eldom mitta

M400B
M400C

PL / MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 4W1 **EN /** 4-IN-1 MEAT GRINDER **DE /** 4-IN-1 FLEISCHWOLF
RU / МЯСОРУБКА 4В1 **ES /** PICADORA DE CARNE 4 EN 1
FR / HACHOIR À VIANDE 4 EN 1 **IT /** TRITACARNE 4 IN 1



Eldom Sp. z o.o. • ul. Pawła Chromika 5a • 40-238 Katowice, POLAND
tel: +48 32 2553340 • fax: +48 32 2530412 • **www.eldom.eu**



/PL/ Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).
Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego wynikających z obecności substancji niebezpiecznych w produkcie. Urządzenie elektryczne należy oddać tak, aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno. URZĄDZENIA NIE WRZUCAĆ DO POJEMNIKA NA ODPADY KOMUNALNE. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

/EN/ The disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separatewaste-collection systems).
This symbol on the product or its packaging indicates that it should not be classified as household waste. It should be handed over to an appropriate company dealing with the collection and recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from hazardous substances present in the product. Electrical devices must be handed over to restrict their re-use and further treatment. If the device contains batteries, remove them, and hand them over to a storage point separately. DO NOT THROW EQUIPMENT INTO THE MUNICIPAL WASTE BIN. Material recycling helps to preserve natural resources. For detailed information on how to recycle this product, please contact your local authority, the recycling company, or the shop where you bought it.

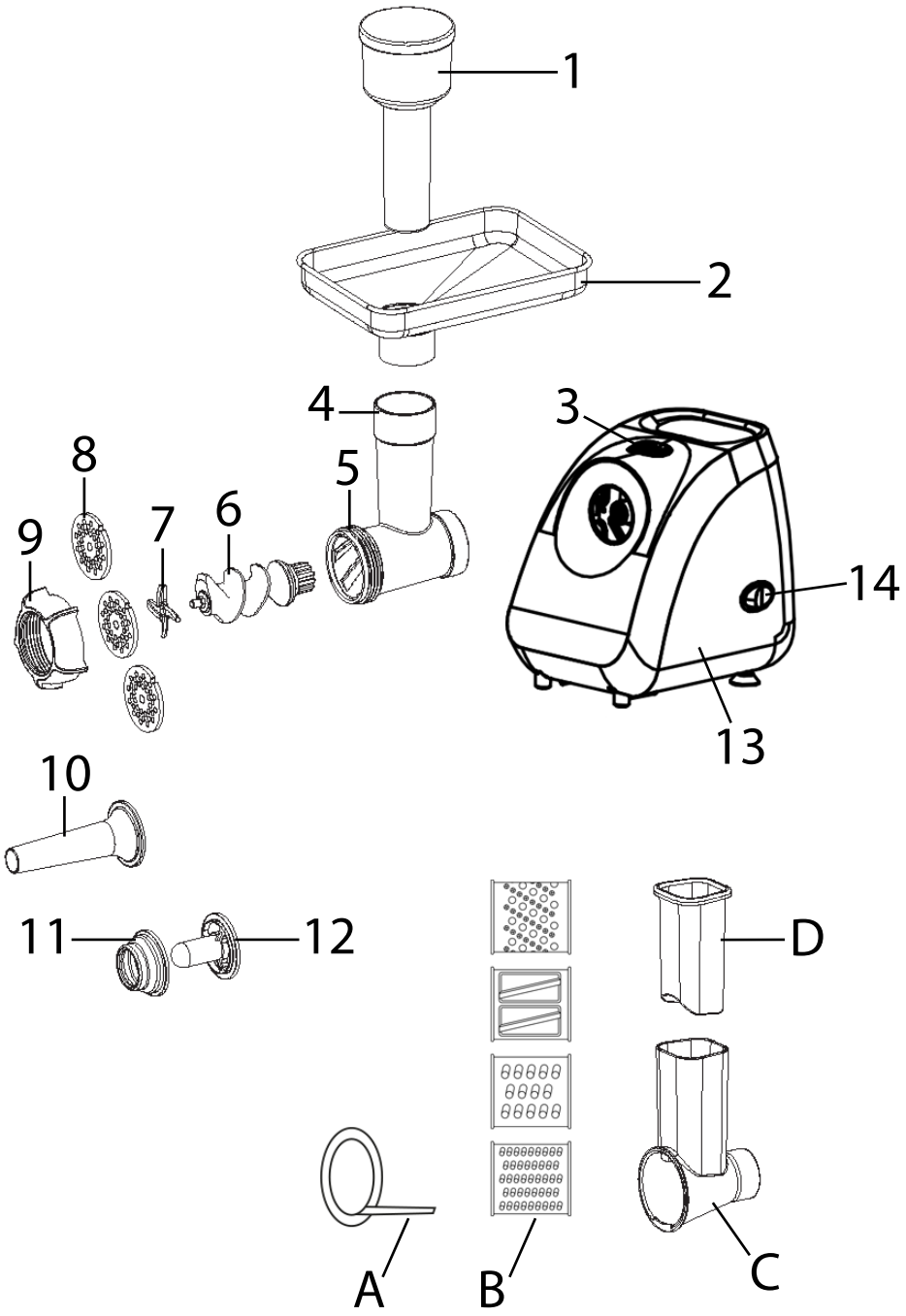
/DE/ Entsorgung von gebrauchten Elektro- bzw. Elektronikgeräten (gilt für Länder der Europäischen Union und andere europäische Länder mit getrennten Abfallsammelsystemen).
Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie Elektroschrott an die entsprechende Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- bzw. Elektronikgeräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die sich aus den im Produkt enthaltenen gefährlichen Stoffen ergeben können. Das elektrische Gerät muss so übergeben werden, dass die Wiederverwendung und der weitere Gebrauch eingeschränkt sind. Falls sich Batterien im Gerät befinden, entfernen Sie diese und übergeben Sie sie separat an die Sammelstelle. NICHT IN DEN HAUSMÜLL WERFEN. Das Recycling von Materialien trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei. Detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, dem Entsorgungsbetrieb oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

/ES/ Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (aplicable a los países de la Unión Europea y a otros países europeos que poseen sistemas aislados de recogida de residuos).
Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe clasificarse como residuo doméstico. Hay que entregarlo en un punto autorizado de recogida y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación adecuada del producto prevendrá las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana derivadas de la presencia de sustancias peligrosas en el producto. El dispositivo eléctrico debe ser entregado de manera que se pueda limitar su reutilización y reuso. Si hay pilas en el aparato, hay que quitarlas y entregarlas por separado al punto de almacenamiento. NO TIRAR EL DISPOSITIVO EN EL CUBO DE BASURA MUNICIPAL. El reciclaje de materias ayuda a preservar los recursos naturales. Para obtener la información específica sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, con un proveedor de servicios de reciclaje o con la tienda en la que lo compró.

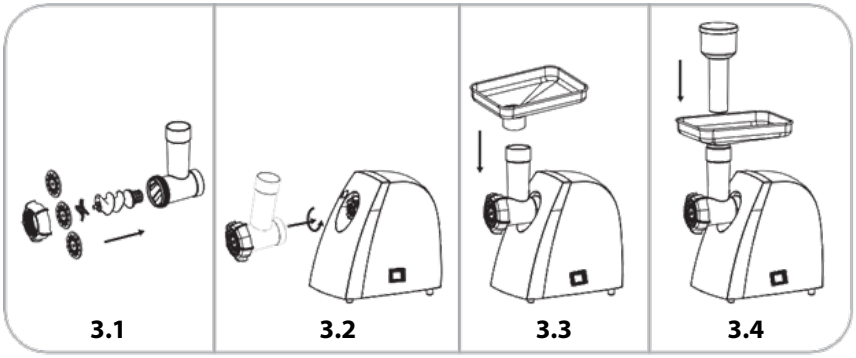
/RU/ Утилизация вышедшего из эксплуатации электрического и электронного оборудования (относится к странам Европейского Союза и другим европейским странам с системами раздельного сбора отходов).
Этот символ на продукте или его упаковке означает, что продукт не следует рассматривать как бытовые отходы. Его следует направить в соответствующий пункт сбора и последующей переработки электрического и электронного оборудования. Правильная утилизация продукта предотвратит возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, связанные с наличием в продукте опасных веществ. Электрическое устройство должно быть передано для утилизации таким образом, чтобы ограничить его повторное использование. Если в устройстве имеются батарейки, извлеките их и передайте в место сбора отдельно. НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ В КОНТЕЙНЕР ДЛЯ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ. Повторная переработка материалов помогает сохранить природные ресурсы. Для получения подробной информации о том, как утилизировать данное изделие, обратитесь в местный орган власти, компанию, занимающуюся уборкой мусора, или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

/FR/ L'élimination des équipements électriques et électroniques usagés (applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).
Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. L'élimination correcte du produit permettra d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine résultant de la présence de substances dangereuses dans le produit. Le matériel électrique doit être remis de manière à limiter sa réutilisation et son utilisation. S'il y a des piles dans l'appareil, retirez-les et déposez-les dans un lieu de stockage séparé. NE JETEZ PAS CET APPAREIL DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES. Le recyclage des matériaux contribue à préserver les ressources naturelles. Pour des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, l'entreprise fournissant des services denettoyage ou le magasin où vous avez acheté le produit.

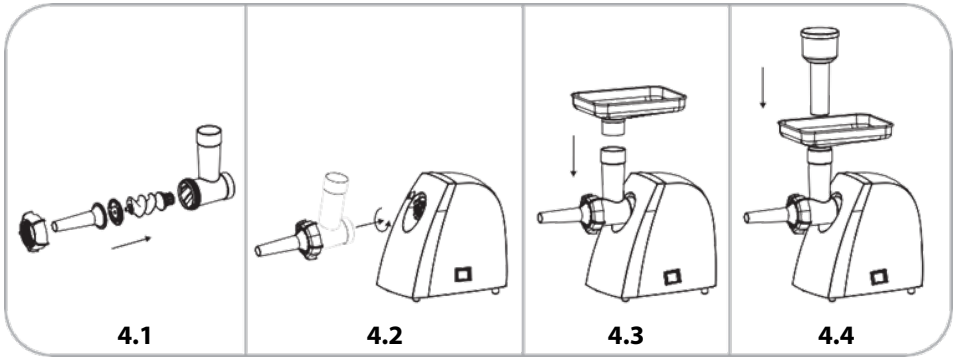
/IT/ Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata).
Questa immagine sul prodotto o sul suo imballaggio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici. Restituire il dispositivo a un centro di raccolta e riciclaggio appropriato per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il corretto smaltimento del prodotto permette di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dalla presenza di
sostanze pericolose nel prodotto. Smaltire l'apparecchio elettrico in modo da limitarne il riutilizzo e il riuso. Se sono presenti batterie, devono essere rimosse e smaltite separatamente. NON SMALTIRE L'APPARECCHIO NEL CONTENITORE DEI RIFIUTI URBANI. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'autorità locale, il fornitore del servizio di pulizia o il negoziodove è stato acquistato questo prodotto.


