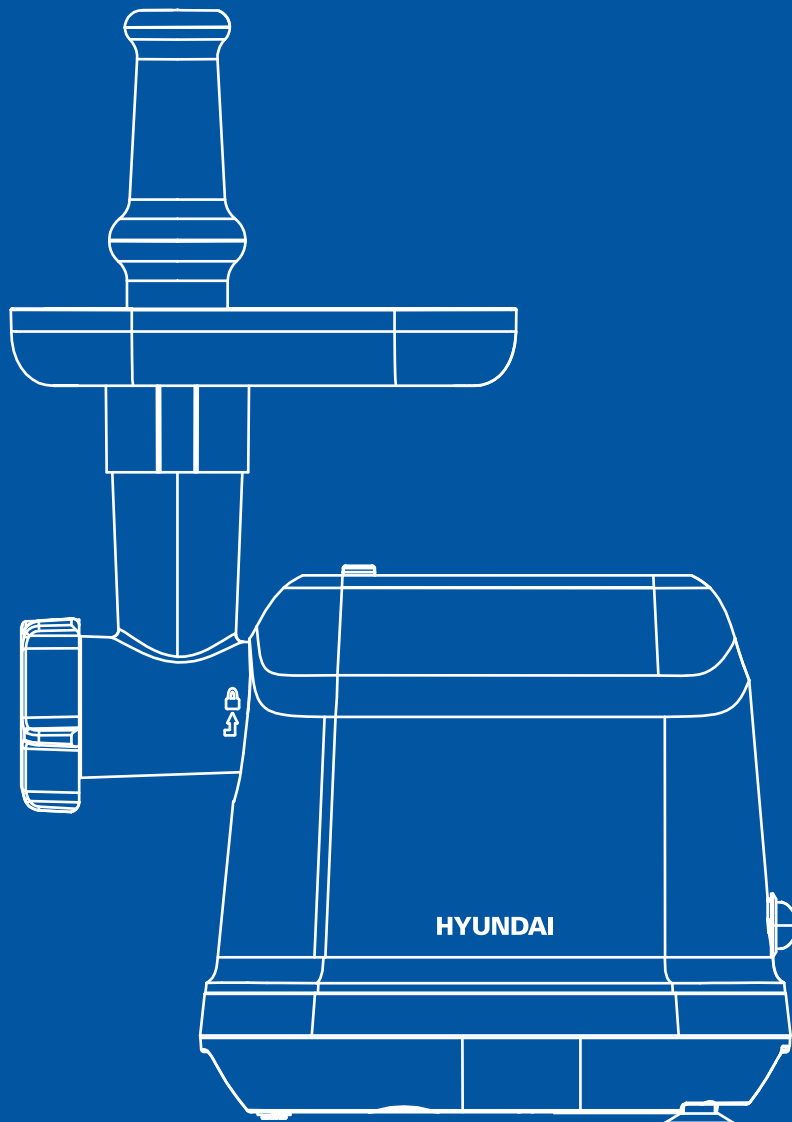


HYUNDAI

HYSD-MG51G

USER MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
MANUALUL UTILIZATORULUI
دليل المستخدم



CONTENTS (ENG)

IMPORTANT SAFEGUARDS 1

KNOW YOUR MEAT GRINDER 1

OPERATION MANUAL 1

CLEANING AND MAINTENANCE 2

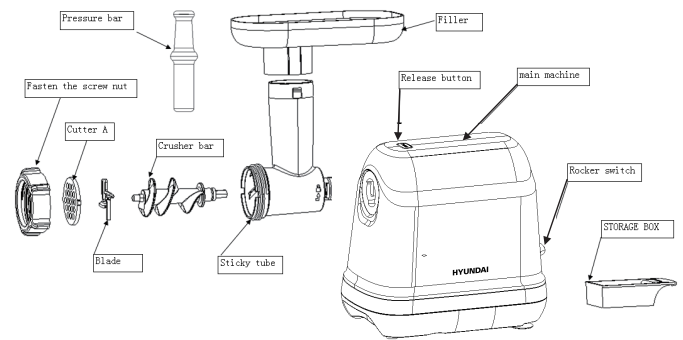
1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Household use only

When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions.
 2. To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.
 3. Before using, check that the voltage power corresponds to the rating label of the appliance.
 4. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 5. 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.
 6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 7. Never feed food by hand. Always use food pusher.
 8. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 9. The use of attachment, not recommended or sold by manufacture may cause fire, electric shock or injury.
 10. The appliance cannot be used for blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
 11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
 12. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
 13. Do not use outdoors.
 14. Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.
 15. 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.
- Children shall not play with the appliance.
16. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 17. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 18. Save these instructions.

