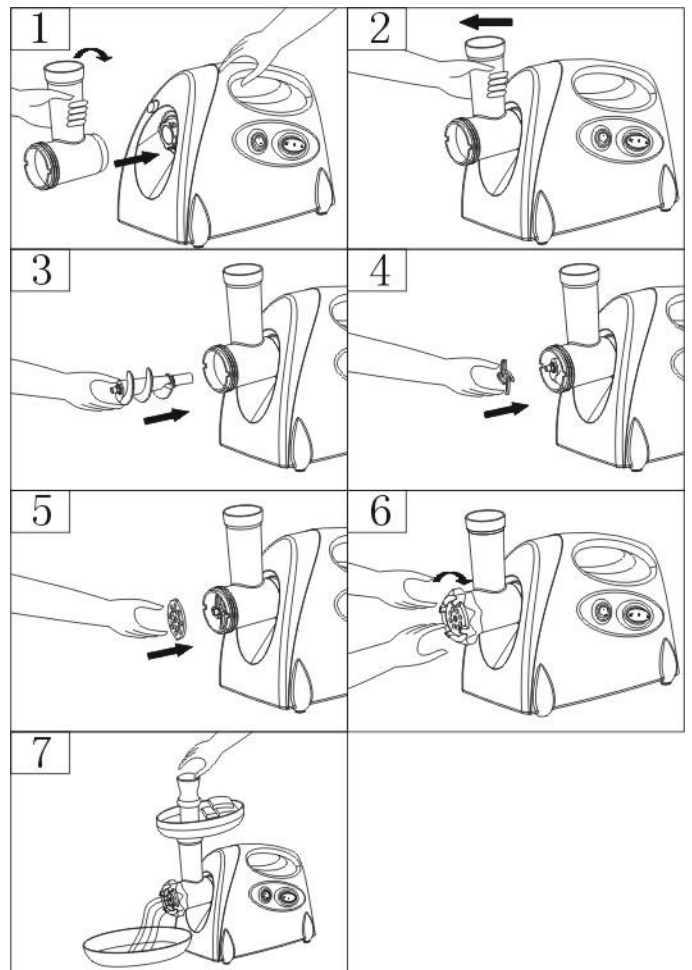
- ◆ Pange etteandekruvi ülaosa sisse (pikem ots ees), keerates etteandekruvi kergelt nii kaudu, kuni see paigutub mootori kaitseümbrisesse (joonis 3).
- ◆ Paigutage lõiketera etteandekruvi võllile nii, et tera jääb ettepoole (nagu näidatud joonisel 4). Kui see ei ole korralikult paigaldatud, ei saa liha peenestada.
- ◆ Asetage soovitud lõikeplaat lõiketera kõrvale nii, et selle väljaulatuvad osad paigutuvad vastavatesse avadesse (joonis 5).
- ◆ Toetage või vajutage lõikeplaadi keskosa ühe sõrmega ja kruvige seejärel teise käega kinnitusvõru nii kaudu, kuni see on kindlalt kinni (joonis 6). Ärge pingutage seda liiga tugevalt.
- ◆ Paigutage etteandeplaat ülaosa peale ja kinnitage see oma kohale.
- ◆ Asetage seade kindlale pinnale.
- ◆ Mootori kaitseümbrise põhjas ja küljel asuv õhukanal peab olema vaba ja takistusteta.

#### LIHA PEENESTAMINE

- ◆ Lõigake kõik toiduained sellise suurusega tükkideks, et need mahuksid hõlpsalt etteandeplaadi avast läbi (soovitame ilma kõõluste, kontide ja rasvata liha, ligikaudu 20 mm × 20 mm × 60 mm suurustes tükkides).
- ◆ Ühendage pistik vooluvõrku ja keerake ON/R-lüliti asendisse **ON**, seejärel keerake ON/O/R-lüliti asendisse **ON**.
- ◆ Asetage toiduained etteandeplaadile. Kasutage ainult tõukepulka (joonis 7).
- ◆ Lülitage seade pärast kasutamist välja ja eemaldage see ka vooluvõrgust.

