

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

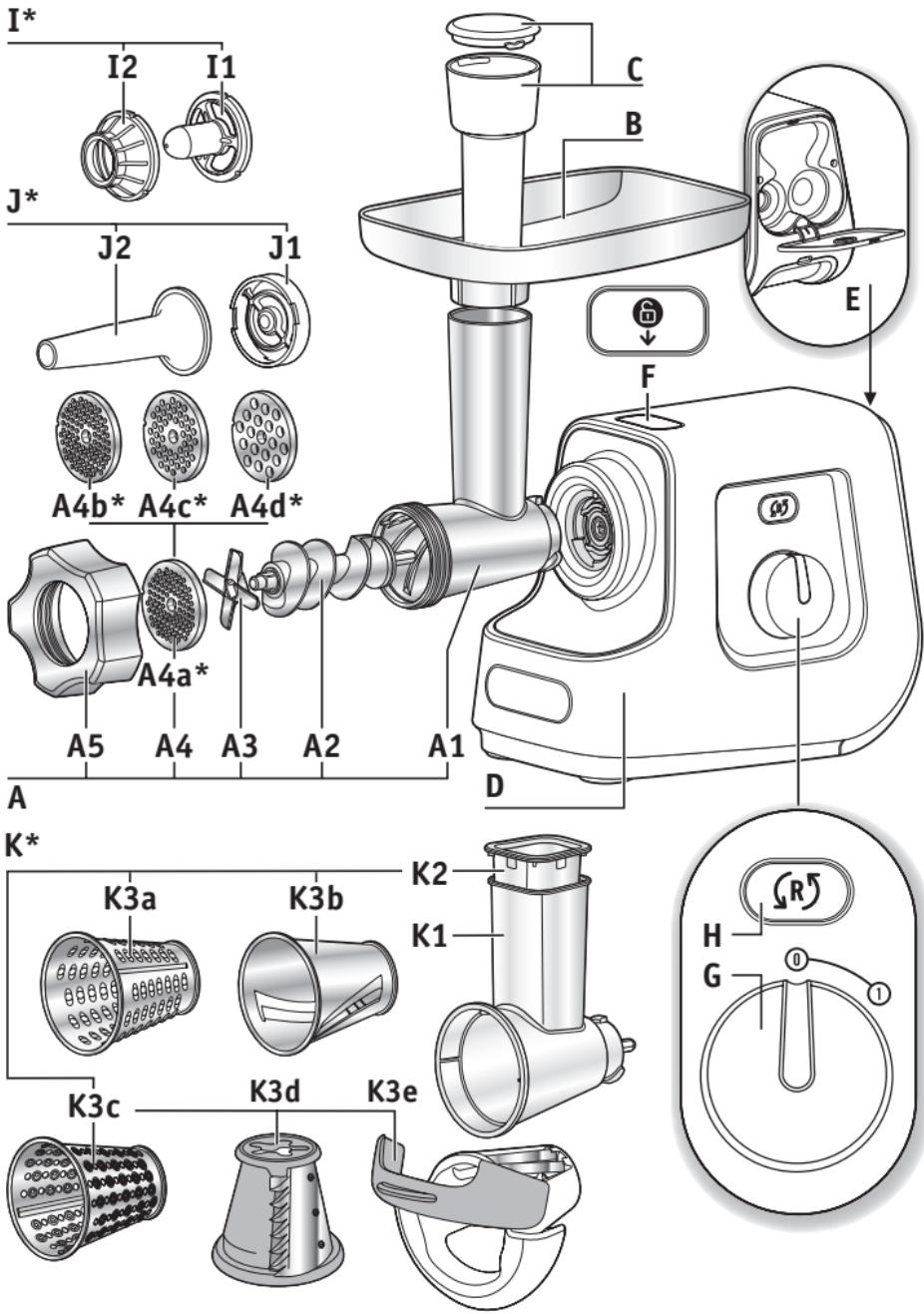
AR

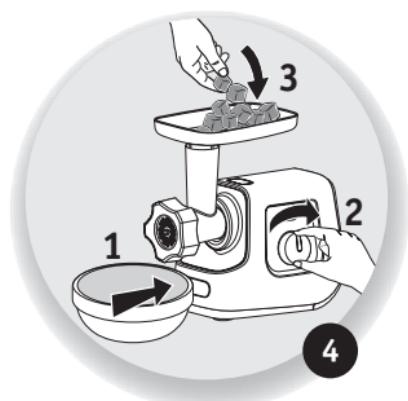
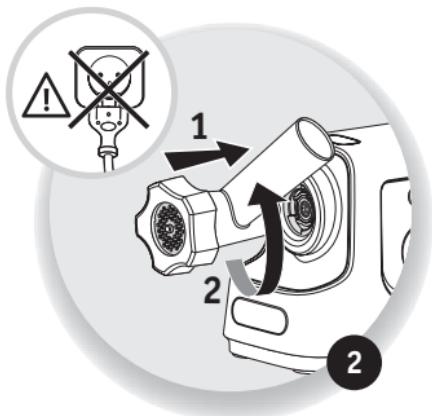
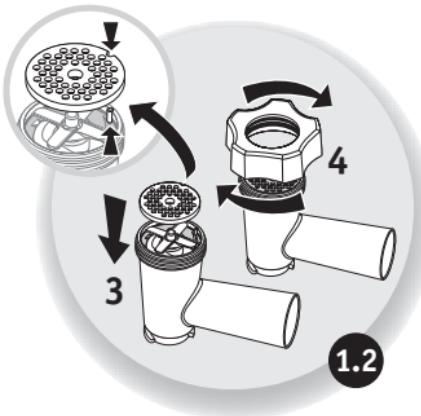
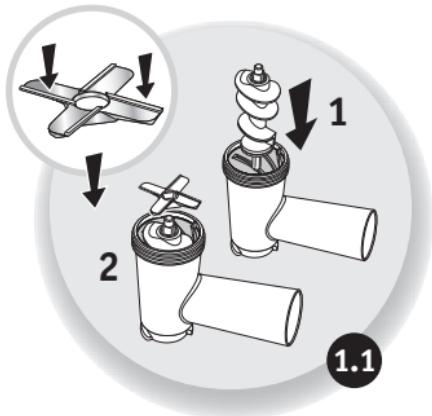
FA