2. KNOW YOUR MEAT GRINDER

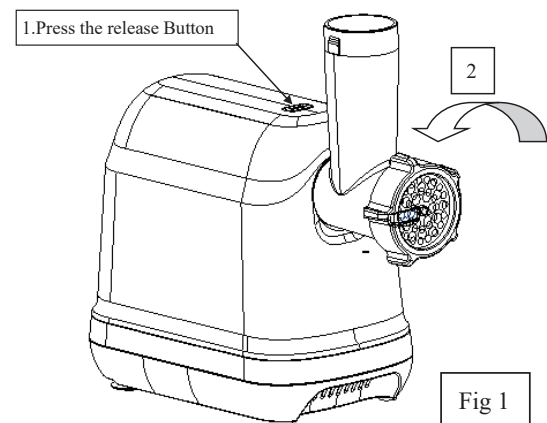


3. OPERATION MANUAL

Before the first use, please clean all the detachable parts such as Fasten the screw nut, Cutter, Blade, Crusher bar, Sticky tube, Pressure bar, Filler, the blade is sharp, ensure that your hands do not be hurt.

Blending

1. Assemble the ream meat tube into the main machine. Press the release button with thumb one hand (see arrow 1 of fig.1), and hold the ream meat tube with the other hand, insert it into the hole of the main machine and turn it anti-clockwise until it cannot move any longer (see arrow 2 of fig.1). Release the release button, the ream meat tube is fixed on the main machine.



2. Assemble the ream meat rod, blade, blade disk and lock nut as illustrated as figure (see fig.2) before ream meat tube and the appliance can be used now.

! Note!

- Make sure the edge of blade toward the blade disk when assembling.
- Never assemble the blade reversely.
- Make sure the appliance is unplugged when assembling.

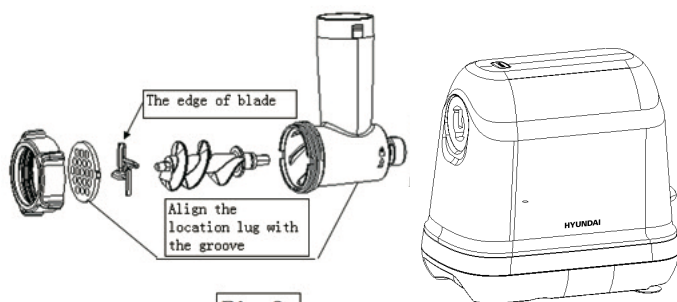
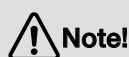


Fig. 2

3. Put the funnel on the ream meat tube.
4. Ensure that the rocker switch is set at “O” position, then plug in power supply.
5. Press the rocker switch to “ON” position (the ream meat rod and the blade turns anti-clockwise), when the appliance operates normally, put the meat piece into funnel, then press the food pusher to the lowest position.



Note!

Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.

6. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
7. Place a clean container with proper size under lock nut to receive meat powder come from the appliance.
8. When finish blending, unplug to the power source, Disassemble the ream meat tube assembly: press down release button properly with thumb of left hand (see arrow 1 of Fig.3), turn the ream meat tube assembly clockwise with right hand then remove them (see arrow 2 of fig.3).

1. Press the release Button

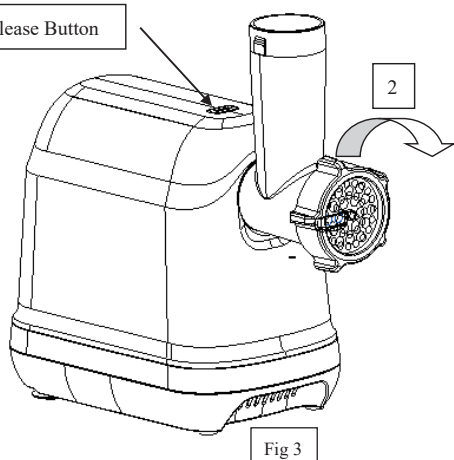


Fig 3



Caution!

Ensure that the main machine is unplugged when disassembling.

Reverse Function

1. In case of jamming, press the rocker switch to “O” position, wait at least one minute until ream meat rod has come to a complete stop.
2. Press the rocker switch to “R” position, Ream meat rod will be rotating anti-clockwise, and the ream meat tube will get empty. If the main machine doesn't work, press the rocker “O” and clean it.



Note!

The “R” position max operation time shall not exceed 5S.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Remove blade, cutter head, lock nut, funnel, screw press support, connecting ring cookie disc, cookie cup, etc., then wash them in water.



Caution!

The blade is sharp, so handle carefully when cleaning.

3. Wipe the outside surface of the main machine with a damp cloth, then drying thoroughly.



Note!

Never immerse the main machine in the water for cleaning.
This appliance cannot be used in the dishwasher.

