

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

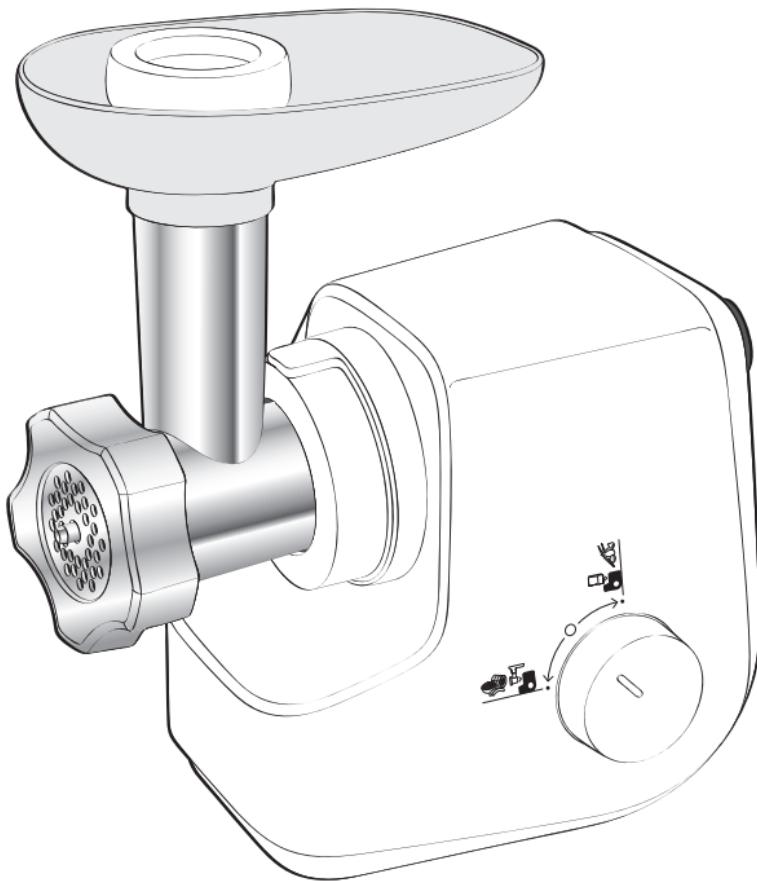
AR

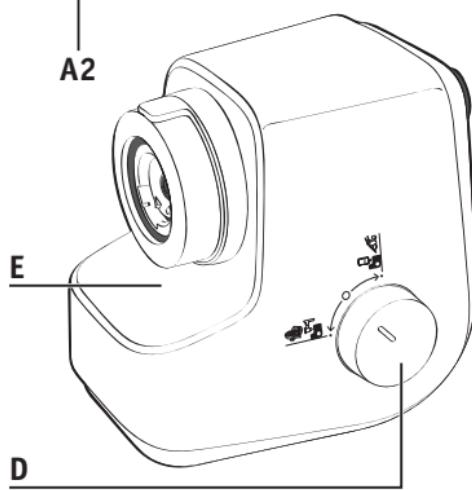
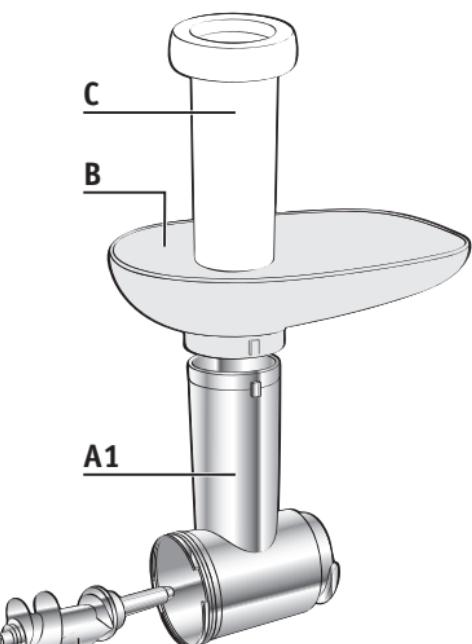
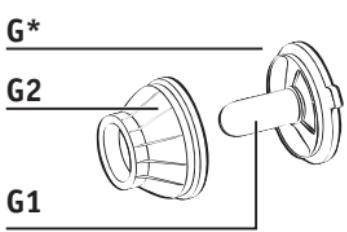
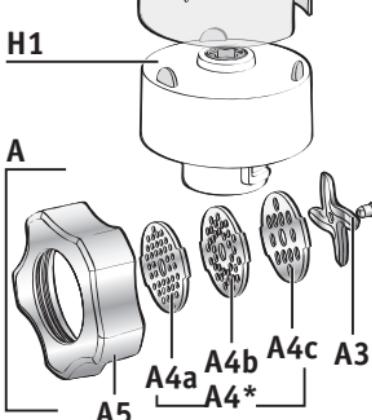
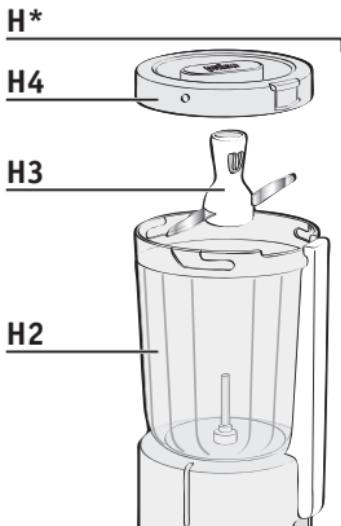
FA

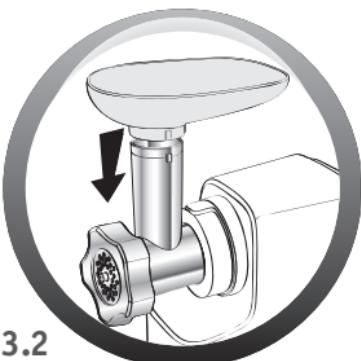
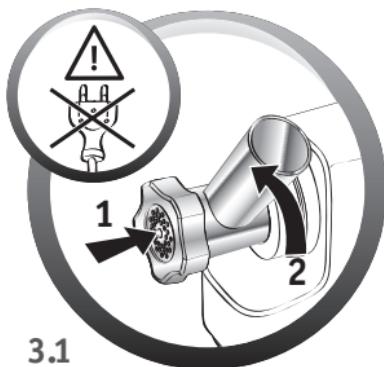
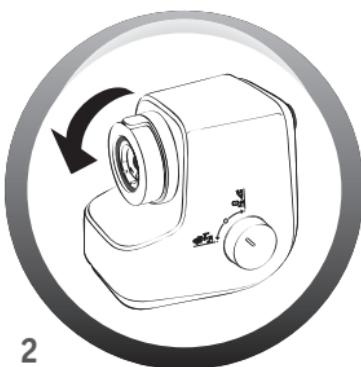
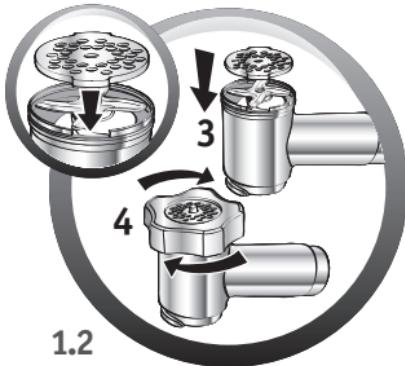
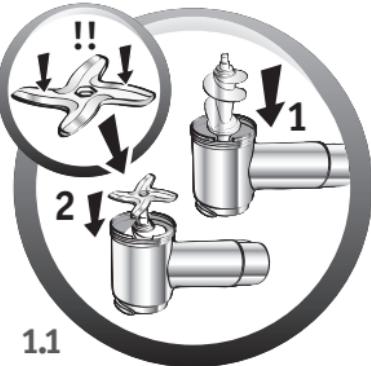
UK

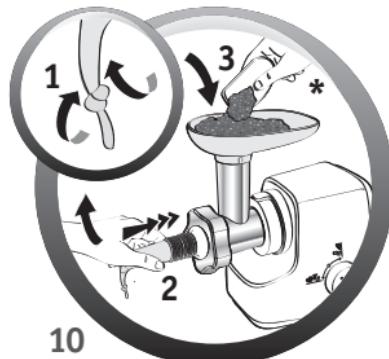
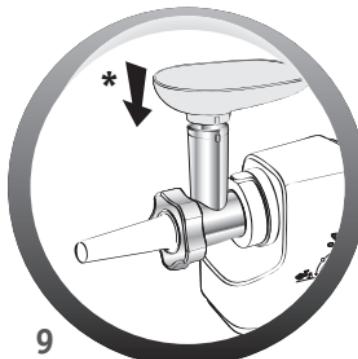
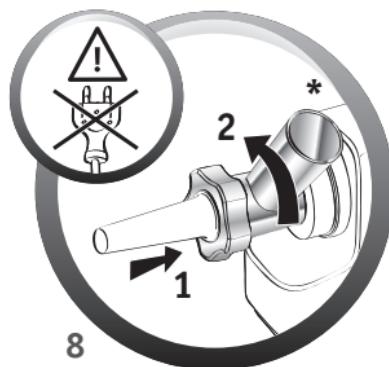
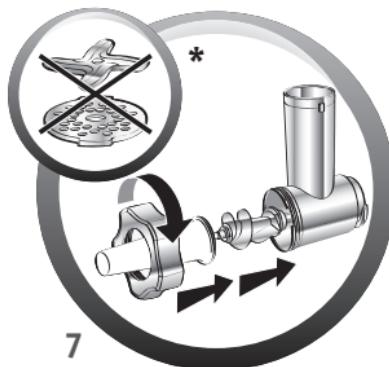
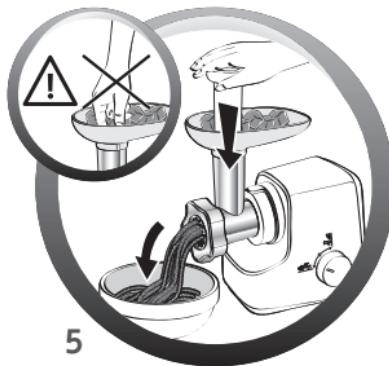
RU