1
2
4
3
8
5
9
7
6
14
13
10
11
12
D
A
B
C

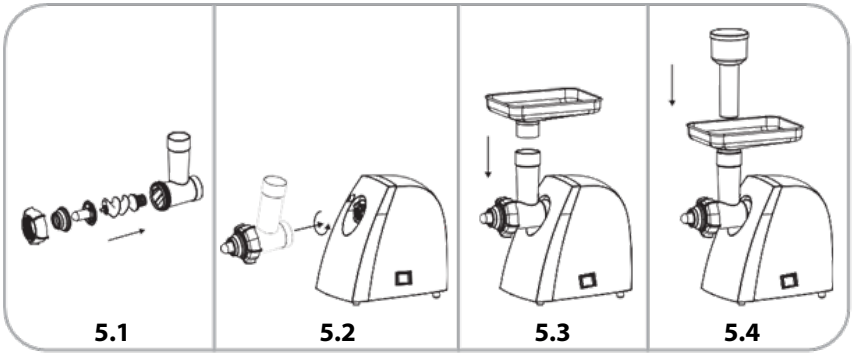
I.



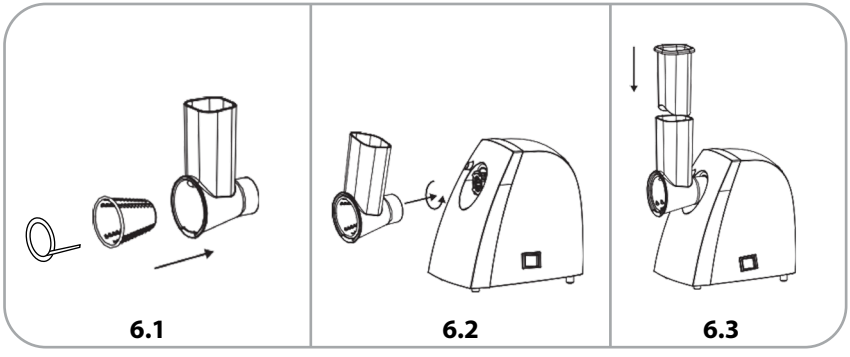
II.



III.



IV.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji. Instrukcję zachować na przyszłość.

1. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
2. Nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
4. Nie używać na wolnym powietrzu.
5. Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy wszystkie jego elementy są odpowiednio zamontowane. Nie uruchamiać urządzenia bez prawidłowo zamontowanej komory mielenia lub szatkownicy.
6. Nie zdejmować głowicy mielącej, tacki, nakrętki mocującej ani innych akcesoriów podczas pracy urządzenia.
7. Nie używać urządzenia do rozdrabniania lodu, kości i innych twardych produktów lub do mielenia orzechów, kawy i suszonych roślin strączkowych.
8. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru.
9. Wyłączyć urządzenie przed odłączeniem od sieci oraz montażem i demontażem akcesoriów.
10. Po zakończeniu pracy zawsze należy wyłączyć urządzenie z zasilania.
11. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
12. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
13. Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem, czyszczeniem, wymianą akcesoriów oraz przed zbliżaniem się do części ruchomych podczas pracy.

14. Po zakończeniu pracy zawsze należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
15. W przypadku zablokowania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i odłączyć od zasilania. Przed usunięciem zatoru należy poczekać, aż wszystkie części ruchome całkowicie się zatrzymają.
16. Przed demontażem należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i poczekać, aż wszystkie części ruchome całkowicie się zatrzymają.
17. Zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nożem tnącym, sitkami, ślimakiem oraz innymi ostrymi elementami, zwłaszcza podczas montażu, demontażu i czyszczenia.
18. Nie używać urządzenia, jeżeli jakikolwiek element jest uszkodzony.
19. Nie przekraczać dopuszczalnego czasu pracy ciągłej urządzenia.
20. Nie przenosić ani nie przesuwać w trakcie użytkowania.
21. W trakcie pracy urządzenia nie wolno wkładać palców lub narzędzi do tunelu dozownika – do upychania produktów służy wyłącznie popychacz.
22. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; informacja w karcie gwarancyjnej oraz na stronie www.eldom. eu. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
23. Urządzenie może być używane tylko z oryginalnie dołączonymi akcesoriami.
24. Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

UWAGA! Woreczek foliowy może stanowić niebezpieczeństwo – aby uniknąć uduszenia workiem należy przechowywać go z daleka od niemowląt i małych dzieci.



Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI
MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA **M400B/C**

PL

OPIS OGÓLNY
1. Popychacz
2. Tacka
3. Przycisk blokady
4. Tunel dozujący
5. Komora mielenia
6. Ślimak
7. Nóż
8. Sitka – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Nakrętka
10. Nasadka masarska
11. Przysłona
12. Nasadka do kebbe
13. Korpus
14. Włącznik

ZESTAW DO SZATKOWANIA
A Nakrętka
B Tarcze – do tarcia, grube wiórki, drobne wiórki, plastry
C Szatkownica
D Popychacz

DANE TECHNICZNE
- moc nominalna: 600 W
- moc zablokowania silnika (MBP): 1300 W
- napięcie: 220-240 V~ 50-60 Hz
- czas pracy ciągłej: 10 min.
- czas przerwy: 20 min.

PRZEZNACZENIE
Maszynka **Eldom M400** to wszechstronne urządzenie kuchenne, które umożliwia mielenie mięsa, szatkowanie warzyw, przygotowywanie domowych kiełbas oraz formowanie kebbe. Dzięki różnorodnym przystawkom, jest idealnym rozwiązaniem dla osób ceniących domowe, świeże posiłki i wielofunkcyjność w kuchni.

UŻYTKOWANIE
- Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie jest kompletne i nie jest uszkodzone.
- Usunąć wszystkie zabezpieczenia transportowe.
- Upewnić się, czy żaden z elementów nie jest uszkodzony.
- Umyć elementy, które mają kontakt z żywnością.

OBSŁUGA
- Ustawić korpus (13) na płaskim, twardym i stabilnym podłożu.
- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci, a włącznik (14) jest ustawiony w pozycji "O".
- Wybrać jedną z funkcji urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy upewnić się, że wszystkie elementy zostały poprawnie zamontowane.
- Nigdy nie wkładać palców lub jakichkolwiek przedmiotów do tunelu dozującego.
- Jeśli ślimak został zablokowany, należy przestawić włącznik (14) w pozycję ***"R"*** na 3 do 5 s.
- Po przetworzeniu całości produktów wyłączyć urządzenie i poczekać aż się zatrzyma.
- Po zakończeniu pracy odłączyć urządzenie od sieci.

Mielenie
- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), nóż (7), jedno z sit (8) i nakręcić nakrętkę (9) – rys. 3.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (13) – rys. 3.2.
- Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – rys. 3.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – rys. 3.4.
- Pod wylot komory mielenia (5) podstawić miskę.

- Mięso pokroić na paski o długości ok. 10 cm i grubości 2 cm. Usunąć kości, chrząstki i ścięgna.
- Podłączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (13) – pozycja ***"ON"*** .
- Na tacy (2) umieścić mięso i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- W przypadku niektórych potraw mięso trzeba zmielić dwukrotnie.
  UWAGA: NIE WOLNO MIELIĆ MROŻONEGO MIĘSA!
- Aby odłączyć komorę mielenia (5) od korpusu (13) należy nacisnąć przycisk (3), przekręcić komorę (5) w prawo, a następnie pociągnąć do siebie.

Zestaw masarki
- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), nasadkę (12)oraz nasadkę masarską (10) i nakręcić nakrętkę (9) –rys. 4.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (13) – rys. 4.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – rys. 4.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – rys. 4.4.
- Skórę kiełbasy namoczyć w letniej wodzie (ok. 10 minut).
- Na tacy (2) umieścić masę do napełniania i za pomocą popychacza (1) delikatnie wepchnąć do tunelu (4).
- Wilgotną skórę naciągnąć na nasadkę (10).
- Podłącz urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja ***"ON"*** .
- Napełnić skórę kiełbasy, formując odcinki wg uznania.
  UWAGA Masa do napełniania nie może być zbyt rzadka.
- Aby odłączyć komorę mielenia (5) od korpusu (13) należy nacisnąć przycisk (3), przekręcić komorę (5) w prawo, a następnie pociągnąć do siebie.

Zestaw do kebbe
Kebbe to tradycyjne blisko-wschodnie danie, wytwarzane głównie z jagnięciny i kaszy bulgur.
- W komorze mielenia (5) umieścić kolejno: ślimak (6), przystawkę do kebbe (12) oraz przesłonę (11) i nakręcić nakrętkę (9) – rys. 5.1.
- Następnie całość zamontować w korpusie (13) – rys. 5.2. Sprawdzić czy komora (5) została zablokowana.
- Na tunel (4) nałożyć tackę (2) – rys. 5.3.
- Do tunelu (4) wsunąć popychacz (1) – rys. 5.4.
- Aby odłączyć komorę mielenia (5) od korpusu (13) należy nacisnąć przycisk (3), przekręcić komorę (5) w prawo, a następnie pociągnąć do siebie.