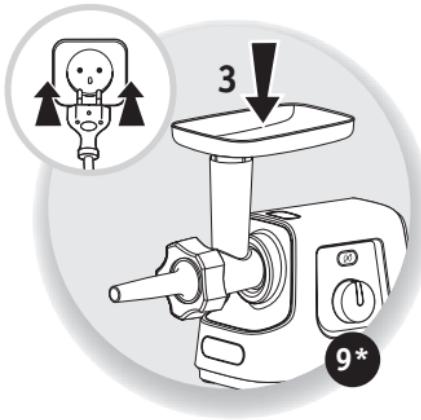
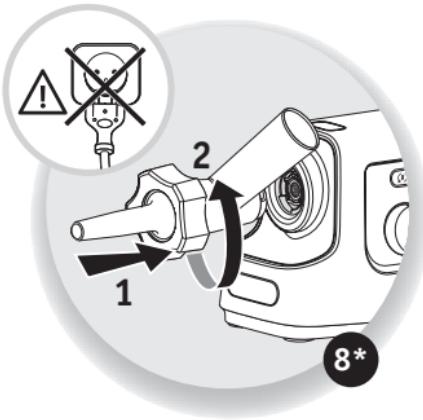
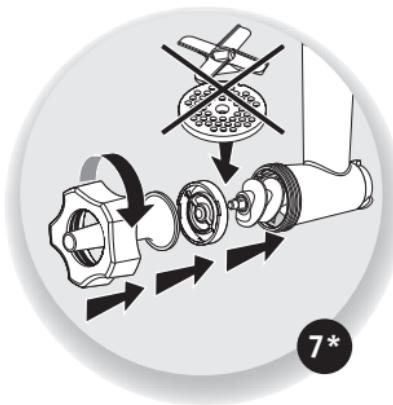
UK

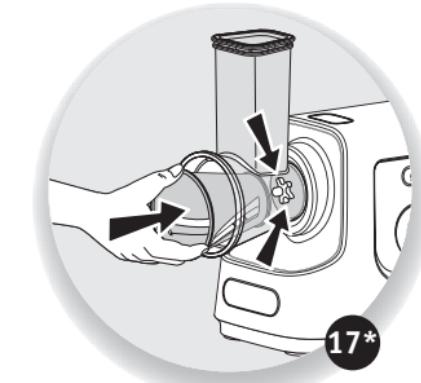
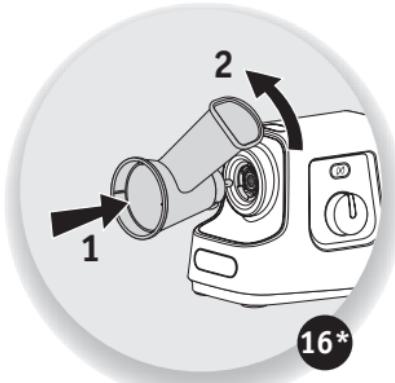
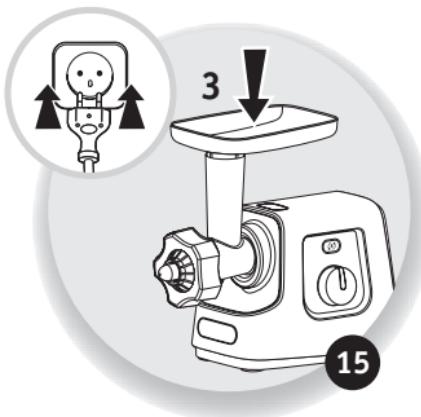
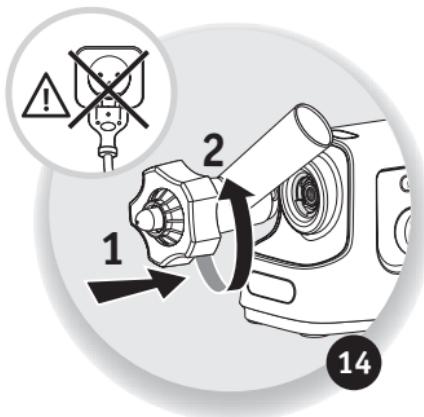
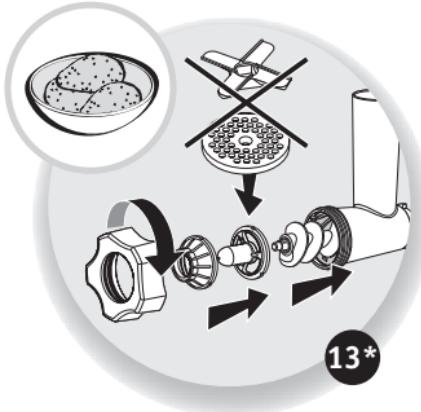
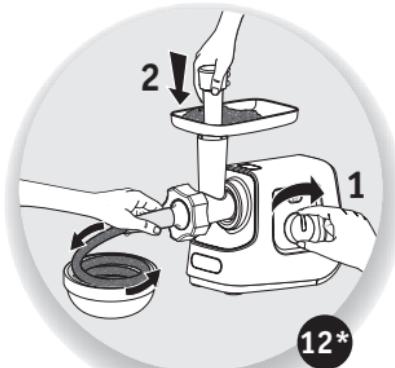
RU