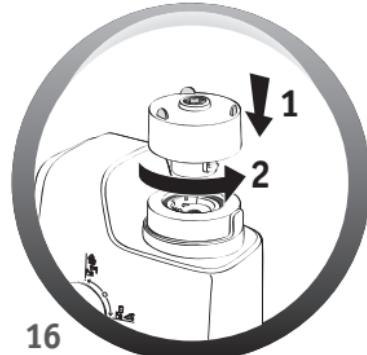
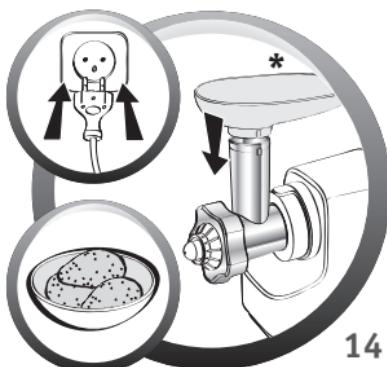
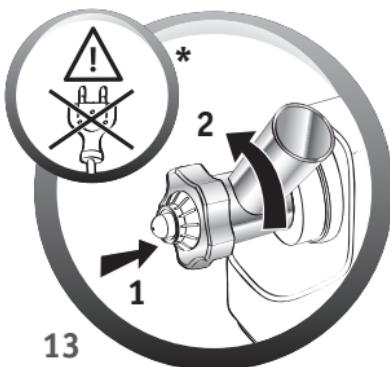
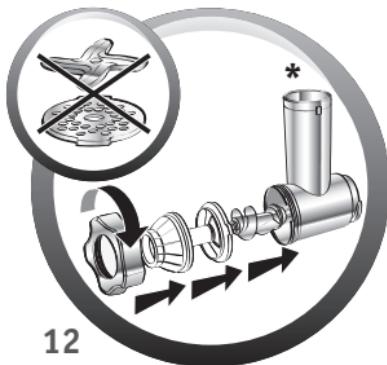
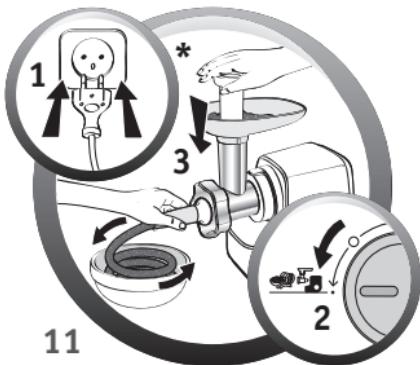
KK

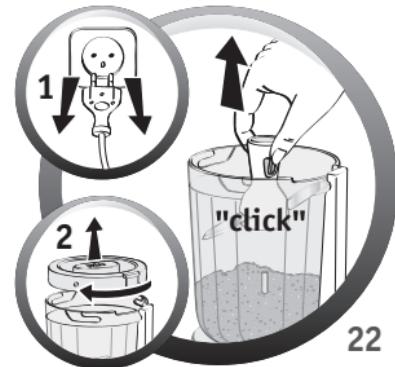
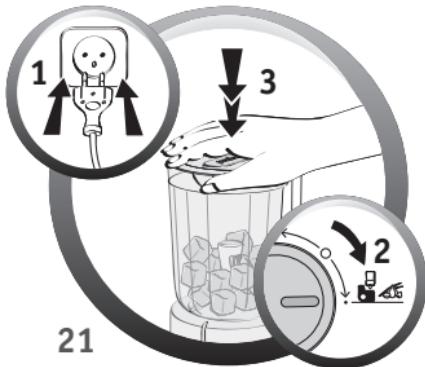
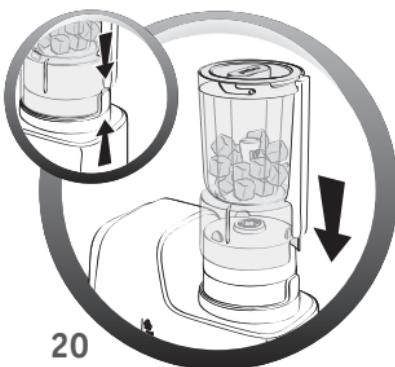
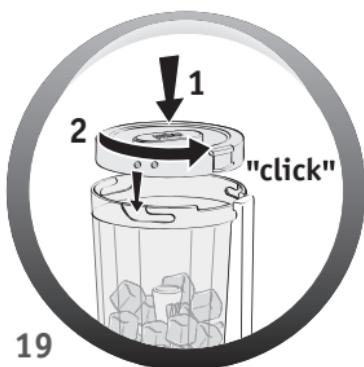
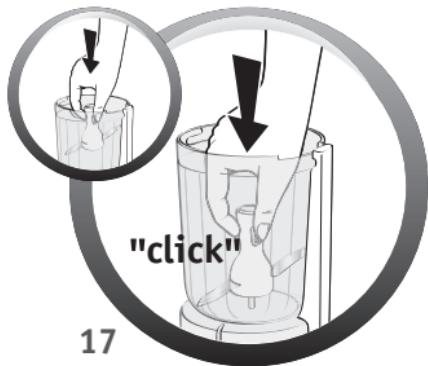


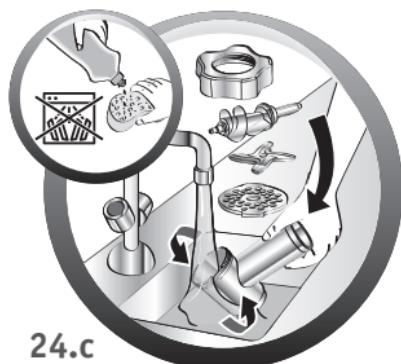
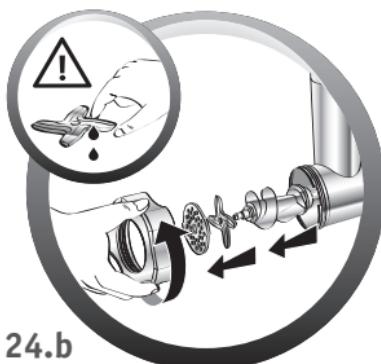
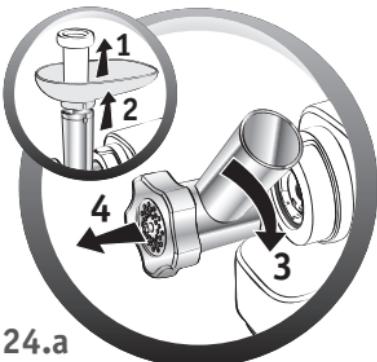
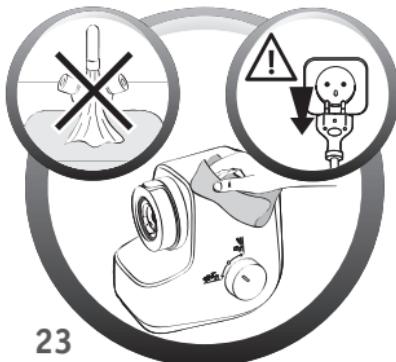














AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil.
Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.
Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

FR

DESCRIPTION

A	Tête de hachoir amovible	D	Bouton marche / arrêt
A1	Corps aluminium	E	Bloc moteur
A2	Vis	F	Entonnoir à saucisse (Selon modèle*)
A3	Couteau inox auto affûtante	G	Accessoire KEBBE (Selon modèle*)
A4	Grilles (Selon modèle*)	G1	Embout de filière
A4a	Grille petits trous (hachés très fin)	G2	Bague
A4b	Grille trous moyens (haché fin)	H1	Accélérateur
A4c	Grille gros trous (haché gros)	H2	Bol
A5	Ecrou aluminium	H3	Couteau
B	Plateau amovible	H4	Couvercle
C	Poussoir à viande		

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.
- La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.
- Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

Utilisation : tête hachoir (cf. fig.1 à 5)

- Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).
- Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans la cheminée.

Astuce : En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

Accessoire à saucisses (cf. fig.6 à 11)*

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande, avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

- Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfilez- le sur l'entonnoir en laissant dépasser 5 cm (que vous obturerez en faisant un noeud avec un lien). Mettez en marche l'appareil, alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un s'occupera d'approvisionner en hachis, l'autre s'occupera du remplissage du boyau.

- Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau.
- Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un noeud à l'aide de celui-ci).

Accessoire à Kebbe (cf. fig.12 à 14)*

Conseil pratique :

- Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

FR

Utilisation : Mini Hachoir (cf. fig. 15 à 22)*

Conseils pratiques :

- Important: vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis ou un émincé plus fin, décollez les aliments en cours de hachage avec une spatule et répartissez-les dans le bol (H2).
- Laissez refroidir l'appareil 2 minutes après chaque utilisation. Ne pas utiliser à vide.

Ingrédients	Quantité Maxi	Instructions	Temps Maxi
Herbes*	15 g	Enlever les tiges	Par impulsion
Oignons	100 g	Couper en morceaux	Par impulsion
Ail	80 g	Séparer les gousses	Par impulsion
Tomates	2	Couper en morceaux	Par impulsion
Pistaches	200 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec
Noisettes	120 g	Enlever les coquilles	5 à 10 sec
Viande	200 g	Couper en dés de 2cm	15 sec
Parmesan	100 g	Couper en dés de 2cm	15 sec
Mayonnaise	200 ml	Suivre recette	Sui

*Persil, aneth, coriandre, etc.

Recette Mayonnaise :

2 jaunes d'œufs - 1 cuillère à soupe de moutarde - 2 cuillères à soupe d'eau - 1 cuillère à soupe de vinaigre - 200ml d'huile - sel, poivre.

- Il est important que tous les ingrédients soient à la même température avant de commencer la préparation.
- Dans le bol muni du couteau, mettez tous les ingrédients et seulement 2 cuillères à soupe d'huile.
- Faites un pré-mélange en faisant fonctionner pendant 15 secondes. Rajoutez l'huile en 3 fois en faisant fonctionner 10 secondes à chaque fois.

NETTOYAGE ET RANGEMENT (cf. fig. 23 à 25)

- Pour un nettoyage optimum du bol mini-hachoir (H2), remplissez-le avec un peu d'eau chaude, verrouillez le couvercle et mettez-le en marche quelques secondes. Videz l'eau et faites sécher.
- L'accélérateur (H1) peut se ranger dans le Bol.