Zestaw do szatkowania
- W szatkownicy (C) umieścić jedną z tarek (B) i zabezpieczyć nakrętką (A) – rys. 6.1.
- Całość zamontować w korpusie (13) – rys. 6.2. Sprawdzić czy szatkownica (B) została zablokowana.
- Do tunelu wsunąć popychacz (1) – rys. 6.3.
- Pod wylot szatkownicy podstawić miskę.
- Włączyć urządzenie do sieci zgodnej z parametrami podanymi powyżej i uruchomić przyciskiem (14) – pozycja ***"ON"*** .
- Przygotowane produkty wkładać partiami do tunelu dozującego i używając popychacza (A) przesuwać je w dół do obracającej się tarczy (B).
- Aby odłączyć szatkownicę (C) od korpusu (13) należy nacisnąć przycisk (3), przekręcić komorę (5) w prawo, a następnie pociągnąć do siebie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Przed czyszczeniem urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci.
  UWAGA. Żadne elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Najłatwiej czyścić urządzenie tuż po użyciu. Przed czyszczeniem rozmontować elementy urządzenia.
- Elementy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem odrobiny płynu do naczyń używając szczoteczki, wypłukać pod strumieniem bieżącej wody i wytrzeć do sucha.
- Sitka (8) i nożyk (7) należy lekko przesmarować olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych, proszków czyszczących, acetonu, alkoholu itp.
- **Nigdy nie zanurzać korpusu w wodzie, ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody.**
- Korpus urządzenia (13) czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.
- **Nóż jest elementem eksploatacyjnym i powinien być regularnie wymieniany. Nóż nie jest objęty gwarancją.**

GWARANCJA

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym, nie może być używane do celów zawodowych.
- Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
- Sprzęt oddawany do reklamacji powinien być czysty i kompletny.
- Szczegółowe warunki gwarancji w załączniku do urządzenia.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before first use, carefully read the entire contents of this manual. Keep the manual for future reference.

1. Connect the power cord to a socket with parameters compliant with those specified in the manual.
2. Do not immerse the cord or the appliance in water.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. Do not use outdoors.
5. Before switching on the appliance, make sure that all its components are properly assembled. Do not start the appliance without the grinding chamber or shredder properly installed.
6. Do not remove the grinding head, tray, fixing nut or other accessories while the appliance is operating.
7. Do not use the appliance for crushing ice, bones and other hard products, or for grinding nuts, coffee and dried legumes.
8. Do not leave the appliance unattended when in use.
9. Switch off the appliance before disconnecting it from the mains and before assembling or disassembling accessories.
10. After finishing work, always disconnect the appliance from the power supply.
11. This appliance may be used by children aged at least 8 years and by persons with reduced physical or mental capabilities, or persons lacking experience and knowledge of the appliance, provided that supervision or instruction concerning safe use of the appliance is ensured, so that the related hazards are understood. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
12. Do not handle the appliance with wet hands.
13. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended, and before assembly, disassembly, cleaning, changing accessories and approaching moving parts during operation.
14. After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from the power supply.

15. If the appliance becomes blocked, switch it off immediately and disconnect it from the power supply. Before removing the blockage, wait until all moving parts have come to a complete stop.
16. Before disassembly, switch off the appliance, disconnect it from the power supply and wait until all moving parts have come to a complete stop.
17. Exercise particular care when handling the cutting blade, grinding plates, auger and other sharp elements, especially during assembly, disassembly and cleaning.
18. Do not use the appliance if any component is damaged.
19. Do not exceed the permitted continuous operating time of the appliance.
20. Do not carry or move the appliance during use.
21. While the appliance is operating, do not insert fingers or tools into the feeding tube – only the pusher is intended for pushing products.
22. Do not use the appliance if the power cord is damaged, if the appliance has been dropped or damaged in any other way. Repairs to the appliance must be entrusted to an authorised service centre; information is provided in the warranty card and on the website www.eldom.eu. Any modifications or use of spare parts or appliance components other than original ones is prohibited and poses a risk to safe use.
23. The appliance may only be used with the originally supplied accessories.
24. Eldom Sp. z o. o. shall not be liable for any damage resulting from improper use of the appliance.

WARNING: Improper use of the appliance may cause personal injury.

WARNING! The plastic bag may pose a hazard – to avoid suffocation, keep the bag away from infants and small children.



The appliance is intended for household use only.

EN

INSTRUCTION MANUAL
4-in-1 MEAT GRINDER **M400B/C**

GENERAL DESCRIPTION
1. Pusher
2. Tray
3. Lock button
4. Feeding tube
5. Grinding chamber
6. Auger
7. Blade
8. Grinding plates – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Nut
10. Sausage attachment
11. Separator
12. Kebbe attachment
13. Housing
14. Switch

SHREDDING SET
A Nut
B Discs – for grating, coarse shreds, fine shreds, slices
C Shredder
D Pusher

TECHNICAL DATA
- rated power: 600 W
- motor locked power (MBP): 1300 W
- voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz
- continuous operating time: 10 min.
- break time: 20 min.

INTENDED USE
The **Eldom M400** meat grinder is a versatile kitchen appliance that allows you to grind meat, shred vegetables, prepare homemade sausages and shape kebbe. Thanks to its various attachments, it is an ideal solution for people who value homemade, fresh meals and multifunctionality in the kitchen.

USE
- Before use, check that the appliance is complete and not damaged.
- Remove all transport protection.
- Make sure that none of the components is damaged.
- Wash the components that come into contact with food.

OPERATION
- Place the housing (13) on a flat, hard and stable surface.
- Make sure that the appliance is disconnected from the mains and that the switch (14) is set to the "O" position.
- Select one of the appliance functions.
- Before starting, make sure that all components have been correctly assembled.
- Never put your fingers or any objects into the feeding tube.
- If the auger becomes blocked, set the switch (14) to the "R" position for 3 to 5 s.
- After all products have been processed, switch off the appliance and wait until it stops.
- After finishing work, disconnect the appliance from the mains.

Grinding
- In the grinding chamber (5), place the following in order: the auger (6), blade (7), one of the grinding plates (8), and screw on the nut (9) – fig. 3.1.
- Then install the whole assembly in the housing (13) – fig. 3.2. Check that the chamber (5) has been locked.
- Place the tray (2) on the feeding tube (4) – fig. 3.3.
- Insert the pusher (1) into the tube (4) – fig. 3.4.
- Place a bowl under the outlet of the grinding chamber (5).

- Cut the meat into strips approx. 10 cm long and 2 cm thick. Remove bones, cartilage and tendons.
- Connect the appliance to a mains supply compliant with the parameters given above and start it with the button (13) – "ON" position.
- Place the meat on the tray (2) and, using the pusher (1), gently push it into the tube (4).
- For some dishes, the meat needs to be ground twice.
  NOTE: DO NOT GRIND FROZEN MEAT!
- To detach the grinding chamber (5) from the housing (13), press the button (3), turn the chamber (5) to the right, and then pull it towards you.

Sausage set
- In the grinding chamber (5), place the following in order: the auger (6), attachment (12) and sausage attachment (10), and screw on the nut (9) – fig. 4.1.
- Then install the whole assembly in the housing (13) – fig. 4.2. Check that the chamber (5) has been locked.
- Place the tray (2) on the feeding tube (4) – fig. 4.3.
- Insert the pusher (1) into the tube (4) – fig. 4.4.
- Soak the sausage casing in lukewarm water (approx. 10 minutes).
- Place the filling mixture on the tray (2) and, using the pusher (1), gently push it into the tube (4).
- Pull the wet casing onto the attachment (10).
- Connect the appliance to a mains supply compliant with the parameters given above and start it with the button (14) – "ON" position.
- Fill the sausage casing, forming sections as desired.
  NOTE The filling mixture must not be too runny.
- To detach the grinding chamber (5) from the housing (13), press the button (3), turn the chamber (5) to the right, and then pull it towards you.

Kebbe set
- Kebbe is a traditional Middle Eastern dish, made mainly from lamb and bulgur wheat.
- In the grinding chamber (5), place the following in order: the auger (6), kebbe attachment (12) and separator (11), and screw on the nut (9) – fig. 5.1.
- Then install the whole assembly in the housing (13) – fig. 5.2. Check that the chamber (5) has been locked.
- Place the tray (2) on the feeding tube (4) – fig. 5.3.
- Insert the pusher (1) into the tube (4) – fig. 5.4.
- To detach the grinding chamber (5) from the housing (13), press the button (3), turn the chamber (5) to the right, and then pull it towards you.

Shredding set
- Place one of the graters (B) in the shredder (C) and secure it with the nut (A) – fig. 6.1.
- Install the whole assembly in the housing (13) – fig. 6.2. Check that the shredder (B) has been locked.
- Insert the pusher (1) into the tube – fig. 6.3.
- Place a bowl under the shredder outlet.
- Connect the appliance to a mains supply compliant with the parameters given above and start it with the button (14) – "ON" position.
- Place the prepared products into the feeding tube in batches and, using the pusher (A), move them down towards the rotating disc (B).
- To detach the shredder (C) from the housing (13), press the button (3), turn the chamber (5) to the right, and then pull it towards you.

CLEANING AND MAINTENANCE
- Before cleaning, switch off the appliance and disconnect it from the mains.
  NOTE. No parts of the appliance are suitable for washing in a dishwasher.
- The appliance is easiest to clean immediately after use. Before cleaning, disassemble the appliance components.
- Wash the components in warm water with a small amount of dishwashing liquid using a brush, rinse under running water and wipe dry.

- The grinding plates (8) and blade (7) should be lightly coated with cooking oil to protect them against rusting.
- Do not use abrasive agents, cleaning powders, acetone, alcohol, etc. to clean the appliance.
- Never immerse the housing in water or rinse it under running water.
- Clean the appliance housing (13) with a damp cloth.
- **The blade is a consumable part and should be replaced regularly. The blade is not covered by the warranty.**

WARRANTY

- The appliance is intended for private household use and must not be used for professional purposes.
- The warranty becomes void in the event of improper use.
- Equipment submitted for complaint should be clean and complete.
- Detailed warranty terms are included in the attachment supplied with the appliance.

SICHERHEITSHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch den gesamten Inhalt dieser Anleitung sorgfältig lesen.
Die Anleitung für die Zukunft aufbewahren.

1. Das Anschlusskabel an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Anleitung angegebenen Werten entsprechen.
2. Das Kabel oder das Gerät nicht in Wasser tauchen.
3. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
4. Nicht im Freien verwenden.
5. Vor dem Einschalten des Geräts sicherstellen, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät nicht ohne korrekt montierte Mahlkammer oder Zerkleinerer in Betrieb nehmen.
6. Den Mahlkopf, die Einfüllschale, die Befestigungsmutter oder anderes Zubehör während des Betriebs des Geräts nicht abnehmen.
7. Das Gerät nicht zum Zerkleinern von Eis, Knochen und anderen harten Produkten oder zum Mahlen von Nüssen, Kaffee und getrockneten Hülsenfrüchten verwenden.
8. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
9. Das Gerät vor dem Trennen vom Netz sowie vor der Montage und Demontage von Zubehör ausschalten.
10. Nach Beendigung der Arbeit das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.
11. Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von mindestens 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts benutzt werden, wenn eine Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts gewährleistet ist, sodass die damit verbundenen Gefahren verständlich sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
12. Das Gerät nicht mit nassen Händen anfassen.
13. Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, sowie vor der Montage, Demontage, Reinigung, dem Wechsel von Zubehör und bevor man sich während des Betriebs beweglichen Teilen nähert.

