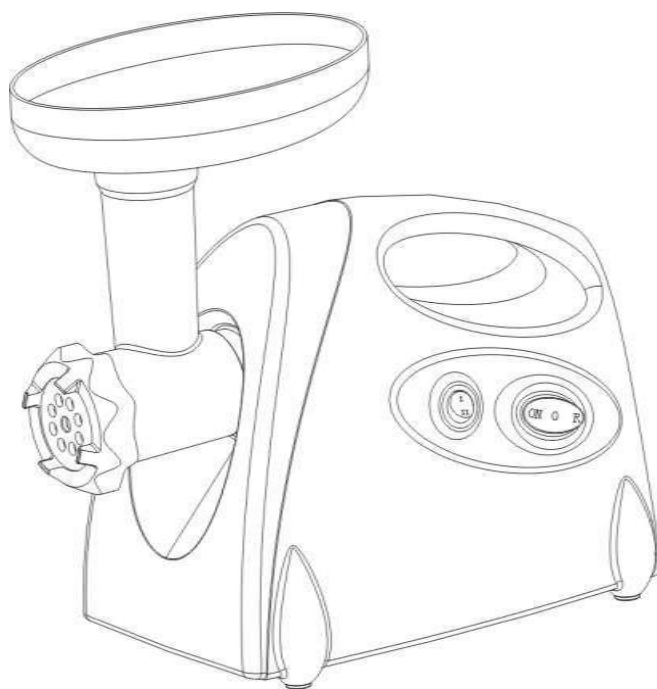


ERÄ OUTDOOR Lihamylly 1600 W**6803****1600 W, 230 V**

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

**Oikea asennustapa terälle****väärä asennustapa terälle**

Varoitus!

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa

Ohjeet vähentävät loukkaantumisriskiä

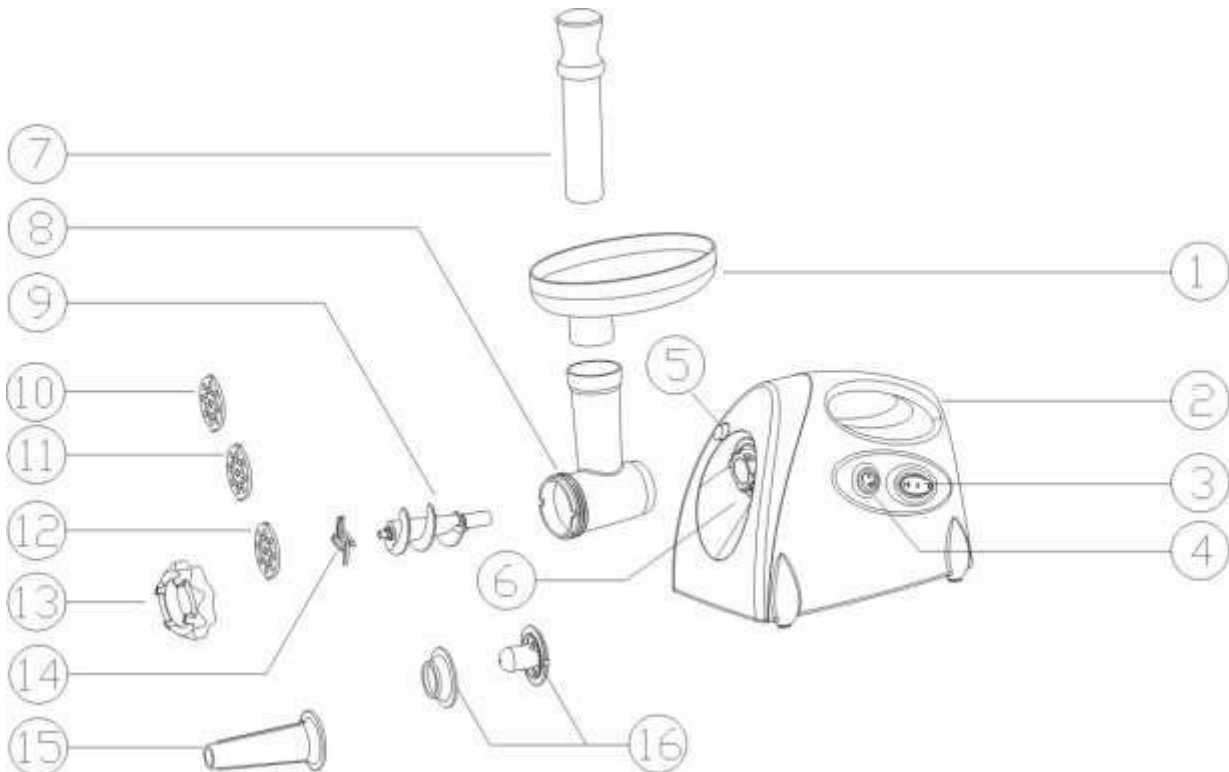
Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön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

KUVAUS

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Syöttöalusta | 9. Syöttöruuvi |
| 2. Moottorin kotelo | 10. Reikälevy (hieno) |
| 3. ON/O/R-kytkin (päälle/pois) | 11. Reikälevy (keskkiarkea) |
| 4. ON/R-Kiertosuunnanvaihto-kytkin | 12. Reikälevy (karkea) |
| 5. Kiinnitys/vapautusnappi | 13. Kiinnitysrengas |
| 6. Vaihteiston pää | 14. Leikkuuterä |
| 7. Ainesten työnнин | 15. Makkara-lisäosa |
| 8. Alumiiniputki | 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 työnnettä.
- ◆ Älä jauha kovia aineksia, kuten luita, pähkinöitä jne.
- ◆ Älä jauha inkivääriä tai muita kovakuituisia aineksia.
- ◆ Lihamyllyä 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 kipinäointia. 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

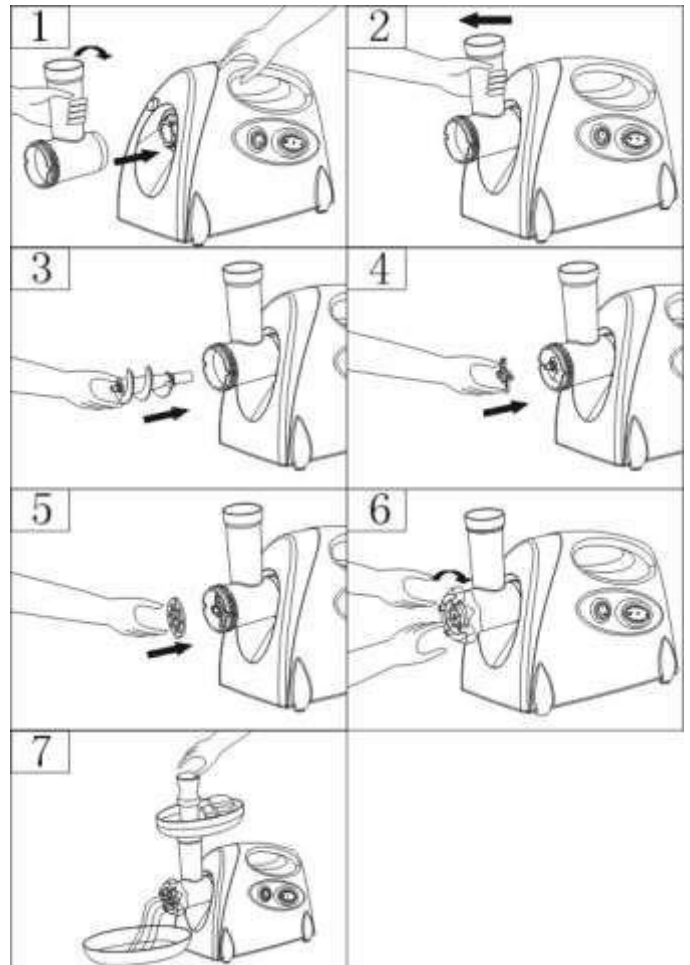
- ◆ Pidä putkesta kiinni ja työnnä se syöttöaukkoon (kuva 1). Pyöritä putkea kuvassa 2 näkyvään suuntaan, kunnes kuulet pienen äänen. Putki on asetettu syöttöaukkoon. Heiluta putkea, jotta varmistat sen kunnollisen kiinnittymisen.
- ◆ Aseta syöttöruuvi putken päähän pitkä pää edellä, käännä syöttöruuvia 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 aineiden työntämistä (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**