PRECAUCIÓN: Las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

ES

DESCRIPCIÓN

A	Cabeza de picadora amovible	D	Botón marcha/parada
A1	Cuerpo de aluminio	E	Bloque motor
A2	Tornillo	F	Embudo de salchichas (según modelo*)
A3	Cuchilla inox autoafilada	G	Accesorio KEBBE (según modelo*)
A4	Rejillas (según modelo*)	G1	Contera de terraja
A4a	Rejilla pequeños agujeros (picados muy finos)	G2	Manguito
A4b	Rejilla agujeros medianos (picado fino)	H	Mini picadora (según modelo*)
A4c	Rejilla agujeros grandes (picado grueso)	H1	Acelerador
A5	Tuerca aluminio	H2	Bol
B	Bandeja amovible	H3	Cuchilla
C	Pulsador de la carne	H4	Tapa

ANTES DEL PRIMER USO

- Lave todos los accesorios con agua jabonosa. Aclare, y séquelos pronto cuidadosamente.
- La rejilla y la cuchilla deben quedar grasas. Úntelas con aceite.
- No haga girar su producto en vacío si las rejillas no están engrasadas.

Utilización: cabeza picadora (v. fig. 1 a 5)

- Prepare toda la cantidad de alimento que hay que picar, elimine los huesos, los cartílagos y los nervios. Corte la carne en trozos (alrededor de 2cm X 2cm).
- No empuje nunca con los dedos o con otro utensilio en la chimenea.

Truco: Al acabar la operación, usted puede pasar algunos trozos de pan para hacer salir todo el picadillo.

Accesorio de las salchichas (v. fig.6 a 11)*

Importante: este accesorio no se utiliza nada más que después de haber picado la carne, haber vuelto a añadir el aliño y haber elaborado bien la preparación.

- Después de haber dejado las tripas remojarse en el agua tibia para reencontrar su elasticidad, ensártelas en el embudo dejando sobrepasar 5 cm (que usted obturará haciendo un nudo con una atadura). Ponga en marcha el aparato, alimente la picadora de picadillo y hacer seguir las tripas a medida que éstas se llenan.

Nota: este trabajo se hará más fácilmente entre dos, uno se ocupará de abastecer el picadillo, otro se ocupará del llenado de las tripas.

- Dar a las salchichas la longitud deseada apretando y dando vuelta a las tripas.
- Para tener una salchicha de calidad, tenga cuidado de evitar aprisionar el aire durante el llenado y haga las salchichas de 10 a 15 cm (separe las salchichas colocando una atadura y haciendo un nudo con la ayuda de ésta).

Accesorio de Kebbe (v. fig. 12 a 14)*

Consejo práctico:

- Para la realización de la pasta fina de Kebbe o Kefta, pasar la carne de 2 a 3 veces por la cabeza de la picadora hasta la obtención de la finura deseada.

Utilización: Mini Picadora (v. fig. 15 a 22)*

Consejos prácticos:

- Importante usted obtendrá un mejor picado procediendo mediante impulsos.
- Apoye más o menos tiempo según la finura deseada.
- Para obtener un picadillo o un laminado más fino, despegue los alimentos que se están picando con una espátula y repártalos en el bol (H2).
- Deje enfriar el aparato 2 minutos después de cada uso. No lo utilice en vacío.

Ingredientes	Cantidad Maxi	Instrucciones	Tiempo Maxi
Hierbas aromáticas*	15 g	Quitar los tallos	Por impulsos
Cebollas	100 g	Cortar en trozos	Por impulsos
Ajo	80 g	Separar las vainas	Por impulsos
Tomates	2	Cortar en trozos	Por impulsos
Pistachos	200 g	Quitar las cáscaras	de 5 a 10 seg
Avellanas	120 g	Quitar las cáscaras	de 5 a 10 seg
Carne	200 g	Cortar en dados de 2cm	15 s
Parmesano	100 g	Cortar en dados de 2cm	15 s
Mayonesa	200 ml	Seguir receta	Seguir receta

*Perejil, eneldo, cilantro, etc.

Receta Mayonesa:

2 yemas de huevos - 1 cucharada sopera de mostaza - 2 cucharadas soperas de agua - 1 cucharada sopera de vinagre - 200ml de aceite - sal, pimienta.

- Es importante que todos los ingredientes estén a la misma temperatura antes de comenzar la preparación.
- Dentro del bol provisto de cuchilla, meta todos los ingredientes y solamente 2 cucharadas soperas de aceite.
- Haga una premezcla haciendo funcionar durante 15 segundos. Vuelva a añadir aceite en tres veces haciendo funcionar 10 segundos cada vez.

LIMPIEZA Y ORDEN (v. fig. 23 a 25)

- Para una limpieza óptima del bol mini-picadora (H2), rellénelo con un poco de agua caliente, cierre la tapa y póngalo en marcha unos segundos. Vacíe el agua y seque.
- El acelerador (H1) puede colocarse dentro del bol.



CUIDADO: as medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho.
Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez.
Guarde-as para futuras utilizações.

PT

DESCRICAÇÃO

A	Cabeça picadora amovível	D	Botão de ligar/desligar
A1	Corpo em alumínio	E	Bloco do motor
A2	Parafuso	F	Funil para salsichas (consoante o modelo*)
A3	Lâmina em inox com afiação automática	G	Acessório KEBBE (consoante o modelo*)
A4	Grelhas (consoante o modelo*)	G1	Extremidade de encaixe
A4a	Grelha com orifícios pequenos (para picar muito fino)	G2	Casquinho
A4b	Grelha com orifícios médios (para picar fino)	H	Mini-picadora (consoante o modelo*)
A4c	Grelha com orifícios grandes (para picar grosso)	H1	Acelerador
A5	Porca em alumínio	H2	Taça
B	Base amovível	H3	Lâmina
C	Calcador para carne	H4	Tampa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Em seguida, limpe e seque cuidadosamente.
- A grelha e a lâmina devem estar sempre oleadas. Unte-as com óleo.
- Não utilize o produto em vazio se não tiver untado as grelhas.

Utilização: cabeça picadora (ver fig.1 a 5)

- Prepare na totalidade o alimento que pretende picar, eliminando os ossos, cartilagens e nervos. Corte a carne em pedaços (cerca de 2 cm x 2 cm).
 - Nunca empurre com os dedos ou outro utensílio os alimentos no tubo de alimentação.
- Dica:** No final da utilização, pode fazer passar alguns pedaços de pão para fazer sair eventuais restos de alimentos picados.

Acessório para salsichas (ver fig.6 a 11)*

Importante: este acessório apenas deve ser utilizado após picar a carne, juntar tempero e misturar bem o preparado.

Depois de ter deixado a tripa de molho em água morna, para recuperar a elasticidade, enfeie-a no funil deixando uma margem de 5 cm (que obtém fazendo um nó). Ligue o aparelho, introduza o preparado na picadora, acompanhando a tripa enquanto esta se enche.

Nota: este trabalho faz-se mais facilmente a dois. Enquanto um introduz o picado, o outro enche a tripa.

- Para atribuir o comprimento pretendido às salsichas, aperte e rode a tripa.
- Para obter uma salsicha de qualidade, evite a entrada de ar aquando do enchimento e crie salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas com um nó de ligação).

Acessório Kebbe (ver fig.12 a 14)*

Conselho prático:

- Para obter a pasta fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes na cabeça picadora, para obter a espessura pretendida.

Utilização: mini-picadora (ver fig. 15 a 22)*

Conselhos práticos:

- Importante: conseguirá obter melhores resultados se trabalhar por impulsos.
- Prima mais ou menos tempo consoante a espessura pretendida.
- Para obter um picado ou corte mais fino, retire os alimentos durante a utilização com a ajuda de uma espátula e espalhe-os na taça (H2).
- Deixe o aparelho arrefecer durante 2 minutos após cada utilização. Não utilize em vazio.

PT

Ingredientes	Quantidade máx.	Instruções	Tempo máx.
Eervas*	15 g	Retirar os talos	Por impulsos
Cebolas	100 g	Cortar aos pedaços	Por impulsos
Alho	80 g	Separar os dentes de alho	Por impulsos
Tomates	2	Cortar aos pedaços	Por impulsos
Pistácios	200 g	Retirar a casca	5 a 10 seg
Avelãs	120 g	Retirar a casca	5 a 10 seg
Carne	200 g	Cortar em cubos de 2cm	15 seg
Parmesão	100 g	Cortar em cubos de 2cm	15 seg
Maionese	200 ml	Seguir receita	Seguir receita

*Salsa, aneto, coentros, etc.

Receita para maionese:

2 gemas de ovo – 1 colher de sopa de mostarda – 2 colheres de sopa de água – 1 colher de sopa de vinagre – 200ml de óleo – sal, pimenta.

- É importante que todos os ingredientes estejam à mesma temperatura antes de começar a preparação.
- Coloque todos os ingredientes e apenas 2 colheres de sopa de óleo na taça com a faca.
- Misture o preparado, fazendo o aparelho funcionar durante 15 segundos. Adicione óleo em 3 vezes, fazendo o aparelho funcionar 10 segundos de cada vez.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO (ver fig. 23 a 25)

- Para obter a melhor limpeza da taça da mini-picadora (H2), encha-a com um pouco de água quente, feche a tampa e coloque a funcionar durante alguns segundos. Retire a água e seque.
- O acelerador (H1) pode ser guardado dentro da taça.



ATTENZIONE: Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservale in un posto dove possano essere trovate e consultate in seguito.

IT

DESCRIZIONE

A	Set tritatutto amovibile	D	Pulsante avvio/arresto
A1	Corpo in alluminio	E	Blocco motore
A2	Vite	F	Imbuto per insaccati (seconda il modello*)
A3	Lama inox autoaffilante	G	Accessorio per kibbé (seconda il modello*)
A4	Griglie (seconda il modello*)	G1	Estremità di filiera
A4a	Griglia a fori fini (per macinati molto fini)	G2	Anello
A4b	Griglia a fori medi (per macinati fini)	H	Mini tritatutto (seconda il modello*)
A4c	Griglia a fori grandi (per macinati grossi)	H1	Acceleratore
A5	Dado di alluminio	H2	Recipiente
B	Vassoio removibile	H3	Lama
C	Pressatore per carne	H4	Coperchio

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Lavare tutti gli accessori con acqua saponata. Risciacquare e asciugarli con cura.
- La griglia e la lama devono rimanere lubrificati. Oliarli.
- Non mettere in funzione il prodotto a vuoto se le griglie non sono lubrificate.

Funzionamento: tritacarne (v. figg. 1-5)

- Preparare il cibo da tritare, eliminando ossa, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a pezzetti (2 cm X 2 cm circa).
- Non spingere mai la carne nel cammino con le dita o un altro utensile.

Suggerimento: al termine dell'operazione, introdurre qualche pezzetto di pane affinché tutto il macinato fuoriesca.

Accessorio per salsicce (v. figg. 6-11)*

Importante! Questo accessorio deve essere usato esclusivamente dopo aver tritato la carne, aggiunto il condimento e mescolato la preparazione.