14. Nach Beendigung der Arbeit das Gerät immer ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
15. Bei einer Blockierung des Geräts dieses sofort ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Vor dem Entfernen der Blockierung warten, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
16. Vor der Demontage das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen und warten, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.
17. Beim Umgang mit dem Schneidmesser, den Lochscheiben, der Schnecke und anderen scharfen Teilen besondere Vorsicht walten lassen, insbesondere bei Montage, Demontage und Reinigung.
18. Das Gerät nicht verwenden, wenn ein Teil beschädigt ist.
19. Die zulässige Dauerbetriebszeit des Geräts nicht überschreiten.
20. Das Gerät während des Gebrauchs nicht tragen oder verschieben.
21. Während des Betriebs des Geräts dürfen keine Finger oder Werkzeuge in den Einfülltrichter eingeführt werden – zum Nachschieben von Produkten ausschließlich den Stopfer verwenden.
22. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Reparaturen des Geräts müssen einem autorisierten Kundendienst anvertraut werden; Informationen befinden sich in der Garantiekarte sowie auf der Website www.eldom.eu. Jegliche Modernisierungen oder die Verwendung anderer als originaler Ersatzteile oder Geräteteile sind verboten und gefährden die sichere Nutzung.
23. Das Gerät darf nur mit dem original mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
24. Die Firma Eldom Sp. z o. o. übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die infolge unsachgemäßer Verwendung des Geräts entstehen.

WARNUNG: Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
ACHTUNG! Der Folienbeutel kann eine Gefahr darstellen – um Erstickungsgefahr zu vermeiden, den Beutel von Säuglingen und kleinen Kindern fernhalten.



Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

BEDIENUNGSANLEITUNG
4-IN-1 FLEISCHWOLF **M400B/C**

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Stopfer
2. Einfüllschale
3. Verriegelungstaste
4. Einfülltrichter
5. Mahlkammer
6. Schnecke
7. Messer
8. Lochscheiben – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Mutter
10. Wurstaufsatz
11. Blende
12. Kebbe-Aufsatz
13. Gehäuse
14. Schalter

ZUBEHÖRSET ZUM ZERKLEINERN

A Mutter
B Trommeleinsätze – zum Reiben, für grobe Raspeln, feine Raspeln und Scheiben
C Zerkleinerer
D Stopfer

TECHNISCHE DATEN

- Nennleistung: 600 W
- Motorblockierleistung (MBP): 1300 W
- Spannung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Dauerbetriebszeit: 10 Min.
- Pausenzeit: 20 Min.

VERWENDUNGSZWECK

Der Fleischwolf **Eldom M400** ist ein vielseitiges Küchengerät zum Zerkleinern von Fleisch, zum Zerkleinern von Gemüse, zur Zubereitung von hausgemachten Würsten und zum Formen von Kebbe. Dank der verschiedenen Aufsätze ist er die ideale Lösung für alle, die hausgemachte, frische Mahlzeiten und Multifunktionalität in der Küche schätzen.

GEBRAUCH

- Vor dem Gebrauch prüfen, ob das Gerät vollständig und nicht beschädigt ist.
- Alle Transportsicherungen entfernen.
- Sicherstellen, dass keines der Teile beschädigt ist.
- Die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen..

BEDIENUNG

- Das Gehäuse (13) auf eine ebene, harte und stabile Fläche stellen.
- Sicherstellen, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und der Schalter (14) auf Position „O“ steht.
- Eine der Gerätefunktionen auswählen.
- Vor dem Einschalten sicherstellen, dass alle Teile korrekt montiert wurden.
- Niemals Finger oder Gegenstände in den Einfülltrichter stecken.
- Wenn die Schnecke blockiert wurde, den Schalter (14) für 3 bis 5 s auf Position „R“ stellen.
- Nach der Verarbeitung aller Produkte das Gerät ausschalten und warten, bis es zum Stillstand kommt.
- Nach Beendigung der Arbeit das Gerät vom Netz trennen.

Mahlen

- In die Mahlkammer (5) nacheinander Folgendes einsetzen: Schnecke (6), Messer (7), eine der Lochscheiben (8), und die Mutter (9) aufschrauben – Abb. 3.1.
- Anschließend die gesamte Einheit am Gehäuse (13) montieren – Abb. 3.2. Prüfen, ob die Kammer (5) verriegelt wurde.
- Die Einfüllschale (2) auf den Einfülltrichter (4) setzen – Abb. 3.3.
- Den Stopfer (1) in den Trichter (4) einsetzen – Abb. 3.4.

- Eine Schüssel unter den Auslass der Mahlkammer (5) stellen.
- Das Fleisch in Streifen von ca. 10 cm Länge und 2 cm Dicke schneiden. Knochen, Knorpel und Sehnen entfernen.
- Das Gerät an ein Netz anschließen, das den oben angegebenen Parametern entspricht, und mit der Taste (13) einschalten – Position „ON".
- Das Fleisch auf die Einfüllschale (2) legen und mit dem Stopfer (1) vorsichtig in den Trichter (4) drücken.
- Bei einigen Speisen muss das Fleisch zweimal gemahlen werden.
  ACHTUNG: GEFRORENES FLEISCH DARF NICHT GEMALEN WERDEN!
- Um die Mahlkammer (5) vom Gehäuse (13) zu lösen, die Taste (3) drücken, die Kammer (5) nach rechts drehen und anschließend zu sich ziehen.

Wurst-Set
- In die Mahlkammer (5) nacheinander Folgendes einsetzen: Schnecke (6), Aufsatz (12) sowie Wurstaufsatz (10), und die Mutter (9) aufschrauben – Abb. 4.1.
- Anschließend die gesamte Einheit am Gehäuse (13) montieren – Abb. 4.2. Prüfen, ob die Kammer (5) verriegelt wurde.
- Die Einfüllschale (2) auf den Einfülltrichter (4) setzen – Abb. 4.3.
- Den Stopfer (1) in den Trichter (4) einsetzen – Abb. 4.4.
- Die Wursthaut in lauwarmem Wasser einweichen (ca. 10 Minuten).
- Die Füllmasse auf die Einfüllschale (2) geben und mit dem Stopfer (1) vorsichtig in den Trichter (4) drücken.
- Die feuchte Wursthaut auf den Aufsatz (10) ziehen.
- Das Gerät an ein Netz anschließen, das den oben angegebenen Parametern entspricht, und mit der Taste (14) einschalten – Position „ON".
- Die Wursthaut füllen und die Abschnitte nach Wunsch formen.
  ACHTUNG Die Füllmasse darf nicht zu flüssig sein.
- Um die Mahlkammer (5) vom Gehäuse (13) zu lösen, die Taste (3) drücken, die Kammer (5) nach rechts drehen und anschließend zu sich ziehen.

Kebbe-set
- Kebbe ist ein traditionelles nahöstliches Gericht, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgur hergestellt wird.
- In die Mahlkammer (5) nacheinander Folgendes einsetzen: Schnecke (6), Kebbe-Aufsatz (12) sowie Blende (11), und die Mutter (9) aufschrauben – Abb. 5.1.
- Anschließend die gesamte Einheit am Gehäuse (13) montieren – Abb. 5.2. Prüfen, ob die Kammer (5) verriegelt wurde.
- Die Einfüllschale (2) auf den Einfülltrichter (4) setzen – Abb. 5.3.
- Den Stopfer (1) in den Trichter (4) einsetzen – Abb. 5.4.
- Um die Mahlkammer (5) vom Gehäuse (13) zu lösen, die Taste (3) drücken, die Kammer (5) nach rechts drehen und anschließend zu sich ziehen.

Zubehörset zum Zerkleinern
- Einen der Trommeleinsätze (B) in den Zerkleinerer (C) einsetzen und mit der Mutter (A) sichern – Abb. 6.1.
- Die gesamte Einheit am Gehäuse (13) montieren – Abb. 6.2. Prüfen, ob der Zerkleinerer (C) verriegelt wurde.
- Den Stopfer (D) in den Trichter einsetzen – Abb. 6.3.
- Eine Schüssel unter den Auslass des Zerkleinerers stellen.
- Das Gerät an ein Netz anschließen, das den oben angegebenen Parametern entspricht, und mit der Taste (14) einschalten – Position „ON".
- Die vorbereiteten Produkte portionsweise in den Einfülltrichter geben und mit dem Stopfer (D) nach unten zur rotierenden Trommel (B) schieben.
- Um den Zerkleinerer (C) vom Gehäuse (13) zu lösen, die Taste (3) drücken, den Zerkleinerer (C) nach rechts drehen und anschließend zu sich ziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
  ACHTUNG. Keine Teile des Geräts sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Das Gerät lässt sich am einfachsten direkt nach dem Gebrauch reinigen. Vor der Reinigung die Geräteteile demontieren.
- Die Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einer Bürste reinigen, unter fließendem Wasser abspülen und trocken wischen.
- Die Lochscheiben (8) und das Messer (7) leicht mit Speiseöl einfetten, um sie vor Rost zu schützen.
- Zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Reinigungspulver, Aceton, Alkohol usw. verwenden.
- Das Gehäuse niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.
- Das Gerätegehäuse (13) mit einem feuchten Tuch reinigen.
- **Das Messer ist ein Verschleißteil und sollte regelmäßig ausgetauscht werden. Das Messer ist nicht von der Garantie umfasst.**

GARANTIE

- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.
- Bei unsachgemäßer Bedienung verliert die Garantie ihre Gültigkeit.
- Das zur Reklamation eingereichte Gerät sollte sauber und vollständig sein.
- Die ausführlichen Garantiebedingungen befinden sich in der dem Gerät beigefügten Anlage.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием необходимо внимательно ознакомиться со всем содержанием настоящей инструкции. Инструкцию сохранить на будущее.