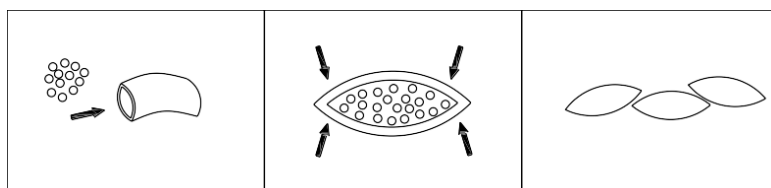
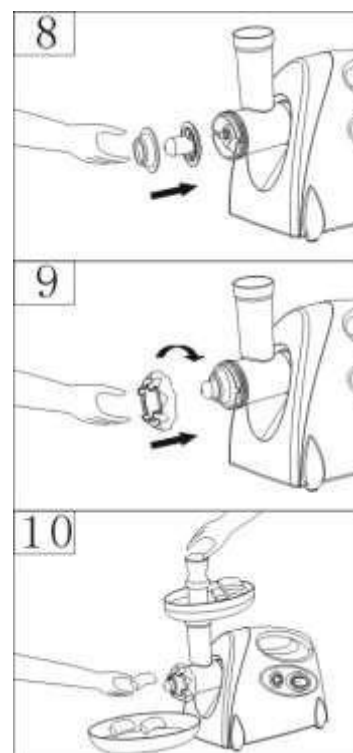
Lampaanlihaa	100 g
Oliiviöljyä	1 1/2 ruokalusikallista
Sipulia (hienoksi silputtuna)	10 g tai maun mukaan
Mausteita	maun mukaan
Suolaa	maun mukaan
Jauhoja	1 1/2 ruokalusikallista

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

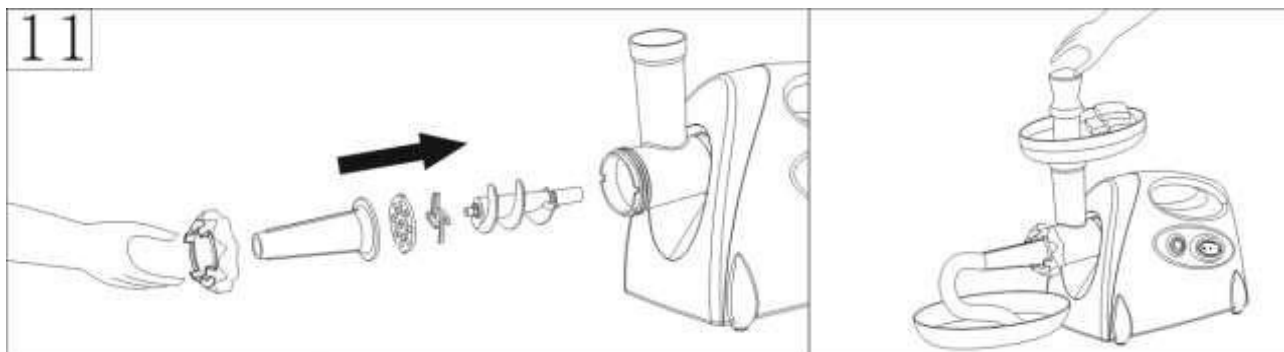
PÄÄLLYSKUORI

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 syöttöruuvien akseliin yhdessä, kiinnitä ulokkeet koloihin (kuva 8).
- ◆ Kierrä kiinnitysrengas kireälle. Älä kiristä liikaa (kuva 9).
- ◆ Tee lieriömäinen päällyskuori (kuva 10).
- ◆ Muotoile kubba kuten alla olevassa kuvassa ja uppopaista se.



MAKKARAN VALMISTUS



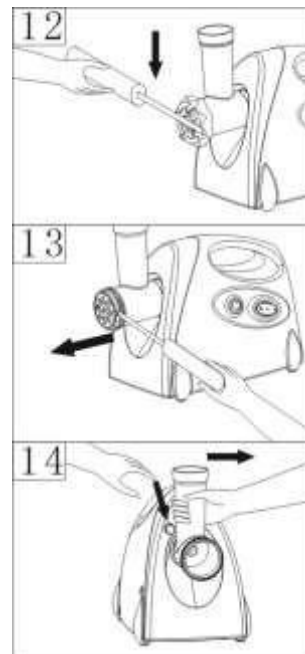
- ◆ Ennen aloittamista kiinnitä makkaralisäosa kuten kuvassa (kuva 11)

HUOM: Laitteessa on automaattinen lämpökytkin, joka estää moottorin ylikuumentumisen. Uudelleenkäynnistys on mahdollista n. 30 min kuluttua.

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 saippuavedellä.
- ◆ Älä upota moottorin kotelo veteen, pyyhi se vain kostealla liinalla.

- ◆ 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.
- ◆ Pese ja kuivaa osat ennen ja jälkeen käytön.

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 keräilypisteeseen tai ota yhteyttä tuotteen myyntipaikkaan. Niissä laite kierrätetään ympäristön kannalta turvallisesti.

Takuu:

Tuotteen takuu on voimassa 1 vuoden ostopäivästä.

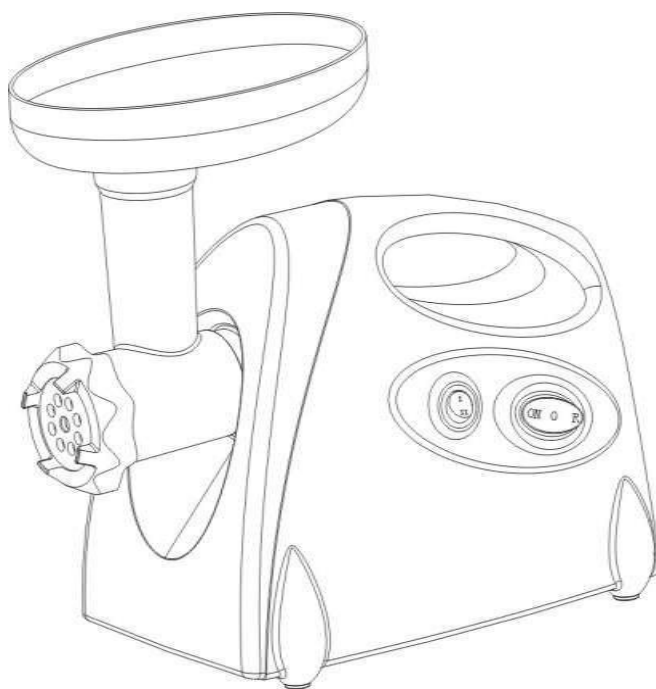
Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muihin tarkoituksiin kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen, tai jos tuotetta käytetään kaupalliseen / ammatilliseen tai vuokraus käyttöön.

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

MADE IN P.R.C

Blue Import BIM OY, Hampuntie 12-14, 36220 KANGASALA, FINLAND

ERÄ OUTDOOR Köttkvarn 1600 W
6803
1600 W, 230 V



Läs dessa säkerhetsanvisningar noggrant
och spara denna bruksanvisning för framtida bruk.



Korrekt montering av bladet

felaktig montering av kniven

Varning!

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning. Att följa dessa anvisningar minskar risken för skador

Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de står under uppsikt eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.

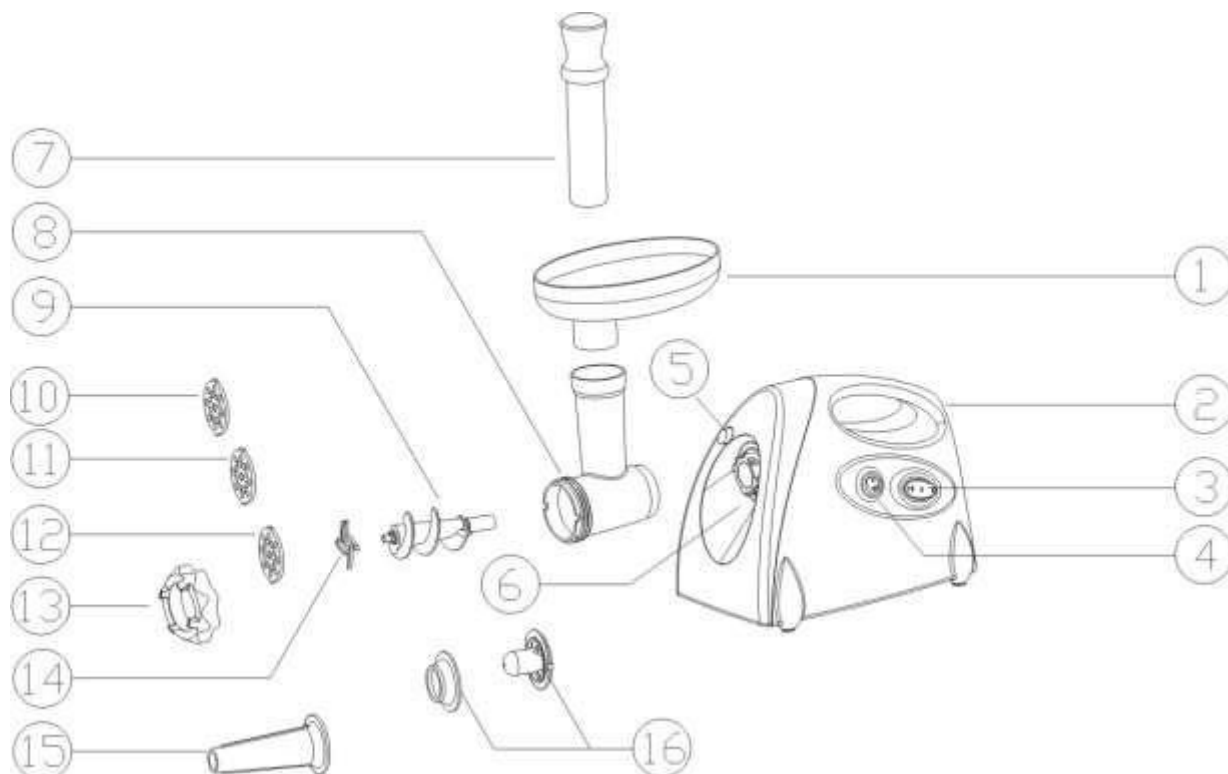
Barn får inte leka med apparaten.