#### TÖÖ VASTUPIDISES SUUNAS

- ◆ Kinnikiilumise korral tuleb seade välja lülitada, keerates ON/R-lüliti asendisse **R** ja ON/O/R-lüliti asendisse **R**.
- ◆ Etteandekruvi hakkab tööle vastupidises suunas ja ülaosa tühjeneb.
- ◆ Kui see ei aita, lülitage seade välja ja puhastage see ära.



#### KIBBE VALMISTAMINE

#### RETSEPT

#### TÄIDIS

Lambaliha

100 g

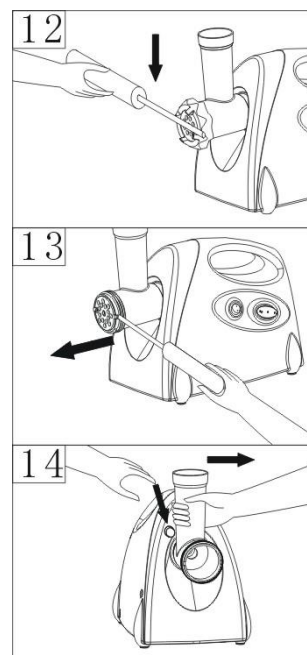
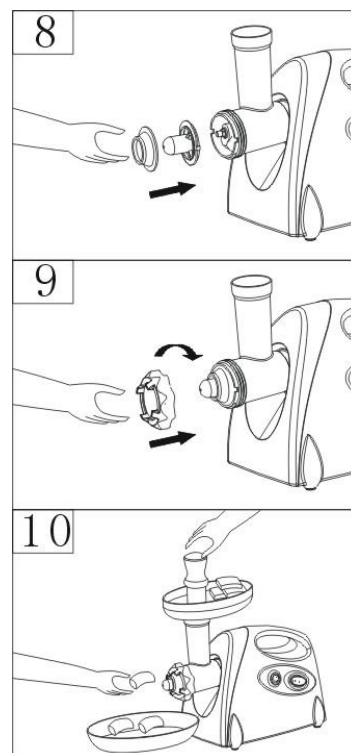
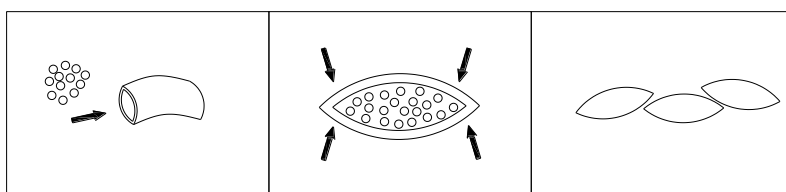
Oliiviõli	1,5 spl
Sibul (peeneks hakitud)	10 g või maitse järgi
Vürtsid	maitse järgi
Sool	maitse järgi
Jahu	1,5 spl

- ◆ Peenestage lambaliha seadme abil üks või kaks korda.
- ◆ Pruunistage sibul ja lisage hakkliha, kõik vürtsid, sool ja jahu.

#### KATE

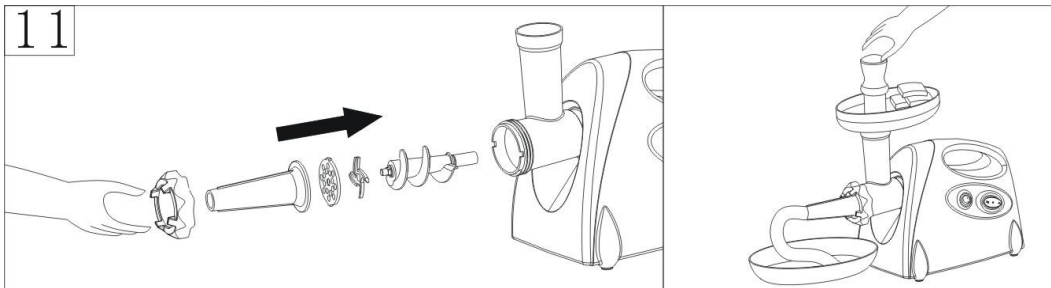
Tailiha	450 g
Jahu	150–200 g
Vürtsid	maitse järgi
Muskaatpähkel (peeneks hakitud)	1
Paprikapulber	maitse järgi
Pipar	maitse järgi