1. Подключать шнур питания к розетке с параметрами, соответствующими указанным в инструкции.
2. Не погружать шнур или прибор в воду.
3. Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
4. Не использовать на открытом воздухе.
5. Перед включением прибора необходимо убедиться, что все его элементы правильно установлены. Не включать прибор без правильно установленной камеры измельчения или шинковки.
6. Не снимать измельчающую головку, лоток, фиксирующую гайку или другие аксессуары во время работы прибора.
7. Не использовать прибор для измельчения льда, костей и других твёрдых продуктов, а также для измельчения орехов, кофе и сушёных бобовых.
8. Не оставлять работающий прибор без присмотра.
9. Выключать прибор перед отключением от сети, а также перед монтажом и демонтажем аксессуаров.
10. После завершения работы всегда отключать прибор от питания.
11. Настоящий прибор может использоваться детьми в возрасте не менее 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями и лицами, не имеющими опыта и знаний о приборе, если обеспечен надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора таким образом, чтобы связанные с этим опасности были понятны. Дети не должны играть с прибором. Дети без надзора не должны выполнять очистку и обслуживание прибора.
12. Не брать прибор мокрыми руками.
13. Всегда отключать прибор от питания, если он остаётся без присмотра, а также перед монтажом, демонтажем, очисткой, заменой аксессуаров и перед приближением к движущимся частям во время работы.

14. После завершения работы всегда выключать прибор и отключать его от питания.
15. В случае блокировки прибора необходимо немедленно выключить его и отключить от питания. Перед устранением засора необходимо подождать, пока все движущиеся части полностью остановятся.
16. Перед демонтажем необходимо выключить прибор, отключить его от питания и подождать, пока все движущиеся части полностью остановятся.
17. Соблюдать особую осторожность при обращении с режущим ножом, решётками, шнеком и другими острыми элементами, особенно во время монтажа, демонтажа и очистки.
18. Не использовать прибор, если какой-либо элемент повреждён.
19. Не превышать допустимое время непрерывной работы прибора.
20. Не переносить и не перемещать прибор во время использования.
21. Во время работы прибора запрещается вставлять пальцы или инструменты в загрузочный канал - для проталкивания продуктов предназначен только толкатель.
22. Не использовать прибор в случае повреждения шнура питания, если прибор упал или был повреждён иным образом. Ремонт прибора следует поручать авторизованному сервисному центру; информация указана в гарантийном талоне и на сайте www.eldom.eu. Любая модернизация или использование неоригинальных запасных частей либо элементов прибора запрещены и создают угрозу безопасности использования.
23. Прибор можно использовать только с аксессуарами, входящими в оригинальный комплект.
24. Компания Eldom Sp. z o. o. не несёт ответственности за возможный ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправильное использование прибора может привести к травмам.

ВНИМАНИЕ! Полиэтиленовый пакет может представлять опасность – во избежание удушья хранить пакет вдали от младенцев и маленьких детей.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МЯСОРУБКА 4В1 **M400B/C**

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ
1. Толкатель
2. Лоток
3. Кнопка блокировки
4. Загрузочный канал
5. Камера измельчения
6. Шнек
7. Нож
8. Решётки – 3 мм, 5 мм, 7 мм
9. Гайка
10. Насадка для колбас
11. Перегородка
12. Насадка для кеббе
13. Корпус
14. Выключатель

НАБОР ДЛЯ ШИНКОВКИ
A Гайка
B Барабанные насадки – для натирания, крупной стружки, мелкой стружки, ломтиков
C Шинковка
D Толкатель

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
- номинальная мощность: 600 Вт
- мощность блокировки двигателя (MBP): 1300 Вт
- напряжение: 220-240 В~ 50-60 Гц
- время непрерывной работы: 10 мин.
- время перерыва: 20 мин.

НАЗНАЧЕНИЕ
Мясорубка **Eldom M400** — это универсальный кухонный прибор, который позволяет измельчать мясо, шинковать овощи, готовить домашние колбасы и формировать кеббе. Благодаря различным насадкам она является идеальным решением для людей, которые ценят домашние, свежие блюда и многофункциональность на кухне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- Перед использованием необходимо проверить, укомплектован ли прибор и не повреждён ли он.
- Удалить все транспортировочные защитные элементы.
- Убедиться, что ни один из элементов не повреждён.
- Вымыть элементы, которые контактируют с пищевыми продуктами..

ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- Установить корпус (13) на ровную, твёрдую и устойчивую поверхность.
- Убедиться, что прибор отключён от сети, а выключатель (14) установлен в положение „O”.
- Выбрать одну из функций прибора.
- Перед запуском необходимо убедиться, что все элементы правильно установлены.
- Никогда не вставлять пальцы или какие-либо предметы в загрузочный канал.
- Если шнек был заблокирован, необходимо перевести выключатель (14) в положение „R” на 3–5 с.
- После переработки всех продуктов выключить прибор и подождать, пока он остановится.
- После завершения работы отключить прибор от сети.

Измельчение
- В камеру измельчения (5) последовательно установить: шнек (6), нож (7), одну из решёток (8) и закрутить гайку (9) – рис. 3.1.
- Затем всю конструкцию установить в корпус (13) – рис. 3.2. Проверить, заблокирована ли камера (5).
- На загрузочный канал (4) установить лоток (2) – рис. 3.3.
- В загрузочный канал (4) вставить толкатель (1) – рис. 3.4.

- Под выходное отверстие камеры измельчения (5) поставить миску.
- Мясо нарезать полосками длиной ок. 10 см и толщиной 2 см. Удалить кости, хрящи и сухожилия.
- Подключить прибор к сети, соответствующей параметрам, указанным выше, и включить кнопкой (13) – положение „ON".
- Положить мясо на лоток (2) и с помощью толкателя (1) аккуратно протолкнуть его в загрузочный канал (4).
- Для некоторых блюд мясо необходимо измельчить дважды.
  ВНИМАНИЕ: НЕЛЬЗЯ ИЗМЕЛЬЧАТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО!
- Чтобы отсоединить камеру измельчения (5) от корпуса (13), необходимо нажать кнопку (3), повернуть камеру (5) вправо, а затем потянуть её на себя.

Набор для колбас

- В камеру измельчения (5) последовательно установить: шнек (6), насадку (12) и насадку для колбас (10), затем закрутить гайку (9) – рис. 4.1.
- Затем всю конструкцию установить в корпус (13) – рис. 4.2. Проверить, заблокирована ли камера (5).
- На загрузочный канал (4) установить лоток (2) – рис. 4.3.
- В загрузочный канал (4) вставить толкатель (1) – рис. 4.4.
- Колбасную оболочку замочить в тёплой воде (ок. 10 минут).
- Положить массу для наполнения на лоток (2) и с помощью толкателя (1) аккуратно протолкнуть её в загрузочный канал (4).
- Влажную оболочку натянуть на насадку (10).
- Подключить прибор к сети, соответствующей параметрам, указанным выше, и включить кнопкой (14) – положение „ON".
- Наполнить колбасную оболочку, формируя отрезки по своему усмотрению.
  ВНИМАНИЕ Масса для наполнения не должна быть слишком жидкой.
- Чтобы отсоединить камеру измельчения (5) от корпуса (13), необходимо нажать кнопку (3), повернуть камеру (5) вправо, а затем потянуть её на себя.

Набор для кеббе

- Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо, приготовляемое главным образом из баранины и булгура.
- В камеру измельчения (5) последовательно установить: шнек (6), насадку для кеббе (12) и перегородку (11), затем закрутить гайку (9) – рис. 5.1.
- Затем всю конструкцию установить в корпус (13) – рис. 5.2. Проверить, заблокирована ли камера (5).
- На загрузочный канал (4) установить лоток (2) – рис. 5.3.
- В загрузочный канал (4) вставить толкатель (1) – рис. 5.4.
- Чтобы отсоединить камеру измельчения (5) от корпуса (13), необходимо нажать кнопку (3), повернуть камеру (5) вправо, а затем потянуть её на себя.

Набор для шинковки

- В шинковку (C) установить одну из барабанных насадок (B) и закрепить гайкой (A) – рис. 6.1.
- Всю конструкцию установить в корпус (13) – рис. 6.2. Проверить, заблокирована ли шинковка (C).
- В загрузочный канал вставить толкатель (D) – рис. 6.3.
- Под выходное отверстие шинковки поставить миску.
- Подключить прибор к сети, соответствующей параметрам, указанным выше, и включить кнопкой (14) – положение „ON".
- Подготовленные продукты помещать порциями в загрузочный канал и, используя толкатель (D), перемещать их вниз к вращающейся барабанной насадке (B).
- Чтобы отсоединить шинковку (C) от корпуса (13), необходимо нажать кнопку (3), повернуть шинковку (C) вправо, а затем потянуть её на себя.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой выключить прибор и отключить его от сети.
  ВНИМАНИЕ. Ни один элемент прибора не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Легче всего очищать прибор сразу после использования. Перед очисткой разобрать элементы прибора.
- Элементы вымыть в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, используя щётку, промыть под струёй проточной воды и вытереть насухо.
- Решётки (8) и нож (7) следует слегка смазать пищевым маслом для защиты от ржавления.
- Для очистки прибора не следует использовать абразивные средства, чистящие порошки, ацетон, спирт и т. п.
- Никогда не погружать корпус в воду и не промывать его под струёй проточной воды.
- Корпус прибора (13) очищать с помощью влажной ткани.
- **Нож является расходным элементом и должен регулярно заменяться. Нож не покрывается гарантией.**

ГАРАНТИЯ

- Прибор предназначен для частного использования в домашнем хозяйстве и не может использоваться в профессиональных целях.
- Гарантия теряет силу в случае неправильной эксплуатации.
- Прибор, передаваемый для рекламации, должен быть чистым и комплектным.
- Подробные условия гарантии указаны в приложении к прибору..

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes del primer uso, leer atentamente todo el contenido de este manual.
Conservar el manual para futuras consultas.

1. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente con parámetros conformes a los indicados en el manual.
2. No sumergir el cable ni el aparato en agua.
3. El aparato no está destinado a ser utilizado mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
4. No utilizar al aire libre.
5. Antes de encender el aparato, asegurarse de que todos sus elementos estén correctamente montados. No poner en marcha el aparato sin la cámara de picado o el triturador correctamente montados.
6. No retirar el cabezal de picado, la bandeja, la tuerca de fijación ni otros accesorios durante el funcionamiento del aparato.
7. No utilizar el aparato para triturar hielo, huesos ni otros productos duros, ni para moler frutos secos, café y legumbres secas.
8. No dejar el aparato en funcionamiento sin supervisión.
9. Apagar el aparato antes de desconectarlo de la red eléctrica y antes de montar o desmontar accesorios.
10. Después de terminar el trabajo, desconectar siempre el aparato de la alimentación.
11. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años y por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o por personas sin experiencia ni conocimiento del aparato, siempre que se garantice supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato, de modo que los riesgos asociados sean comprendidos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato.
12. No manipular el aparato con las manos mojadas.
13. Desconectar siempre el aparato de la alimentación si queda sin supervisión, así como antes del montaje, desmontaje, limpieza, cambio de accesorios y antes de acercarse a las partes móviles durante el funcionamiento.