Environment Friendly Disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

TABLE DES MATIÈRE (FR)

MESURES DE SECURITÉ IMPORTANTES 1

CONNAÎTRE SON HACHISSEUR DE VIANDE 1

MANUEL D'UTILISATION 1

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 2

1. MESURES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Usage domestique uniquement

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les précautions de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

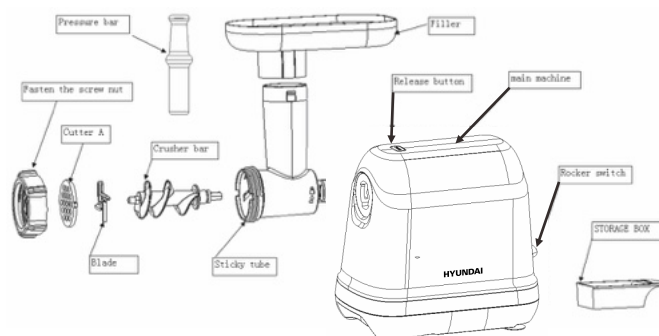
1. Lisez toutes les instructions.
 2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 3. Avant utilisation, vérifiez que la tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
 4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
 5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
 6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
 7. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir.
 8. Manipulez avec précaution les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
 9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
 10. L'appareil ne peut pas être utilisé pour mixer des substances dures et sèches, sinon la lame pourrait s'émousser.
 11. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
 12. Ne grattez pas les résidus alimentaires du disque d'évacuation avec les doigts lorsque l'appareil est en marche. Vous risqueriez de vous couper.
 13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
 14. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide après avoir assemblé la lame et le disque à lame. Sinon, la lame et le disque à lame s'useront considérablement, ce qui accélérera le vieillissement de l'appareil.
 15. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

16. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

17. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.

18. Conservez ces instructions.

2. CONNAÎTRE SON HACHISSEUR DE VIANDE



3. MANUEL D'UTILISATION

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer toutes les pièces amovibles telles que l'écrou, le couteau, la lame, la barre de broyage, le tube adhésif, la barre de pression, le remplisseur, etc. La lame est tranchante, veillez à ne pas vous blesser les mains.

Mixage

1. Assemblez le tube à viande dans l'appareil principal. Appuyez sur le bouton de déverrouillage avec le pouce d'une main (voir flèche 1 de la fig.1) et maintenez le tube à viande de l'autre main, insérez-le dans l'orifice l'appareil principal et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger (voir flèche 2 de la fig. 1). Relâchez le bouton de déverrouillage, le tube à viande est fixé sur l'appareil principal.

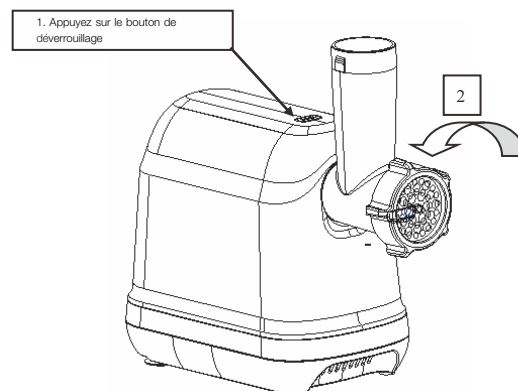


Fig.1

2. Assemblez la tige, la lame, le disque de lame et l'écrou de

blocage comme illustré sur la figure (voir fig. 2) avant d'utiliser le tube à viande. L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Remarque!

- Assurez-vous que le bord de la lame est orienté vers le disque de lame lors de l'assemblage.
- Ne jamais monter la lame à l'envers.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'assemblage.

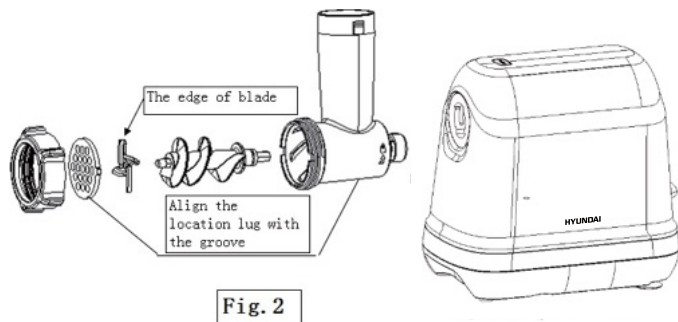


Fig. 2

Fig.2

3. Placez l'entonnoir sur le tube à viande.

4. Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est en position « O », puis branchez l'alimentation électrique.

5. Poussez le commutateur à bascule sur la position « ON » (la tige de broyage de viande et la lame tournent dans le sens antihoraire). Lorsque l'appareil fonctionne normalement, introduisez les morceaux de viande dans le tronc, puis poussez le pousse-aliment vers la position la plus basse.

Remarque!

Coupez tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser de la viande sans tendon, sans os et sans graisse, taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils puissent facilement entrer dans.

6. La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes, et un temps de repos minimum de 10 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

7. Placez un récipient propre de taille appropriée sous le contre-écrou pour recueillir la viande hachée provenant de l'appareil.

8. Une fois le mélange terminé, débranchez l'appareil de la source d'alimentation, démontez l'ensemble du tube à viande : appuyez correctement sur le bouton de déverrouillage avec le pouce de la main gauche (voir la flèche 1 de la figure 3), tournez l'ensemble du tube à viande dans le sens des aiguilles d'une montre avec la main droite, puis retirez-le (voir la flèche 2 de la figure 3).

