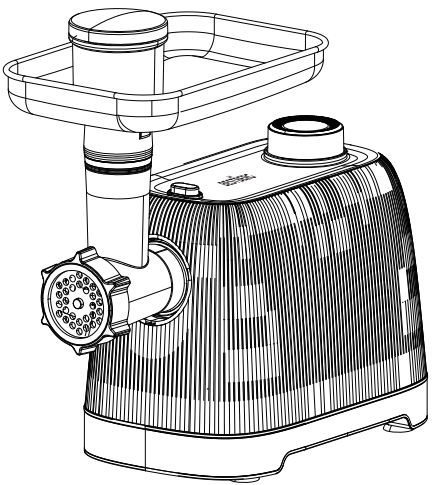
BESTBERG

GERMAN QUALITY

BBM-3636B/CR



DE Elektrischer Fleischwolf
EN Electric Meat Grinder
CZ Elektrický mlýnek na maso
SK Elektrický mlynček na mäso
RO Mașină electrică de tocat carne

CE

220–240 V~50-60Hz
450W

Import: IPRICE RECARE s.r.o.
Rybníky IV 326,760 01 Zlín, Czechia,
bestberg@bestberg.eu,
Made in China

DE

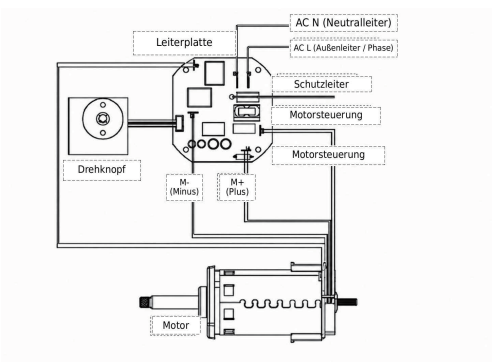
Sehr geehrter Kunde,

zunächst möchten wir uns bei Ihnen bedanken, dass Sie sich für unseren Fleischwolf entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch, damit Sie die Funktionsweise dieses Fleischwolfs richtig verstehen und seine hervorragende Leistung optimal nutzen können. Wir hoffen, dass er Ihnen und Ihrer Familie Komfort und Erleichterung bietet. Bitte bewahren Sie die Anleitung für den späteren Gebrauch auf.

Sollten während der Verwendung Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an unser Servicecenter oder direkt an unser Unternehmen. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Vielen Dank für Ihre Zusammenarbeit!

Technische Parameter und elektrischer Anschluss

Modell	BBM-3636B/CR
Nennspannung	220–240 V~
Nennfrequenz	50–60 Hz
Nennleistung	450 W



Wir werden die Produkte weiterhin optimieren, um unseren Kunden noch bessere Dienstleistungen bieten zu können. Technische Spezifikationen können daher ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit dem Garantieschein, dem Kaufbeleg und, wenn möglich, auch mit der Verpackung einschließlich der inneren Verpackungseinsätze auf.

Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie ihnen auch die Bedienungsanleitung mit.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den Zweck bestimmt, für den es entwickelt wurde. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien, sofern es nicht für den Außenbereich bestimmt ist. Schützen Sie es vor Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
2. Schalten Sie das Gerät beim Reinigen oder Verstauen aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird. Entfernen Sie außerdem das angebrachte Zubehör.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel).
4. Überprüfen Sie regelmäßig, ob Gerät und Kabel beschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
6. Beachten Sie die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise".

Kinder und schutzbedürftige Personen

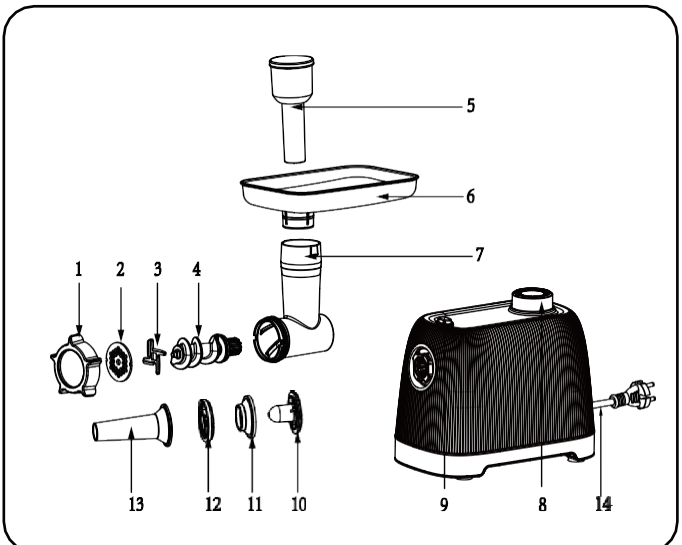
Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf. Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht.

1. Bei Verwendung des Zubehörs (Mixer und Zerkleinerer) darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät

1. Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
2. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
3. **ACHTUNG:** Um Gefahren durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
4. Betreiben Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.
5. Greifen Sie nicht in Sicherheitsschalter ein.
6. Führen Sie während des Betriebs des Geräts keine Gegenstände in die rotierenden Haken ein.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
8. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts erst dann in die Steckdose, wenn sämtliches erforderliches Zubehör installiert ist.
9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen einschließlich Kindern mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden von dieser in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
10. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
12. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; landwirtschaftliche Anwesen; durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftseinrichtungen; Frühstückspensionen.
14. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
15. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
17. Beim Modell BBM-3636 betrug die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand 0,26 W.
18. Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den ausgeschalteten Zustand wechselt, betrug weniger als 1 Minute.

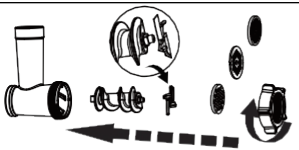
Bezeichnungen der einzelnen Teile



1 Schraubring des Fleischwolfs	8 Schalter
2 Lochscheibe	9 Verriegelungsklemme
3 Messer	10 Kebbe-Halter
4 Förderschnecke des Fleischwolfs	11 Kebbe-Former
5 Fleischstopfer	12 Wurstaufsatzhalter
6 Einfüllschale	13 Wurstformer
7 Fleischwolf	14 Netzkabel

Fleischwolf zusammenbauen

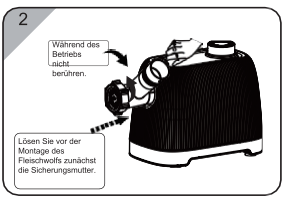
1



Empfehlungen zur Zubereitung von Fleischgerichten			
Name	Einstellung	Betriebsdauer	Empfohlene Zutatenmenge
Rindfleisch	Konstante Geschwindigkeit	15 min	Maximal 5 kg
Erdnüsse	Konstante Geschwindigkeit	1 min	Maximal 5 kg

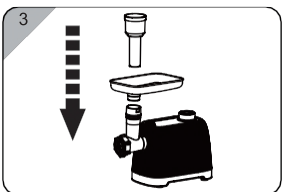
◎ Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Kunststoffende zuerst in das Schneckengehäuse ein.
Setzen Sie das Schneidmesser auf die Förderschnecke. Die Schneidkanten müssen nach vorne zeigen.
Setzen Sie die mittlere oder grobe Lochscheibe auf die Förderschnecke, je nach gewünschter Konsistenz.
Achten Sie darauf, dass die Aussparung der Lochscheibe in die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes einrastet.
Drehen Sie den Schraubring in Pfeilrichtung auf dem Schneckengehäuse, bis er ordnungsgemäß befestigt ist.

2



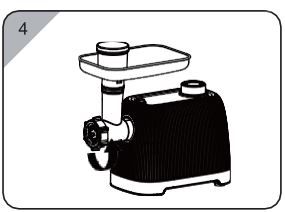
◎ Befestigen Sie das Schneidgehäuse an der Motoreinheit.

3



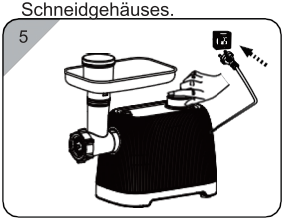
◎ Setzen Sie die Einfüllschale auf den senkrechten Teil des Schneidgehäuses.

4



◎ Das Gerät ist nun zum Zerkleinern bereit.

5

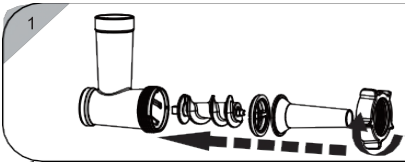


◎ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um es in Betrieb zu nehmen.