14. Después de terminar el trabajo, apagar siempre el aparato y desconectarlo de la alimentación.
15. En caso de bloqueo del aparato, apagarlo inmediatamente y desconectarlo de la alimentación. Antes de eliminar el atasco, esperar hasta que todas las partes móviles se hayan detenido por completo.
16. Antes del desmontaje, apagar el aparato, desconectarlo de la alimentación y esperar hasta que todas las partes móviles se hayan detenido por completo.
17. Mantener especial precaución al manipular la cuchilla de corte, los discos perforados, el sinfín y otros elementos afilados, especialmente durante el montaje, desmontaje y limpieza.
18. No utilizar el aparato si algún elemento está dañado.
19. No superar el tiempo permitido de funcionamiento continuo del aparato.
20. No transportar ni mover el aparato durante su uso.
21. Durante el funcionamiento del aparato no se deben introducir dedos ni herramientas en el tubo de alimentación; para empujar los productos debe utilizarse exclusivamente el empujador.
22. No utilizar el aparato en caso de daño del cable de alimentación, si el aparato se ha caído o ha sido dañado de cualquier otro modo. La reparación del aparato debe confiarse a un servicio técnico autorizado; la información se encuentra en la tarjeta de garantía y en la página web www.eldom.eu. Cualquier modificación o uso de piezas de repuesto o elementos del aparato distintos de los originales está prohibido y pone en peligro la seguridad de uso.
23. El aparato solo puede utilizarse con los accesorios suministrados originalmente.
24. La empresa Eldom Sp. z o. o. no se hace responsable de los posibles daños causados por el uso incorrecto del aparato.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto del aparato puede causar lesiones corporales.

¡ATENCIÓN! La bolsa de plástico puede suponer un peligro; para evitar el riesgo de asfixia, mantenerla alejada de bebés y niños pequeños.



El aparato está destinado únicamente para uso doméstico.

INSTRUCCIONES DE USO
PICADORA DE CARNE 4 EN 1 **M400B/C**

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Empujador
2. Bandeja
3. Botón de bloqueo
4. Tubo de alimentación
5. Cámara de picado
6. Sinfin
7. Cuchilla
8. Discos perforados – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Tuerca
10. Accesorio para embutidos
11. Separador
12. Accesorio para kebbe
13. Cuerpo
14. Interruptor

ACCESORIO PARA TRITURAR Y RALLAR

A Tuerca
B Tambores – para rallar, virutas gruesas, virutas finas, rodajas
C Triturador
D Empujador

DATOS TÉCNICOS

- potencia nominal: 600 W
- potencia con el motor bloqueado (MBP): 1300 W
- tensión: 220-240 V~ 50-60 Hz
- tiempo de funcionamiento continuo: 10 min.
- tiempo de pausa: 20 min.

USO PREVISTO

La picadora de carne **Eldom M400** es un aparato de cocina versátil que permite picar carne, triturar verduras, preparar embutidos caseros y formar kebbe. Gracias a sus diversos accesorios, es una solución ideal para las personas que valoran las comidas caseras y frescas, así como la multifuncionalidad en la cocina.

USO

- Antes de usar el aparato, comprobar que está completo y que no presenta daños.
- Retirar todas las protecciones de transporte.
- Asegurarse de que ningún elemento esté dañado.
- Lavar los elementos que entran en contacto con los alimentos.

MANEJO

- Colocar el cuerpo (13) sobre una superficie plana, dura y estable.
- Asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica y de que el interruptor (14) esté en la posición „O”.
- Seleccionar una de las funciones del aparato.
- Antes de ponerlo en marcha, asegurarse de que todos los elementos estén correctamente montados.
- No introducir nunca los dedos ni ningún objeto en el tubo de alimentación.
- Si el sinfín se bloquea, poner el interruptor (14) en la posición „R” durante 3 a 5 s.
- Después de procesar todos los productos, apagar el aparato y esperar hasta que se detenga.
- Después de terminar el trabajo, desconectar el aparato de la red eléctrica.

Picado

- En la cámara de picado (5), colocar sucesivamente: el sinfín (6), la cuchilla (7), uno de los discos perforados (8) y enroscar la tuerca (9) – fig. 3.1.
- A continuación, montar todo el conjunto en el cuerpo (13) – fig. 3.2. Comprobar que la cámara (5) haya quedado bloqueada.
- Colocar la bandeja (2) sobre el tubo de alimentación (4) – fig. 3.3.
- Introducir el empujador (1) en el tubo (4) – fig. 3.4.

- Colocar un bol debajo de la salida de la cámara de picado (5).
- Cortar la carne en tiras de aprox. 10 cm de largo y 2 cm de grosor. Retirar huesos, cartílagos y tendones.
- Conectar el aparato a una red eléctrica conforme a los parámetros indicados anteriormente y ponerlo en marcha con el botón (13) – posición „ON".
- Colocar la carne en la bandeja (2) y, con ayuda del empujador (1), introducirla suavemente en el tubo (4).
- Para algunos platos, la carne debe picarse dos veces.
  ATENCIÓN: ¡NO SE DEBE PICAR CARNE CONGELADA!
- Para separar la cámara de picado (5) del cuerpo (13), presionar el botón (3), girar la cámara (5) hacia la derecha y, a continuación, tirar de ella hacia uno mismo.

Accesorio para embutidos

- En la cámara de picado (5), colocar sucesivamente: el sinfín (6), el accesorio (12) y el accesorio para embutidos (10), y enroscar la tuerca (9) – fig. 4.1.
- A continuación, montar todo el conjunto en el cuerpo (13) – fig. 4.2. Comprobar que la cámara (5) haya quedado bloqueada.
- Colocar la bandeja (2) sobre el tubo de alimentación (4) – fig. 4.3.
- Introducir el empujador (1) en el tubo (4) – fig. 4.4.
- Remojar la tripa para embutidos en agua tibia (aprox. 10 minutos).
- Colocar la masa de relleno en la bandeja (2) y, con ayuda del empujador (1), introducirla suavemente en el tubo (4).
- Colocar la tripa húmeda sobre el accesorio (10).
- Conectar el aparato a una red eléctrica conforme a los parámetros indicados anteriormente y ponerlo en marcha con el botón (14) – posición „ON".
- Rellenar la tripa para embutidos, formando porciones según se desee.
  ATENCIÓN La masa de relleno no debe ser demasiado líquida.
- Para separar la cámara de picado (5) del cuerpo (13), presionar el botón (3), girar la cámara (5) hacia la derecha y, a continuación, tirar de ella hacia uno mismo.

Accesorio para kebbe

- El kebbe es un plato tradicional de Oriente Medio, elaborado principalmente con carne de cordero y bulgur.
- En la cámara de picado (5), colocar sucesivamente: el sinfín (6), el accesorio para kebbe (12) y el separador (11), y enroscar la tuerca (9) – fig. 5.1.
- A continuación, montar todo el conjunto en el cuerpo (13) – fig. 5.2. Comprobar que la cámara (5) haya quedado bloqueada.
- Colocar la bandeja (2) sobre el tubo de alimentación (4) – fig. 5.3.
- Introducir el empujador (1) en el tubo (4) – fig. 5.4.
- Para separar la cámara de picado (5) del cuerpo (13), presionar el botón (3), girar la cámara (5) hacia la derecha y, a continuación, tirar de ella hacia uno mismo.

Accesorio para triturar y rallar

- Colocar uno de los tambores (B) en el triturador (C) y fijarlo con la tuerca (A) – fig. 6.1.
- Montar todo el conjunto en el cuerpo (13) – fig. 6.2. Comprobar que el triturador (C) haya quedado bloqueado.
- Introducir el empujador (D) en el tubo – fig. 6.3.
- Colocar un bol debajo de la salida del triturador.
- Conectar el aparato a una red eléctrica conforme a los parámetros indicados anteriormente y ponerlo en marcha con el botón (14) – posición „ON".
- Introducir los productos preparados por tandas en el tubo de alimentación y, utilizando el empujador (D), desplazarlos hacia abajo hasta el tambor giratorio (B).
- Para separar el triturador (C) del cuerpo (13), presionar el botón (3), girar el triturador (C) hacia la derecha y, a continuación, tirar de él hacia uno mismo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, apagarlo y desconectarlo de la red eléctrica.
  ATENCIÓN. Ningún elemento del aparato es apto para lavavajillas.
- El aparato se limpia más fácilmente justo después de su uso. Antes de la limpieza, desmontar los elementos del aparato.
- Lavar los elementos en agua tibia con una pequeña cantidad de detergente lavavajillas usando un cepillo, enjuagar bajo un chorro de agua corriente y secar bien.
- Los discos perforados (8) y la cuchilla (7) deben lubricarse ligeramente con aceite comestible para protegerlos contra la oxidación.
- Para limpiar el aparato no se deben utilizar productos abrasivos, polvos de limpieza, acetona, alcohol, etc.
- No sumergir nunca el cuerpo en agua ni enjuagarlo bajo un chorro de agua corriente.
- Limpiar el cuerpo del aparato (13) con un paño húmedo.
- **La cuchilla es un elemento consumible y debe sustituirse regularmente. La cuchilla no está cubierta por la garantía.**

GARANTÍA

- El aparato está destinado al uso privado en el hogar y no puede utilizarse con fines profesionales.
- La garantía pierde su validez en caso de uso incorrecto.
- El aparato entregado para reclamación debe estar limpio y completo.
- Las condiciones detalladas de la garantía se encuentran en el anexo suministrado con el aparato.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant la première utilisation, lire attentivement l'intégralité du présent mode d'emploi. Conserver le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.