- Dopo aver immerso il budello in acqua tiepida affinché riprenda elasticità, infilarlo sull'imbuto lasciandone fuoriuscire 5 cm (da otturare praticando un nodo con un laccio). Avviare l'apparecchio, alimentare il tritacarne con il macinato e far seguire il budello mano a mano che si riempie.

Nota: questa attività risulterà più facile se svolta da due persone, una delle quali si occupa di introdurre la carne macinata e l'altra di tenere il budello mentre si riempie.

- Conferire agli insaccati la lunghezza desiderata, chiudendo di volta in volta il budello con le dita e girandolo.
- Per garantire la qualità degli insaccati, assicurarsi di non imprigionare aria al momento del riempimento e limitare la lunghezza dell'insaccato a 10-15 cm (separare ciascun insaccato annodando uno spago).

Accessorio per kibbé (v. figg. da 12 a 14)*

Consiglio pratico:

- Per realizzare il trito fine per kibbé o kefta, passare la carne 2 o 3 volte nel set tritatutto fino a ottenere la finezza desiderata.

Funzionamento: mini tritatutto (v. figg. 15-22)*

Consigli pratici:

- Importante! Per ottenere un ottimo trito, procedere a impulsi.
- Premere per più o meno tempo a seconda della finezza desiderata.
- Per ottenere un macinato o un trito più fine, raschiare periodicamente gli alimenti dalle pareti con una spatola e ripartirli nel recipiente (H2).
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per 2 minuti dopo ogni utilizzo. Non mettere in funzione a vuoto.

Ingredienti	Quantità max.	Istruzioni	Durata max.
Erbe*	15 g	Rimuovere il gambo	A impulsi
Cipolle	100 g	Tagliare a pezzi	A impulsi
Aglio	80 g	Separare gli spicchi	A impulsi
Pomodori	2	Tagliare a pezzi	A impulsi
Pistacchi	200 g	Rimuovere il guscio	Da 5 a 10 sec.
Nocciole	120 g	Rimuovere il guscio	Da 5 a 10 sec.
Carne	200 g	Tagliare dadini da 2 cm	15 sec
Parmigiano	100 g	Tagliare dadini da 2 cm	15 sec
Maionese	200 ml	Seguire la ricetta	Seguire la ricetta

*Prezzemolo, Aneto, Coriandolo, ecc.

Ricetta per maionese:

2 tuorli d'uovo – 1 cucchiaino di senape – 2 cucchiali di acqua – 1 cucchiaino di aceto – 200 ml d'olio – sale, pepe.

- È importante che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura prima di iniziare la preparazione.
- Versare tutti gli ingredienti e solamente 2 cucchiali d'olio nel recipiente munito di lama.
- Avviare l'apparecchio per 15 secondi per ottenere una miscela preliminare. Aggiungere l'olio in 3 fasi, avviando l'apparecchio per 10 secondi a ogni fase.

PULIZIA E CONSERVAZIONE (v. figg. 23-25)

- Per una pulizia ottimale del recipiente del mini tritatutto (H2), riempirlo con un po' di acqua calda, chiudere il coperchio e avviare l'apparecchio per qualche secondo. Gettare l'acqua e far asciugare.
- L'acceleratore (H1) può essere riposto nel recipiente.



ΠΡΟΣΟΧΗ – Οι οδηγίες ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής.
Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για
πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε μία θέση όπου θα μπορείτε να τις βρείτε
εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A	Αφαιρούμενη κεφαλή κοπής	B	Αφαιρούμενος δίσκος
A1	Σώμα από αλουμίνιο	C	Πιεστήριο κρέατος
A2	Βίδα	D	Πλήκτρο on/off
A3	Ανοξείδωτο μαχαίρι με αυτόματο τρόχισμα	E	Κεντρική μονάδα
A4	Γρίλιες (ανάλογα με το μοντέλο)*	F	Χωνί για λουκάνικα (ανάλογα με το μοντέλο)*
A4a	Γρίλιες με μικρές οπές (για πολύ λεπτό κόψιμο)	G	Εξάρτημα για κεμπάπ (ανάλογα με το μοντέλο)*
A4b	Γρίλια με μεσαίες τρύπες (για λεπτό κόψιμο)	G1	Συνδετικό
A4c	Γρίλια με μεγάλες οπές (για χονδρό κόψιμο)	G2	Δακτύλιος
A5	Περικόχλιο από αλουμίνιο	H	Μίνι κοπτήριο (ανάλογα με το μοντέλο)*
		H1	Επιταχυντής
		H2	Μπολ
		H3	Μαχαίρι
		H4	Καπάκι

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε τα αμέσως με προσοχή.
- Η σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λαδωμένα. Βάλτε τους λάδι.
- Μην βάζετε το προϊόν σας να περιστρέφεται άδειο αν οι σχάρες δεν είναι λαδωμένες.

Χρήση: κεφαλή κοπής (βλ. σχ.1 έως 5)

- Προετοιμάστε την ποσότητα τροφίμων που θέλετε να κόψετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2cm X 2cm).
 - Μην σπρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή με ένα άλλο εργαλείο μέσα στην καταπακτή.
- Συμβουλή:** Με το τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί, για να κάνετε να βγει όλος ο κιμάς.

Εξάρτημα για λουκάνικα (βλ. σχ.6 έως 11)*

Σημαντικό: το εξάρτημα αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο αφού πρώτα κόψετε το κρέας σας, προσθέστε τα καρυκεύματα και ανακατέψετε καλά το μίγμα.

- Αφού αφήσετε το έντερο να μαλακώσει μέσα σε χλιαρό νερό, για να ξαναβρεί την ελαστικότητά του, συνδέστε το με το χωνί, αφήνοντας μήκος περίπου 5 cm. (το οποίο θα κλείσετε, κάνοντας ένα κόμπο). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή, τροφοδοτήστε το μαχαίρι με κιμά και πρωθήστε τον προς το έντερο, μέχρι να γεμίσει.

Σημείωση: αυτή η εργασία πραγματοποιείται ευκολότερα από δύο άτομα, καθώς το ένα θα ασχολείται με την τροφοδοσία του κρέατος, ενώ το άλλο θα ασχολείται με το γέμισμα του εντέρου.

- Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, πιέζοντας και περιστρέφοντας το έντερο.
- Για λουκάνικα υψηλής ποιότητας, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας κατά το γέμισμα και φτιάχνετε λουκάνικα 10 ως 15 cm (διαχωρίστε τα λουκάνικα, βάζοντας ένα σύνδεσμο και φτιάχνοντας τον κόμπο με τη βοήθειά του).

Εξάρτημα για κεμπάπ (βλ. σχ.12 έως 14)*

Πρακτική συμβουλή:

- Για να φτιάξετε λεπτοκομμένη ζύμη για κεμπάπ ή κεφτέδες, περάστε το κρέας 2-3 φορές μέσα από την κεφαλή κοπής, μέχρι που να το κόψετε όσο λεπτό επιθυμείτε.

Χρήση: Μίνι κοπτήριο (βλ. σχ. 15 έως 22)*

Πρακτικές συμβουλές:

- Σημαντικό: τα υλικά σας θα κοπούν καλύτερα αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή διακεκομμένα.
- Πιέστε το κάλυμμα για περισσότερη ή λιγότερη ώρα, ανάλογα με το πόσο λεπτά θέλετε να κόψετε τα υλικά.
- Για να πετύχετε πιο λεπτό κόψιμο, ξεκολλήστε τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία με μία σπάτουλα και τοποθετήστε τα μέσα στο μπολ (H2).
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά μετά από κάθε χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.

EL

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Οδηγίες	Μέγ. χρόνος
Μυρωδικά*	15 g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	Με παλμούς
Κρεμμύδια	100 g	Κόψτε σε κομμάτια	Με παλμούς
Σκόρδο	80 g	Ξεχωρίστε τις σκελίδες	Με παλμούς
Ντομάτες	2	Κόψτε σε κομμάτια	Με παλμούς
Φιστίκια	200 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια	5 έως 10 δευτ.
Φουντούκια	120 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια	5 έως 10 δευτ.
Κρέας	200 g	Τεμαχίστε σε κύβους των 2cm	15 sec
Παρμεζάνα	100 g	Τεμαχίστε σε κύβους των 2cm	15 sec
Μαγιονέζα	200 ml	Ακολουθήστε συνταγή	Ακολουθήστε συνταγή

*Μαϊντανός, άνηθος, κορίανδρος κλπ.

Συνταγή για μαγιονέζα:

- 2 κρόκοι αυγού – 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα – 2 κουταλιές της σούπας νερό – 1 κουταλιά της σούπας ξύδι – 200ml λάδι – αλάτι, πιπέρι.
- Είναι σημαντικό όλα τα συστατικά να έχουν την ίδια θερμοκρασία πριν να αρχίσετε την ανάμιξη.
 - Μέσα στο μπολ με το μαχαίρι, βάλτε όλα τα συστατικά και μόνο 2 κουταλιές της σούπας λάδι.
 - Φτιάξτε ένα πρώτο μίγμα, θέτοντας σε λειτουργία για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το λάδι 3 φορές, θέτοντας σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ (βλ. σχ. 23 έως 25)

- Για καλύτερο καθάρισμα του δοχείου του μίνι κοπτηρίου (H2), γεμίστε το με λίγο ζεστό νερό, βιδώστε το καπάκι και θέστε το σε λειτουργία για μερικά δευτερόλεπτα. Αδειάστε το νερό και αφήστε το να στεγνώσει.
- Ο επιταχυντής (H1) μπορεί να φυλαχθεί μέσα στο Μπολ.



GEVAAR: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

BESCHRIJVING

A	Afneembare hakkop	D	Aan/uit-knop
A1	Aluminium basis	E	Motorblok
A2	Vis	F	Worsttrechter (afhankelijk van het model)*
A3	Slijpbaar, roestvrij mes	G	Accessoire voor kebab (afhankelijk van het model)*
A4	Roosters (afhankelijk van het model)*	G1	Verdeelstuk
A4a	Rooster met kleine gaatjes (voor zeer fijn hakken)	G2	Ring
A4b	Rooster met gemengde gaatjes (voor fijn hakken)	H	Mini-hakker (afhankelijk van het model)*
A4c	Rooster met grote gaatjes (voor grof hakken)	H1	Versneller
A5	Aluminium snoer	H2	Kom
B	Afneembare schaal	H3	Mes
C	Duwstaaf voor vlees	H4	Deksel

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Maak alle accessoires met zeepwater schoon. Spoel de accessoires en droog ze onmiddellijk zorgvuldig af.
- Het rooster en het mes moeten vet blijven. Vet ze in met olie.
- Laat uw apparaat niet leeg draaien als de roosters niet zijn ingevet.