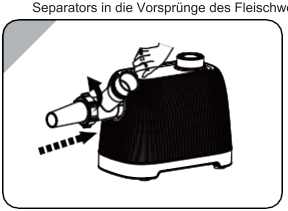
Wichtiger Hinweis

Entfernen Sie so weit wie möglich Knochen, Knorpel und Sehnen. Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in Streifen und legen Sie es auf die Einfüllschale. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer vorsichtig in die Einfüllöffnung. Für Steaks wolfen Sie das Fleisch zweimal mit der mittleren Lochscheibe.

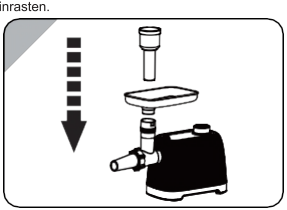
Zubereitung von Würsten



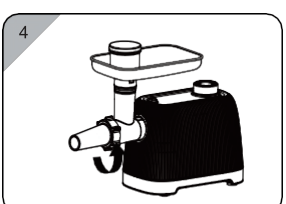
◎ 1. Wolfen Sie das Fleisch.
Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Kunststoffende zuerst in das Schneidgehäuse ein. Setzen Sie den Separator in das Schneidgehäuse ein.
Setzen Sie das Wurstfüllrohr auf das Schneidgehäuse und schrauben Sie den Schraubring auf das Schneidgehäuse. Achten Sie darauf, dass die Aussparungen des Separators in die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes einrasten.



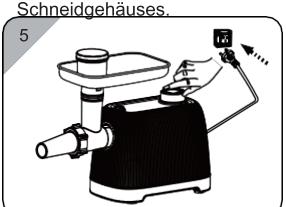
◎ Befestigen Sie das Schneidgehäuse an der Motoreinheit.



◎Setzen Sie die Einfüllschale auf den senkrechten Teil des Schneidgehäuses.



◎ Das Gerät ist nun für die Zubereitung von Würsten bereit.



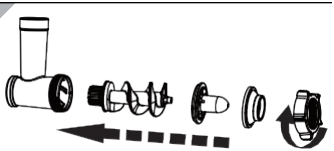
◎Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Ein-/Ausschalter. Anschließend kann das Gerät verwendet werden.

Zubereitung von Würsten:

Geben Sie die Zutaten in die Einfüllschale. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer vorsichtig in das Schneidgehäuse. Weichen Sie die Wursthülle 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser ein. Ziehen Sie anschließend die eingeweichte Wursthülle auf das Wurstfüllrohr. Drücken Sie das gewürzte Hackfleisch in das Schneidgehäuse. Wenn die Wursthülle am Wurstfüllrohr kleben bleibt, befeuchten Sie sie mit etwas Wasser.

Zubereitung von Kebbe

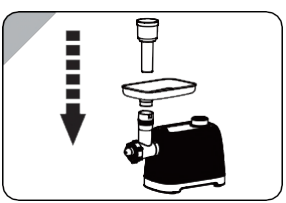
1



◎ Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Kunststoffende zuerst in das Schneidgehäuse ein. Setzen Sie den Kegel in das Schneidgehäuse ein.
Setzen Sie den Kebbe-Formaufsatz auf das Schneidgehäuse und schrauben Sie den Schraubring auf das Schneidgehäuse. Achten Sie darauf, dass die Aussparungen des Separators in die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes einrasten.

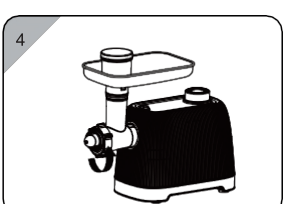


◎ Befestigen Sie das Schneidgehäuse an der Motoreinheit.



◎ Setzen Sie die Einfüllschale auf den senkrechten Teil des Schneidgehäuses.

4



◎ Das Gerät ist nun für die Herstellung von Kebbe bereit.

5



◎ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Zubereitung von Kebbe:
Führen Sie die vorbereitete Kebbe-Mischung durch den Kebbe-Aufsatz. Schneiden Sie den durchgehenden Hohlzylinder in die gewünschte Länge und verwenden Sie ihn nach Bedarf.
Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgur besteht, die zusammen zu einer Paste verarbeitet werden. Die Mischung wird durch den Kebbe-Aufsatz gepresst und in kurze Stücke geschnitten. Die Röhrchen können anschließend mit einer Hackfleischmischung gefüllt, an den Enden zusammengedrückt und anschließend frittiert werden.

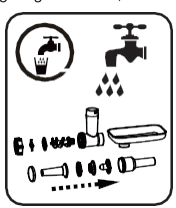
Reinigung und Hinweise

Fleischreste, die im Schneidgehäuse zurückgeblieben sind, können aus dem Inneren des Geräts entfernt werden, indem Sie eine Scheibe Brot durch das Schneidgehäuse laufen lassen.

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie das gesamte Schneidgehäuse in Pfeilrichtung. Nehmen Sie den Stopfer und die Einfüllschale heraus.
3. Schrauben Sie den Schraubring ab und nehmen Sie alle Teile des Schneidgehäuses heraus. Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine!
4. Reinigen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser.

Reinigen Sie sie **SOFORT NACH DEM GEBRAUCH**.

5. Spülen Sie sie mit sauberem heißem Wasser ab und trocknen Sie sie **sofort**.
6. Wir empfehlen, den Schneidmechanismus und die Lochscheiben mit etwas Pflanzenöl einzureiben.
7. Tauchen Sie das gesamte Gerät nicht in Wasser. Vor der Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden; erst danach darf das Gerät wieder in Betrieb genommen werden.



Das Zubehör ist abwaschbar, jedoch nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Das Wurstzubehör kann im Stopfer aufbewahrt werden.



Reinigung ohne Strom



Reinigen Sie nicht das gesamte Gerät.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht über den normalen Hausmüll. Entsorgen Sie das Gerät über einen registrierten Wertstoffhof oder eine kommunale Sammelstelle.

Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtliche Entsorgungsstelle.

EN

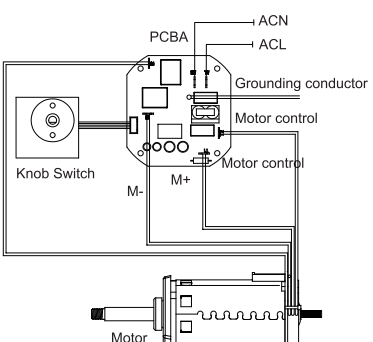
Dear customer:

First of all, thank you for choosing to use our Meat Grinder machine. Please read it carefully before useThis manual, correctly grasp the use of this Meat Grinder machine, in order to make full use of its excellentperformance, We believe that it will bring convenience and comfort to your life and that of your familyPlease keep the instructions safe in case Check it later.

If you encounter problems in the process of use, please contact our after-sales service outlets or thecompany,We will serve you wholeheartedly, thank you for your cooperation!

Technical parameters and electrical principle

Model	BBM-3636B/CR
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	450W



We will continue to optimize the products in order to bring customers more intimate service. Therefore, technical specifications are subject to change without prior notice.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

1)The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

2)When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

3)Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

4)Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

5)Use only original spare parts.

6)Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

1)When using accessory blender and chopper,the appliance shall not be use by children.Keep the appliance and its cord out of reach of children.

2)This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

3)Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

1)Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

2)Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.Do not use appliance for other than intended purpose.

3)CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

4)Only operate this machine under supervision.

5)Do not interfere with any safety switches.

6)Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

7)Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

8)Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

9)This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety

10) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

11) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved

12) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard

13)This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses; – by clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.

14) This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children

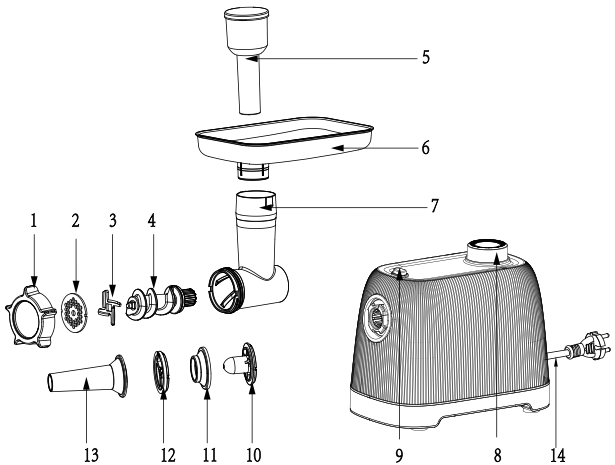
15) This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

16) Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning

17) For model BBM-3636 The power consumption was 0.26 W in the off mode.