1. Brancher le cordon d'alimentation sur une prise dont les paramètres sont conformes à ceux indiqués dans le mode d'emploi.
2. Ne pas immerger le cordon ni l'appareil dans l'eau.
3. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que tous ses éléments sont correctement montés. Ne pas mettre l'appareil en marche sans la chambre de hachage ou l'accessoire de râpage correctement installé.
6. Ne pas retirer la tête de hachage, le plateau, l'écrou de fixation ni aucun autre accessoire pendant le fonctionnement de l'appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil pour broyer de la glace, des os ou d'autres produits durs, ni pour moudre des noix, du café ou des légumineuses sèches.
8. Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
9. Éteindre l'appareil avant de le débrancher du secteur ainsi qu'avant le montage et le démontage des accessoires.
10. Après utilisation, toujours débrancher l'appareil de l'alimentation.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ainsi que par des personnes manquant d'expérience et de connaissance de l'appareil, à condition qu'une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil soient assurées, de manière à ce que les dangers associés soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
12. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
13. Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant le montage, le démontage, le nettoyage, le remplacement des accessoires et avant de s'approcher des parties mobiles pendant le fonctionnement.

14. Après utilisation, toujours éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation.
15. En cas de blocage de l'appareil, l'éteindre immédiatement et le débrancher de l'alimentation. Avant de retirer l'obstruction, attendre que toutes les parties mobiles soient complètement arrêtées.
16. Avant le démontage, éteindre l'appareil, le débrancher de l'alimentation et attendre que toutes les parties mobiles soient complètement arrêtées.
17. Faire preuve d'une prudence particulière lors de la manipulation du couteau de coupe, des grilles, de la vis sans fin et des autres éléments tranchants, notamment lors du montage, du démontage et du nettoyage.
18. Ne pas utiliser l'appareil si un élément quelconque est endommagé.
19. Ne pas dépasser la durée admissible de fonctionnement continu de l'appareil.
20. Ne pas porter ni déplacer l'appareil pendant son utilisation.
21. Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est interdit d'introduire les doigts ou des outils dans le tube d'alimentation – seul le poussoir doit être utilisé pour pousser les produits.
22. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé de toute autre manière. La réparation de l'appareil doit être confiée à un service après-vente agréé ; les informations se trouvent dans la carte de garantie ainsi que sur le site www.eldom.eu. Toute modification ou utilisation de pièces de rechange ou d'éléments de l'appareil autres que ceux d'origine est interdite et compromet la sécurité d'utilisation.
23. L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les accessoires fournis d'origine.
24. La société Eldom Sp. z o. o. décline toute responsabilité pour les éventuels dommages résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures corporelles.

ATTENTION ! Le sac plastique peut présenter un danger – afin d'éviter tout risque d'étouffement, le conserver hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.



Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

FR

MANUEL D'UTILISATION
HACHOIR À VIANDE 4 EN 1 **M400B/C**

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Poussoir
2. Plateau
3. Bouton de verrouillage
4. Tube d'alimentation
5. Chambre de hachage
6. Vis sans fin
7. Couteau
8. Grilles – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Écrou
10. Accessoire à saucisses
11. Séparateur
12. Accessoire à kebbe
13. Corps
14. Interrupteur

ACCESSOIRE POUR RÂPER ET ÉMINCER

A Écrou
B Tambours – pour râper, gros copeaux, fins copeaux, tranches
C Éminceur
D Poussoir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- puissance nominale : 600 W
- puissance moteur bloqué (MBP) : 1300 W
- tension : 220-240 V~ 50-60 Hz
- temps de fonctionnement continu : 10 min.
- temps de pause : 20 min.

UTILISATION PRÉVUE

Le hachoir à viande **Eldom M400** est un appareil de cuisine polyvalent qui permet de hacher la viande, de râper les légumes, de préparer des saucisses maison et de former des kebbe. Grâce à ses différents accessoires, il constitue une solution idéale pour les personnes qui apprécient les repas maison, frais et la multifonctionnalité en cuisine.

UTILISATION

- Avant utilisation, vérifier que l'appareil est complet et qu'il n'est pas endommagé.
- Retirer toutes les protections de transport.
- S'assurer qu'aucun élément n'est endommagé.
- Laver les éléments qui entrent en contact avec les aliments.

FONCTIONNEMENT

- Placer le corps (13) sur une surface plane, dure et stable.
- S'assurer que l'appareil est débranché du secteur et que l'interrupteur (14) est en position « O ».
- Sélectionner l'une des fonctions de l'appareil.
- Avant la mise en marche, s'assurer que tous les éléments ont été correctement montés.
- Ne jamais introduire les doigts ni aucun objet dans le tube d'alimentation.
- Si la vis sans fin est bloquée, placer l'interrupteur (14) en position « R » pendant 3 à 5 s.
- Après le traitement de tous les produits, éteindre l'appareil et attendre qu'il s'arrête.
- Après utilisation, débrancher l'appareil du secteur.

Hachage

- Dans la chambre de hachage (5), placer successivement : la vis sans fin (6), le couteau (7), l'une des grilles (8), puis visser l'écrou (9) – fig. 3.1.
- Monter ensuite l'ensemble dans le corps (13) – fig. 3.2. Vérifier que la chambre (5) est verrouillée.
- Placer le plateau (2) sur le tube d'alimentation (4) – fig. 3.3.
- Insérer le poussoir (1) dans le tube (4) – fig. 3.4.
- Placer un bol sous la sortie de la chambre de hachage (5).

- Couper la viande en bandes d'environ 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Retirer les os, les cartilages et les tendons.
- Brancher l'appareil sur une prise secteur conforme aux paramètres indiqués ci-dessus et le mettre en marche à l'aide du bouton (13) – position « ON ».
- Placer la viande sur le plateau (2) et, à l'aide du poussoir (1), la pousser délicatement dans le tube (4).
- Pour certains plats, la viande doit être hachée deux fois.
  ATTENTION : IL EST INTERDIT DE HACHER DE LA VIANDE CONGELÉE !
- Pour détacher la chambre de hachage (5) du corps (13), appuyer sur le bouton (3), tourner la chambre (5) vers la droite, puis la tirer vers soi.

Accessoire à saucisses

- Dans la chambre de hachage (5), placer successivement : la vis sans fin (6), l'accessoire (12) ainsi que l'accessoire à saucisses (10), puis visser l'écrou (9) – fig. 4.1.
- Monter ensuite l'ensemble dans le corps (13) – fig. 4.2. Vérifier que la chambre (5) est verrouillée.
- Placer le plateau (2) sur le tube d'alimentation (4) – fig. 4.3.
- Insérer le poussoir (1) dans le tube (4) – fig. 4.4.
- Faire tremper le boyau à saucisse dans de l'eau tiède (env. 10 minutes).
- Placer la farce sur le plateau (2) et, à l'aide du poussoir (1), la pousser délicatement dans le tube (4).
- Enfiler le boyau humide sur l'accessoire (10).
- Brancher l'appareil sur une prise secteur conforme aux paramètres indiqués ci-dessus et le mettre en marche à l'aide du bouton (14) – position « ON ».
- Remplir le boyau à saucisse en formant des portions selon vos préférences.
  ATTENTION La farce ne doit pas être trop liquide.
- Pour détacher la chambre de hachage (5) du corps (13), appuyer sur le bouton (3), tourner la chambre (5) vers la droite, puis la tirer vers soi.

Accessoire à kebbe

- Le kebbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient, préparé principalement à base de viande d'agneau et de boulgour.
- Dans la chambre de hachage (5), placer successivement : la vis sans fin (6), l'accessoire à kebbe (12) ainsi que le séparateur (11), puis visser l'écrou (9) – fig. 5.1.
- Monter ensuite l'ensemble dans le corps (13) – fig. 5.2. Vérifier que la chambre (5) est verrouillée.
- Placer le plateau (2) sur le tube d'alimentation (4) – fig. 5.3.
- Insérer le poussoir (1) dans le tube (4) – fig. 5.4.
- Pour détacher la chambre de hachage (5) du corps (13), appuyer sur le bouton (3), tourner la chambre (5) vers la droite, puis la tirer vers soi.

Accessoire pour râper et trancher

- Insérer l'un des tambours (B) dans l'accessoire (C) et le fixer avec l'écrou (A) – fig. 6.1.
- Monter l'ensemble dans le corps (13) – fig. 6.2. Vérifier que l'accessoire (C) est verrouillé.
- Insérer le poussoir (D) dans le tube – fig. 6.3.
- Placer un bol sous la sortie de l'accessoire.
- Brancher l'appareil sur une prise secteur conforme aux paramètres indiqués ci-dessus et le mettre en marche à l'aide du bouton (14) – position « ON ».
- Introduire les produits préparés par portions dans le tube d'alimentation et, à l'aide du poussoir (D), les pousser vers le bas jusqu'au tambour rotatif (B).
- Pour détacher l'accessoire (C) du corps (13), appuyer sur le bouton (3), tourner l'accessoire (C) vers la droite, puis le tirer vers soi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur.
  ATTENTION. Aucun élément de l'appareil ne convient au lavage au lave-vaisselle.
- Il est plus facile de nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation. Avant le nettoyage, démonter les éléments de l'appareil.
- Laver les éléments à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle, à l'aide d'une brosse, les rincer sous l'eau courante et les essuyer soigneusement.
- Les grilles (8) et le couteau (7) doivent être légèrement enduits d'huile alimentaire afin de les protéger contre la rouille.
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de produits abrasifs, de poudres de nettoyage, d'acétone, d'alcool, etc.
- Ne jamais immerger le corps dans l'eau ni le rincer sous l'eau courante.
- Nettoyer le corps de l'appareil (13) à l'aide d'un chiffon humide.
- **Le couteau est une pièce d'usure et doit être remplacé régulièrement. Le couteau n'est pas couvert par la garantie.**

GARANTIE

- L'appareil est destiné à un usage privé dans le cadre domestique et ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
- La garantie perd sa validité en cas d'utilisation incorrecte.
- L'appareil remis pour réclamation doit être propre et complet.
- Les conditions détaillées de garantie se trouvent dans l'annexe jointe à l'appareil.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima del primo utilizzo leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale. Conservare il manuale per consultazioni future.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa con parametri conformi a quelli indicati nel manuale.
2. Non immergere il cavo né l'apparecchio in acqua.
3. L'apparecchio non è destinato all'uso mediante un timer esterno o un sistema separato di controllo a distanza.
4. Non utilizzare all'aperto.
5. Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che tutti i suoi elementi siano correttamente montati. Non avviare l'apparecchio senza la camera di macinazione o il tritatutto correttamente montati.
6. Non rimuovere la testa di macinazione, il vassoio, la ghiera di fissaggio né altri accessori durante il funzionamento dell'apparecchio.
7. Non utilizzare l'apparecchio per tritare ghiaccio, ossa e altri prodotti duri, né per macinare frutta secca, caffè e legumi secchi.
8. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
9. Spegnere l'apparecchio prima di scollegarlo dalla rete elettrica e prima di montare o smontare gli accessori.
10. Al termine del lavoro, scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione.
11. Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, nonché da persone prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, purché sia garantita la sorveglianza o siano state fornite istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio, in modo che i pericoli connessi siano compresi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
12. Non afferrare l'apparecchio con le mani bagnate.
13. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato senza sorveglianza, nonché prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia, della sostituzione degli accessori e prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante il funzionamento.