Gebruik: hakkop (cf. fig. 1 tot 5)

- Maak al het voedsel dat u wilt hakken klaar: verwijder de botten, het kraakbeen en de zenuwen. Snij het vlees in stukken (ongeveer 2 cm X 2 cm).
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de schacht.

Trucje: Doe na het hakken enkele stukjes brood in het apparaat zodat alle gehaktrestjes uit het apparaat komen.

Accessoire voor worst (cf. fig.6 tot 11)*

Belangrijk: dit accessoire mag enkel worden gebruikt met gehakt, gekruid en gemengd vlees.

- Laat de slang eerst weken in lauw water om deze elastisch te maken en schuif vervolgens op de trechter. Laat 5 cm ruimte aan het uiteinde van de slang (leg een knoop in de slang op 5 cm van het uiteinde). Zet het apparaat aan, doe het gehakt in de hakker en rol de slang af naarmate deze wordt gevuld.

Opmerking: dit werk is eenvoudiger als iemand u helpt: één persoon zorgt voor de toevoer van het gehakt en de andere persoon vult de slang.

- Maak deworsten zo lang als u wilt door in deworsten te knijpen en de slang een slag te draaien.
- Vermijd de ophoping van lucht in deworsten en draaiworsten van 10 tot 15 cm lang. Zo verkrijgt u kwaliteitsworsten (scheid deworsten door knopen te leggen in de slang).

Accessoire voor kebab (cf. fig.12 tot 14)*

Nuttige tip:

- Om het fijne deeg voor kebab of kefta te maken, moet u het vlees 2 tot 3 keer in de hakop hakken tot u de gewenste structuur krijgt.

Gebruik: Mini-hakker (cf. fig. 15 tot 22)*

Handige tips:

- Belangrijk: U krijgt een beter resultaat als u met impulsen werkt.
- Druk kort of lang afhankelijk van de gewenste fijnheid.
- Maak de stukjes vlees tijdens het hakken los met een spatel en verspreid ze over de kom (H2) voor een fijner hak- of snijresultaat.
- Laat het apparaat 2 minuten afkoelen na elk gebruik. Laat het apparaat niet leeg draaien.

Ingrédienten	Maximale hoeveelheid	Instructies	Maximale tijd
Kruiden*	15 g	Verwijder de steeltjes	Met impulsen
Uien	100 g	Snij in stukjes	Met impulsen
Knoflook	80 g	Maak de knoflookteentjes los	Met impulsen
Tomaten	2	Snij in stukjes	Met impulsen
Pistachenoten	200 g	Verwijder de schelpen	5 tot 10 sec
Hazelnoten	120 g	Verwijder de schelpen	5 tot 10 sec
Vlees	200 g	Snij in blokjes van 2 cm	15 sec
Parmezaanse kaas	100 g	Snij in blokjes van 2 cm	15 sec
Mayonaise	200 ml	Volg het recept	Volg het recept

*Peterselie, dille, koriander enz.

NL

Recept Mayonaise:

2 eierdoosiers – 1 eetlepel mosterd – 2 eetlepels water – 1 eetlepel azijn – 200 ml olie – zout, peper.

- Zorg ervoor dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben voor u aan de bereiding begint.
- Plaats het mes, doe alle ingrediënten in de kom en voeg slechts 2 eetlepels olie toe.
- Meng de ingrediënten gedurende 15 seconden. Voeg de olie in 3 keer toe. Laat het apparaat na elke keer 10 seconden draaien.

SCHOONMAKEN EN OPBERGEN (cf. fig. 23 tot 25)

- Vul de kom (H2) met een beetje warm water, vergrendel het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien voor een efficiënte reiniging van de mini-hakker. Giet het water af en laat drogen.
- De versneller (H1) kan in de kom worden opgeborgen.



ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

BESCHREIBUNG

A	Abnehmbarer Fleischwolf-Vorsatz	C	Fleisch-Stopfer
A1	Aluminiumgehäuse	D	An/Aus-Taste
A2	Förderschnecke	E	Motorblock
A3	Selbstschärfende Kreuzmesser	F	Wurstfüllrohr (je nach Modell *)
A4	Lochscheiben (je nach Modell)*	G	KEBBE-Aufsatz (je nach Modell *)
A4a	Lochscheibe mit kleinen Löchern (sehr feines Hackfleisch)	G1	Gewindeaufsatz
A4b	Lochscheibe mit mittelgroßen Löchern (feines Hackfleisch)	G2	Ring
A4c	Lochscheibe mit großen Löchern (grobes Hackfleisch)	H	Mini-Aufsatz (je nach Modell *)
A5	Aluminium-Mutter Verschlussring	H1	Antrieb
B	Abnehmbarer Trichter	H2	Behälter
		H3	Messer
		H4	Deckel

DE

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile mit Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile unmittelbar nach dem Spülen sorgfältig ab.
- Die Lochscheibe und das Messer müssen gefettet bleiben. Fetten Sie diese mit Öl ein.
- Betätigen Sie den Fleischwolf nicht, wenn dieser leer ist und Sie die Lochscheiben noch nicht mit Öl eingefettet haben.

Verwendung: Fleischwolf-Vorsatz (siehe Abb. 1 bis 5)

- Bereiten Sie das zu behandelnde Fleisch vor und entfernen Sie die Knochen, den Knorpel und die Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel (ungefähr 2 cm x 2 cm).
- Drücken Sie das Fleisch nie mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in den Trichter.

Tipp: Nach dem Zerkleinern des Fleisches können Sie einige Brotstücke im Fleischwolf zermahlen, um die Reststücke herauszupressen.

Wurst-Aufsatz (siehe Abb. 6 bis 11)*

Wichtig: Dieses Zubehör darf erst verwendet werden, wenn das Fleisch bereits zerhackt, gewürzt und sorgfältig vermischt wurde.

- Nachdem Sie die Wursthülle in lauwarmes Wasser getaut haben, um deren Elastizität zu gewährleisten, schieben Sie diese bis auf ein 5 cm langes Stück über das Wurstfüllrohr (verschließen Sie das überstehende Stück durch einen Knoten). Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, geben Sie das Brät in den Trichter und geben Sie weiter Fleisch hinzufügen, bis die Wursthülle ganz aufgefüllt ist.

Hinweis: Diese Arbeit kann leichter durch zwei Personen verrichtet werden, wobei eine sich um das Nachfüllen mit Brät und die andere um das Auffüllen der Wursthülle kümmert.

- Bestimmen Sie die Wurstlänge und unterteilen Sie die Wursthülle, indem Sie diese an der gewünschten Stelle abklemmen und drehen.

- Um qualitativ hochwertige Würste herzustellen, vermeiden Sie es Luft beim Auffüllen miteinzuschließen und beschränken Sie sich auf eine Länge von 10 bis 15 cm (trennen Sie die Würste, indem Sie sie abklemmen und an diesen Stellen einen Knoten anbringen).

Kebbe-Aufsatz (siehe Abb. 12 bis 14)*

Nützlicher Hinweis:

- Zur Herstellung von feiner Kebbe-Paste oder von Köfte, passieren Sie das Fleisch 2 bis 3 Mal durch den Fleischwolf-Vorsatz, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

Verwendung: Mini-Aufsatz (siehe Abb. 15 bis 22)*

Nützliche Hinweise:

- Wichtig: Sie erzielen bessere Ergebnisse beim Zerhacken, wenn Sie das Gerät im Impulsbetrieb bedienen.
- Drücken Sie mehr oder weniger lange je nach gewünschter Feinheit.
- Wenn Sie ein feineres Brät oder einen dünneren Emincé möchten, trennen Sie die Lebensmittel im Laufe des Hackvorgangs mit einer Küchenpachtel und verteilen Sie diese im Behälter (H2).
- Lassen Sie das Gerät 2 Minuten nach jeder Verwendung abkühlen. Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.

Zutaten	Höchstmenge	Anweisungen	Höchstdauer
Kräuter*	15 g	Stiele entfernen	Impulsbetrieb
Zwiebeln	100 g	In Stücke schneiden	Impulsbetrieb
Knoblauch	80 g	Knoblauch schälen	Impulsbetrieb
Tomaten	2	In Stücke schneiden	Impulsbetrieb
Pistazien	200 g	Schalen entfernen	5 bis 10 Sek.
Haselnüsse	120 g	Schalen entfernen	5 bis 10 Sek.
Fleisch	200 g	in 2 cm große Würfel schneiden	15 Sekunden
Parmesan	100 g	in 2 cm große Würfel schneiden	15 Sekunden
Mayonnaise	200 ml	Gemäß Rezeptangaben	Gemäß Rezeptangaben

*Petersilie, Dill, Koriander usw

Mayonnaise-Rezept:

2 Eigelb – 1 Esslöffel Senf – 2 Esslöffel Wasser – 1 Esslöffel Essig – 200 ml Öl – Salz, Pfeffer.

- Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
- Geben Sie alle Zutaten und nur 2 Esslöffel Öl in den mit dem Messer ausgestatteten Behälter.
- Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden laufen, um die Zutaten zu mischen. Geben Sie in 3 Schritten das Öl hinzu und lassen Sie das Gerät zwischen jedem Schritt 10 Sekunden laufen.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG (siehe Abb. 23 bis 25)

- Für eine optimale Reinigung sollten Sie den Behälter des Mini-Aufsatzes (H2) mit warmem Wasser auffüllen und das Gerät mit aufgesetztem Deckel einige Sekunden lang laufen lassen. Schütten Sie das Wasser ab und lassen Sie den Behälter trocknen.
- Der Antrieb (H1) kann im Behälter aufbewahrt werden.



CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

A	Removable mincer head	C	Meat pusher
A1	Aluminium body	D	on/off switch
A2	Feed screw	E	Engine block
A3	Stainless steel self-sharpening cutter	F	Sausage filler tube (depending on model*)
A4	Perforated plates (depending on model)*	G	KEBBE accessory (depending on model*)
A4a	Small hole perforated plate (for very fine mince)	G1	Nozzle
A4b	Medium hole perforated plate (fine mincing)	G2	Ring
A4c	Large hole perforated plate (coarse mince)	H	Mini chopper (depending on model*)
A5	Aluminium nut	H1	Accelerator
B	Removable tray	H2	Bowl
		H3	Knife
		H4	Lid

EN

BEFORE FIRST USE

- Wash all the accessories with soapy water. Rinse, and carefully dry them straight away.)
- The perforated plate and cutter must remain greased. Coat them with cooking oil.
- Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

Usage: mincer head (see figures 1 to 5)

- Prepare the entire quantity of raw meat to be minced, removing bones and gristle. Cut the meat into pieces (2 cm X 2 cm).
- Never push it into the funnel with your fingers or other utensils.

Tip: At the end of the operation, you can feed a few pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

Sausage accessories (see figures 6 to 11)*

Important: this attachment should only be used after you have minced the meat, added the seasoning and thoroughly mixed the filling.

- After having soaked the sausage skin in lukewarm water to make it supple, thread it onto the filler tube, leaving 5 cm at the end (which you close by making a knot with a tie). Start the appliance, feed the mincer with mince and guide the sausage skin as it fills up.
- Make the sausages the required length by pinching and turning the sausage skin.
- To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by using a tie to make a knot).

Kebbe accessory (see figures 12 to 14)*

Tip:

- To make Kebbe or Kefta thin mince, pass the meat through the mincer 2 or 3 times until the required fineness is obtained
- Kebbe are a Lebanese meat ball. The outside is usually a bulgur wheat mixture on its own or minced bulgur wheat and meat together. The inside is often filled with vegetables or minced meat. The cooked bulgur wheat paste is squeezed out into a hollow tube shape using the Kebbe accessory and cut into lengths about 8 cm (3"). One end of the tube is squeezed tightly to seal it, some minced meat or vegetable filling placed inside each tube and sealed, the balls are then fried in hot oil.

Mini Chopper usage (see figures 15 to 22)*

Practical advice:

- Important: you will get a better result using short bursts.
- Press for longer or shorter intervals according to the required fineness.
- To obtain a finer mince or chopped pieces, clean off the food during processing with a spatula and put it in the bowl (H2).
- Let the unit cool down for 2 minutes after each use. Do not switch it on if it is empty.

Ingredients	Max Quantity	Instructions	Max Time
Herbs*	15 g	Remove stems	Pulse
Onions	100 g	Cut into pieces	Pulse
Garlic	80 g	Separate the cloves	Pulse
Tomatoes	2	Cut into pieces	Pulse
Pistachios	200 g	Remove shells	5 to 10 sec
Hazelnuts	120 g	Remove shells	5 to 10 sec
Meat	200g	Chop into 2 cm cubes	15 sec
Parmesan	100g	Chop into 2 cm cubes	15 sec
Mayonnaise	200 ml	Follow recipe	Follow recipe

* parsley, dill, coriander, etc.

Mayonnaise Recipe:

2 egg yolks - 1 tablespoon of mild mustard - 2 tablespoons of water - 1 tablespoon of white wine vinegar - 200ml of olive or sunflower oil - salt, pepper.

- All ingredients should be at room temperature before making the mayonnaise.
- Put all of the ingredients in the bowl fitted with the knife, add only 2 tablespoons of oil.
- Pre-mix by mixing it for 15 seconds. Add the oil in 3 stages and mix for 10 seconds each time.

CLEANING AND STORAGE (see figures 23-25)

- The best way to clean the mini-chopper bowl (H2) is to fill it with a little hot water, lock the lid and turn it on for a few seconds. Empty the water and thoroughly dry it.
- The accelerator (H1) can be stored in the bowl.

ملحق الكبة (انظر الأشكال من 12 الى 14)*

نصيحة :

- لتحضير الكبة أو الكفنه المفرومة ناعماً، مرر اللحمة في المفرمة مرتين أو ثلاثة مرات إلى أن تحصل على النوعية المطلوبة

استعمال مبشرة «ميسي» (انظر الأشكال من 15 الى 22)*

نصيحة عملية :

- هام : سوف تحصل على فرم أفضل باستعمال رشقات تشغيل قصيرة .
- اضغط بشكل أطول أو أقصر بحسب الحاجة إلى نوعية الفرم .
- للحصول على فرم أو مزيج ناعم . نظف مسار الطعام أثناء الفرم بواسطة إساتولا ووضعه في الوعاء (H2)
- اترك الوحدة لكي تبرد لمدة دقيقتين بعد كل استعمال . لا تشغلاها وهي فارغة من المكونات .

المكونات	الكمية القصوى	التعليمات	الوقت الأقصى
أعشاب*	15 جرام	نزال العروق	تشغيل متقطع
بصل	100 جرام	قطع إلى أجزاء	تشغيل متقطع
ثوم	80 جرام	افصل بين الفصوص	تشغيل متقطع
طماطم	2	قطع إلى أجزاء	تشغيل متقطع
فتقن	200 جرام	يقشر	من 5 إلى 10 ثوان
بندق	120 جرام	يقشر	من 5 إلى 10 ثوان
لحمة	200 جرام	قطيع إلى مكعبات 2 سنتيمتر	15 ثانية
جبنة بارميزان	100 جرام	قطيع إلى مكعبات 2 سنتيمتر	15 ثانية
مايونيز	200 ملتر	اتبع الوصفة	اتبع الوصفة

*بقدونس، شبّيت، كزبرة، الخ

وصفة المايونيز :

- صفار (2) بيضستان - ملعقة كبيرة من الخردل - ملعقتان كبيرتان من الماء - ملعقة كبيرة من الخل - 200 ملتر من الزيت - ملح ، وفلفل .

يجب أن تكون جميع المكونات بنفس درجة الحرارة قبل البدء بالتحضير ، توضع جميع المكونات في الوعاء الذي ركبت فيه السكينة ، يضاف فقط ملعقتان كبيرتان من الزيت . تخلط تمهيداً بالفرم لمدة 15 ثانية ، يضاف الزيت على ثلاثة مراحل بمعدل 10 ثوانٍ في كل مرة .

(25-23) التنظيف والتخزين (انظر الشكلين 23-25)

- أفضل طريقة لتنظيف وعاء ميسي (H2) بملذها بقليل من الماء الساخن ، زغلق الغطاء وشغل المنتج لبضع ثوانٍ ، زفرع الماء ثم جفف .
- يمكن تخزين المسرع (H1) داخل الوعاء .



تنبيه : الإحتياطات والإرشادات الواردة من أجل السلامة، هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يرجى قرائتها بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى. ويرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات في متناول اليد للرجوع إليها عند الحاجة.

وصف أجزاء المنتج

D	- مفتاح تشغيل توقف	A	- رأس مبشرة قابل للفصل
E	- وحدة المحرك	A1	- جسم المنتج من الألومنيوم
F*	- أنبوب السجق	A2	- برغي
G*	- ملحق الكبة	A3	- سكينة من الاستانلس ستيل ذات الشحذ
G1	- فوهة	A4	- لوحات متقوبة (حسب الموديل*)
G2	- حلقة	A4a	- لوحة ذات ثقوب صغيرة (لفرم الناعم)
H*	- مفرمة ميني	A4b	- لوحة ذات ثقوب متوسطة (لفرم الناعم)
H1	- مسرع	A4c	- لوحة ذات ثقوب كبيرة (لفرم الخشن)
H2	- وعاء	A5	- صاملولة من الألومنيوم
H3	- سكين	B	- صينية قابلة للفصل
H4	- غطاء	C	- دفاش اللحمة

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- تنظف الملحقات بالماء والصابون. تغسل وتجفف فوراً.
- يجب أن تبقى دائمًا اللوحات ذات الثقوب مزينة . تزييت الزيت.
- لا تشغله المنتج إذا كان فارغاً من المكونات ، أو إذا كانت اللوحات ذات الثقوب غير مزينة.

الاستعمال : رأس المفرمة (انظر الشكل 1 إلى 5)

- تحضر كمية الطعام المعدة للفرم، تزال العظام، الغضاريف والأعصاب. تقطع اللحمة إلى مكعبات (2 سنتيم * 2 سنتيم)
- لا تدفع الطعام بواسطة أصابعه أبداً ولا بأي آداة أخرى.
- نصيحة : في نهاية العملية، تطحن بضع قطع من الخبز لإزالة المواد الملتصقة في داخل المفرمة.

ملحق السجق (انظر الأشكال من 6 إلى 11)*

- هام : يجب أن لا تستخدم هذا الملحق إلا بعد فرم اللحم وإضافة التوابل وخلط المكونات جيداً. بعد نقع الأمعاء في الماء الدافئ لسترد مرونته ، تمرر على القمع مع ترك 5 سم (والذي سوف تنتهي وتقللها بعconde تربط يدوياً). شغل الجهاز ، زود المفرمة باللحام المفروم ومرر الأمعاء بمجرد امتلاءها.
- ملاحظة: تكون هذه المهمة سهلة عندما يؤديها شخصان، حيث يقوم الأول بإضافة اللحم المفروم، ويقوم الثاني بملء الأمعاء.
- حد الطول المراد للمقانق بالضغط لف الأمعاء.
- للحصول على مقانق عالية الجودة، يرجى المرص على عدم ادخال هواء أثناء الماء ، واجعل طولها ما بين 10 إلى 15 سم (نفضل المقانق الواحدة عن الأخرى بوضع رباط وعconde).

AR

لوازم جانبی "کبه" (شکل‌های 12 تا 14 را رویت کنید)*

نکته:

- برای درست کردن "کبه" یا «کفته» نازک، گوشت را از مخلوطکن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که اندازه مورد نیاز بسته آید.

استفاده از خردکن کوجک (شکل‌های 15 تا 22 را رویت کنید)*

توصیه‌های عملی:

- شما با استفاده از خرد کردن کوتاه گوشت چرخ کرده بهتری بسته می‌آورید.
- با توجه به ظرفت مورد نیاز، فواصل طولانی‌تر یا کوتاه‌تر را فشار دهید.
- برای بدست آوردن گوشت چرخ کرده یا مخلوط، غذا را در هین خرد کردن با یک کاردک تمیز کنید و در کاسه قرار دید (H2).
- واحد را پس از هر بار استفاده به مدت 2 دقیقه خنک کنید. آن را خالی روشن نکنید.