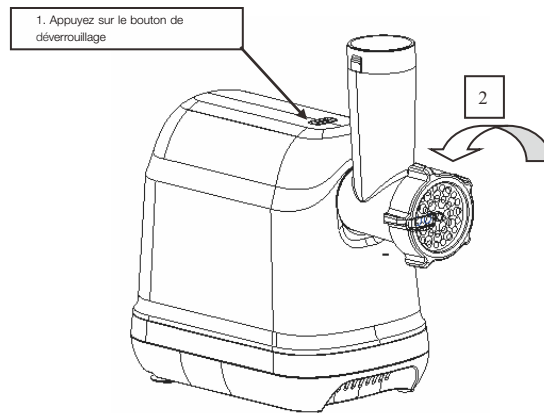


Fig.3

Attention!

Assurez-vous que l'appareil principal est débranché avant de le démonter.

Fonction inverse

1. En cas de blocage, appuyez sur l'interrupteur à bascule pour le mettre en position « O » et attendez au moins une minute jusqu'à ce que la tige de viande soit complètement immobilisée.

2. Appuyez sur l'interrupteur à bascule pour le mettre en position « R ». La tige de hachage tournera dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le tube de hachage se videra. Si la machine principale ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur à bascule « O » et nettoyez-la.

Remarque!

La durée maximale de fonctionnement en position « R » ne doit pas dépasser 5 secondes.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.

2. Retirez la lame, la tête de coupe, l'écrou de blocage, l'entonnoir, le support de presse à vis, la bague de connexion, le disque à biscuits, la coupelle à biscuits, etc., puis lavez-les à l'eau.

Attention!

La lame est tranchante, manipulez-la avec précaution lors du nettoyage.

3. Essuyez la surface extérieure de l'appareil principal avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement.

Remarque!

Ne plongez jamais l'appareil principal dans l'eau pour le

nettoyer. Cet appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

Élimination Respectueuse de l'environnement



Vous pouvez aider à protéger l'environnement!
Veuillez respecter les réglementations locales :
déposez les équipements électriques hors
d'usage dans un centre de recyclage
approprié.

СОДЕРЖАНИЕ (RU)

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....1

ЗНАКОМСТВО С МЯСОХВАТКОЙ.....1

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 1

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 2

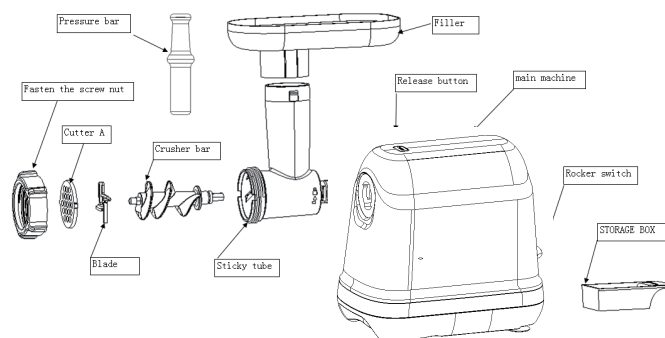
1. ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Только для бытового использования

При использовании электроприбора необходимо соблюдать следующие основные меры безопасности:

1. Прочитайте все инструкции.
 2. Для защиты от риска поражения электрическим током не погружайте двигатель в воду или другие жидкости.
 3. Перед использованием убедитесь, что напряжение питания соответствует номинальному напряжению, указанному на этикетке прибора.
 4. Данное устройство не должно использоваться детьми. Храните устройство и его шнур в недоступном для детей месте.
 5. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
 6. Отключайте устройство от розетки, когда оно не используется, перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.
 7. Никогда не подавайте продукты вручную. Всегда используйте толкатель для продуктов.
 8. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки.
 9. Использование насадок, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
 10. Прибор нельзя использовать для измельчения твердых и сухих веществ, иначе лезвие может затупиться.
 11. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или столешницы.
 12. Не скребите пальцами остатки пищи с диска разгрузки во время работы прибора. Это может привести к порезам.
 13. Не используйте на открытом воздухе.
 14. Никогда не включайте прибор в пустом состоянии после установки ножа и диска. В противном случае нож и диск будут сильно изнашиваться, что ускорит старение устройства.
 15. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями, если они прошли обучение или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
16. Всегда отключайте прибор от источника питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
 17. Всегда отключайте прибор от источника питания, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
 18. Сохраните эти инструкции.

2. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ МЯСОХВАТКОЙ

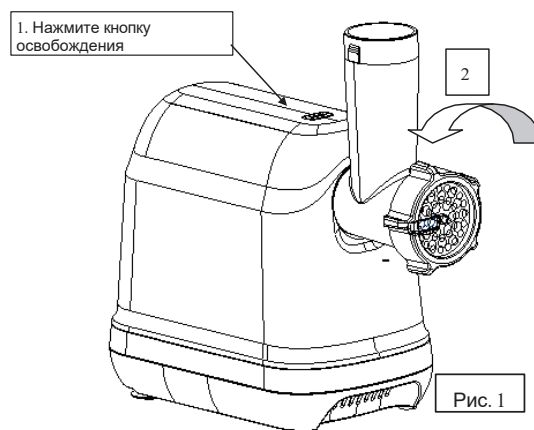


3. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием очистите все съемные детали, такие как гайка, режущий нож, лезвие, дробильная планка, прижимная трубка, прижимная планка, заправочная трубка. Лезвие острое, будьте осторожны, чтобы не порезаться.