18) The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

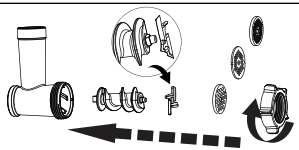
Name of different parts



1 Meat grinder nut	8 Switch
2 Sieve	9 lock buckle
3 Blade	10 Kebab bracket
4 Meat grinder screw	11 Kebab shaper
5 Meat mincer presse	12 Sausage bracket
6 Filling tray	13 Sausage shaper
7 Meat grinder	14 Power cord

Assemble your meat grinder

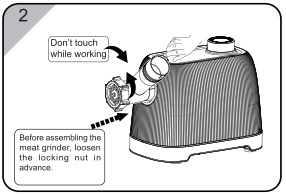
1



Suggestions for meat recipes			
Name	Position	working hours	Ingredients recipe
Beef	Constant speed	15 Min	Maxmium in 5Kg
Peanut	Constant speed	1 Min	Maxmium in 5Kg

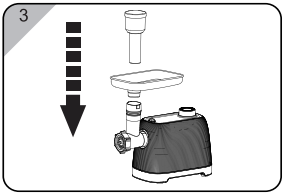
◎ Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cutter unit onto the worm shaft.. (The cutting edges should be at the front),Place the medium grinding disc or coarse grinding disc(depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft.
(Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.),Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.

2



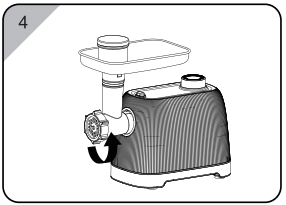
◎ Attach the cutter housing to the motor unit.

3



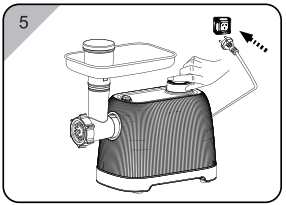
◎ Place the tray on the upright part of the cutter housing.

4



◎ Now the appliance is ready for mincing

5



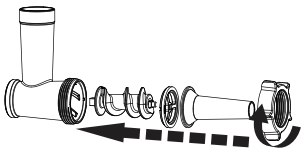
◎ Plug the power cord into the socket, power on the whole machine, press the power switch can be used

Warm reminder

Remove as much bone, cartilage, and tendons as possible. (Never use frozen meat!)
Cut the meat into strips and place on a plate. Gently push the meat into the shell with a push stick. (For steaks, mince the meat twice with a medium grinder).

Making sausages

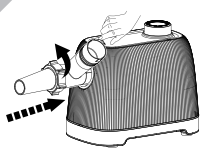
1



Suggestions for sausages recipes			
Name	Position	working hours	Ingredients recipe
pork	Constant speed	5 Min	Maxmium in 1kg
salt			Maxmium in 16g
sugar			Maxmium in 70g
maple syrup			Maxmium in 85g
pepper			Maxmium in 2g
garlic powder			Maxmium in 7g
five spice powder			Maxmium in 5g
pepper			Maxmium in 7g
black pepper			Maxmium in 15g
potato starch			Maxmium in 50g
yellow rice wine			Maxmium in 90g

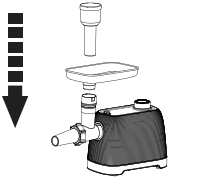
◎ 1.Mince the meat.
Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the separator in the cutter housing.
Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2



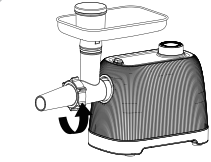
◎ Attach the cutter housing to the motor unit.

3



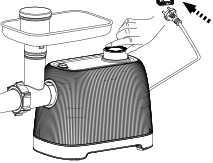
◎ Place the tray on the upright part of the cutter housing.

4



◎ Now the appliance is ready for making kebbe.

5



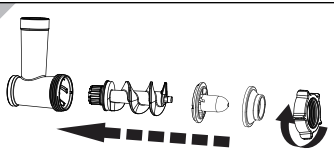
◎ Plug the power cord into the socket, power on the whole machine, press the power switch can be used

Making sausages:

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

Making kebbe

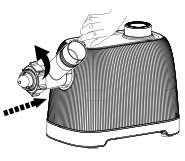
1



Suggestions for sausages recipes			
Name	Position	working hours	Ingredients recipe
pork	Constant speed	5 Min	Maxmium in 1kg
salt			Maxmium in 16g
sugar			Maxmium in 70g
maple syrup			Maxmium in 85g
pepper			Maxmium in 2g
garlic powder			Maxmium in 7g
five spice powder			Maxmium in 5g
pepper			Maxmium in 7g
black pepper			Maxmium in 15g
potato starch			Maxmium in 50g
yellow rice wine			Maxmium in 90g

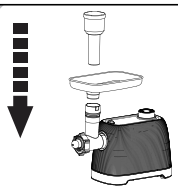
◎ Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
Place the cone in the cutter housing.
Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

2



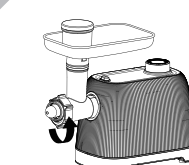
◎ Attach the cutter housing to the motor unit.

3



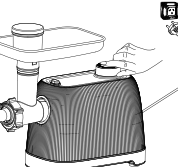
◎ Place the tray on the upright part of the cutter housing.

4



◎ Now the appliance is ready for making sausages

5



◎ Plug the power cord into the socket, power on the whole machine, press the power switch can be used

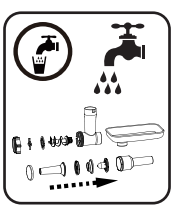
Making Kebbe:

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required.
Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Cleaning and Notice

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1.Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2.Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow Remove the pusher and the tray.
3.Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4.Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water.
CLEAN THEM IMMEDIATELY AFTER USE.
5.Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
6.We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
7.Do not immerse the whole machine in water, the plug must be pulled out before cleaning, and then operate



Accessories are washable, not dishwasher clean Sausage accessories can be stored in the push rod



Non-electric cleaning



Do not wash the whole machine

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

CZ

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili náš mlýnek na maso.Před použitím si prosím pečlivě přečtěte tento návod a seznamte se se správným používáním spotřebiče, abyste mohli plně využít jeho vlastnosti a funkce. Věříme, že vám i vaší rodině usnadní a zpříjemní každodenní přípravu pokrmů.

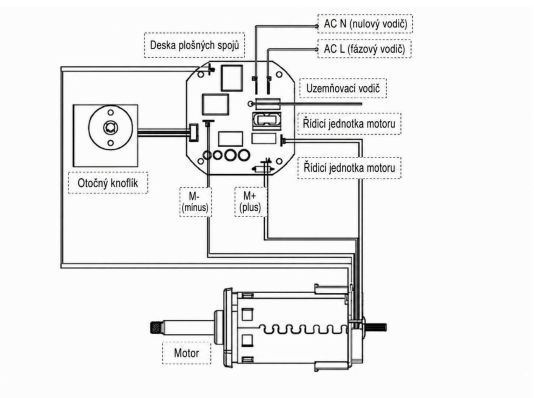
Návod si uschovejte pro budoucí použití.

Pokud se během používání spotřebiče vyskytnou jakékoli problémy, obraťte se na naše servisní středisko nebo zákaznický servis. Rádi vám pomůžeme.

Děkujeme za vaši důvěru.

Technické parametry a elektrické schéma

Model	BBM-3636B/CR
Jmenovité napětí	220-240V~
Jmenovitá frekvence	50-60Hz
Jmenovitý příkon	450W



Za účelem neustálého zlepšování výrobků a poskytování co nejlepších služeb zákazníkům si výrobce vyhrazuje právo na změnu technických specifikací bez předchozího upozornění.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej společně se záručním listem, dokladem o koupi a pokud možno také s původním obalem a vnitřními výplněmi.
Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, předejte jí rovněž tento návod k obsluze.

1. Spotřebič je určen výhradně pro soukromé použití a pouze k účelu, pro který byl navržen. Není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí, pokud k tomu není výslovně určen. Chraňte jej před zdroji tepla, přímým slunečním zářením, vlhkostí a ostrými hranami. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Nepoužívejte jej mokrýma rukama. Pokud spotřebič navlhne nebo se namočí, ihned jej odpojte od elektrické sítě.
2. Před čištěním nebo uložením spotřebič vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při odpojování tahejte za zástrčku, nikoli za napájecí kabel. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě a sejměte připojené příslušenství.
3. Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru. Pokud opouštíte pracovní místo, vždy spotřebič vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při odpojování tahejte za zástrčku, nikoli za napájecí kabel.
4. Pravidelně kontrolujte spotřebič a napájecí kabel, zda nejsou poškozené. Pokud je spotřebič poškozený, nepoužívejte jej. Nepokoušejte se jej opravovat sami. Vždy se obraťte na autorizovaný servis nebo kvalifikovaného technika. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.
5. Používejte pouze originální náhradní díly.
6. Pečlivě dodržujte následující „Zvláštní bezpečnostní pokyny".