حداکثر زمان	دستور العملها	حداکثر مقدار	مواد
پالس	ساقه‌ها را بردارید	15 گرم	گیاهان*
پالس	به چند قطعه برش دهید	100 گرم	پیاز
پالس	میخک‌ها را جدا کنید	80 گرم	سیر
پالس	به چند قطعه برش دهید	2	گوجه‌فرنگی
5 تا 10 ثانیه	پوسته‌ها را بردارید	200 گرم	پسته
5 تا 10 ثانیه	پوسته‌ها را بردارید	120 گرم	فندق
15 ثانیه	به تکمه‌های 2 سانتی‌متری ریز خرد کنید	200 گرم	گوشت
15 ثانیه	به تکمه‌های 2 سانتی‌متری ریز خرد کنید	100 گرم	پارمیزان
	دستور العمل را دنبال کنید	200 میلی‌لیتر	مایونیز

*جعفری، شوید، گشنیز، غیره

دستور العمل سس مایونیز:

- 2 زرده تخم مرغ - 1 قاشق غذاخوری بزرگ خردل - 2 قاشق غذاخوری آب - 1 قاشق غذاخوری سرکه - 200 میلی‌لیتر روغن - نمک، فلفل.

قبل از شروع آماده‌سازی همه مواد باید در همان دما باشند. بالتحضیر. تمام مواد را در کاسه مجهز به چاقو قرار دهید، 2 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید. پس از خرد کردن آن به مدت 15 ثانیه مخلوط کنید. روغن را در 3 مرحله اضافه کنید و هر بار به مدت 10 ثانیه مخلوط نمائید.

تمیز کردن و نخیره‌سازی (شکل‌های 23 تا 25 را رویت کنید)

- بهترین راه برای تمیز کردن کاسه کوجک خرد کن (H2) این است که آن را با کمی آب داغ پر کنید، درب را قفل نموده و برای چند ثانیه روشن کنید. آب را خالی کرده و خشک نمائید.
- شتابدنهنده (H1) را می‌توان در کاسه نخیره کرد.

احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را به دقت بخوانید. آنها را در محل نگه دارید که می‌توانید پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.



شرح اجزاء دستگاه

D	- سونیج روشن/خاموش	A	- سر متحرک خرد کن
E	- قطعه موتور	A1	- بندۀ الومینیومی
F*	- قیف سوسمیس	A2	- پیچ
G*	- لوازم جانبی (کب)	A3	- چاقو خود تیز کن فولاد ضد زنگ
G1	- دهانه	A4	- صفحات پرفراز شده (بسته به مدل*)
G2	- حلقه	A4a	- صفحه پرفراز شده سوراخ کوچک (برای خرد کن) بسیار ریز
H*	- خردکن "مینی"	A4b	- صفحه پرفراز شده سوراخ متوسط (خرد کردن) ریز
H1	- شتابدهنده	A4c	- صفحه پرفراز شده حفره بزرگ (خرد کردن) درشت
H2	- کاسه	A5	- مهره الومینیومی
H3	- چاقو	B	- سینی متحرک
H4	- درب	C	- پرکننده گوشت

قبل از اولین استفاده

- همه لوازم جانبی را با آب و صابون بشویید. آنها را فوراً شستشو و پاک کنید.
- صفحه و چاقو پرفراز شده باید همیشه چرب باشد. آنها را با روغن بپوشانید.
- در صورتیکه صفحات خرد کردن چرب نیست، از روشن کردن دستگام خالی بودن خودداری کنید.

روش استفاده: سر خردکن (شکل‌های 1 تا 5 را رویت کنید)

- مقدار غذانی را که باید خرد شود آمده کنید، استخوان، غضروف و پی را بردارید. گوشت را در تکه‌های 2×2 سانتی‌متر) برش دهید.
- هرگز آن را در قیف با انگشتان یا ظروف دیگر فشار ندهید.
- نکته: در پایان عملکرد، برای برداشتن تمام گوشت چرخ کرده چند تکه نان را خرد کنید.

لوازم جانبی سوسمیس (شکل 6 تا 11 را روایت کنید)*

- نکته مهم: این لوازم جانبی باید فقط پس از خرد کردن گوشت، افزودن چاشنی و هم زدن آماده‌سازی به طور کامل استفاده شود.
- دهانه را در قیف سر دهد پس از خیس کردن آن در آب گرم برای بهبود بخشیدن خاصیت ارتقای آن، و بیرون آمدن تا 5 سانتی متر (که شما با یک گره به حلقه می‌بنندید).
- دستگاه را روشن کنید، خرد کن و سپس دهانه را با گوشت پر کنید.
- توجه: این کار بهتر است توسط دو نفر انجام شود، یکی باید غذا را در خردکن قرار دهد، شخص دیگر باید دهانه را پر کند.
- با سوراخ کردن و چرخاندن دهانه، طول مورد نظر سوسمیس را به دست آورید.
- برای تولید سوسمیس با کیفیت بالا، مطمئن شوید که شما هنگام پر کردن سوسمیس مانع ورود هوا می‌شوید و سوسمیس به طول 10-15 سانتی‌متر تهیه می‌کنید (سوسمیس‌ها را با قرار دادن یک حلقه و بستن یک گره جدا کنید).



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.

ОПИС

A	Верхня знімна частина м'ясорубки	C	Штовхач
A1	Алюмінієвий корпус	D	Кнопка ввімкнення/вимкнення
A2	Гвинт	E	Блок мотору
A3	Сталевий ніж, що самозагострюється	F	Воронка для ковбасок (залежно від моделі*)
A4	Диски (залежно від моделі)*	G	Насадка для кебе (залежно від моделі*)
A4a	Диск з маленькими отворами (для дуже тонкого подрібнення)	G1	Наконечник сектору
A4b	Диск з отворами середнього розміру (для тонкого подрібнення)	G2	Кільце
A4c	Диск з великими отворами (для крупного подрібнення)	H	Міні-подрібнювач (залежно від моделі*)
A5	Алюмінієва гайка	H1	Прискорювач
B	Знімна підставка	H2	Чаша
		H3	Ніж
		H4	Кришка

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вимийте всі аксесуари в мильній воді. Потім прополосніть їх і витріть насухо.
- Диск та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.
- Не використовуйте прилад, якщо диски не змащені олією.

Використання: м'ясорубки (див. fig. 1 - 5)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки та хрящи з м'яса. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).
- Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Корисна порада: Під кінець використання приладу, можна пропустити кілька шматків хліба, щоб все м'ясо вийшло з м'ясорубки.

Насадка для ковбасок (див. fig. 6 - 11)*

Важливо: цей аксесуар можна використовувати тільки для приготування ковбасок з м'ясного фаршу, в який попередньо потрібно додати всі необхідні приправи.

- Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, зав'яжіть її з одного боку на вузол, залишивши кінчик довжиною більше ніж 5 см. Увімкніть прилад, покладіть фарш в м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

Примітка: цю роботу легше виконувати вдвох, один забезпечує подачу фаршу, інший стежить за заповненням оболонки.

- Надайте потрібну довжину ковбаси.
- Щоб приготувати смачну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря при заповненні оболонки і робіть ковбаски довжиною від 10 до 15 см, відокремлюючи їх вузликами.

Насадка для кебе (див. fig. 12 - 14)*

Практична порада:

- Щоб отримати однорідну масу для кебе або кефти, пропустіть м'ясо 2-3 рази через м'ясорубку до утворення бажаної консистенції.

Використання: міні-подрібнювача (див. fig. 15 - 22)*

Практичні поради:

- Важливо: кращого подрібнення можна досягти використовуючи імпульсний режим.
- Залежно від того, яку консистенцію Ви хочете отримати, вмикайте подрібнювач на більш короткий чи більш тривалий період часу.
- Щоб отримати фарш або порізати продукти дрібніше, знімайте інгредієнти зі стінок чаші під час нарізання за допомогою лопатки і рівномірно розподіляйте їх по всій чаші (H2).
- Дайте приладу охолонути впродовж 2 хвилин після кожного використання. Не використовуйте прилад вхолосту.

Інгредієнти	Максимальна кількість	Інструкції	Максимальна тривалість
Зелень*	15 г	Видаліть стебла	В імпульсному режимі
Цибуля	100 г	Порізати на шматочки	В імпульсному режимі
Часник	80 г	Відокремити зубчики	В імпульсному режимі
Помідори	2	Порізати на шматочки	В імпульсному режимі
Фісташки	200 г	Очистити від шка	ралупи
5-10 сек.	Лісові горіхи	120 г	Очистити від шка/ралупи
5-10 сек. М'ясо	200 г	Порізати кубиками по 2 см	15 сек
Пармезан	100 г	Порізати кубиками по 2 см	15 сек
Майонез	200 мл	Дотримуйтесь рецепту	Дотримуйтесь рецепту

*Петрушка, кріп, кінза і т.ін.

Рецепт майонезу:

- 2 яєчні жовтки – 1 столова ложка гірчиці – 2 столові ложки води – 1 столова ложка оцту – 200мл олії – сіль, перець.
- Важливо, щоб всі інгредієнти були однієї температури перед початком приготування.
 - Помістіть всі інгредієнти в чашу, обладнану ножем, і додайте лише 2 столові ложки олії.
 - Проведіть попереднє змішування, ввімкнувши прилад на 15 секунд. Добавайте олію протягом 3 разів, щоразу запускаючи прилад на 10 секунд.

ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ (див. fig. 23 - 25)

- Для оптимального очищення чаші міні-подрібнювача (H2), заповніть її теплою водою, зафіксуйте кришку і ввімкніть прилад на декілька секунд. Зливте воду і висушіть чашу.
- Прискорювач (H1) можна зберігати в чаші.



ВНИМАНИЕ: Данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

ОПИСАНИЕ

A	Съемная головка мясорубки	B	Съемный поддон
A1	Алюминиевый корпус	C	Толкатель для мяса
A2	Винт	D	Кнопка запуска/остановки
A3	Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали	E	Блок двигателя
A4	Решетки (в зависимости от модели*)	F	Воронка для колбасок (в зависимости от модели*)
A4a	Решетка с маленькими отверстиями (для очень мелко нарубленного фарша)	G	Насадка KEBBE для кебаба (в зависимости от модели*)
A4b	Решетка со средними отверстиями (для мелко нарубленного фарша)	G1	Фильтрная насадка
A4c	Решетка с большими отверстиями (для крупно нарубленного фарша)	G2	Кольцо
A5	Алюминиевая гайка	H	Мини измельчитель (в зависимости от модели*)
		H1	Акселератор
		H2	Чаша
		H3	Нож
		H4	Крышка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Вымойте все насадки в мыльной воде. Ополосните и сразу же тщательно высушите их.
- Решетки и ножи всегда должны быть смазаны. Смажьте их растительным маслом.
- Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

Использование: головка мясорубки (см. рис. 1-5)

- Подготовьте мясо, удалив кости и хрящи. Нарежьте мясо на куски (приблизительно 2 x 2 см).
- Не проталкивайте куски руками или какими-либо предметами.