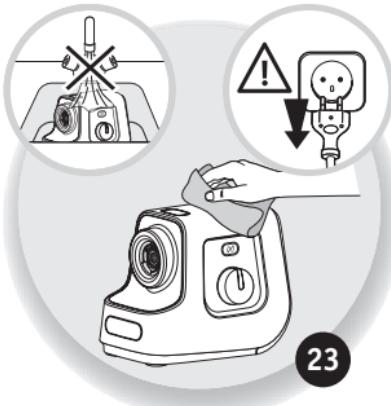
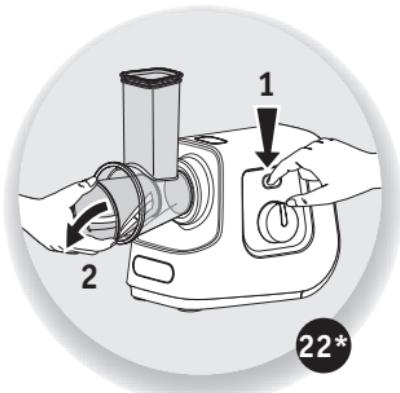
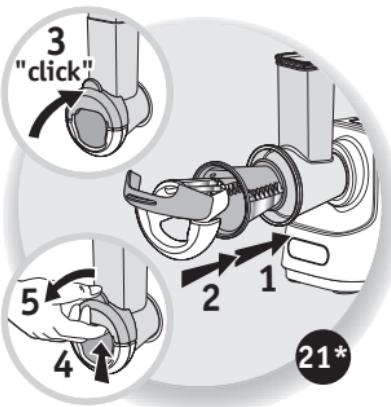
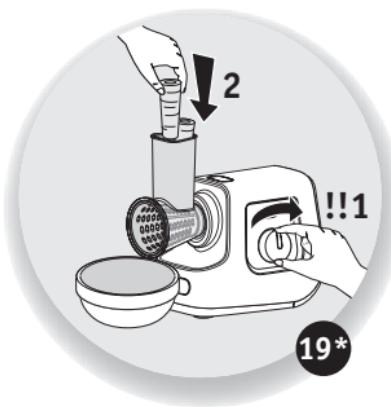
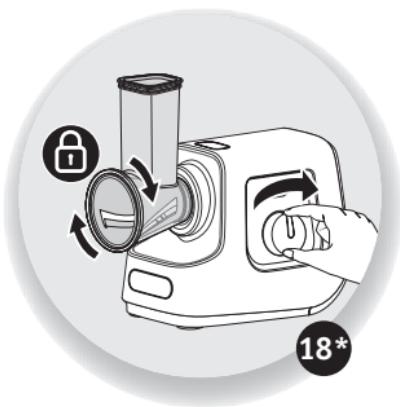
KK

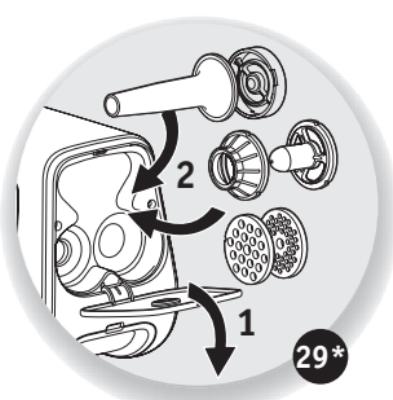
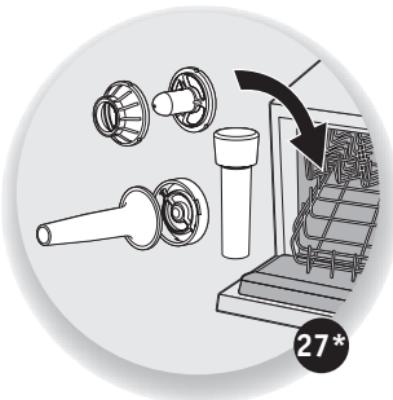
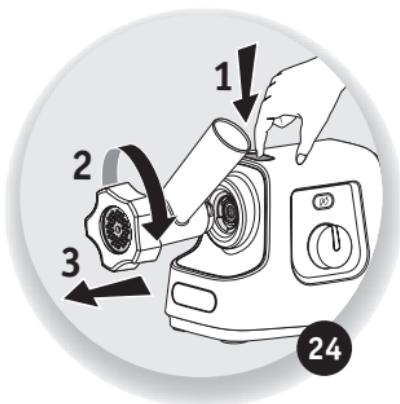












30*



●

●

● ()



●

●

● ()



●

●

● ()



●

●



●

●



●



●



●



●

● ()



●



●

●



●



●

●

●



●

●

●



●

●



●

●



●

●



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
 - A1** Corps aluminium
 - A2** Vis
 - A3** Couteau inox auto affûtante
 - A4** Grilles (selon modèle*)
 - A4a** Grille trous moyens (2,4mm)
 - A4b** Grille gros trous (3 mm)
 - A4c** Grille trous moyens (4,7mm)
 - A4d** Grille gros trous (8 mm)
- A5** Ecrou aluminium
- B** Plateau amovible aluminium
- C** Pousoir à viande
- D** Bloc moteur
- E** Capot de rangement des accessoires
- F** Touche de déverrouillage de la tête hachoir
- G** Bouton Marche / Arrêt (0-1)

- H** Touche « Reverse » (marche arrière momentanée)
- I** Accessoire Kebbe (selon modèle*)
 - I1** Embout de filière
 - I2** Bague
- J** Accessoire à saucisses (selon modèle*)
 - J1** Centreur de vis
 - J2** Entonnoir
- K** Coupe légumes (selon modèle*)
 - K1** Magasin à cônes / cheminée
 - K2** Pousoir
 - K3** Cônes (selon modèle*)
 - K3a** Cône râpé
 - K3b** Cône émincé
 - K3c** Cône gratté
 - K3d** cône cube
 - K3e** accessoire découpe en cube

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première 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.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans les cheminées.