Barn får inte ansluta enheten till ett eluttag, rengöra enheten eller utföra underhåll på enheten utan tillsyn.

Barn under 3 år måste hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.

WARNING – Vissa delar av enheten kan bli extremt heta och orsaka brännskador. Särskild försiktighet måste iaktas när barn och känsliga personer är närvarande.

BESKRIVNING



- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Matbricka | 9. Matningsskruv |
| 2. Motorhölje | 10. Perforerad platta (fin) |
| 3. ON/O/R-omkopplare (på/av) | 11. Perforerad plåt (medel) |
| 4. ON/R-omkopplare för rotationsriktning | 12. Perforerad platta (grov) |
| 5. Knapp för inkoppling/frigöring | 13. Fästring |
| 6. Växellådshuvud | 14. Skärblad |
| 7. Materialmatare | 15. Korvfäste |
| 8. Aluminiumrör | 16. Kubba-tillbehör |

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- ◆ Endast för hushållsbruk. Använd inte för industriella ändamål.
- ◆ Dra alltid ur apparatens stickkontakt ur eluttaget vid montering och demontering.
- ◆ Håll noga uppsikt över apparaten när den används i närheten av barn.
- ◆ Se till att hålla i motorhuset med båda händerna när du bär apparaten. Bär inte apparaten genom att endast hålla i matningsbrickan eller röret.
- ◆ Sätt inte på tvärbladet eller den perforerade plattan om du använder Kubba-tillbehöret.
- ◆ Mata aldrig in ingredienser för hand. Använd alltid ingredienspusaren.
- ◆ Mal inte hårda ingredienser, såsom ben, nötter etc.
- ◆ Mal inte ingefära eller andra ingredienser med sega fibrer.
- ◆ Köttkvarnen får endast användas kontinuerligt i 10 minuter, varefter en paus på 10 minuter måste hållas för att motorn ska hinna svalna.
- ◆ Det är förbjudet att ändra riktning medan apparaten är igång (till exempel att vrida strömbrytaren från läget "ON" till läget "R" eller tvärtom). Vänta minst en minut tills köttkvarnen har stannat helt; annars kan onormala ljud uppstå, apparaten kan vibrera eller tillfälliga gnistor kan uppstå. Detta kan lätt skada maskinen och kan skrämma användaren.
- ◆ Tvinga inte apparaten att arbeta med överdriven kraft för att förhindra att den fastnar.
- ◆ Om strömbrytaren löser ut ska du inte sätta på apparaten.
- ◆ Byt inte ut några delar av apparaten och försök inte reparera den själv.
- ◆ Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om hur apparaten ska användas, såvida de inte övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- ◆ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller en liknande kvalificerad fackman för att förhindra personskador.
- ◆ Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

FÖRSTA ANVÄNDNING

- ◆ Kontrollera att spänningen på typskylten stämmer överens med nätspänningen i ditt hem.
- ◆ Tvätta alla delar (utom basen) med varmt tvålatten.
- ◆ Innan du ansluter enheten till ett eluttag ska du se till att "ON/O/R"-omkopplaren står i läge "O".

ANVÄNDNINGSANVISNING

MONTERING

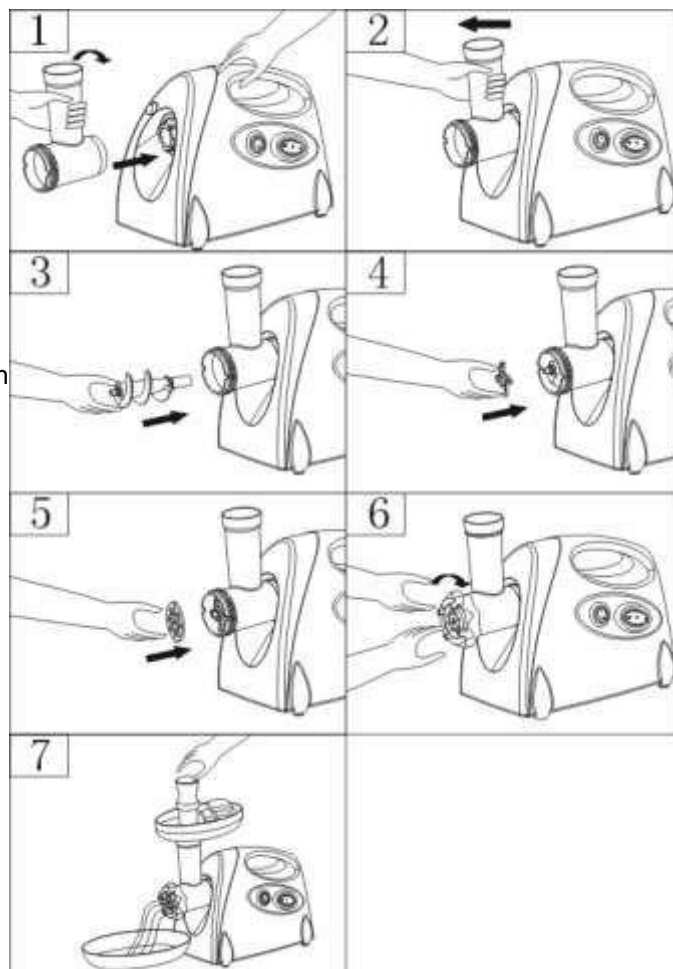
- ◆ Håll i röret och för in det i matningsöppningen (Figur 1). Vrid röret i den riktning som visas i Figur 2 tills du hör ett lätt klick. Röret är nu insatt i matningsöppningen. Vicka försiktigt på röret för att säkerställa att det sitter ordentligt på plats.
- ◆ Placera matningsskruven på slutet av röret med den långa änden vänd framåt och vrid matningsskruven något tills den sätter sig i motorhuset (Figur 3).
- ◆ Placera skärbladet på matningsskruvens axel så att bladet är vänd framåt, enligt bilden (Figur 4). Om det inte sitter ordentligt fast kan köttet inte malas.
- ◆ Placera därefter den önskade perforerade plattan så att flikarna hamnar i linje med spåren (Figur 5).
- ◆ Stöd eller tryck ner mitten av den perforerade plattan med ett finger och vrid låsringen med den andra handen tills den sitter åt (Figur 6). Dra inte åt för hårt.
- ◆ Placera matningsbrickan på röret och fäst den på plats.
- ◆ Ställ enheten på en plan yta.
- ◆ Ventilationsöppningarna på undersidan och sidorna av motorhuset måste hållas fria.

MALNING AV KÖTT

- ◆ Skär köttet i små bitar (vi rekommenderar magert, benfritt och fettfritt kött, cirka 20 mm x 20 mm x 60 mm) så att det passar genom matarrörets öppning.
- ◆ Anslut apparaten till ett eluttag och vrid "ON/R"-omkopplaren till läget "ON" och vrid sedan "ON/O/R"-knappen till läget "ON".
- ◆ Mata in ingredienserna från matningsbrickan. Använd endast ingredienspusaren (Figur 7).
- ◆ Stäng av apparaten efter användning och dra ut kontakten ur eluttaget.

OMVÄND DRIFT

- ◆ Om ingredienser har fastnat, stäng av maskinen genom att ställa omkopplaren "ON/R" i läge "R" och omkopplaren "ON/O/R" i läge "R".
- ◆ Matningsskruven roterar i motsatt riktning och röret töms.
- ◆ Om detta inte fungerar, stäng av maskinen och rengör den.



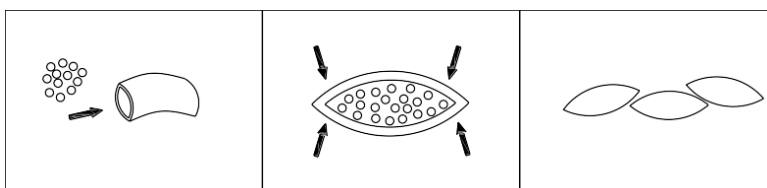
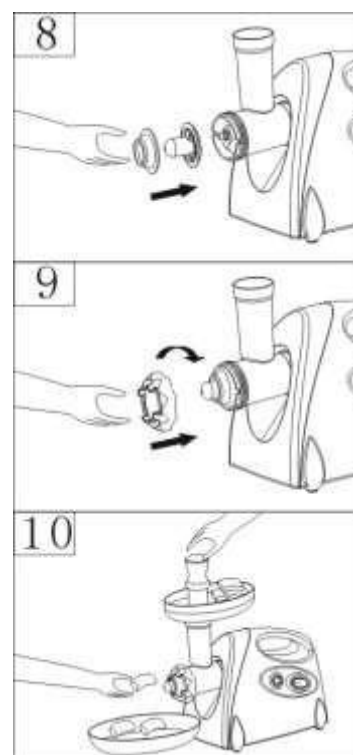
ATT GÖRA KUBB**RECEPT****PÅ****FYLLNIN****GEN**