Děti a osoby se sníženými schopnostmi

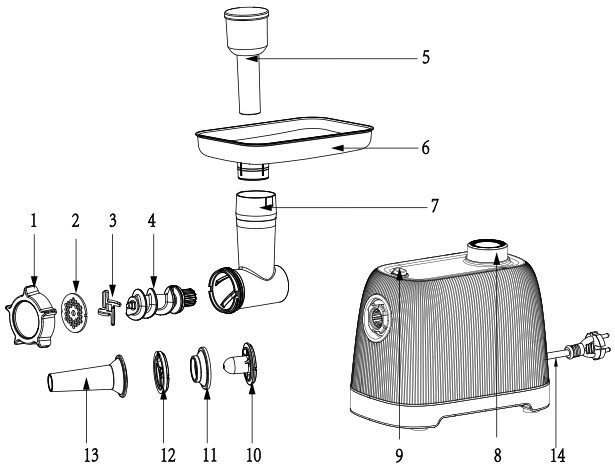
Z důvodu bezpečnosti dětí uchovávejte veškeré obalové materiály, jako jsou plastové sáčky, krabice a polystyren, mimo jejich dosah.
Upozornění: Nedovolte malým dětem, aby si hrály s plastovými fóliemi. Hrozí nebezpečí udušení.

1. Při použití příslušenství, jako je mixér nebo sekáček, nesmí spotřebič používat děti. Spotřebič i jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
2. Tento spotřebič není hračka. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím rizikům.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

1. Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od elektrické sítě.
2. Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením k částem, které se během provozu pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
3. UPOZORNĚNÍ: Aby se předešlo nebezpečí způsobenému neúmyslným resetováním tepelné pojistky, nesmí být spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, například časovače, ani připojen k elektrickému obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.
4. Spotřebič používejte pouze pod dohledem.
5. Nezasahujte do žádných bezpečnostních spínačů.
6. Během provozu nevkládejte žádné předměty do rotujících částí spotřebiče.
7. Umístěte spotřebič na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
8. Nezapojujte síťovou zástrčku spotřebiče do elektrické zásuvky, dokud není správně nainstalováno veškeré potřebné příslušenství.
9. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly touto osobou poučeny o používání spotřebiče.
10. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
11. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím rizikům.
12. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.
13. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorách, například:
    – v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,
    – na farmách,
    – klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    – v ubytovacích zařízeních typu bed and breakfast.
14. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
15. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím rizikům. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od elektrické sítě.
17. U modelu BBM-3636 činí příkon ve vypnutém stavu 0,26 W.
18. Doba, po jejímž uplynutí spotřebič automaticky přejde do vypnutého stavu, je kratší než 1 minuta.

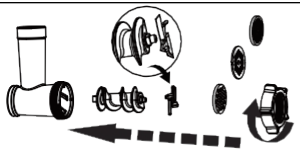
Názvy jednotlivých částí



1 Matice mlýnku na maso	8 Spínač
2 Síto	9 Zajišťovací tlačítko
3 Nůž	10 Držák na kebbe
4 Šroub mlýnku na maso (šnek)	11 Tvarovač kebbe
5 Lisovací komora mlýnku na maso	12 Držák na klobásy
6 Plnící miska	13 Tvarovač klobás
7 Mlýnek	14 Napájecí kabel

Sestavte si mlýnek na maso

1



Doporučení pro přípravu masových pokrmů			
Název	Nastavení	Doba provozu	Doporučené množství surovin
Hovězí maso	Stálá rychlost	15 min	Maximálně 5 kg
Arašídy	Stálá rychlost	1 min	Maximálně 5 kg

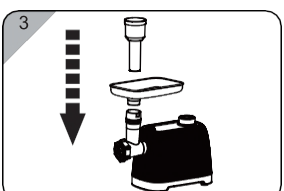
◎ Vložte šnekový hřídel do skříně řezačky, nejprve plastovým koncem.
Nasaďte řezací jednotku na šnekový hřídel. (Řezné hrany by měly směřovat dopředu.)
Nasaďte na šnekový hřídel středně hrubý nebo hrubý mlecí kotouč (v závislosti na požadované konzistenci).
(Ujistěte se, že zářez mlecího kotouče zapadá do výstupků hlavy mlýnku.) Otáčejte šroubovým kroužkem ve směru šipky na krytu řezacího ústrojí, dokud nebude správně utažen.

2



◎ Připevněte kryt nože k motorové jednotce.

3



◎ Umístěte podnos na svislou část krytu řezacího ústrojí.

4



◎ Nyní je přístroj připraven k mletí

5



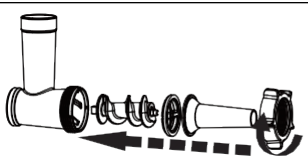
◎ Zapojte napájecí kabel do zásuvky, zapněte celý přístroj a stisknutím vypínače jej uvedete do provozu

Upozornění

Odstraňte co nejvíce kostí, chrupavek a šlach. (Nikdy nepoužívejte zmrazené maso!) Nakrájejte maso na proužky a položte je na talíř. Maso jemně zatlačte do pláště pomocí tlačné tyčinky. (V případě steaků maso dvakrát pomelte na středně hrubém mlecím kotouči).

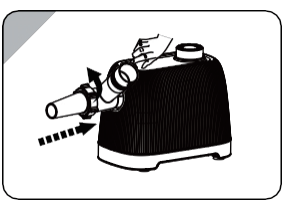
Výroba klobás

1

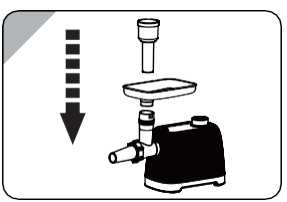


Doporučení pro přípravu klobás			
Název	Nastavení	Doba provozu	Doporučené množství surovin
vepřové maso	Stálá rychlost	5 min	Maximálně 1 kg
sůl			Maximálně 16 g
cukr			Maximálně 70 g
javorový sirup			Maximálně 65 g
pepř			Maximálně 2 g
česnekový pašlák			Maximálně 7 g
mletá nová koření			Maximálně 5 g
mletá paprika			Maximálně 7 g
černý pepř			Maximálně 15 g
bramborový škrob			Maximálně 50 g
rýžové víno			Maximálně 90 g

◎ 1. Maso pomelte.
Vložte šnekovou hřídel do tělesa řezačky, nejprve plastovým koncem. Umístěte oddělovač do tělesa řezačky.
Nasaďte plnicí trubici na těleso řezačky a našroubujte kroužek na těleso řezačky. (Ujistěte se, že zářezy separátoru zapadají do výstupků hlavy mlýnku.)

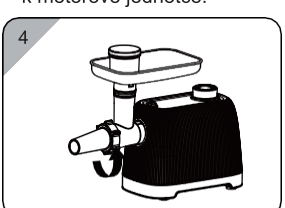


◎ Připevněte těleso nože k motorové jednotce.



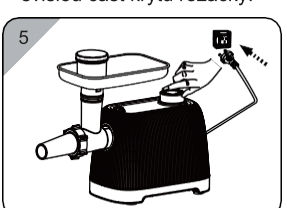
◎ Umístěte podnos na svislou část krytu řezačky.

4



◎ Nyní je přístroj připraven k přípravě klobás.

5

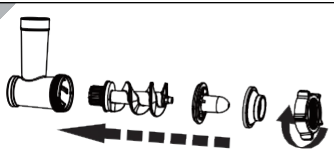


◎ Zapojte napájecí kabel do zásuvky, zapněte celý přístroj a stiskněte vypínač.

Výroba klobás:
Vložte suroviny do zásobníku. Pomocí tlačníku jemně vtlačte maso do řezacího válce. Klobáskový obal namočte na 10 minut do vlažné vody. Poté navlékněte navlhčený obal na plnicí trubici. Vtlačte (okořeněné) mleté maso do řezacího válce. Pokud se obal přilepí na plnicí trubici, navlhčete jej trochou vody.

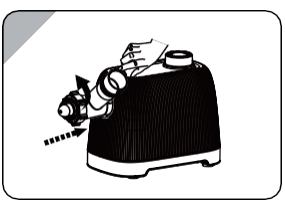
Příprava kebbe

1

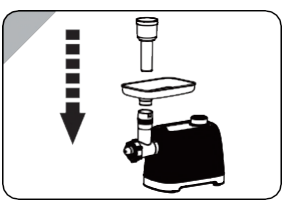


Doporučení pro přípravu klobás			
Název	Nastavení	Doba provozu	Doporučené množství surovin
vepřové maso	Stálá rychlost	5 min	Maximálně 1 kg
sůl			Maximálně 10 g
cukr			Maximálně 70 g
javorový sirup			Maximálně 85 g
pepř			Maximálně 2 g
česnekový prášek			Maximálně 7 g
mletá nová kořist			Maximálně 5 g
mletá paprika			Maximálně 7 g
černý pepř			Maximálně 15 g
bramborový škrob			Maximálně 50 g
rýžové víno			Maximálně 80 g

◎ Zasuňte hřídel šneku do tělesa řezačky, nejprve plastovým koncem. Umístěte kužel do tělesa řezačky.
Nasaďte formovací kroužek na těleso řezačky a našroubujte kroužek na těleso řezačky. (Ujistěte se, že zářezy oddělovače zapadnou do výstupků hlavy mlýnku.)