N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.

UTILISATION : TÊTE HACHOIR (CF. FIG. 1 À 6)

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 (SELON MODÈLE - CF. FIG. 7 À 12)*

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 (SELON MODÈLE - CF. FIG. 13 À 15)*

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.

COUPE LÉGUMES (SELON MODÈLE - CF. FIG. 16 À 22/FIG. 30)*

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliments dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou des morceaux de viande. Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment : **cf. fig.30.**

NETTOYAGE (CF. FIG. 23 À 28)

RANGEMENT DES ACCESSOIRES (CF. FIG. 29)



APRECAUCIÓN: 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 Cabezal picador extraíble

A1 Cuerpo de aluminio

A2 Tornillo

A3 Cuchilla de acero inoxidable autoafilante

A4 Discos de corte (según el modelo*)

A4a Disco de corte de agujeros pequeños (2,4 mm)

A4b Disco de corte de agujeros pequeños (3 mm)

A4c Disco de corte de agujeros medianos (4,7 mm)

A4d Disco de corte de agujeros grandes (8 mm)

A5 Tornillo de aluminio

B Bandeja extraíble

C Empujador de carne

D Grupo motor

E Tapa para el almacenamiento de accesorios

F Botón de desbloqueo del cabezal picador

G Interruptor de encendido/apagado (0-1)

H Botón «Reverse» (breve movimiento en sentido inverso)

I Accesorio para Kebbe (según el modelo*)

I1 Pieza terminal

I2 Aro

J Accesorio para embutir salchichas (según el modelo*)

J1 Regulador roscado

J2 Embudo

K Picador de verduras (según el modelo*)

K1 Soporte para tambor/tubo alimentador

K2 Empujador

K3 Tambores (según el modelo*)

K3a Tambor para triturar

K3b Tambor para rebanar

K3c Tambor para rallar

K3d Tambor para trocear

K3e Accesorio para trocear

RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios en agua jabonosa. Enjuáguelos y séquelos con cuidado.

La placa y la cuchilla deben estar ligeramente engrasadas. Recúbralas con aceite.

No ponga en marcha su aparato si está vacío y las placas no se han engrasado.

Nunca haga presión en los tubos con los dedos ni con un utensilio.

No utilice su aparato durante más de 14 min.

USO: CABEZAL PICADOR (VÉANSE LAS FIGS. 1 A 6)

Prepare la cantidad total de alimentos que vaya a picar, eliminando huesos, cartílagos y tendones. Corte la carne en cubos (de aproximadamente 2 cm x 2 cm).

Nunca haga presión en el tubo con los dedos ni con un utensilio.

Consejo: Una vez haya terminado, puede introducir algunos trozos de pan para eliminar toda la carne picada.

ACCESORIO PARA EMBUTIR SALCHICHAS (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 7 A 12)*

Importante: este accesorio puede utilizarse únicamente una vez que se haya picado y condimentado la carne y se haya mezclado bien el preparado.

Después de haber dejado la piel en remojo en agua caliente para que recupere su elasticidad, deslícela en el embudo y deje unos 5 cm colgando (tendrá que cerrar este extremo haciendo un nudo con una grapa). Ponga el marcha el aparato e introduzca la carne picada en la picadora, observando la piel a medida que se va llenando.

Nota: este trabajo será más sencillo entre dos personas, una que introduzca la carne picada y otra que se ocupe de llenar la piel.

Dé a las salchichas la longitud que deseé grapando y retorciendo la piel.

Para obtener unas salchichas de calidad, evite que se formen burbujas de aire en el interior durante el relleno y haga salchichas que tengan entre 10 y 15 cm de longitud (separe las salchichas con una grapa y haciendo un nudo).

ACCESORIO PARA KEBBE (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 13 A 15)*

Para hacer una pasta de Kefta o Kebbe fina, pase la carne por la picadora dos o tres veces hasta obtener la homogeneidad que deseé.

PICADOR DE VERDURAS (SEGÚN EL MODELO - VÉANSE LAS FIGS. 16 A 22/FIG. 30)*

Los ingredientes que utilice deben tener consistencia si desea obtener unos resultados satisfactorios y evitar que se acumulen los alimentos en el soporte. No utilice el aparato para rallar o rebanar alimentos demasiado duros, tales como azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para que resulte más fácil introducirlos en el tubo alimentador.

Utilice el tambor recomendado para cada tipo de alimento: véase la fig. 30.

LIMPIEZA (VÉANSE LAS FIGS. 23 A 28)

ALMACENAMIENTO DE LOS ACCESORIOS (VÉASE LA FIG. 29)



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

Descrição

A Cabeça picadora amovível

A1 Corpo em alumínio

A2 Parafuso

A3 Lâmina em aço inoxidável auto-afiável

A4 Grelhas (consoante o modelo*)

A4a Grelha de orifícios médios
(2,4 mm)

A4b Grelha de orifícios grandes
(3 mm)

A4c Grelha de orifícios médios
(4,7 mm)

A4d Grelha de orifícios grandes
(8 mm)

A5 Porca de alumínio

B Tabuleiro amovível em alumínio

C Calcador para carne

D Unidade do motor

E Tampa do compartimento dos acessórios

F Botão de desbloqueio da cabeça picadora

G Interruptor de ligar/desligar (0-1)

H Botão de "inversão" (movimento de inversão curta)

I Acessório Kebbe (consoante o modelo*)

I1 Extremidade de encaixe

I2 Anel

J Acessório para salsichas (consoante o modelo*)

J1 Parafuso de ajuste

J2 Funil

K Corta legumes (consoante o modelo*)

K1 Suporte dos cones/tubo de alimentação

K2 Calcador

K3 Cones (consoante o modelo*)

K3a Cone para ralar

K3b Cone para cortar

K3c Cone para raspar

K3d Cone para cortar aos cubos

K3e Acessório para cortar aos cubos

RECOMENDAÇÕES

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Limpe e seque cuidadosamente.