Lamm	100 g
Olivolja	1 1/2 matskedar Lök
(finhackad)	10 g eller efter smak
Kryddor	efter smak
Salt	efter smak
Mjöl	1 1/2 matskedar

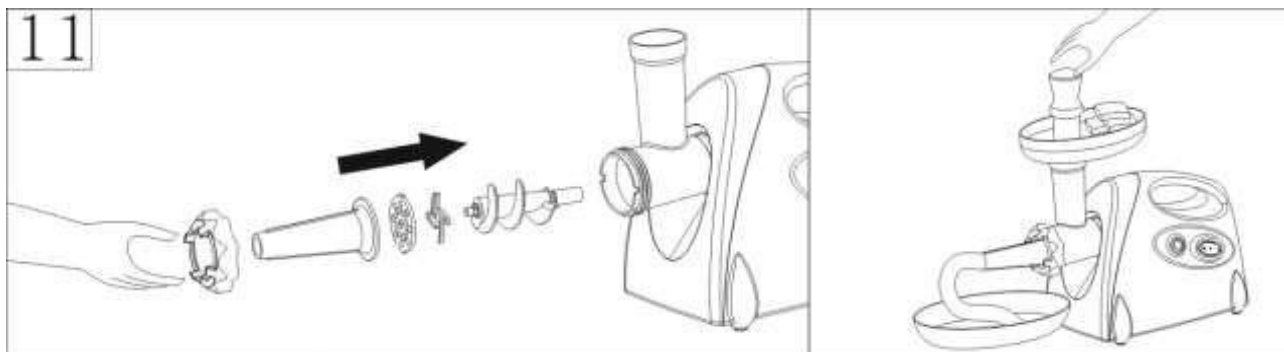
- ◆ Mal lammköttet en eller två gånger.
- ◆ Fräs löken tills den fått fin färg, tillsätt sedan köttfärsen, alla kryddor, salt och mjöl. DEG

Magert kött	450 g
Mjöl	150–200 g
Kryddor	efter smak
Muskot (finmald)	1
Paprikapulver	efter smak
Peppar	efter smak

- ◆ Mal köttet tre gånger och blanda alla ingredienser i en skål. Om du tillsätter mer kött och minskar mängden mjöl får paneringen bättre konsistens och smak.
- ◆ Kör blandningen tre gånger.
- ◆ Ta bort den perforerade plattan och skärbladet från maskinen genom att upprepa steg 5–3 i omvänd ordning.
- ◆ Sätt fast kubba-tillbehören på matarskruvens axel samtidigt och lås fast flikarna i spåren (Figur 8).
- ◆ Dra åt låsringen. Dra inte åt för hårt (fig. 9).
- ◆ Forma ett cylindriskt skal (Figur 10).
- ◆ Forma kubban enligt bilden nedan och fritera den.



TILLAGNING AV KORV



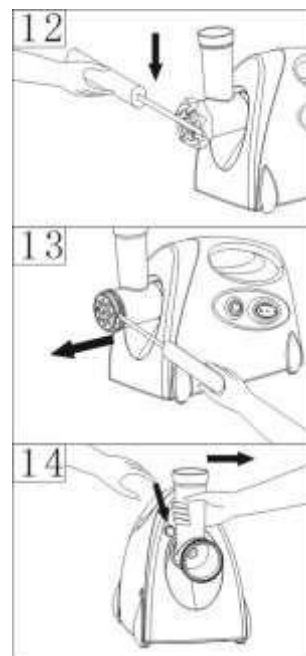
- ◆ Innan du börjar ska du montera korvinsatsen enligt bilden (Figur 11)

OBS: Enheten är utrustad med en automatisk värmesäkring som förhindrar att motorn överhettas. Den kan startas om efter cirka 30 minuter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

DEMONTERING

- ◆ Se till att motorn har stannat helt.
- ◆ Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- ◆ Demontera enheten genom att upprepa stegen i figurerna 6–1 i omvänd ordning.
- ◆ Om du inte kan ta bort låsringen för hand, använd verktyg (figur 12).
- ◆ Du kan ta bort den perforerade plattan lättare genom att föra in en skruvmejsel mellan plattan och matarröret och bända loss plattan (figur 13).
- ◆ Tryck på frigöringsknappen innan du tar bort röret. Håll fast röret och vrid det i den riktning som visas i figur 14. Därefter är röret lätt att ta bort.



RENGÖRING

- ◆ Tvätta aldrig tillbehören i diskmaskinen med starka alkaliska rengöringsmedel eller klorbaserat blekmedel, eftersom dessa kan missfärga aluminiumytorna.
- ◆ Ta bort eventuellt kött eller andra rester. Diska varje del med varmt tvålatten.
- ◆ Sänk inte ner motorhuset i vatten; torka bara av det med en fuktig trasa.

- ◆ Tvätta alla metalledar i vatten med en temperatur under 50 °C och torka dem.
- ◆ Torka av alla skärdelar med en trasa indränkt i vegetabilisk olja.
- ◆ Om enheten inte ska användas under en längre tid, torka av alla metalledar med en trasa indränkt i vegetabilisk olja.
- ◆ Tvätta och torka delarna före och efter användning.

Korrekt avfallshantering av produkten:



Denna symbol anger att denna produkt inte får kasseras tillsammans med övrigt hushållsavfall inom EU. För att förhindra potentiell skada på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering ska du kasta den på ett ansvarsfullt sätt för att stödja en miljövänlig återvinning av material. Lämna in din använda enhet till en samlingsplats eller kontakta inköpsstället. Där

återvinnas på ett miljövänligt sätt.

Garanti:

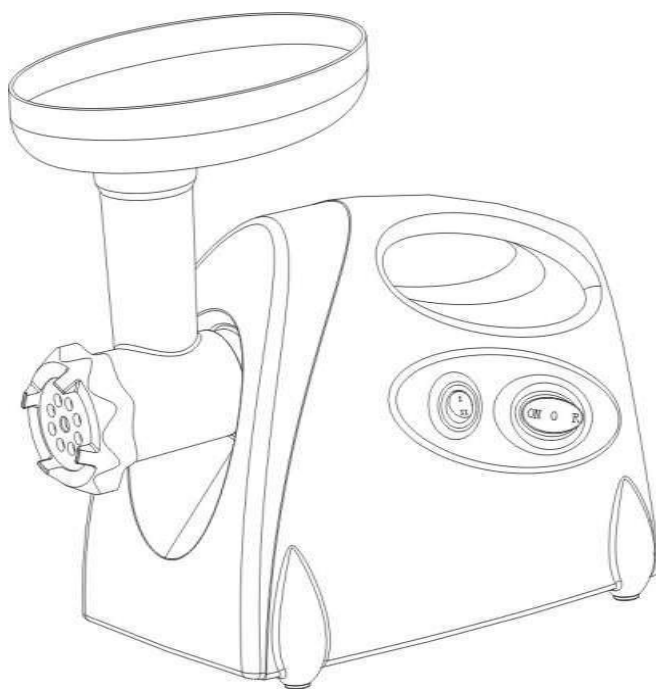
Produktgarantin gäller i 1 år från inköpsdatumet.

Garantin upphör att gälla om produkten används för andra ändamål än det ursprungliga avsedda användningsområdet, eller om produkten används för kommersiella, professionella eller uthyrningsändamål.

Garantin täcker inte skador orsakade av naturliga förhållanden eller skador som uppstår till följd av felaktig förvaring. Vid garantiärenden, vänligen kontakta din återförsäljare.

TILLVERKAD I KINA

Blue Import BIM OY, Hampuntie 12–14, 36220 KANGASALA, FINLAND

ERÄ OUTDOOR Meat Grinder 1600**W 6803****1600 W, 230 V**

Read these safety instructions carefully
and keep this manual for future reference.

**Correct blade installation****incorrect blade installation**

Warning!