Смешивание

1. Установите трубку для мяса в основной блок. Нажмите кнопку освобождения большим пальцем одной руки (см. стрелку 1 на рис. 1) и, удерживая трубку для мяса другой рукой, вставьте ее в отверстие основного блока и поверните против часовой стрелки, пока она не перестанет двигаться (см. стрелку 2 на рис. 1). Отпустите кнопку освобождения, трубка для мяса зафиксирована на основном блоке.

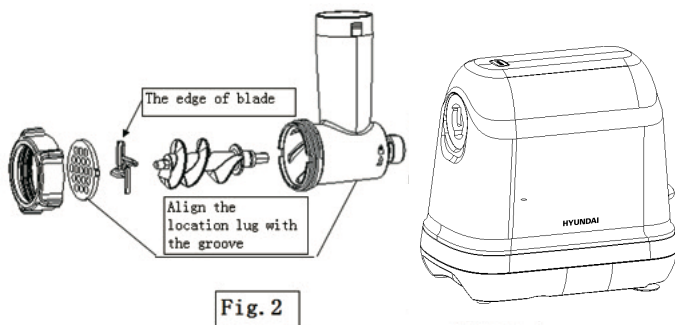


2. Соберите стержень для прокалывания мяса, лезвие, диск лезвия и контргайку, как показано на рисунке (см. рис. 2), перед тем как прокалывать трубку для мяса. Теперь прибор готов к использованию.



Внимание!

- ☑ При сборке убедитесь, что край лезвия направлен к диску лезвия.
- ☑ Ни в коем случае не устанавливайте лезвие в обратном направлении.
- ☑ Убедитесь, что прибор отключен от сети во время сборки.



3. Установите воронку на трубку для мяса.
4. Убедитесь, что кулисный переключатель установлен в положение «О», затем подключите питание.
5. Нажмите на кулисный переключатель, чтобы перевести его в положение «ON» (для мяса и лезвие начнут вращаться против часовой стрелки). Когда устройство начнет работать в нормальном режиме, положите кусок мяса в воронку, а затем нажмите на толкатель продуктов, чтобы он опустился в самое нижнее положение.

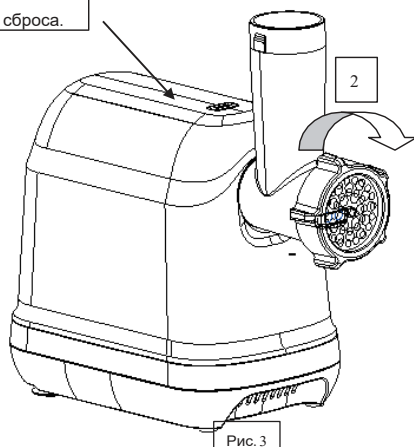


Внимание!

Нарежьте все продукты на кусочки (рекомендуется использовать мясо без жилок, костей и жира, примерный размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм), чтобы они легко помещались в отверстие бункера.

6. Максимальное время работы не должно превышать 7 минут, а между двумя последовательными циклами необходимо соблюдать минимальный 10-минутный перерыв.
7. Поместите чистый контейнер подходящего размера под стопорную гайку, чтобы собрать мясной порошок, выходящий из прибора.
8. По окончании измельчения отключите устройство от источника питания, разберите трубку для измельчения мяса: нажмите кнопку освобождения большим пальцем левой руки (см. стрелку 1 на рис. 3), поверните трубку для измельчения мяса по часовой стрелке правой рукой, а затем снимите ее (см. стрелку 2 на рис. 3).

1. Нажмите кнопку сброса.



Внимание!

Перед разборкой убедитесь, что основной прибор отключен от сети.

Функция реверса

1. В случае заклинивания нажмите на кулисный переключатель в положение «О» и подождите не менее одной минуты, пока шпиндель для проталкивания мяса полностью не остановится.
2. Нажмите на кулисный переключатель в положение «R», шток для прокалывания мяса начнет вращаться против часовой стрелки, и трубка для прокалывания мяса опустеет. Если основная машина не работает, нажмите на кулисный переключатель «О» и очистите ее.



Внимание!

Максимальное время работы в положении «R» не должно превышать 5 секунд.

4. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой отключите шнур питания от розетки.
2. Снимите лезвие, режущую головку, стопорную гайку, воронку, опору винтового пресса, соединительное кольцо, диск для печенья, чашку для печенья и т. д., затем промойте их водой.



Внимание!

Лезвие острое, поэтому будьте осторожны при чистке.

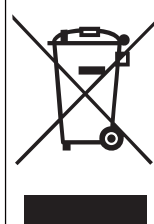
3. Протрите внешнюю поверхность основного устройства влажной тканью, а затем тщательно высушите.



Примечание!

Никогда не погружайте основной блок в воду для очистки. Это устройство нельзя мыть в посудомоечной машине.