A grelha e a lâmina devem sempre estar oleadas. Unte-as com óleo.

Não utilize o aparelho vazio se não tiver untado as grelhas.

Nunca empurre os alimentos nos tubos com os dedos nem com qualquer outro utensílio.

Não utilize o aparelho durante mais de 14 min.

UTILIZAÇÃO: CABEÇA PICADORA (VER FIG. 1 A 6)

Prepare todos os alimentos a picar, retire quaisquer ossos, cartilagens e nervos. Corte a carne em pedaços (aproximadamente 2 cm x 2 cm).

Nunca empurre os alimentos no tubo com os dedos nem com qualquer outro utensílio.

Sugestão: No final da utilização, pode introduzir alguns pedaços de pão na máquina para retirar eventuais restos de alimentos picados.

ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 7 A 12)*

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, enfile-a no funil deixando uma margem de 5 cm (que poderá fechar 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 faça salsichas com 10 a 15 cm (separe as salsichas com um nó de ligação).

ACESSÓRIO KEBBE (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 13 A 15)*

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

ACESSÓRIO PARA LEGUMES (CONSOANTE O MODELO - VER FIG. 16 A 22/FIG. 30)*

Os ingredientes utilizados devem estar bem firmes para obter resultados satisfatórios e evitar a acumulação de alimentos no tubo de alimentação. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, como açúcar ou pedaços de carne. Corte os alimentos para facilitar a introdução através do tubo de alimentação.

Utilize o cone recomendado para cada tipo de alimento: ver fig.30.

LIMPEZA (VER FIG. 23 A 28)

COMPARTIMENTO PARA ARRUMAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (VER FIG. 29)



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** Testa tritacarne removibile
 - A1** Involucro in alluminio
 - A2** Vite
 - A3** Lama in acciaio inossidabile autoaffilante
 - A4** Filtri (a seconda del modello*)
 - A4a** Filtro a fori piccolo (2,4 mm)
 - A4b** Filtro a fori piccoli (3 mm)
 - A4c** Filtro a fori medi (4,7 mm)
 - A4d** Filtro a fori larghi (8 mm)
 - A5** Vite in alluminio
- B** Vassoio removibile
- C** Premicarne
- D** Motore
- E** Coperchio del vano accessori
- F** Pulsante di sblocco della testa del tritacarne
- G** Interruttore On/Off (0-1)
- H** Pulsante "Reverse" (breve movimento in senso contrario)
- I** Accessorio kibbeh (a seconda del modello*)
 - I1** Stampo
 - I2** Anello
- I** Accessorio salsicce (a seconda del modello*)
 - J1** Regolavite
 - J2** Imbuto
- K** Tagliaverdure (a seconda dei modelli*)
 - K1** Portatamburo/condotto di alimentazione
 - K2** Dispositivo di spinta
 - K3** Tamburi (a seconda dei modelli)
 - K3a** Tamburo trinciatrice
 - K3b** Tamburo affettatrice grattugia
 - K3c** Tamburo grattugia
 - K3d** Tamburo strumento taglio a dadini
 - K3e** Collegamento taglio a dadini

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, lavare tutti gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Lo schermo e la lama dovrebbero essere leggermente oliati. Spalmarli con olio.

Non utilizzare il dispositivo vuoto se gli schermi non sono stati oliati.

Non spingere mai gli ingredienti verso il basso nei condotti con le dita o servendosi di uno strumento.

Non utilizzare il dispositivo per più di 14 minuti.

UTILIZZO: TESTA TRITACARNE (CFR. FIG. 1 - 6)

Preparare tutti gli ingredienti da tritare, rimuovendo eventualmente ossa, cartilagini e tendini. Tagliare la carne a cubetti (circa 2 x 2 cm).

Non spingere mai gli ingredienti dentro il condotto con le dita o servendosi di uno strumento.

Suggerimento: Al termine dell'operazione, inserire alcuni pezzi di pane per rimuovere tutti i residui di carne tritata.

ACCESSORIO SALSICCE (A SECONDA DEL MODELLO CFR. FIG. 7 - 12)*

Importante: questo accessorio può essere usato solo a carne già tritata e condita e quando il preparato è stato mescolato a dovere.

Dopo aver lasciato la pelle immersa in acqua calda per farle recuperare elasticità, farla scivolare nell'imbuto lasciandola fuoriuscire di circa 5 cm (e chiudere praticando un nodo con un anello). Avviare il dispositivo e inserire la carne tritata nel tritacarne, seguendo la pelle che si riempie.

Nota: questa operazione avverrà con più facilità se eseguita da due persone, una che inserisce la carne e l'altra che agevola il riempimento della pelle.

Assegnare alle salsicce la lunghezza desiderata schiacciando e sistemando la pelle.

Per un buon risultato, cercare di evitare l'ingresso di aria durante il riempimento della pelle e creare salsicce di 10/15 cm di lunghezza, separandole e annodandole con un anello.

ACCESSORIO KIBBEH (A SECONDA DEL MODELLO, CFR. FIG. 13 - 15)*

Per ottenere la finezza di un trito kibbeh o kefta, far passare la carne nel tritatutto due o tre volte, fino ad ottenere il trito desiderato.