Read the instructions carefully before use. Following these instructions reduces the risk of injury

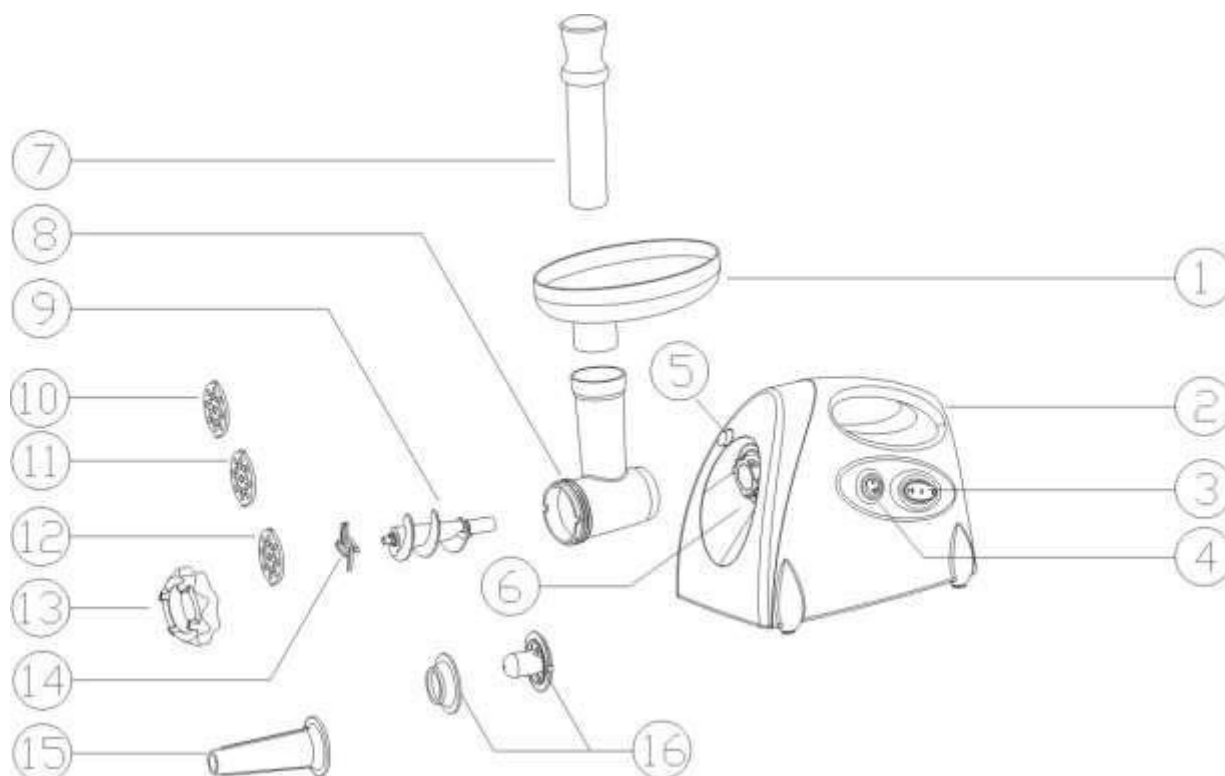
This device may be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to use the device safely and understand the hazards associated with its use.

Children must not play with the device.

Children must not plug the device into an outlet, clean the device, or perform maintenance on the device without supervision.

Children under 3 years of age must be kept away unless they are under constant supervision.

WARNING – Certain parts of the device may become extremely hot and could cause burns. Special care must be taken when children and sensitive individuals are present.

DESCRIPTION



OUTDOORS

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Feeding Tray | 9. Feed screw |
| 2. Motor housing | 10. Perforated plate (fine) |
| 3. ON/O/R switch (on/off) | 11. Perforated plate (medium) |
| 4. ON/R Rotation Direction Switch | 12. Perforated plate (coarse) |
| 5. Engage/Release Button | 13. Fixing ring |
| 6. Gearbox head | 14. Cutting blade |
| 7. Material pusher | 15. Sausage attachment |
| 8. Aluminum tube | 16. Kubba attachment |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ◆ For household use only. Do not use for industrial purposes.
- ◆ Always unplug the appliance from the power source during assembly and disassembly.
- ◆ Keep a close eye on the appliance when it is used near children.
- ◆ Be sure to hold the motor housing with both hands when carrying the appliance. Do not carry the appliance by holding only the feed tray or the tube.
- ◆ Do not attach the cross blade or perforated plate if you are using the Kubba accessory.
- ◆ Never feed ingredients by hand. Always use the ingredient pusher.
- ◆ Do not grind hard ingredients, such as bones, nuts, etc.
- ◆ Do not grind ginger or other ingredients with tough fibers.
- ◆ The meat grinder may be used continuously for only 10 minutes, after which a 10-minute break must be taken to allow the motor to cool down.
- ◆ Changing the direction while the appliance is running is prohibited (for example, switching the switch from the “ON” position to the “R” position or vice versa). Wait at least one minute for the grinder to come to a complete stop; otherwise, abnormal noises may occur, the device may vibrate, or temporary sparking may occur. This can easily damage the machine and may startle the user.
- ◆ Do not force the device to operate with excessive force to prevent it from jamming.
- ◆ If the circuit breaker trips, do not turn on the device.
- ◆ Do not replace any parts of the appliance or attempt to repair it yourself.
- ◆ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge regarding the use of the appliance, unless they are supervised and instructed by a person responsible for their safety.
- ◆ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified professional must replace it to prevent injury.
- ◆ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

FIRST USE

- ◆ Check that the voltage on the rating plate matches your home’s mains voltage.
- ◆ Wash all parts (except the base) with warm soapy water.
- ◆ Before plugging the unit into an outlet, make sure the “ON/O/R” switch is in the “O” position.

INSTRUCTIONS FOR USE

ASSEMBLY

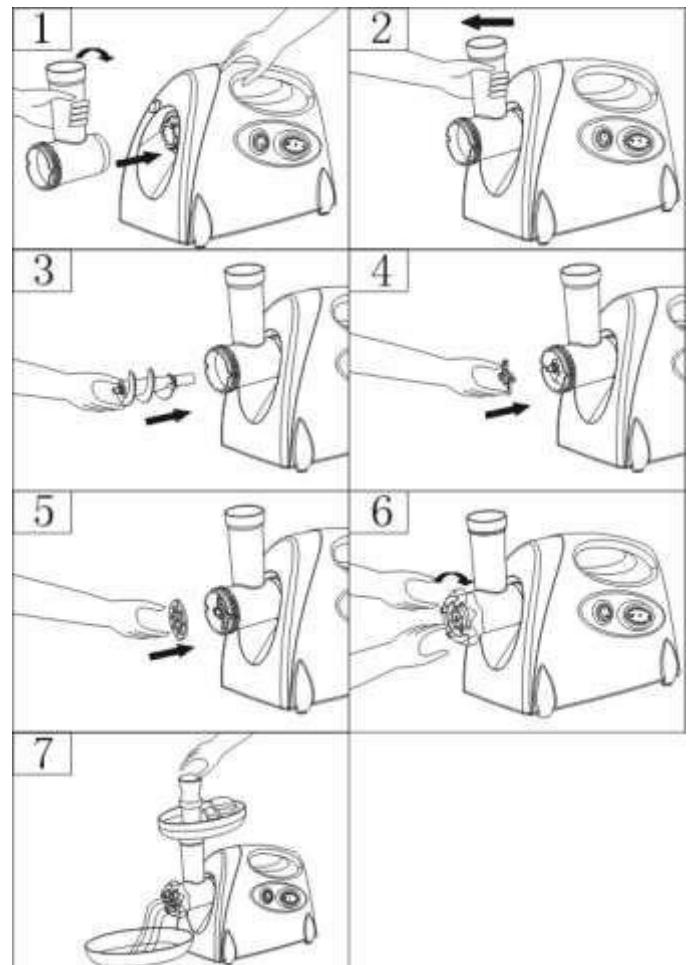
- ◆ Hold the tube and insert it into the feed opening (Figure 1). Rotate the tube in the direction shown in Figure 2 until you hear a slight click. The tube is now inserted into the feed opening. Gently wiggle the tube to ensure it is securely in place.
- ◆ Place the feed screw onto the end of the tube with the long end facing forward, and turn the feed screw slightly until it seats into the motor housing (Figure 3).
- ◆ Place the cutting blade onto the feed screw shaft so that the blade faces the front, as shown (Figure 4). If it is not properly secured, the meat cannot be ground.
- ◆ Next, place the desired perforated plate so that the tabs align with the slots (Figure 5).
- ◆ Support or press down on the center of the perforated plate with one finger and turn the retaining ring with your other hand until it is tight (Figure 6). Do not overtighten.
- ◆ Place the feed tray on the tube and secure it in place.
- ◆ Place the unit on a level surface.
- ◆ The ventilation openings at the bottom and sides of the motor housing must be kept clear.

GRINDING MEAT

- ◆ Cut the meat into small pieces (we recommend lean, boneless, and fat-free meat, approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that it fits through the feed tube opening.
- ◆ Plug the appliance into an outlet and turn the the “ON/R” switch to the “ON” position, then turn the “ON/O/R” switch to the “ON” position.
- ◆ Feed the ingredients from the feeding tray. Use only the ingredient pusher (Figure 7).
- ◆ Turn off the appliance after use and unplug it from the outlet.

REVERSE OPERATION

- ◆ If ingredients are stuck, turn off the machine by setting the “ON/R” switch to the “R” position and the “ON/O/R” switch to the “R” position.
- ◆ The feed screw will rotate in the opposite direction, and the tube will empty.
- ◆ If this does not work, turn off the machine and clean it.