Экологически безопасная утилизация



Вы можете помочь защитить окружающую среду! Пожалуйста, помните о необходимости соблюдать местные правила: сдавайте неработающее электрооборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

CONȚINUT (MO)

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	1
CONOȘTEȘTE ÎNSTRUMENTUL TĂU DE TOCAT CARNE	1
CUNOȘTEȚI MĂNUALUL DE TOCAT CÂRNE	1
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	2

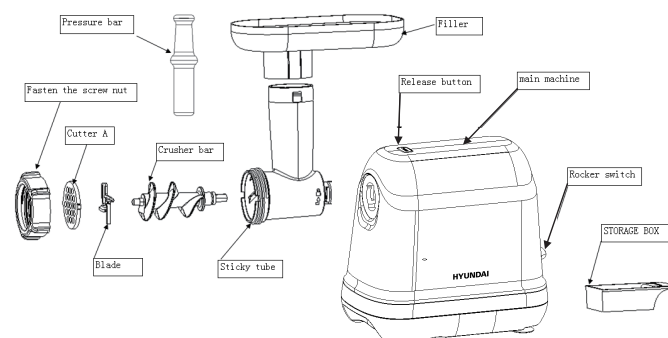
1. MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Doar Pentru Uz Casnic

Când utilizați aparatul electric, urmați următoarele reguli de siguranță de bază:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Pentru a preveni pericolul de șoc electric, nu introduceți motorul, unelte sau cablul în apă sau alt lichid.
3. Înainte de a utiliza, verificați că tensiunea sursei de electricitate corespunde etichetei de rating a aparatului.
4. Aparatul nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul la distanță de copii.
5. Dacă cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, serviciul său sau personal calificat similar, pentru a evita pericolul.
6. Îndepărtați plugul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a monta sau demonta piese și înainte de curățare.
7. Nu introduceți mâncă în mână liberă. Folosiți întotdeauna pusherul pentru alimente.
8. Fii atenționat atunci când curățați lamele ascuțite: lamele pot fi rănitore în timpul curățării.
9. Folosirea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător poate provoca foc, șoc electric sau răni.
10. Aparatul nu poate fi utilizat pentru amestecarea alimentelor tari și uscate, deoarece lamele ar putea fi străcate.
11. Nu vă lipiți sau nu vă atârnați de bordul sau contur.
12. Nu folosiți degetele pentru a curăța alimentele de pe discul de descărcare în timp ce aparatul funcționează: pot apărea răni.
13. Nu utilizați aparatul în afara scopului său: pot apărea răni.
14. Nu rulați aparatul pur și simplu prin asamblarea lamelelor și vasului: lamele și vasul se vor atrage brusc și accelerează până la funcționare.
15. Aparatul nu poate fi utilizat de persoane cu diminuarea senzorială sau motorie, sau lipsiți de experiență și cunoștințe, dacă nu au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și dacă nu înțeleg pericolele implicate.
16. Copiii nu trebuie să joace cu aparatul.
17. Întotdeauna deconectați aparatul din sursă dacă rămâne neatenționat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.
18. Păstrați aceste instrucțiuni.

2. CONOȘTEȘTE ÎNSTRUMENTUL TĂU DE TOCAT CARNE



3. CUNOȘTEȚI MĂNUALUL DE TOCAT CÂRNE

Înainte de prima utilizare, curățați toate piesele detasabile, cum ar fi: piulita de fixare, cutterul, lamela, bara de zd lipicios, bara de presare, filtrul. Lamela este ascuțită, asigurați-vă că mâinile dumneavoastră nu sunt rănite.

Amestecare

1. Asamblați tubul pentru carne în mașina principală. Apăsăți butonul de eliberare cu degetul mare cu o mână (vezi săgeata 1 din fig. 1), ținând tubul pentru carne cu cealaltă mână și introduceți-l în corpul mașinii principale, rotind-l în sens invers acelor de ceasornic până când nu mai poate mișca (vezi săgeata 2 din fig. 1). Eliberați butonul de eliberare, tubul pentru carne este fixat pe mașina principală.

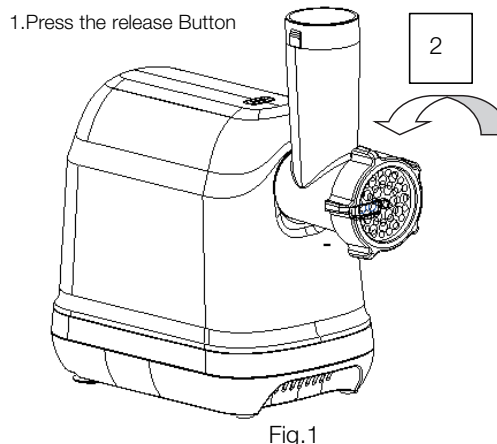


Fig.1

2. Asamblați tija pentru carne, lamela, discul cu lamele și piulita de blocare așa cum este ilustrat în figura (vezi fig. 2) înainte de tubul pentru carne. Acum aparatul poate fi utilizat.

! Notă!