TRITAVERDURE (A SECONDA DEL MODELLO - CFR. FIG. 16 – 22/FIG. 30)*

Per avere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di residui nel supporto, gli ingredienti in uso devono essere sodi. Non usare il dispositivo per grattugiare o tagliare ingredienti troppo duri, come zucchero o pezzi di carne. Tagliare gli ingredienti per facilitarne l'inserimento nel condotto di alimentazione.

Utilizzare il tamburo consigliato per ogni tipo di ingrediente: cfr. fig. 30.

PULIZIA (CFR. FIG. 23 - 28)

CONSERVAZIONE DEGLI ACCESSORI (CFR. FIG. 29)



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.

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Αφαιρούμενη κεφαλή κιμά

A1 Περιβλημα από αλουμίνιο

A2 Βίδα

A3 Αυτοτροχιζόμενο μαχαίρι από ανοξείδωτο ατσάλι

A4 Πλέγματα (ανάλογα με το μοντέλο*)

A4a Πλέγμα με μικρές οπές (2,4 mm)

A4b Πλέγμα με μικρές οπές (3 mm)

A4c Πλέγμα με μεσαίες οπές (4,7 mm)

A4d Πλέγμα με μεγάλες οπές (8 mm)

A5 Βίδα από αλουμίνιο

B Αφαιρούμενος δίσκος

C Πιεστήριο κρέατος

D Κεντρική μονάδα

E Κάλυμμα φύλαξης εξαρτημάτων

F Πλήκτρο ξεκλειδώματος κεφαλής κιμά

G Διαλκόπτης On/Off (0-1)

H Πλήκτρο "Reverse" (σύντομη αντίθετη κίνηση)

I Εξάρτημα για κεμπάπ (ανάλογα με το μοντέλο*)

I1 Τεμάχιο ακροστομίου

I2 Δακτύλιος

J Εξάρτημα για λουκάνικα (ανάλογα με το μοντέλο*)

J1 Ρυθμιστής βίδας

J2 Χωνί

K Κοπτήριο λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο*)

K1 Υποδοχή κώνων / σωλήνας τροφοδοσίας

K2 Πιεστήριο

K3 Κώνοι (ανάλογα με το μοντέλο)

K3a Κώνος σύνθλιψης

K3b Κώνος κοπής σε φέτες

K3c Κώνος τριψίματος

K3d Κώνος κοπής σε κύβους

K3e Εξάρτημα κοπής σε κύβους

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε τα προσεκτικά.

Το προστατευτικό και το μαχαίρι πρέπει να είναι ελαφρώς λαδωμένα. Περάστε τα με λάδι.

Μην θέτετε τη συσκευή σας σε λειτουργία ενώ είναι άδεια, εάν δεν έχετε λαδώσει τα προστατευτικά.

Μην πιέζετε ποτέ προς τα κάτω μέσα στους σωλήνες με τα δάκτυλά σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο.

Μην χρησιμοποιείτε συνεχόμενα τη συσκευή σας για πάνω από 14 λεπτά.

ΧΡΗΣΗ : ΚΕΦΑΛΗ KIMA (ΒΛ. ΕΙΚ. 1 ΕΩΣ 6)

Προετοιμάστε ολόκληρη την ποσότητα των τροφίμων που θέλετε να κόψετε, αφαιρέστε κόκκαλα, χόνδρους και τένοντες. Κόψτε το κρέας σε κύβους (περίπου 2cm X 2cm).

Μην πιέζετε ποτέ προς τα κάτω μέσα στους σωλήνες με τα δάκτυλά σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο.

Συμβουλή: Στο τέλος της λειτουργίας, περάστε από τη μηχανή μερικά κομμάτια ψωμί, για να αφαιρέσετε όλο τον κιμά.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ – ΒΛ. ΕΙΚ. 7 ΕΩΣ 12)*

Σημαντικό : αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού πρώτα κάνετε το κρέας κιμά, το καρυκεύσετε και αναμίξετε πολύ καλά το μίγμα.

Αφού αφήσετε το έντερο να μουλιάσει σε ζεστό νερό, για να ξαναβρεί την ελαστικότητά του, περάστε το επάνω στο χωνί και αφήστε το να κρέμεται κατά περίπου 5 cm (στο σημείο αυτό θα το ασφαλίσετε, κάνοντάς του έναν κόμπο). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και περάστε τον κιμά μέσα από τη μηχανή κιμά, παρακολουθώντας το έντερο καθώς γεμίζει.

Σημείωση: Αυτή η δουλειά γίνεται ευκολότερα από δύο άτομα, ένα για να τροφοδοτεί τον κιμά και ένα για να προσέχει το έντερο καθώς γεμίζει.

Δώστε στα λουκάνικα το απαραίτητο μήκος, ασφαλίζοντας και στρέφοντας το έντερο.

Για λουκάνικα υψηλής ποιότητας, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας κατά το γέμισμα και φτιάξτε λουκάνικα με μήκος 10 έως 15 cm (διαχωρίστε τα λουκάνικα, δένοντάς τα και κάνοντάς τους έναν κόμπο στο δέσιμο).

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΚΕΜΠΑΠ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ – ΒΛ. ΕΙΚ. 13 ΕΩΣ 15)*

Για να φτιάξετε ένα ωραίο κεμπάπ ή ζύμη για κεμπάπ, περάστε το κρέας από τη μηχανή κιμά δύο με τρεις φορές, μέχρι το προϊόν να γίνει αρκετά απαλό.

ΚΟΠΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ – ΒΛ. ΕΙΚ. 16 ΕΩΣ 22 / ΕΙΚ. 30)*

Τα συστατικά που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι σφιχτά, για να λάβετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να μην συσσωρευτούν τρόφιμα στην υποδοχή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να κόψετε σε φέτες τρόφιμα που είναι πολύ σκληρά, όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος. Κόψτε τα τρόφιμα για ευκολότερη τροφοδοσία μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας.