MAKING KUBB

RECIPE

FOR

THE

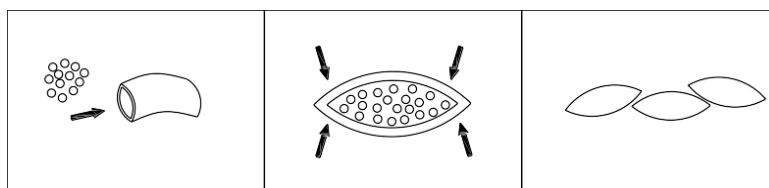
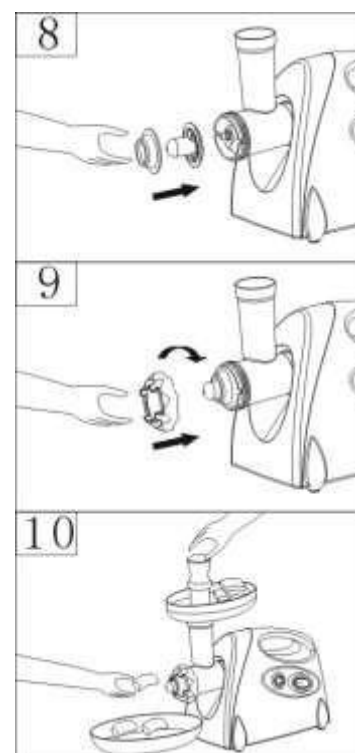
FILLING

Lamb	100 g
Olive oil	1 1/2 tablespoons
Onion (finely chopped)	10 g or to taste
Spices	to taste
Salt	to taste
Flour	1 1/2 tablespoons

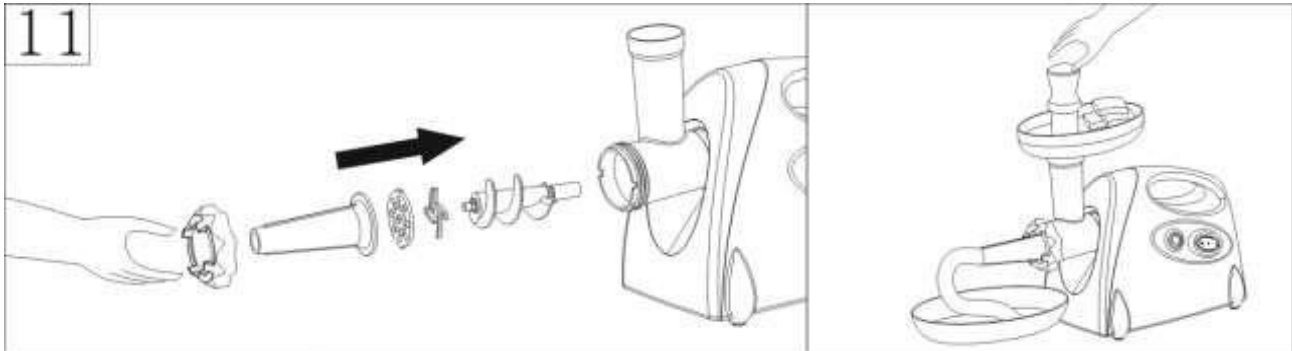
- ◆ Grind the lamb once or twice.
- ◆ Sauté the onion until browned, then add the ground meat, all the spices, salt, and flour. CRUST

Lean meat	450 g
Flour	150–200 g
Spices	to taste
Nutmeg (finely ground)	1
Paprika powder	to taste
Pepper	to taste

- ◆ Grind the meat three times and mix all the ingredients together in a bowl. Adding more meat and reducing the amount of flour will give the coating a better texture and flavor.
- ◆ Grind the mixture three times.
- ◆ Remove the perforated plate and cutting blade from the machine by repeating steps 5–3 in reverse order.
- ◆ Place the kubba attachments onto the feed screw shaft together, and secure the tabs into the slots (Figure 8).
- ◆ Tighten the retaining ring. Do not overtighten (Fig. 9).
- ◆ Form a cylindrical shell (Figure 10).
- ◆ Shape the kubba as shown in the figure below and deep-fry it.



MAKING THE SAUSAGE



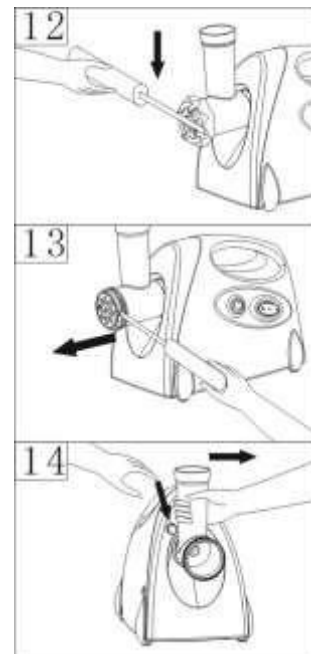
- ◆ Before you begin, attach the sausage attachment as shown (Figure 11)

NOTE: The device is equipped with an automatic thermal switch that prevents the motor from overheating. It can be restarted after approximately 30 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY

- ◆ Make sure the motor has come to a complete stop.
- ◆ Unplug the device from the outlet.
- ◆ Disassemble the device by repeating the steps in Figures 6–1 in reverse order.
- ◆ If you cannot remove the retaining ring by hand, use tools (Figure 12).
- ◆ You can remove the perforated plate more easily by inserting a screwdriver between the plate and the feed tube and prying the plate loose (Figure 13).
- ◆ Press the release button before removing the tube. Hold onto the tube and rotate it in the direction shown in Figure 14. After that, the tube is easy to remove.



CLEANING

- ◆ Never wash the accessories in the dishwasher with strong alkaline detergents or chlorine-based bleach, as these can discolor the aluminum surfaces.
- ◆ Remove any meat or other debris. Wash each part with warm soapy water.
- ◆ Do not submerge the motor housing in water; simply wipe it with a damp cloth.

- ◆ Wash all metal parts in water below 50 °C and dry them.
- ◆ Wipe all cutting parts with a cloth dipped in vegetable oil.
- ◆ If the device will not be used for an extended period, wipe all metal parts with a cloth dipped in vegetable oil.
- ◆ Wash and dry the parts before and after use.

Proper disposal of the product:



This symbol indicates that this product must not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent potential harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, dispose of it responsibly to support environmentally sound recycling of materials. Return your used device to a collection point or contact the place of purchase. There, the device

will be recycled in an environmentally safe manner.

Warranty:

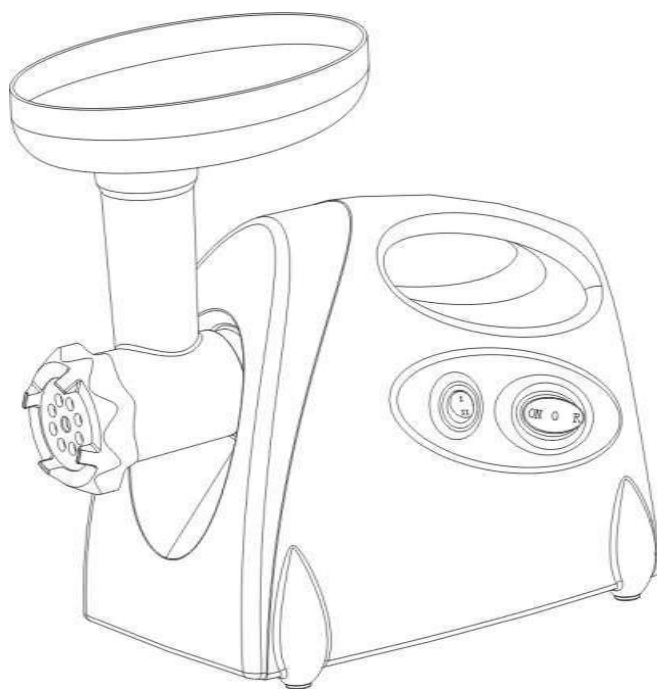
The product warranty is valid for 1 year from the date of purchase.

The warranty is void if the product is used for purposes other than its original intended use, or if the product is used for commercial, professional, or rental purposes.

The warranty does not cover damage caused by natural conditions or damage resulting from improper storage. For warranty issues, please contact your retailer.

MADE IN P.R.C

Blue Import BIM OY, Hampuntie 12-14, 36220 KANGASALA, FINLAND

ERÄ OUTDOOR lihamahl 1600 W**6803****1600 W, 230 V**

Lugege neid ohutusjuhiseid hoolikalt läbi
ja hoidke käesolev kasutusjuhend alles tulevikuks.

**Terade õige paigaldamine****terade vale paigaldamine**

Hoiatus!