Совет: В конце приготовления можно перемолоть в мясорубке несколько кусочков хлеба – это поможет очистить мясорубку от оставшегося в ней фарша.

RU

Насадка для колбасок (см. рис. 6-11)*

Важно: Эту насадку можно использовать только с предварительно приготовленным фаршем, приправленным и хорошо перемешанным.

- Смочите оболочку для колбасок в теплой воде, чтобы она размягчилась, после чего вставьте ее в насадку для приготовления колбасок таким образом, чтобы остался кончик длиной 5 см (который потом будет завязан узелком). Запустите прибор, заложите фарш в мясорубку и следите за заполнением оболочки для колбасок.

Примечание: Это удобней делать в домашних условиях, так как насадка для колбасок не имеет специального места для хранения.

- Сдавливайте и скручивайте оболочку для колбасы для получения колбасок требуемой длины.
- Чтобы добиться лучшего результата, следите за тем, чтобы в колбаски не попадал воздух, и делайте колбаски длиной 10-15 см (разделяя их ниткой и завязывая узелки).

Насадка Kebbe для приготовления кебаба (см. рис. 12-14)*

Практический совет:

- Чтобы получить мелко измельченный фарш для кебаба или кюфты, пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза, до получения желаемой степени измельчения.

Использование: Мини-измельчитель (см. рис. 15-22)*

Практические советы:

- Важно: вы добьетесь лучшего измельчения, если будете запускать прибор импульсами.
- Используйте прибор дольше или меньше по времени, в зависимости от желаемой степени измельчения.
- Для получения более измельченного фарша или более тонких ломтиков мяса, удаляйте его во время измельчения лопаточкой и распределайте его в чаше (H2).
- Дайте прибору остыть 2 минуты после каждого запуска. Не запускайте прибор вхолостую.

Ингредиенты	Максимальное количество	Инструкции	Максимальное время
Травы*	15 г	Удалить стебли	Запускать прибор импульсами
Лук	100 г	Нарезать	Запускать прибор импульсами
Чеснок	80 г	Отделить зубчики	Запускать прибор импульсами
Помидоры	2	Нарезать	Запускать прибор импульсами
Фисташки	200 г	Очистить от скорлупы	5-10 секунд
Лесной орех	120 г	Очистить от скорлупы	5-10 секунд
Мясо	200g	Нарезать кубиками по 2см	15 сек
Пармезан	100g	Нарезать кубиками по 2см	15 сек
Майонез	200 мл	Согласно рецепту	Согласно рецепту

*Петрушка, укроп, кориандр и т.д.

Рецепт майонеза:

2 яичных желтка - 1 столовая ложка горчицы - 2 столовые ложки воды - 1 столовая ложка уксуса - 200 мл растительного масла - соль и перец.

- Важно, чтобы перед приготовлением все ингредиенты были одинаковой температуры.
- Положите все ингредиенты в чашу с ножом и добавьте только 2 столовые ложки растительного масла.
- Запустите прибор на 15 секунд, чтобы перемешать ингредиенты. 3 раза добавьте растительное масло, каждый раз запуская прибор на 10 секунд.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ (см. рис. 23-25)

- Для лучшей очистки чаши мини-измельчителя (H2), налейте в него немного горячей воды, закройте крышкой и запустите на несколько секунд. Слейте воду и высушите.
- Акселератор (H1) можно хранить в чаше.



ЕСКЕРТУ. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық аспаптың бөлігі болып табылады. Жаңа аспапты алғаш рет пайдаланаар алдында онымен зейін қойып танысыңыз. Болашақта жүргіну үшін нұсқаулықты Өзіңіз үшін қолжетімді жерде сақтаңыз.

СИПАТТАМАСЫ

A	Ет тартқыштың алынбалы бастиегі	C	Етке арналған итергіш
A1	Алюминий тұрқы	D	Іске қосу/тоқтату батырмасы
A2	Бұранда	E	Қозғалтқыш блогі
A3	Таттанбайтын болаттан жасалған өздігінен қайлалатын пышақ	F	Шағын шұжықтарға арналған құйғыш (ұлтігебайланысты*)
A4	Торлар (ұлтігіе байланысты)*	G	Кебабқа арналған КЕВВЕ (ұлтігебайланысты*) саптамасы
A4a	Өте ұсақ тартылған етке арналған шағын саңылаулары бар тор	G1	Сымқезді саптама
A4b	Ұсақ тартылған етке арналған орташа саңылаулары бар тор	G2	Шығыршық
A4c	Ірі тартылған етке арналған ұлкен саңылаулары бар тор	H	Шағын ұсақтағыш (ұлтігебайланысты*)
A5	Алюминий сомын	H1	Акселератор
B	Алынбалы табан	H2	Тостаған
		H3	Пышақ
		H4	Қақп ақ

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Барлық саптамаларды сабынды суда жуыңыз. Оларды шайыңыз және бірден жақсылап кептіріңіз.
- Торлар мен пышақтарды үнемі майлау қажет. Оларға өсімдік майын жағыңыз.
- Егер торлар майланбаса, құралды бос күйінде қолданбаңыз.

Қолдану: ет тартқыштың бастиегі (1-5 суреттерді қараңыз)

- Сүйектері мен шеміршектерін алып тастап, етті дайындаңыз. Етті бөліктерге (шамамен 2 x 2 см) тұраңыз.
- Бөліктерді қолмен немесе қандай да басқа заттармен итерменіз.

Кеңес: Дайындау барысының соңында ет тартқыштан нанның бірнеше бөлігін өткізіп жіберуге болады – бұл ет тартқышта қалған ет қалдықтарынан ет тартқышты тазалауға көмектеседі.

КК

Шағын шұжықтарға арналған саптама (6-11 суреттерді қараңыз)*

Маңызды: Осы саптаманы тек бұрышталған және жақсылап араластырылған, алдын ала дайындалып тартылған етпен ғана қолдануға болады.

- Шағын шұжықтарға арналған қабықты жұмсарту үшін оны жылы суға салып алыңыз, содан кейін оны ұзындығы 5 см ұшы қалатындей етіп (ол сосын түйіндеп байланады) шағын шұжықтарға арналған саптамаға салыңыз. Құралды іске қосыңыз, тартылған етті ет тартқышқа салыңыз және шағын шұжықтарға арналған қабықтың толып кетпеуін қадағалаңыз.

Ескертпе: осы әрекетті екі адам болып жасаған ыңғайлырақ: біреуі ет тартқышқа тартылған етті салады, ал екіншісі шұжықтарға арналған қабықтың толып кетпеуін қадағалаіды.

- Қажет ұзындықтағы шағын шұжықтарды алу үшін шұжықтарға арналған қабықты басыңыз және бұраңыз.

- Ең жақсы нәтижеге жету үшін шағын шұжықтарға ауаның кірмеуін қадағалаңыз және шағын шұжықтарды 10-15 см ұзындықта жасаңыз (оларды жіппен бөліп, түйіндер жасау арқылы).

Кебабты жасауға арналған Kebbe саптамасы (12-14 суреттерді қараңыз)*

Іс жүзіндегі кеңес:

- Кебабқа немесе кюфтаға арналған ұсақталып тартылған етті алу үшін ұсақталудың қажет деңгейін алғанша етті ет тартқыштан 2-3 рет өткізіңіз.

Қолдану: Шағын - ұсақтағыш (15-22 суреттерді қараңыз)*

Іс жүзіндегі кеңестер:

- Маңызды: егер құралды серпілістермен іске қоссаңыз, жақсылап ұсақтауға қол жеткісіз.
- Құралды ұсақтаудың қажет деңгейіне байланысты ұзағырақ немесе азырақ уақыт қолданыңыз.
- Ұсақталып тартылған етті немесе еттің жіңішке бөліктерін алу үшін оны ұсақтау барысында қалақшамен алып тұрыңыз және оны тостағанды (H2) жайыңыз.
- Әр іске қосудан кейін құралды 2 минуттай сұтыңыз. Құралды бос іске қоспаңыз.

Құрам бөліктері	Ең көп мөлшері	Нұсқаулық	Ең ұзақ уақыт
Көк шөп*	15 г	Сабактарын алып тастаңыз	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Пияз	100 г	Турау керек	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Сарымсақ	80 г	Бөліктерін бөлшектеу	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Қызанақ	2	Турау керек	Құралды серпілістермен іске қосыңыз
Пісте	200 г	Қабығынан тазалау керек	5-10 секунд
Орман жаңғағы	120 г	Қабығынан тазалау керек	5-10 секунд
Ет	200 г	2 см шаршылап турау	15 сек
Пармезан	100 г	2 см шаршылап турау	15 сек
Майонез	200 мл	Рецептіге сәйкес	Рецептігесайкес

*Ақжелкен, аскөк, күнзе және т.б.

Майонездің рецептісі:

- 2 жұмыртқа сарыуызы - 1 ас қасық қыша - 2 ас қасық су - 1 ас қасық сірке суы - 200 мл өсімдік майы - тұз және бұрыш.
- Дайындауда алдында барлық құрам бөліктердің бірдей температурада болғаны маңызды.
 - Барлық құрам бөліктерді пышағы бар тостағанға салыңыз және тек 2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз.
 - Құрам бөліктерді араластыру үшін құралды 15 секундқа қосыңыз. Өсімдік майын 3 рет қосыңыз, әр қосқан сайын құралды 10 секундқа іске қосыңыз.

KK

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ (23-25 суреттерді қараңыз)

- Шағын-ұсақтағыштың тостағанын (H2) жақсылап тазалау үшін оған шамалы ыстық су құйыңыз, қақпағын жабыңыз, сосын бірнеше секундқа қосыңыз. Суды төтіп тастаңыз және кептіріңіз.
- Акселераторды (H1) тостағаның ішінде сақтауға болады.

FR p. 8 - 9

ES p. 10 - 11

PT p. 12 - 13

IT p. 14 - 15

EL p. 16 - 17

NL p. 18 - 19

DE p. 20 - 21

EN p. 22 - 23

AR p. 24 - 25

FA p. 26 - 27

UK p. 28 - 29

RU p. 30 - 31

KK p. 32 - 33