Χρησιμοποιείτε τον κώνο που συνιστάται για κάθε τύπο τροφίμου: βλ. εικ.30.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ (ΒΛ. ΕΙΚ. 23 ΕΩΣ 28)

ΦΥΛΑΞΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΒΛ. ΕΙΚ. 29)



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.

NL

BESCHRIJVING

A Afneembare vleesmolenkop

A1 Aluminium behuizing

A2 Schroef

A3 Zelfslijpend roestvrijstaal mes

A4 Rooster (afhankelijk van het model*)

A4a Rooster met kleine gaatjes (2,4 mm)

A4b Rooster met kleine gaatjes (3 mm)

A4c Rooster met kleine gaatjes (4,7 mm)

A4d Rooster met grote gaten (8 mm)

A5 Aluminium schroef

B Verwijderbare plaat

C Vlees aandrukker

D Motorblok

E Accessoire-opslag deksel

F Vleesmolenkop ontgrendelknop

G Aan/uit knop (0-1)

H Knop "terug" (korte terugwaartse beweging)

I Kebab accessoire (afhankelijk van het model*)

I1 Opzetpulsstuk

I2 Ring

J Worst accessoire (afhankelijk van het model*)

J1 Schroefregelaar

J2 Trechter

K Plantaardige chopper (afhankelijk van het model*)

K1 Trommelhouder/toevoerbuis

K2 Aandrukker

K3 Trommels (afhankelijk van het model)

K3a Snipper trommel

K3b Snijmachine rasptrommel

K3c Rasptrommel

K3d Dicer trommel

K3e Dicer opzetstuk

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u alle accessoires in zeepwater te wassen.

Spoel en droog ze zorgvuldig.

Het scherm en het mes moeten licht worden ingeget. Smeer ze in met olie.

Gebruik uw apparaat niet als deze leeg is en indien de schermen niet zijn ingeget.

Druk niet met uw vingers of met een gebruiksvoorwerp in de buizen.

Gebruik uw apparaat niet langer dan 14 minuten.

GEBRUIK : VLEESMOLENKOP (ZIE FIG. 1 TOT 6)

Bereid de gehele hoeveelheid van voedsel waarvan gehakt gemaakt dient te worden, verwijder de botten, de kraakbenen en de pezen. Snij het vlees in blokjes (ongeveer 2cm x 2cm).

Druk niet met uw vingers of met een gebruiksvoorwerp in de buizen.

Tip: Aan het einde van het proces, kunt u een aantal stukjes brood door het apparaat laten gaan om al het gehakt te verwijderen.

WORST ACCESSOIRE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 7 TOT 12)*

Belangrijk: dit accessoire mag alleen worden gebruikt nadat het vlees is gehakt, gekruid en nadat de voorbereiding goed gemengd is.

Laat het vel in warm water om dit elastisch te laten worden, schuif dit vervolgens op de trechter en laat het er ongeveer 5 cm overheen hangen (u moet het afsluiten door er een knoop in te leggen). Schakel uw apparaat in en voer het vlees door de vleesmolen, volg de worst tijdens het vullen.

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.

Geef deworsten de gewenste lengte, door het vel te klemmen en te draaien.

Om de kwaliteit van deworsten te garanderen, mag u er geen lucht in laten tijdens het vullen en maakt uworstjes van 10-15 cm lang (scheidt deworsten door knopen te leggen).

KEBAB ACCESSOIRE (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 13 TOT 15)*

Om kebab of Kefta te maken, maalt u het vlees in de vleesmolen twee of drie keer totdat u de gewenste gladheid heeft verkregen.

PLANTAARDIGE CHOPPER (AFHANKELIJK VAN HET MODEL - ZIE FIG. 16 TOT 22/FIG. 30)*

De ingrediënten die u gebruikt moeten stevig zijn om goede resultaten te krijgen en om accumulatie van voedsel in de houder te voorkomen. Gebruik het apparaat niet voor het raspen of het snijden van te hard voedsel, zoals suiker of stukken vlees. Snij het voedsel vooraf om het vullen door de toevoerbuis makkelijker te maken.

Gebruik de aanbevolen trommel voor elk type voedsel: zie fig.30.

REINIGEN (ZIE FIG. 23 TOT 28)

OPSLAG VAN ACCESSOIRES (ZIE FIG. 29)



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.

DE

BESCHREIBUNG

A Abnehmbarer Fleischwolfkopf

A1 Aluminiumgehäuse

A2 Schnecke

A3 Selbstschärfendes Kreuzmesser

A4 Lochscheibe (je nach Modell*)

A4a Lochscheibe mit kleinen Löchern (2,4 mm)

A4b Lochscheibe mit kleinen Löchern (3 mm)

A4c Lochscheibe mit mittleren Löchern (4,7 mm)

A4d Lochscheibe mit großen Löchern (8 mm)

A5 Verschluss-Schraube

B Fülltrichter

C Wolfstopfer

D Motoreinheit

E Zubehör-Aufbewahrungsdeckel

F Entriegelungsknopf Fleischwolfkopf

G Ein-/Aus-Schalter (0-1)

H "Rückwärts"-Knopf (kurze Rückwärtsbewegung)

I Kebbe-Zubehör (abhängig vom Modell*)

I1 Kebbe Einsatz

I2 Ring

J Wurstzubehör (abhängig vom Modell*)

J1 Vorsatz Ring

J2 Trichter

K Gemüseschneider (abhängig vom Modell*)

K1 Trommelhalter

K2 Stopfer

K3 Trommeln (abhängig vom Modell)

K3a Raffeltrommel

K3b Schneide-Trommel

K3c Raspetrommel

K3d Würfeltrommel

K3e Würfelvorsatz

EMPFEHLUNGEN ZUR ANWENDUNG

Bevor Sie Ihr Gerät erstmals nutzen, waschen Sie alles Zubehör in Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie es vorsichtig.