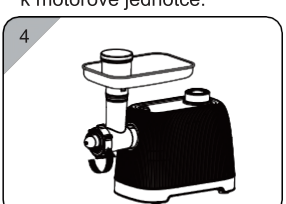


◎ Připevněte těleso nože k motorové jednotce.



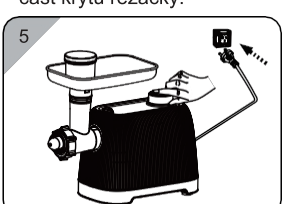
◎ Umístěte podnos na svislou část krytu řezačky.

4



◎ Nyní je přístroj připraven k výrobě kebbe.

5



◎ Zapojte napájecí kabel do zásuvky, zapněte celý přístroj a stiskněte vypínač.

Příprava kebbe:

Připravenou směs na kebbe protlačujte nástavcem na kebbe. Vzniklou dutou trubičku nakrájejte na požadovanou délku a dále zpracujte podle potřeby.
Kebbe je tradiční pokrm z Blízkého východu, který se připravuje především z jehněčího masa a bulguru. Tyto suroviny se společně rozemelou na směs, která se následně protlačuje nástavcem na kebbe a krájí na kratší kusy.
Vzniklé duté trubičky lze naplnit směsí z mletého masa, jejich konce uzavřít a následně usmažit v hlubokém oleji.

Úklid a upozornění

Maso, které zůstalo v těle řezačky, lze z vnitřku přístroje odstranit tak, že jím protáhnete plátek chleba.

1. Před čištěním přístroje jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Stiskněte uvolňovací tlačítko a otočte celé těleso řezačky ve směru šipky. Vyjměte posunovač a podnos.
3. Odšroubujte šroubovací kroužek a sejměte všechny části tělesa řezačky. Části nečistěte v myčce nádobí!
4. Všechny části, které přišly do styku s masem, umyjte v horké mýdlové vodě VYČISTĚTE JE IHNED PO POUŽITÍ.
5. Opláchněte je čistou horkou vodou a IHNED je osušte.
6. Doporučujeme namazat řezací jednotku a mlecí kotouče trochou rostlinného oleje.
7. Celý stroj neponořujte do vody, před čištěním je nutné vytáhnout zástrčku ze zásuvky a teprve poté provést čištění



Příslušenství je omyvatelné, nelze ho mýt v myčce. Příslušenství na klobásy lze uložit do posuvné tyče



Čištění bez použití elektřiny



Celý stroj nemyjte

Likvidace



Zařízení nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Zařízení zlikvidujte prostřednictvím registrované firmy zabývající se likvidací odpadu nebo prostřednictvím komunálního sběrného dvora.
Dodržujte platné předpisy. V případě pochybností se obraťte na své zařízení pro likvidaci odpadu.

SK

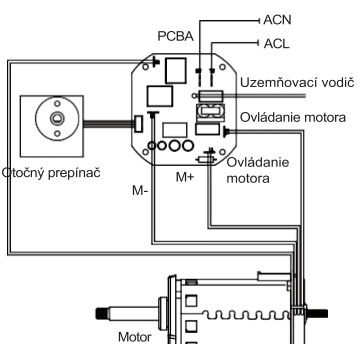
Vážený zákazník:

v prvom rade by sme sa vám chceli poďakovať, že ste si vybrali náš mlynček na mäso. Pred použitím si prosím pozorne prečítajte tento návod, aby ste správne pochopili fungovanie tohto mlynčeka na mäso a mohli tak naplno využiť jeho vynikajúci výkon. Veríme, že vám a vašej rodine prinesie pohodlie a komfort. Návod si prosím uschovajte na neskoršie použitie.

Ak sa počas používania vyskytnú problémy, kontaktujte naše servisné strediská alebo priamo našu spoločnosť. S radosťou vám pomôžeme, ďakujeme za spoluprácu!

Technické parametre a elektrické zapojenie

Model	BBM-3636B/CR
Menovité napätie	220–240 V~
Menovitá frekvencia	50–60 Hz
Menovitý výkon	450 W



Budeme naďalej optimalizovať produkty s cieľom poskytovať zákazníkom ešte lepšie služby. Technické špecifikácie sa preto môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uchovajte si ho spolu so záručným listom, nákupným dokladom a, ak je to možné, aj s krabicou s vnútorným obalom. Ak tento spotrebič odovzdáte iným osobám, odovzdajte im aj návod na obsluhu.

1) Zariadenie je určené výlučne na súkromné použitie a na účel, na ktorý bolo navrhnuté. Toto zariadenie nie je vhodné na komerčné použitie. Nepoužívajte ho vonku (pokiaľ nie je určené na vonkajšie použitie). Chráňte ho pred zdrojmi tepla, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (nikdy ho neponárajte do žiadnej tekutiny) a ostrými hranami. Zariadenie nepoužívajte s mokrými rukami. Ak je zariadenie vlhké alebo mokré, ihneď ho odpojte

2) Pri čistení alebo odkladaní spotrebič vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel), ak sa spotrebič nepoužíva, a odstráňte priložené príslušenstvo.

3) Prístroj nepoužívajte bez dozoru. Ak opúšťate pracovisko, vždy prístroj vypnite alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte za samotnú zástrčku, nie za kábel).

4) Pravidelne kontrolujte, či nie je spotrebič a kábel poškodený. Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

5) Používajte výlučne originálne náhradné diely.

6) Venujte pozornosť nasledujúcim „Osobitným bezpečnostným pokynom“. Deti a zraniteľné osoby

Aby ste zaistili bezpečnosť svojich detí, uchovávajte všetky obaly (plastové vrecká, škatule, polystyrén atď.) mimo ich dosahu. Pozor! Nedovoľte malým deťom hrať sa s fóliou, pretože hrozí nebezpečenstvo udusenia!

1) Pri používaní príslušenstva (mixéra a sekáča) nesmú spotrebič používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

2) Tento spotrebič nie je hračka. Deti sa s ním nesmú hrať.

3) Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak chápu súvisiace riziká.

Osobitné bezpečnostné pokyny pre tento prístroj

1) Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak je ponechaný bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením.

2) Pred výmenou príslušenstva alebo pred priblížením sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako je určené.

3) UPOZORNENIE: Aby sa predišlo nebezpečenstvu spôsobenému neúmyselným resetovaním tepelného ističa, tento spotrebič nesmie byť napájaný prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, ani pripojený k elektrickému okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.

4) Tento stroj prevádzkujte iba pod dohľadom.

5) Nezasahujte do žiadnych bezpečnostných spínačov.

6) Počas prevádzky stroja nevkladajte žiadne predmety do rotujúcich hákikov.

7) Stroj umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch.

8) Nezasúvajte sieťovú zástrčku zariadenia do zásuvky, pokiaľ nie je nainštalované všetko potrebné príslušenstvo.

9) Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ neboli poučené o používaní spotrebiča touto osobou.

10) Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že si so spotrebičom nehrajú

11) Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu s tým spojené riziká

12) Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu

13) Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú: – kuchynské priestory pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; – poľnohospodárske usadlosti; – pre hostí v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach; – ubytovacie zariadenia typu „bed and breakfast“.

14) Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí

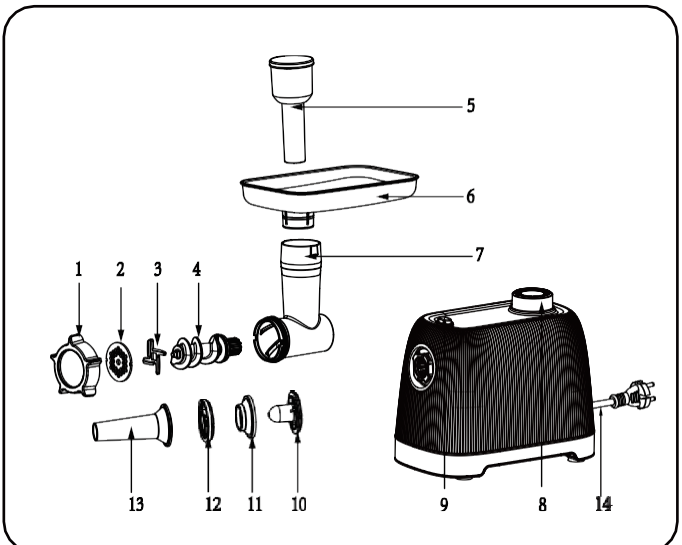
15) Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak chápu súvisiace riziká. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Udržujte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov

16) Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak je ponechaný bez dozoru, a pred montážou, demontážou alebo čistením

17) Pre model BBM-3636 bola spotreba energie v režime vypnutia 0,26 W.