Lugege enne kasutamist hoolikalt juhendit. Nende juhiste järgimine vähendab vigastuste ohtu

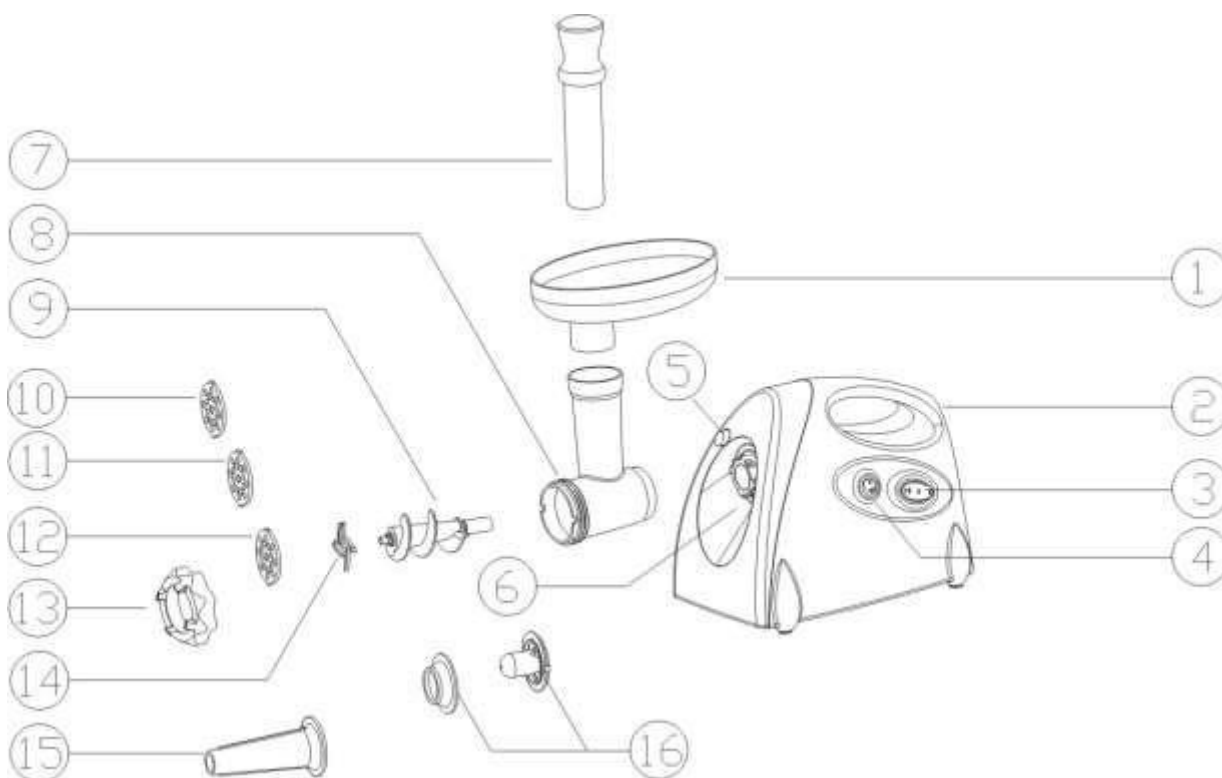
Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puudub kogemus ja teadmised, tingimusel, et neid jälgitakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ning nad mõistavad selle kasutamisega seotud ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta pistikupesasse ühendada, seda puhastada ega hooldada.

Alla 3-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nad ei ole pideva järelevalve all.

HOIATUS – Seadme teatud osad võivad muutuda äärmiselt kuumaks ja põhjustada põletusi. Laste ja tundlike isikute juuresolekul tuleb olla eriti ettevaatlik.

KIRJELDUS

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Toitmisalust | 9. Toitekruvi |
| 2. Mootori korpus | 10. Perforeeritud plaat (peen) |
| 3. ON/O/R lüliti (sisse/välja) | 11. Perforeeritud plaat (keskmine) |
| 4. ON/R pöörlemissuuna lüliti | 12. Perforeeritud plaat (jäme) |
| 5. Sisselülitus-/vabastusnupp | 13. Kinnitusrõngas |
| 6. Reduktoripea | 14. Lõiketerad |
| 7. Materjali tõukaja | 15. Vorsti kinnitus |
| 8. Alumiiniumtoru | 16. Kubba-otsik |

OLULISED OHUTUSJUHISED

- ◆ Ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage tööstuslikel eesmärkidel.
- ◆ Seadme kokkupaneku ja lahtivõtmise ajal tuleb alati seade vooluvõrgust lahti ühendada.
- ◆ Jälgige seadet hoolikalt, kui seda kasutatakse laste läheduses.
- ◆ Seadme kandmisel hoidke mootorikorpust kindlasti mõlema käega. Ärge kandke seadet, hoides kinni ainult toiteplaadist või torust.
- ◆ Ärge kinnitage ristlõiketerit ega perforeeritud plaati, kui kasutate Kubba lisaseadet.
- ◆ Ärge kunagi lisage toiduaineid käsitsi. Kasutage alati toiduainete surujat.
- ◆ Ärge jahvatage kõvaid koostisosi, nagu luud, pähklid jne.
- ◆ Ärge jahvatage ingverit ega muid tugevate kiududega koostisosi.
- ◆ Lihamõõtjat võib kasutada järjest vaid 10 minutit, pärast mida tuleb teha 10-minutiline paus, et mootor saaks jahtuda.
- ◆ Seadme töötamise ajal on keelatud pöörlemissuunda muuta (näiteks lülitada lüliti asendist „ON” asendisse „R” või vastupidi). Oodake vähemalt üks minut, kuni lihamahlapress on täielikult seiskunud; vastasel juhul võivad tekkida ebatavalised helid, seade võib vibreerida või võib tekkida ajutine sädemete tekkimine. See võib seadet kergesti kahjustada ja kasutajat ehmatada.
- ◆ Ärge sundige seadet töötama liiga suure jõuga, et vältida selle ummistumist.
- ◆ Kui kaitselüliti rakendub, ärge lülitage seadet sisse.
- ◆ Ärge vahetage seadme osi ega üritage seda ise parandada.
- ◆ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puudub kogemus ja teadmised seadme kasutamise kohta, välja arvatud juhul, kui neid jälgib ja juhendab isik, kes vastutab nende ohutuse eest.
- ◆ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle asendama tootja, volitatud teeninduskeskus või samaväärselt kvalifitseeritud spetsialist, et vältida vigastusi.
- ◆ Lapsi tuleb jälgida, et tagada, et nad seadmega ei mängiks.

ESIMENE KASUTAMINE

- ◆ Kontrollige, et nimisildil märgitud pinge vastaks teie koduse vooluvõrgu pingele.
- ◆ Peske kõik osad (välja arvatud alus) sooja seebiveega.
- ◆ Enne seadme pistikupesa ühendamist veenduge, et lüliti „ON/O/R” on asendis „O”.

KASUTUSJUHE

KOOSTAMINE

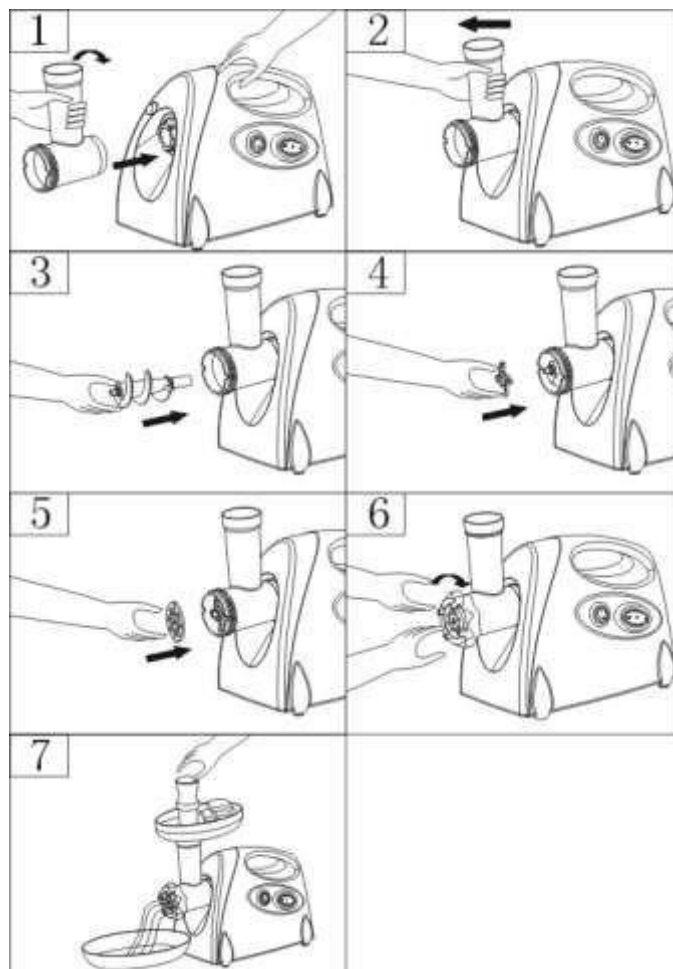
- ◆ Hoidke toru kinni ja sisestage see toiteavasse (joonis 1). Pöörake toru joonisel 2 näidatud suunas, kuni kuulete kerget klõpsu. Toru on nüüd toiteavasse sisestatud. Liigutage toru õrnalt, et veenduda, et see on kindlalt paigas.
- ◆ Asetage sööturvint toru otsale nii, et pikk ots oleks suunatud ettepoole, ja keerake sööturvinti kergelt, kuni see asetub mootori korpusesse (joonis 3).
- ◆ Asetage lõiketerad sööturi kruvi völli nii, et terad oleksid suunatud ettepoole, nagu joonisel näidatud (joonis 4). Kui need ei ole korralikult kinnitatud, ei saa liha jahvatada.
- ◆ Seejärel asetage soovitud perforatsiooniga plaat nii, et keeled joonduksid piludega (joonis 5).
- ◆ Toetage või suruge ühe sõrmega perforatsiooniga plaadi keset alla ja keerake teise käega kinnitusrõngast, kuni see on tihedalt kinni (joonis 6). Ärge pingutage liiga tugevasti.
- ◆ Asetage toitealust torule ja kinnitage see paika.
- ◆ Asetage seade tasasele pinnale.
- ◆ Mootori korpuse põhjas ja külgedel asuvad ventilatsiooniavad peavad olema vabad.