- Asigurați-vă că marginile lamelelor sunt orientate spre discul cu lamele în timpul asamblării.
- Nu asamblați niciodată lamela invers.
- Asigurați-vă că aparatul este deconectat din priză în timpul asamblării.

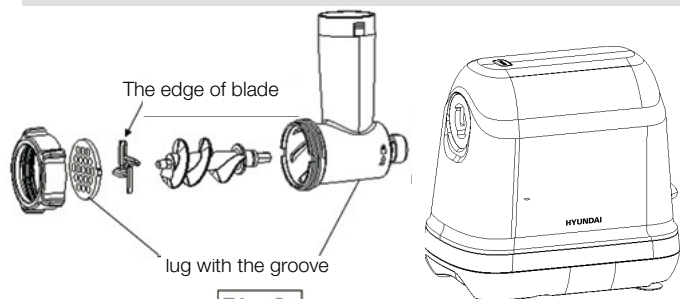


Fig. 2

Fig.2

3. Montați hopperul pe tubul pentru carne.

4. Asigurați-vă că comutatorul motorului este în poziția „O” (oprit), apoi conectați-l la priză.

5. Schimbați comutatorul motorului în poziția „ON” (pornit) (tija pentru carne și lamele se rotesc în sens invers acelor de ceasornic). Când aparatul funcționează normal, introduceți carnea în hopper, apoi apăsați pusherul pentru alimente până în poziția cea mai joasă.

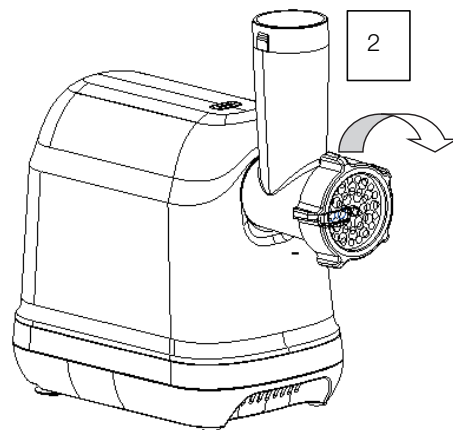
! Notă!

Taiati toate alimentele în bucăți (se recomandă carne fără tendine, fără oase și fără grăsime, dimensiune aproximativă: 20 mm x 20 mm x 60 mm) astfel încât să intre ușor în deschiderea hopperului.

6. Timpul maxim de funcționare pe o singură perioadă nu trebuie să depășească 7 minute; și trebuie menținut un timp de repaus minim de 10 minute între două cicluri consecutive.

7. Plasați un recipient curat, de dimensiune adecvată, sub piulita de blocare pentru a colecta pulpa de carne care iese din aparat.

8. Când ați terminat de amestecat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Demontați ansamblul tubului pentru carne: apăsați corect butonul de eliberare cu degetul mare al mâinii stângi (vezi săgeata 1 din Fig.3), rotiți ansamblul tubului pentru carne în sens acelor de ceasornic cu mâna dreaptă, apoi îndepărtați-l (vezi săgeata 2 din fig.3).



! Atenție!

Asigurați-vă că mașina principală este deconectată din priză în timpul demontării.

Funcție Inversă

1. În caz de blocaj, apăsați comutatorul motorului în poziția „O”, așteptați cel puțin un minut până când tija pentru carne se oprește complet.

2. Apăsați comutatorul motorului în poziția „R”: tija pentru carne va roti în sens invers acelor de ceasornic, iar tubul pentru carne se va golosi. Dacă mașina principală nu funcționează, apăsați comutatorul în poziția „O” și curățați-l.

! Notă!

Timpul maxim de funcționare în poziția „R” nu trebuie să depășească 5 secunde.

4. CURĂȚARE ȘI ÎNTRETINERE

1. Deconectați cablul de alimentare înainte de curățare.

2. Îndepărtați vasul, capul cutterului, piulita de blocare, hopperul, suportul presor, inelul de conectare, discul pentru prăjituri, cuva pentru prăjituri etc., apoi spălați-le în apă.

! Atenție!

Vasul este ascuțit, așadar manipulați-l cu precauție în timpul curățării.

3. Umpiți suprafața exterioară a mașinii principale cu o proșapă umedă, apoi uscați-o complet.

! Notă!

Nu înmuiați niciodată mașina principală în apă pentru curățare. Acest aparat nu poate fi utilizat în mașină de spălat vase.

Eliminare Prietenică Cu Mediul



Puteți ajuta la protejarea mediului! Vă rugăm să respectați reglementările locale: predați aparatul electric nefuncțional la un centru adecvat de eliminare a deșeurilor.

HYUNDAI



الدالة العكسية

1. في حال حدوث انسداد، اضغط على مفتاح الريكر إلى الوضع "O"، ثم انتظر دقيقة على الأقل حتى يتوقف قضيب اللحم تماما.
2. اضغط على مفتاح الريكر إلى الوضع "R"، فسيبدأ قضيب تفريغ اللحم بالدوران عكس عقارب الساعة، وستصبح أنبوب تفريغ اللحم فارغة. وإذا لم يعمل الجهاز الرئيسي، اضغط على الريكر إلى الوضع "O" وافحص الجهاز.