18) Čas, po ktorom sa zariadenie automaticky prepne do režimu vypnutia, bol kratší ako 1 minúta.

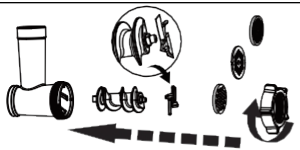
Názvy jednotlivých častí



1 Matica mlynčeka na mäso	8 Spínač
2 Sitko	9 Zámková spona
3 Čepeľ	10 Držiak na kebbe
4 Skrutka mlynčeka na mäso	11 Tvarovač kebe
5 Lis na mäso	12 Držiak na klobásy
6 Plniaca miska	13 Formovač klobás
7 Mlynček na mäso	14 Napájací kábel

Zmontujte mlynček na mäso

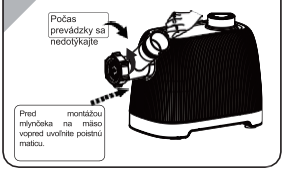
1



Odporúčania na prípravu mäsových pokrmov			
Názov	Nastavenie	Čas prevádzky	Odporúčané množstvo surovín
Hovädzie mäso	Stála rýchlosť	15 min	Maximálne 5 kg
Arašidy	Stála rýchlosť	1 min	Maximálne 5 kg

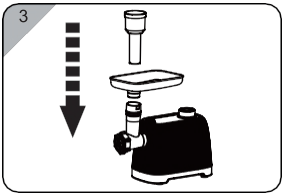
◎ Vložte šnekový hriadeľ do puzdra rezačky, najskôr plastovým koncom. Nasaďte rezací blok na šnekový hriadeľ. (Rezné hrany by mali byť vpredu.) Nasaďte na šnekový hriadeľ stredný alebo hrubý mlecí kotúč (v závislosti od požadovanej konzistencie). (Uistite sa, že zárez mlecieho kotúča zapadá do výstupkov hlavy mlynčeka.) Otočte skrutkovacím krúžkom v smere šípky na puzdre rezačky, kým nebude správne upevnený.

2



◎ Pripevnite telo rezačky k motorovej jednotke.

3



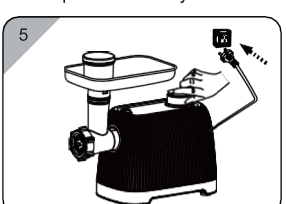
◎ Zásobník umiestnite na zvislú časť puzdra rezačky.

4



◎ Teraz je prístroj pripravený na mletie

5



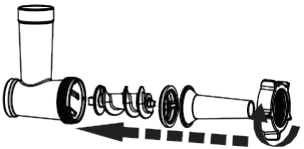
◎ Zapojte napájací kábel do zásuvky, zapnite celý stroj a stlačte vypínač, aby ste ho mohli používať

Dôležité upozornenie

Odstráňte čo najviac kostí, chrupaviek a šliach. (Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!) Nakrájajte mäso na prúžky a položte ho na tanier. Mäso jemne vtlačte do komory pomocou tlačnej tyčinky. (V prípade steakov mäso dvakrát zomelte na stredne hrubom mlynčeku).

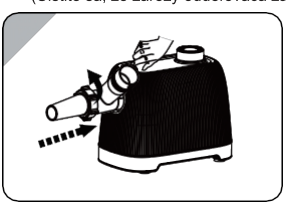
Príprava klobás

1

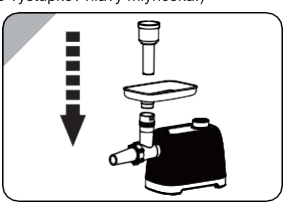


Doporučení pro přípravu klobás			
Název	Nastavení	Doba provozu	Doporučené množství surovin
vepřové maso	Stálá rychlost	5 min	Maximálně 1 kg
sůl			Maximálně 16 g
cukr			Maximálně 70 g
javorový sirup			Maximálně 65 g
pepř			Maximálně 2 g
čokoládový poleták			Maximálně 7 g
rolety nové koření			Maximálně 5 g
mletá paprika			Maximálně 7 g
černý pepř			Maximálně 15 g
bramborový škrob			Maximálně 50 g
rýžové víno			Maximálně 90 g

◎ 1. Mäso pomelte.
Vložte šnekový hriadeľ do telesa rezačky, najskôr plastovým koncom. Umiestnite oddeľovač do telesa rezačky.
Nasaďte klobásovú trubicu na telo rezačky a našraubujte krúžok na telo rezačky.
(Uistite sa, že zárezy oddeľovača zapadajú do výstupkov hlavy mlynčeka.)

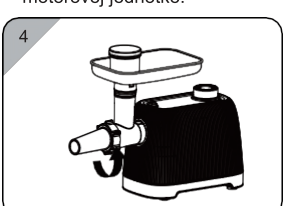


◎ Pripevnite telo rezačky k motorovej jednotke.



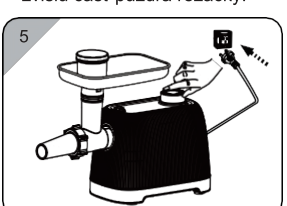
◎ Zásobník umiestnite na zvislú časť puzdra rezačky.

4



◎ Teraz je prístroj pripravený na prípravu kebbe.

5



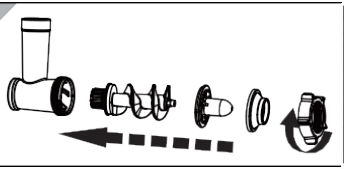
◎ Zapojte napájací kábel do zásuvky, zapnite celý prístroj, stlačte vypínač, ktorý sa dá použiť

Príprava klobás:

Vložte suroviny do zásobníka. Pomocou tlačidla jemne vtlačte mäso do rezacieho valca. Klobásovú črevu namočte na 10 minút do vlažnej vody. Potom navlečte namočenú črevu na plniaci roh. Vtlačte (ochutené) mleté mäso do rezacieho valca. Ak sa črevu prilepí na plniaci roh, navlhčite ju trochou vody.

Príprava kebbe

1

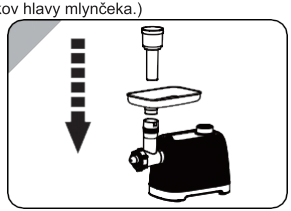


Doporučení pro přípravu klobás			
Název	Nastavení	Doba provozu	Doporučené množství surovin
vepřové maso	Stálá rychlost	5 min	Maximálně 1 kg
sůl			Maximálně 16 g
cukr			Maximálně 70 g
javorový sirup			Maximálně 65 g
pepř			Maximálně 2 g
česnekový prášek			Maximálně 7 g
mletá nová koření			Maximálně 5 g
mletá paprika			Maximálně 7 g
černý pepř			Maximálně 15 g
bramborový škrob			Maximálně 50 g
rýžové víno			Maximálně 90 g

◎ Vložte hriadeľ šneku do puzdra rezačky, najskôr plastovým koncom. Umiestnite kužeľ do puzdra rezačky.
Nasaďte formovaciu hlavicu na telo rezačky a našraubujte krúžok na telo rezačky. (Uistite sa, že zárezy oddeľovača zapadajú do výstupkov hlavy mlynčeka.)

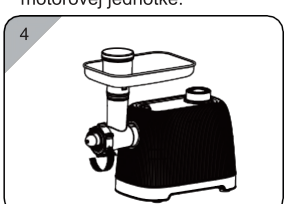


◎ Pripevnite telo rezačky k motorovej jednotke.



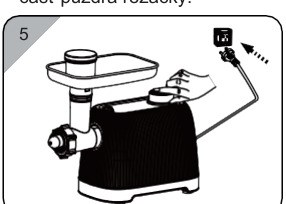
◎ Zásobník umiestnite na zvislú časť puzdra rezačky.

4



◎ Teraz je prístroj pripravený na výrobu klobás.

5



◎ Zapojte napájací kábel do zásuvky, zapnite celý stroj a stlačte vypínač.

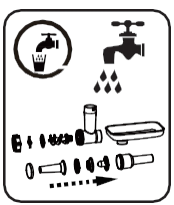
Príprava kebbe:

Pripravenú zmes na kebbe vložte do stroja na výrobu kebbe. Neprerušovaný dutý valec nakrájajte na požadované dĺžky a použite podľa potreby.
Kebbe je tradičné blízkovýchodné jedlo vyrobené predovšetkým z jahňacieho mäsa a bulguru, ktoré sa spolu zomelú na pastu. Zmes sa vytláča cez stroj na kebbe a nakrája na krátke kúsky. Trubice sa potom môžu naplniť zmesou mletého mäsa, konce sa stlačia k sebe a následne sa vyprážajú.