- ◆ Peenestage liha kolm korda ja segage kõik koostisained kausis kokku. Rohkem liha ja vähem jahu annab tulemuseks parema maitse ja konsistentsiga katte.
- ◆ Peenestage segu kolm korda.
- ◆ Võtke seade lahti, järgides löikeplaadi ja löiketera lahtivõtmiseks samme 5–3 tagurpidises järjekorras.
- ◆ Pange *kibbe* lisaseadmed üheskoos etteandekruvi võlli peale, paigutades nende väljaulatuvad osad vastavatesse avadesse (joonis 8).
- ◆ Kruvige kinnitusvõru kindlalt kohale. Ärge pingutage seda liiga tugevalt (joonis 9).
- ◆ Moodustage silindriline kate (joonis 10).
- ◆ Moodustage *kibbe* nii, nagu joonisel näidatud, ja friteerige.



### VORSTI VALMISTAMINE

- ◆ Enne alustamist pange kokku vorstide valmistamise lisaseade, järgides juuresolevaid juhiseid (joonis 11).



### PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

#### LAHTIVÕTMINE

- ◆ Veenduge, et mootor on täielikult seiskunud.
- ◆ Võtke pistik seinakontaktist välja.
- ◆ Võtke seade lahti tagurpidises järjekorras, st vastavalt joonistele 6–1.
- ◆ Kui kinnitusvõru ei õnnestu käsitsi eemaldada, kasutage tööriistu (joonis 12).
- ◆ Paigutage löikeplaadi hõlpsaks eemaldamiseks löiketera ja ülaosa vahele kruvikeeraja, nagu joonisel näidatud, ja tõstke see üles (joonis 13).
- ◆ Vajutage enne ülaosa eemaldamist avamisnuppu. Hoidke ülaosast kinni ja keerake seda samas suunas, nagu on näidatud joonisel 14. Seejärel saab ülaosa hõlpsasti eemaldada.



#### PUHASTAMINE

- ◆ Ärge puhastage lisaseadmeid kange leeliselise puhastusvahendiga, kloori sisaldav valgendav lahus rikub alumiiniumpindade värvi.
- ◆ Eemaldage liha jms. Peske kõik osad sooja seebiveega puhtaks.
- ◆ Ärge kastke mootori kaitseümbrist vette, vaid pühkige seda niiske lapiga.
- ◆ Vedeldajad ja bensiin tekitavad seadmesse pragusid või rikuvad selle värvi.
- ◆ Peske kõik metallosad alla 50-kraadise veega puhtaks ja kuivatage.
- ◆ Pühkige kõiki lõikedetaile taimelisse kastetud lapiga.
- ◆ Kui seadet pole kavas pikemat aega kasutada, pühkige kõiki metalloosi taimelisse kastetud lapiga.

#### Toote korrektne jäätmekäitlus:

See märgistus näitab, et käesolevat toodet ei tohi käidelda muude majapidamisjäätmete hulgas kogu EL piires. Jäätmete valest kõrvaldamisest tuleneva keskkonnakahju või tervisekahjustuste vältimiseks tuleb seade uuesti ringlusesse saata, edendades sedasi materjalide säästvat taaskasutamist. Kasutage oma



---

kasutatud seadme tagastamiseks vastavaid tagastamis- või kogumissüsteeme või võtke ühendust toote müünud edasimüüjaga. Nad võivad võtta toote tagasi ja viia selle ohutult uuesti ringlusse.

### Garantii

Garantii kehtib ühe (1) aasta alates ostupäevast.

*Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse muul kui selle algsel eesmärgil või kui seda kasutatakse ärilisel/professionaalsel või rentimise eesmärgil.*

Garantii ei kehti loodusnähtuste ning vale hoiustamise poolt põhjustatud kahjustuste korral.

MADE IN P.R.C.

Valmistaja/Tillverkare/Tootja: Blue Import BIM OY, Hampuntie 12-14, 36220 KANGASALA, FINLAND