⚠️ ملاحظة!

لا يجوز أن تتجاوز مدة تنفيذ عملية "R" في الموضع 5 ثوان.

4. تنظيف و الصيانة

1. أزل الكابل الكهربائي قبل تنظيف الجهاز.
2. استخرج الشفرة، ورأس القاطع، وصامولة القفل، والقمع، ودعامة الضغط بالبرغي، وحلقة الربط، وقرص الكوكي، وكوب الكوكي، وغيرها، ثم اغسلها بالماء.

⚠️ تحذير!

الشفرة حادة، لذا احرص على التعامل معها بحذر أثناء التنظيف.

3. امسح السطح الخارجي للجهاز الرئيسي بقطعة قماش رطبة، ثم احفظها جيدا.

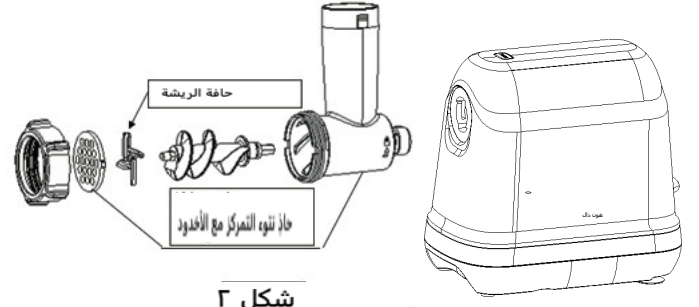
⚠️ ملاحظة!

لا تغمر الجهاز الرئيسي في الماء أثناء التنظيف. لا يمكن استخدام هذا الجهاز في غسالة الأطباق.

التخلص الصديق للبيئة



يمكنك مساهمة في حماية البيئة! تذكر احترام القواعد المحلية: التخلص من الأجهزة الكهربائية غير العاملة في مركز التخلص من النفايات المناسب.



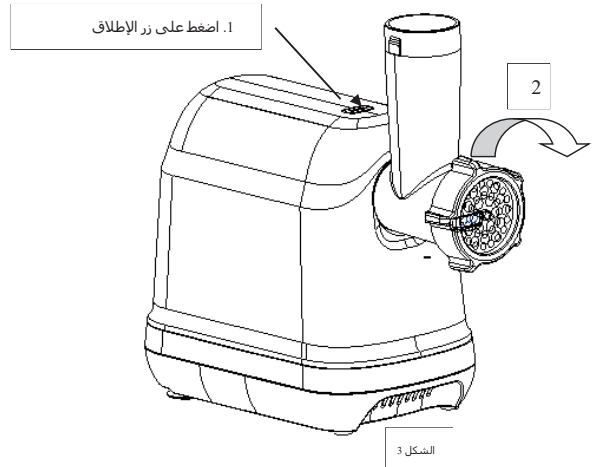
شكل ٢

3. ضع المخروط على أنبوب اللحم المعدل.
4. تأكد من أن مفتاح الريكر معدّل في الوضع "O"، ثم قم بتوصيل مصدر الطاقة.
5. اضغط على مفتاح الريكر ليصبح في وضع "ON" (حيث تدور قضيب التقطيع والسكين عكس اتجاه عقارب الساعة)، وعندما يعمل الجهاز بشكل طبيعي، أدخل قطعة اللحم إلى المخروط، ثم ضع مكبس الطعام في أدنى مستوى.

⚠️ ملاحظة!

اقسم جميع الأطعمة إلى قطع صغيرة (يوصى باستخدام لحم خال من الأوتاد والعظام والدهون، بحجم تقريبي 20 مم × 20 مم × 60 مم) بحيث تدخل بسهولة في فتحة الحوض.

6. لا يجوز أن تتجاوز مدة التشغيل القصوى لكل دورة 7 دقائق، ويجب أن يراعى فاصل لا يقل عن 10 دقائق بين كل دورة متتالية.
7. ضع وعاء نظيف بحجم مناسب تحت صامولة القفل لاستقبال مسحوق اللحم الناتج عن الجهاز.
8. بعد الانتهاء من الخلط، قم بإزالة القابس من مصدر الطاقة، ثم افك تركيب أنبوب اللحم: اضغط بسخفة اليد اليسرى على زر الإطلاق بشكل صحيح (انظر السهم 1 في الشكل 3). ادير مجمع أنبوب اللحم المحرك بالاتجاه العكاري للساعة باليد اليمنى، ثم ازله (انظر السهم 2 في الشكل 3).



الشكل 3

⚠️ تحذير!

تأكد من أن الجهاز الرئيسي غير موصول بالكهرباء أثناء فك تجميعه.

1

1	التدابير الوقائية المهمة.....
1	عرف طريقة عمل مطحنة اللحوم.....
1	دليل التشغيل.....
2	التنظيف والصيانة.....

HYUNDAI

HYSD-MG51G

USER MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
MANUALUL UTILIZATORULUI
دليل المستخدم