Čistenie a upozornenia

Mäso, ktoré zostalo v telese rezačky, možno odstrániť z vnútra prístroja tak, že cez teleso rezačky prejdete krajcom chleba.

1. Pred čistením spotrebiča ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
2. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a otočte celé puzdro rezačky v smere šípky. Vyberte posúvač a podnos.
3. Odskrutkujte skrutkový krúžok a vyberte všetky časti puzdra rezača. Časti nečistite v umývačke riadu!
4. Všetky časti, ktoré prišli do styku s mäsom, umyte v horúcej mydlovej vode. Umyte ich IHNEĎ PO POUŽITÍ.
5. Opláchnite ich čistou horúcou vodou a IHNEĎ ich osušte.
6. Odporúčame vám natrieť rezací mechanizmus a mlecie kotúče trochou rastlinného oleja.
7. Celý stroj neponárajte do vody, pred čistením je potrebné vytiahnuť zástrčku a až potom stroj opäť uviesť do prevádzky



Príslušenstvo je umývateľné, nie je vhodné do umývačky riadu. Príslušenstvo na klobásy možno uložiť do posuvnej tyče



Čistenie bez použitia elektriny



Celý stroj neumývajte

Likvidácia



Prístroj nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Prístroj zlikvidujte prostredníctvom registrovaného zberného dvora alebo komunálneho zberného dvora.
Dodržiavajte platné predpisy. V prípade pochybností sa poraďte so zariadením na likvidáciu odpadu.

Stimate client,

în primul rând, dorim să vă mulțumim că ați ales mașina noastră de tocat carne. Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual, pentru a înțelege corect funcționarea acestei mașini de tocat carne și pentru a putea beneficia pe deplin de performanțele sale excelente.

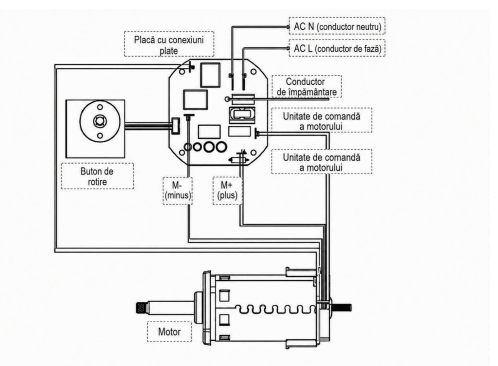
Credem că acest aparat va aduce confort și comoditate dumneavoastră și familiei dumneavoastră.

Vă rugăm să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Dacă apar probleme în timpul utilizării, contactați centrele noastre de service sau direct compania noastră. Vă vom ajuta cu plăcere. Vă mulțumim pentru cooperare!

Parametri tehnici și conexiune electrică

Model	BBM-3636B/CR
Tensiune nominală	220–240 V~
Frecvență nominală	50–60 Hz
Putere nominală	450 W

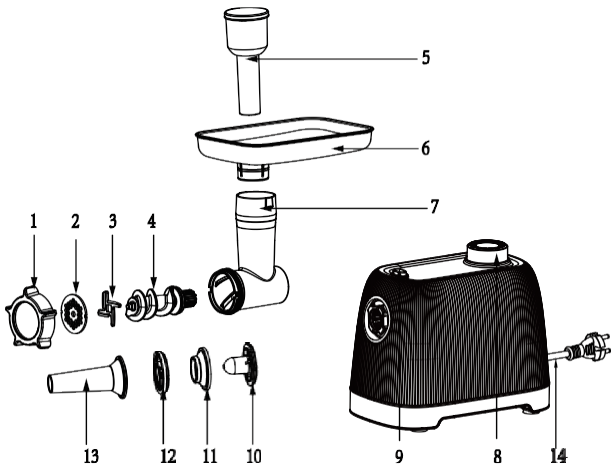


Vom continua să optimizăm produsele cu scopul de a oferi clienților servicii și mai bune.
Prin urmare, specificațiile tehnice se pot modifica fără notificare prealabilă.

Instrucțiuni generale de siguranță

Instrucțiuni generale de siguranță
Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu certificatul de garanție, dovada achiziției și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul interior. Dacă predați acest aparat altor persoane, predați-le și manualul de utilizare.
1. Aparatul este destinat exclusiv utilizării private și scopului pentru care a fost proiectat. Acest aparat nu este adecvat pentru utilizare comercială. Nu îl utilizați în exterior, cu excepția cazului în care este destinat utilizării în exterior. Protejați-l de surse de căldură, de lumina directă a soarelui, de umiditate, nu îl scufundați niciodată în niciun lichid, și de muchii ascuțite. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. Dacă aparatul este umed sau ud, deconectați-l imediat de la priză.
2. La curățare sau depozitare, opriți aparatul și scoateți întotdeauna ștecherul din priză, trăgând de ștecher, nu de cablu, dacă aparatul nu este utilizat, și îndepărtați accesoriile atașate.
3. Nu utilizați aparatul fără supraveghere. Dacă părăsiți locul de lucru, opriți întotdeauna aparatul sau scoateți ștecherul din priză, trăgând de ștecher, nu de cablu.
4. Verificați periodic dacă aparatul și cablul nu sunt deteriorate. Dacă aparatul este deteriorat, nu îl utilizați. Nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu. Contactați întotdeauna un tehnician autorizat. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul său de service sau de o persoană calificată similar, pentru a evita orice pericol.
5. Utilizați exclusiv piese de schimb originale.
6. Acordați atenție următoarelor „Instrucțiuni speciale de siguranță”.
Copii și persoane vulnerabile
Pentru a asigura siguranța copiilor dumneavoastră, păstrați toate ambalajele, cum ar fi pungile din plastic, cutiile, polistirenul etc., în afara razei lor de acțiune.
Atenție! Nu permiteți copiilor mici să se joace cu folia, deoarece există pericol de sufocare!
1. La utilizarea accesoriilor, blenderului și tocătorului, aparatul nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia în afara razei de acțiune a copiilor.
2. Acest aparat nu este o jucărie. Copiii nu trebuie să se joace cu acesta.
3. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg riscurile aferente.
Instrucțiuni speciale de siguranță pentru acest aparat
1. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de montare, demontare sau curățare.
2. Înainte de schimbarea accesoriilor sau înainte de apropierea de părțile care se mișcă în timpul funcționării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
3. ATENȚIE: Pentru a evita pericolul cauzat de resetarea accidentală a siguranței termice, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern de comutare, cum ar fi un temporizator, și nici conectat la un circuit electric care este pornit și oprit în mod regulat de furnizorul de energie electrică.
4. Utilizați această mașină numai sub supraveghere.
5. Nu interveniți asupra niciunui întrerupător de siguranță.
6. În timpul funcționării mașinii, nu introduceți niciun obiect în cârligele rotative.
7. Așezați mașina pe o suprafață de lucru netedă, plană și stabilă.
8. Nu introduceți ștecherul aparatului în priză până când toate accesoriile necesare nu sunt instalate.
9. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane, inclusiv copii, cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau au fost instruite de aceasta cu privire la utilizarea aparatului.
10. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
11. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile aferente.
12. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul său de service sau de o persoană calificată similar, pentru a evita orice pericol.
13. Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în medii similare, precum: spații de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către oaspeți în hoteluri, moteluri și alte unități de cazare; unități de cazare de tip „bed and breakfast”.
14. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia în afara razei de acțiune a copiilor.
15. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg riscurile aferente. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați aparatul și cablul său de alimentare în afara razei de acțiune a copiilor cu vârsta sub 8 ani.
16. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de montare, demontare sau curățare.
17. Pentru modelul BBM-3636, consumul de energie în modul oprit a fost de 0,26 W.
18. Timpul după care aparatul trece automat în modul oprit a fost mai mic de 1 minut.