LIHA JAHVATAMINE

- ◆ Lõigake liha väikesteks tükkideks (soovitame kasutada lahjat, kondita ja rasvavaba liha, mõõtmetega umbes 20 mm x 20 mm x 60 mm), nii et need mahuksid sissepööramisava kaudu sisse.
- ◆ Ühendage seade vooluvõrku ja keerake lülitage lüliti „ON/R” asendisse „ON” ja seejärel lüliti „ON/O/R” asendisse „ON”.
- ◆ Sööda koostisosad sisse söötmiskastist. Kasuta ainult koostisosade surujat (joonis 7).
- ◆ Lülitage seade pärast kasutamist välja ja tõmmake pistik pistikupesast välja.

TAGASIKÄITAMINE

- ◆ Kui koostisosad on kinni jäänud, lülitage seade välja, seadistades lüliti „ON/R” asendisse „R” ja lüliti „ON/O/R” asendisse „R”.
- ◆ Söötiskruvi hakkab pöörlema vastupidises suunas ja toru tühjeneb.
- ◆ Kui see ei aita, lülitage seade välja ja puhastage seda.



KUBBI VALMISTAMINE

TÄIDISE

RETSEP

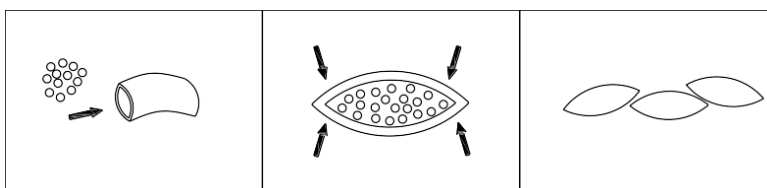
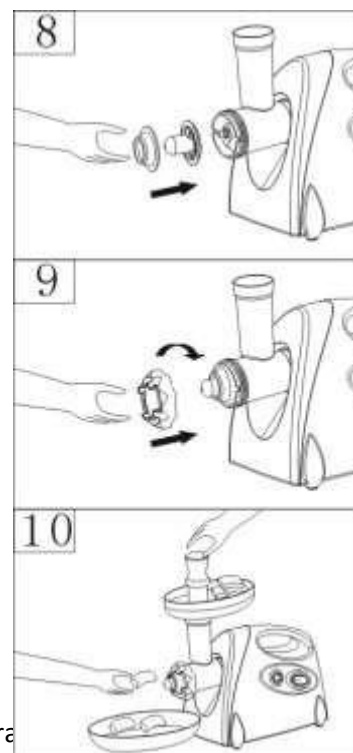
I

Lambaliha	100 g
oliiviõli	1 1/2 supilusikatäit
Sibul (peeneks hakitud)	10 g või maitse järgi
Vürtsid	maitse järgi
Sool	maitse järgi
Jahu	1 1/2 supilusikatäit

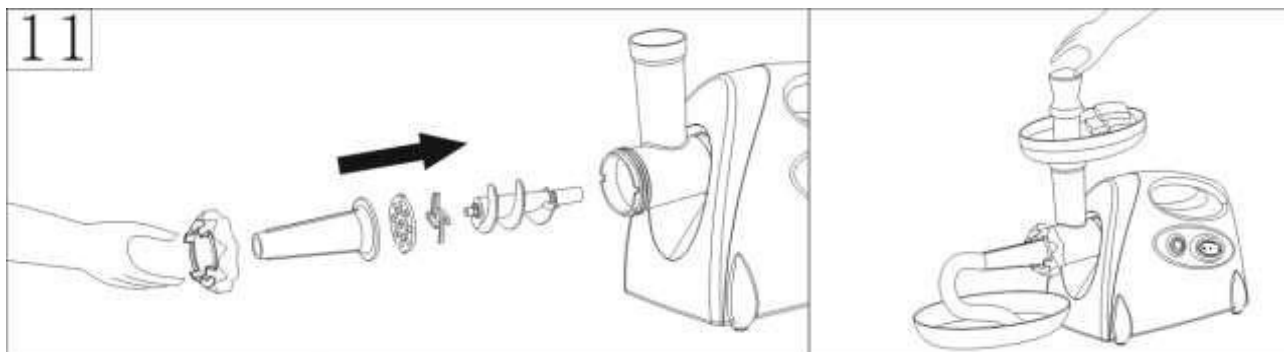
- ◆ Jahvata lambaliha üks või kaks korda.
- ◆ Prae sibulat, kuni see on pruunistunud, seejärel lisa hakkliha, kõik vürtsid, sool ja jahu. PÕHI

Lahja liha	450 g
Jahu	150–200 g
Vürtsid	maitse järgi
Muskaatpähkel (peeneks jahvatatud)	1
Paprikapulber	maitse järgi
Pipar	maitse järgi

- ◆ Jahvata liha kolm korda ja sega kõik koostisosad kausis kokku. Kui lisad rohkem liha ja vähendad jahu kogust, saab paneering parem tekstuuri ja maitse.
- ◆ Jahvata segu kolm korda.
- ◆ Eemaldage masinast perforeeritud plaat ja lõiketerad, korrates samme 5–3 vastupidises järjekorras.
- ◆ Paigaldage kubba lisaseadmed üheaegselt sööturi võlli peale ja kinnitage keeled pesadesse (joonis 8).
- ◆ Pinguta kinnitusrõngas. Ära pinguta liiga tugevasti (joonis 9).
- ◆ Vormige silindriline kest (joonis 10).
- ◆ Kujundage kubba alloleval joonisel näidatud viisil ja praadige seda sügav



VORSTI VALMISTAMINE



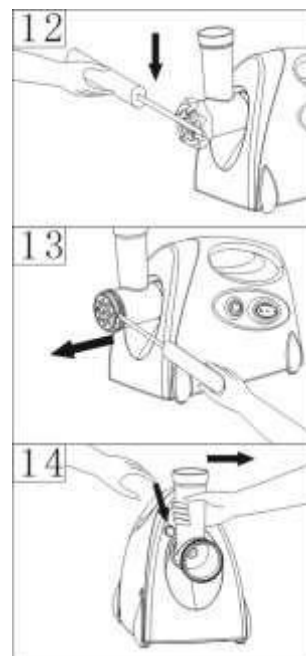
- ◆ Enne alustamist kinnitage vorsti lisaseade joonisel näidatud viisil (joonis 11).

MÄRKUS: Seade on varustatud automaatse termolülitiga, mis takistab mootori ülekuumenemist. Seadet saab uuesti käivitada umbes 30 minuti pärast.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LAHTIVÕTMINE

- ◆ Veenduge, et mootor on täielikult seiskunud.
- ◆ Tõmmake seadme pistik pistikupesast välja.
- ◆ Lahutage seade, korrates joonistel 6–1 näidatud samme vastupidises järjekorras.
- ◆ Kui kinnitusrõngast ei õnnestu käsitsi eemaldada, kasutage tööriistu (joonis 12).
- ◆ Perforeeritud plaati on lihtsam eemaldada, kui asetate kruvikeeraja plaadi ja toitetoru vahele ning tõmbate plaadi lahti (joonis 13).
- ◆ Vajutage vabastusnuppu enne toru eemaldamist. Hoidke torust kinni ja pöörake seda joonisel 14 näidatud suunas. Pärast seda on toru lihtne eemaldada.



PUHASTAMINE

- ◆ Ärge peske tarvikuid kunagi nõudepesumasinas tugevate leeliseliste pesuvahendite või klooripõhiste valgenditega, kuna need võivad alumiiniumist pindu pleegitada.
- ◆ Eemaldage kõik liha- või muud jäägid. Peske iga osa sooja seebiveega.
- ◆ Ärge kastke mootori korpust vette; pühkige seda lihtsalt niiske lapiga.

- ◆ Peske kõik metallosad vees, mille temperatuur on alla 50 °C, ja kuivatage need.
- ◆ Pühkige kõik löikeosad taimeõlis leotatud lapiga.
- ◆ Kui seadet ei kasutata pikema aja jooksul, pühkige kõik metallosad taimeõlis leotatud lapiga.
- ◆ Pese ja kuivata osad enne ja pärast kasutamist.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine:



See sümbol tähistab, et seda toodet ei tohi kogu ELis koos muude olmejäätmetega ära visata. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldamise võimalikku kahjulikku mõju keskkonnale või inimeste tervisele, kõrvaldage see vastutustundlikult, et toetada materjalide keskkonnasõbralikku ringlussevõttu. Viige kasutatud seade kogumispunkti või võtke ühendust ostukohaga. Seal ringlussevõetakse keskkonnasõbralikul viisil.

Garantii:

Toote garantii kehtib 1 aasta alates ostukuupäevast.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet kasutatakse muul kui algselt ettenähtud otstarbel või kui toodet kasutatakse ärilistel, professionaalsetel või rendiotstarbel.

Garantii ei hõlma looduslike tingimuste põhjustatud kahjustusi ega ebaõigest ladustamisest tulenevaid kahjustusi. Garantiiküsimuste korral pöörduge palun oma edasimüüja poole.

VALMISTATUD HIINAS

Blue Import BIM OY, Hampuntie 12–14, 36220 KANGASALA, SOOME