14. Al termine del lavoro, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
15. In caso di blocco dell'apparecchio, spegnerlo immediatamente e scollegarlo dall'alimentazione. Prima di rimuovere l'ostruzione, attendere che tutte le parti in movimento si siano completamente arrestate.
16. Prima dello smontaggio, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e attendere che tutte le parti in movimento si siano completamente arrestate.
17. Prestare particolare attenzione durante la manipolazione del coltello di taglio, dei dischi forati, della coclea e di altri elementi affilati, soprattutto durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia.
18. Non utilizzare l'apparecchio se un qualsiasi elemento è danneggiato.
19. Non superare il tempo consentito di funzionamento continuo dell'apparecchio.
20. Non trasportare né spostare l'apparecchio durante l'uso.
21. Durante il funzionamento dell'apparecchio non inserire dita né utensili nel tubo di alimentazione – per spingere i prodotti utilizzare esclusivamente il pressino.
22. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in altro modo. La riparazione dell'apparecchio deve essere affidata a un centro di assistenza autorizzato; le informazioni si trovano nella scheda di garanzia e sul sito www.eldom.eu. Qualsiasi modifica o l'uso di pezzi di ricambio o elementi dell'apparecchio diversi da quelli originali è vietato e compromette la sicurezza d'uso.
23. L'apparecchio può essere utilizzato solo con gli accessori forniti in dotazione originale.
24. La società Eldom Sp. z o. o. non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

AVVERTENZA: L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni personali.

ATTENZIONE! Il sacchetto di plastica può costituire un pericolo – per evitare il rischio di soffocamento, conservarlo lontano da neonati e bambini piccoli.



L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

MANUALE DI ISTRUZIONI
TRITACARNE 4 IN 1 **M400B/C**

IT

DESCRIZIONE GENERALE

1. Pressino
2. Vassoio
3. Pulsante di blocco
4. Tubo di alimentazione
5. Camera di macinazione
6. Coclea
7. Coltello
8. Dischi forati – 3 mm, 5 mm, 7 mm
9. Ghiera
10. Accessorio per salsicce
11. Separatore
12. Accessorio per kebbe
13. Corpo
14. Interruttore

ACCESSORIO PER TRITARE E GRATTUGIARE

A Ghiera
B Tamburi – per grattugiare, scaglie grossolane, scaglie fini, fette
C Tritatutto
D Pressino

DATI TECNICI

- potenza nominale: 600 W
- potenza a motore bloccato (MBP): 1300 W
- tensione: 220-240 V~ 50-60 Hz
- tempo di funzionamento continuo: 10 min.
- tempo di pausa: 20 min.

DESTINAZIONE D'USO

Il tritacarne **Eldom M400** è un apparecchio da cucina versatile che consente di macinare la carne, tritare le verdure, preparare salsicce fatte in casa e formare kebbe. Grazie ai diversi accessori, è la soluzione ideale per chi apprezza i pasti freschi fatti in casa e la multifunzionalità in cucina..

USO

- Prima dell'uso verificare che l'apparecchio sia completo e non danneggiato.
- Rimuovere tutte le protezioni per il trasporto.
- Assicurarsi che nessun elemento sia danneggiato.
- Lavare gli elementi che entrano in contatto con gli alimenti.

FUNZIONAMENTO

- Posizionare il corpo (13) su una superficie piana, dura e stabile.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che l'interruttore (14) sia in posizione „O".
- Selezionare una delle funzioni dell'apparecchio.
- Prima dell'avvio, assicurarsi che tutti gli elementi siano stati montati correttamente.
- Non inserire mai le dita né alcun oggetto nel tubo di alimentazione.
- Se la coclea si blocca, portare l'interruttore (14) in posizione „R" per 3–5 s.
- Dopo aver lavorato tutti i prodotti, spegnere l'apparecchio e attendere che si arresti.
- Al termine del lavoro, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Macinazione

- Nella camera di macinazione (5) inserire in sequenza: la coclea (6), il coltello (7), uno dei dischi forati (8) e avvitare la ghiera (9) – fig. 3.1.
- Successivamente montare l'intero gruppo nel corpo (13) – fig. 3.2. Verificare che la camera (5) sia bloccata.
- Applicare il vassoio (2) sul tubo di alimentazione (4) – fig. 3.3.
- Inserire il pressino (1) nel tubo (4) – fig. 3.4.
- Posizionare una ciotola sotto l'uscita della camera di macinazione (5).
- Tagliare la carne a strisce lunghe circa 10 cm e spesse 2 cm. Rimuovere ossa, cartilagini e tendini.

- Collegare l'apparecchio a una rete elettrica conforme ai parametri indicati sopra e avviarlo con il pulsante (13) – posizione „ON".
- Mettere la carne sul vassoio (2) e, con l'aiuto del pressino (1), spingerla delicatamente nel tubo (4).
- Per alcune pietanze è necessario macinare la carne due volte.
  ATTENZIONE: NON MACINARE CARNE CONGELATA!
- Per scollegare la camera di macinazione (5) dal corpo (13), premere il pulsante (3), ruotare la camera (5) verso destra, quindi tirarla verso di sé.

Accessorio per salsicce

- Nella camera di macinazione (5) inserire in sequenza: la coclea (6), l'accessorio (12) e l'accessorio per salsicce (10), quindi avvitare la ghiera (9) – fig. 4.1.
- Successivamente montare l'intero gruppo nel corpo (13) – fig. 4.2. Verificare che la camera (5) sia bloccata.
- Applicare il vassoio (2) sul tubo di alimentazione (4) – fig. 4.3.
- Inserire il pressino (1) nel tubo (4) – fig. 4.4.
- Mettere il budello per salsicce in ammollo in acqua tiepida (circa 10 minuti).
- Mettere il composto per il riempimento sul vassoio (2) e, con l'aiuto del pressino (1), spingerlo delicatamente nel tubo (4).
- Infilare il budello umido sull'accessorio (10).
- Collegare l'apparecchio a una rete elettrica conforme ai parametri indicati sopra e avviarlo con il pulsante (14) – posizione „ON".
- Riempire il budello per salsicce formando porzioni a piacere.
  ATTENZIONE Il composto per il riempimento non deve essere troppo liquido.
- Per scollegare la camera di macinazione (5) dal corpo (13), premere il pulsante (3), ruotare la camera (5) verso destra, quindi tirarla verso di sé.

Accessorio per kebbe

- Il kebbe è un piatto tradizionale mediorientale, preparato principalmente con carne di agnello e bulgur.
- Nella camera di macinazione (5) inserire in sequenza: la coclea (6), l'accessorio per kebbe (12) e il separatore (11), quindi avvitare la ghiera (9) – fig. 5.1.
- Successivamente montare l'intero gruppo nel corpo (13) – fig. 5.2. Verificare che la camera (5) sia bloccata.
- Applicare il vassoio (2) sul tubo di alimentazione (4) – fig. 5.3.
- Inserire il pressino (1) nel tubo (4) – fig. 5.4.
- Il tempo massimo di un singolo ciclo di funzionamento non deve superare 7 minuti, e tra i cicli successivi deve essere rispettata una pausa di almeno 30 minuti.
- Per scollegare la camera di macinazione (5) dal corpo (13), premere il pulsante (3), ruotare la camera (5) verso destra, quindi tirarla verso di sé.

Accessorio per tritare e grattugiare

- Inserire uno dei tamburi (B) nell'accessorio (C) e fissarlo con la ghiera (A) – fig. 6.1.
- Montare l'intero gruppo nel corpo (13) – fig. 6.2. Verificare che l'accessorio (C) sia bloccato.
- Inserire il pressino (D) nel tubo – fig. 6.3.
- Posizionare una ciotola sotto l'uscita dell'accessorio.
- Collegare l'apparecchio a una rete elettrica conforme ai parametri indicati sopra e avviarlo con il pulsante (14) – posizione „ON".
- Inserire i prodotti preparati a porzioni nel tubo di alimentazione e, usando il pressino (D), spingerli verso il basso fino al tamburo rotante (B).
- Per scollegare l'accessorio (C) dal corpo (13), premere il pulsante (3), ruotare l'accessorio (C) verso destra, quindi tirarlo verso di sé.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
  ATTENZIONE. Nessun elemento dell'apparecchio è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- È più facile pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. Prima della pulizia smontare gli elementi dell'apparecchio.

- Lavare gli elementi in acqua calda con l'aggiunta di una piccola quantità di detersivo per piatti, usando una spazzola, sciacquare sotto acqua corrente e asciugare accuratamente.
- I dischi forati (8) e il coltello (7) devono essere leggermente lubrificati con olio alimentare per proteggerli dalla ruggine.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare prodotti abrasivi, polveri detergenti, acetone, alcol, ecc.
- Non immergere mai il corpo in acqua né sciacquarlo sotto acqua corrente.
- Pulire il corpo dell'apparecchio (13) con un panno umido.
- **Il coltello è un elemento soggetto a usura e deve essere sostituito regolarmente. Il coltello non è coperto dalla garanzia.**

GARANZIA

- L'apparecchio è destinato all'uso privato in ambito domestico e non può essere utilizzato per scopi professionali.
- La garanzia perde validità in caso di uso improprio.
- L'apparecchio consegnato per reclamo deve essere pulito e completo.
- Le condizioni dettagliate della garanzia si trovano nell'allegato fornito con l'apparecchio.

KARTA GWARANCYJNA

WAŻNA Z DOWODEM ZAKUPU

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA M400B/C

.....

pieczęć sklepu i data sprzedaży

Sprzęt przeznaczony do użytku domowego

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA M400 1
pieczęć sklepu:

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 1

.....
pieczątka punktu usługowego

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA M400 2
pieczęć sklepu:

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 2

.....
pieczątka punktu usługowego

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA M400 3
pieczęć sklepu:

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 3

.....
pieczątka punktu usługowego

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA M400 4
pieczęć sklepu:

data sprzedaży: .....

OPIS NAPRAWY 4

.....
pieczątka punktu usługowego