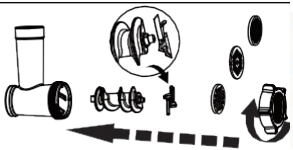
Denumirea componentelor individuale



1 Piuliță inelară a mașinii de tocat carne	8 Întrerupător
2 Sită	9 Clemă de blocare
3 Lamă	10 Suport pentru kebbe
4 Ax melcat al mașinii de tocat carne	11 Formator pentru kebbe
5 Împingător pentru carne	12 Suport pentru cârnați
6 Tavă de alimentare	13 Formator pentru cârnați
7 Mașină de tocat carne	14 Cablu de alimentare

Asamblați mașina de tocat carne

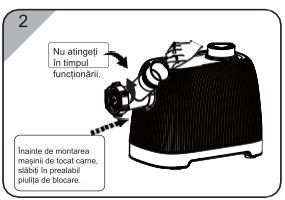
1



Recomandări pentru prepararea preparatelor din carne			
Denumire	Setare	Timp de funcționare	Cantitate recomandată ingrediente
Carne de vită	Viteză constantă	15 min	Maximum 5 kg
Arahide	Viteză constantă	1 min	Maximum 5 kg

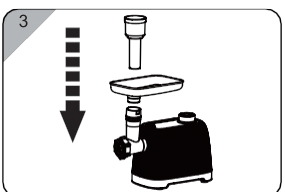
◎ Introduceți axul melcat în carcasa tăietorului, mai întâi cu capătul din plastic.
Montați unitatea de tăiere pe axul melcat. (Muchiile de tăiere trebuie să fie orientate spre față.)
Montați discul de tocare mediu sau grosier pe axul melcat, în funcție de consistența dorită. (Asigurați-vă că decupajul discului de tocare se potrivește pe proeminențele capului mașinii de tocat.)
Rotiți inelul filetat în direcția săgeții de pe carcasa tăietorului, până când este fixat corect.

2



◎ Fixați corpul tăietorului pe unitatea motorului.

3



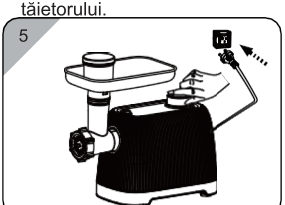
◎ Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei tăietorului.

4



◎ Acum aparatul este pregătit pentru tocare.

5



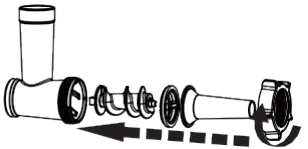
◎ Conectați cablul de alimentare la priză, porniți aparatul și apăsați întrerupătorul pentru a-l putea utiliza.

Avertisment important

Îndepărtați cât mai multe oase, cartilaje și tendoane. Nu utilizați niciodată carne congelată!
Tăiați carnea în fâșii și așezați-o pe tava de alimentare. Împingeți ușor carnea în cameră cu ajutorul împingătorului.
Pentru prepararea cărnii pentru steak, tocați carnea de două ori prin discul de tocare mediu.

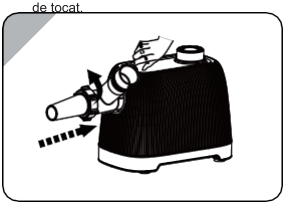
Prepararea cârnaților

1

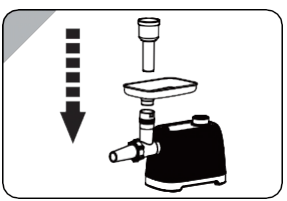


Recomandări pentru prepararea cârnaților			
Denumire	**Setare**	**Timp de funcționare**	**Cantități recomandate de ingrediente**
carne de porc	Viteză constantă	5 min	Maximum 1 kg
sare			Maximum 16 g
zahăr			Maximum 70 g
sirop de arțar			Maximum 85 g
piper			Maximum 2 g
ustensi granulat			Maximum 7 g
cimbru măcinat			Maximum 5 g
boia de ardei măcinată			Maximum 7 g
piper negru			Maximum 15 g
pesmet			Maximum 50 g
vin de orez			Maximum 90 g

◎ 1. Tocați carnea.
Introduceți axul melcat în corpul tăietorului, mai întâi cu capătul din plastic.
Introduceți separatorul în corpul tăietorului.
Montați tubul pentru cârnați pe corpul tăietorului și înșurubați inelul pe corpul tăietorului.
Asigurați-vă că decupajele separatorului se potrivesc pe proeminențele capului mașinii de tocat.



◎ Fixați corpul tăietorului pe unitatea motorului.



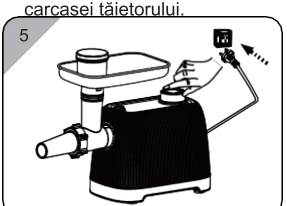
◎ Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei tăietorului.

4



◎ Acum aparatul este pregătit pentru prepararea cârnaților.

5



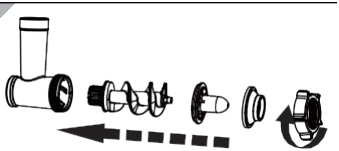
◎ Conectați cablul de alimentare la priză, porniți aparatul și apăsați întrerupătorul pentru utilizare.

Prepararea cârnaților:

Introduceți ingredientele în tava de alimentare. Cu ajutorul împingătorului, împingeți ușor carnea în cilindrul de tăiere.
Înmuiați membrana pentru cârnați timp de 10 minute în apă călduță. Apoi introduceți membrana înmuiată pe cornul de umplere.
Împingeți carnea tocată condimentată în cilindrul de tăiere. Dacă membrana se lipește de cornul de umplere, umeziți-o cu puțină apă.

Prepararea kebbe-ului

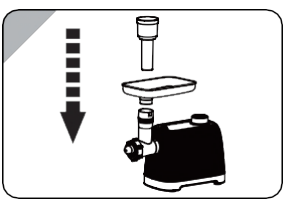
1



Recomandări pentru prepararea cărnaților			
Denumire	**Setare**	**Timp de funcționare**	**Cantități recomandate de ingrediente**
carne de porc	Viteză constantă	5 min	Maximum 1 kg
sare			Maximum 16 g
zahăr			Maximum 70 g
sirop de arțar			Maximum 65 g
piper			Maximum 2 g
usturoi granulat			Maximum 7 g
cimbru măcinat			Maximum 5 g
boia de ardei măcinată			Maximum 7 g
piper negru			Maximum 15 g
peiesnel			Maximum 50 g
vin de oaie			Maximum 90 g

◎ Introduceți axul melcat în carcasa tăietorului, mai întâi cu capatul din plastic. Introduceți conul în carcasa tăietorului.
Montați capul de formare pe corpul tăietorului și înșurubați inelul pe corpul tăietorului. Asigurați-vă că decupajele separatorului se potrivesc pe proeminențele capului mașinii de tocat.





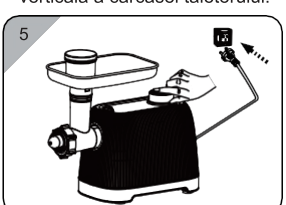
◎ Fixați corpul tăietorului pe unitatea motorului.

◎ Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei tăietorului.

4



5



◎ Acum aparatul este pregătit pentru prepararea kebbe-ului.

◎ Conectați cablul de alimentare la priză, porniți aparatul și apăsați întrerupătorul.

Prepararea kebbe-ului:
Introduceți amestecul pregătit pentru kebbe în accesoriul pentru kebbe. Tăiați cilindrul tubular continuu la lungimile dorite și utilizați-l după necesitate.

Kebbe este un preparat tradițional din Orientul Mijlociu, realizat în principal din carne de miel și bulgur, care se macină împreună până se obține o pastă. Amestecul este extrudat prin accesoriul pentru kebbe și tăiat în bucăți scurte. Tuburile pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capetele se presează împreună, iar apoi se prăjesc.

Curățare și avertismente

Carnea rămasă în corpul tăietorului poate fi îndepărtată din interiorul aparatului trecând o felie de pâine prin corpul tăietorului.

1. Înainte de curățarea aparatului, opriți-l și scoateți ștecherul din priză.
2. Apăsați butonul de eliberare și rotiți întreaga carcasă a tăietorului în direcția săgeții. Scoateți împingătorul și tava.
3. Deșurubați inelul filetat și scoateți toate componentele carcasei tăietorului. Nu curățați componentele în mașina de spălat vase!
4. Spălați toate componentele care au intrat în contact cu carnea în apă fierbinte cu detergent.

Spălați-le IMEDIAT DUPĂ UTILIZARE.

5. Clătiți-le cu apă curată fierbinte și uscați-le IMEDIAT.
6. Vă recomandăm să ungeți mecanismul de tăiere și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.
7. Nu scufundați întregul aparat în apă. Înainte de curățare, este necesar să scoateți ștecherul din priză și abia apoi să repuneți aparatul în funcțiune.



Accesoriile sunt lavabile, însă nu sunt potrivite pentru mașina de spălat vase. Accesoriul pentru cârnați poate fi depozitat în împingător.





Curățare fără utilizarea curentului electric. Nu spălați întregul aparat.

Eliminare



Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Eliminați aparatul prin intermediul unui centru de colectare înregistrat sau al unui centru municipal de colectare.

Respectați reglementările în vigoare. În caz de îndoială, consultați centrul de eliminare a deșeurilor.