Lochscheiben und Kreuzmesser müssen leicht eingefettet werden. Bestreichen Sie sie mit Öl.

Bedienen Sie Ihr Gerät nicht, solange es leer ist, wenn die Lochscheiben nicht eingefettet wurden.

Drücken Sie nichts mit Ihrem Finger oder einem Utensil durch.

Betätigen Sie Ihr Gerät nicht länger als 14 Minuten.

ANWENDUNG: FLEISCHWOLFKOPF (SIEHE ABB. 1 BIS 6)

Bereiten Sie die gesamte zu zerkleinernde Lebensmittelmenge vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel (ungefähr 2 cm x 2 cm).

Drücken Sie nichts mit Ihrem Finger oder einem Utensil durch.

Tipp: Nach Abschluss des Arbeitsgangs können Sie einige Brotstücke hindurchführen, um alles Hackfleisch zu entfernen.

WURSTZUBEHÖR (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 7 BIS 12)*

Wichtig: Dieses Zubehör kann nur verwendet werden, nachdem das Fleisch zerkleinert und gewürzt und die Zubereitung gut gemischt wurde.

Nachdem der Darm in warmem Wasser eingeweicht wurde, um seine Elastizität wiederzuerlangen, schieben Sie ihn über den Trichter und lassen sie etwa 5 cm überhängen (die Sie mit einer Schnur und einem Knoten verschließen). Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie das Hackfleisch durch den Fleischwolf und füllen es dann in den Darm.

Hinweis: Diese Arbeit ist leichter, wenn man zu zweit arbeitet. Einer füllt das Hackfleisch ein und der andere hilft beim Füllen des Darms.

Geben Sie den Würsten die gewünschte Länge, indem Sie den Darm abklemmen und drehen.

Vermeiden Sie bei einer Qualitätswurst den Einschluss von Luft während des Einfüllens und stellen Sie Würste her, die 10 bis 15 cm lang sind (zum Trennen der Würste nehmen Sie eine Schnur und machen damit einen Knoten).

KEBBE-ZUBEHÖR (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 13 BIS 15)*

Zur Herstellung einer feinen Kebbe- oder Kefta-Paste lassen Sie das Fleisch zwei- oder dreimal durch den Fleischwolf laufen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreichen.

GEMÜSESCHNEIDER (ABHÄNGIG VOM MODELL - SIEHE ABB. 16 BIS 22/ABB. 30)*

Die verwendeten Zutaten müssen fest sein, um zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen und eine Häufung von Lebensmitteln im Halter zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht dazu, Lebensmittel zu raspeln oder zu schneiden, die zu hart sind, etwa Zucker oder Fleischstücke. Schneiden Sie die Lebensmittel, damit sie leichter in das Trommelgehäuse geführt werden können.

Verwenden Sie die für jede Lebensmittelart empfohlene Trommel: siehe Abb. 30.

REINIGUNG (SIEHE ABB. 23 BIS 28)

ZUBEHÖRAUFBEWARUNG (SIEHE ABB. 29)



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.

EN

DESCRIPTION

- A Removable mincer head
 - A1 Aluminium casing
 - A2 Feed Screw
 - A3 Self-sharpening stainless steel cutter
 - A4 Perforated plates (depending on model*)
 - A4a** Small holes perforated plate (2,4 mm) for very fine mincing
 - A4b** Small holes perforated plate (3 mm) for very fine mincing
 - A4c** Medium holes perforated plate (4,7 mm) for fine mincing
 - A4d** Large holes perforated plate (8 mm) for coarse mincing
- A5 Aluminum Nut
- B Removable tray
- C Meat pusher
- D Motor unit
- E Accessory storage cover
- F Mincer head unlock button
- G On/Off switch (0-1)
- H "Reverse" button (short reverse movement)
- I Kebbe accessory (depending on model*)
 - I1** Nozzle
 - I2** Ring
- J Sausage accessory (depending on model*)
 - J1** Screw adjuster
 - J2** Funnel
- K Vegetable cutter (depending on model*)
 - K1** Drum holder/feed tube
 - K2** Pusher
 - K3** Drums (depending on model)
 - K3a** Grating drum
 - K3b** Slicer drum
 - K3c** Fine grating drum (see fig 30)
 - K3d** Dicer drum
 - K3e** Dicing attachment

RECOMMENDATIONS

Before using your appliance for the first time, wash all accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully.

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. Never push down into the tubes using your fingers or any utensil. Do not operate your appliance for more than 14 min.

USE : MINCER HEAD (SEE FIG. 1 TO 6)

Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into cubes (approximately 2cm X 2cm).

Never push down into the tube using your fingers or any utensil.

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 ACCESSORY (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 7 TO 12)*

Important: this accessory can only be used after the meat has been minced, seasoned and the preparation has been well mixed.

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 (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 13 TO 15)*

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.

VEGETABLE CUTTER ACCESSORIES (DEPENDING ON MODEL - SEE FIG. 16 TO 22/FIG. 30)*

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat. Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

Use the drum recommended for each type of food: see fig.30.

CLEANING (SEE FIG. 23 TO 28)

ACCESSORY STORAGE (SEE FIG. 29)

ملحق السجق (حسب الموديل – انظر الأشكال من 7 إلى 12)*

هام: يجب أن لا يستخدم هذا الملحق إلا بعد فرم اللحم وإضافة التوابل وخلط المكونات جيداً. بعد نقع الأمعاء في الماء الدافئ لستة إلى تسع ساعات، ثم تمرر على القمع مع ترك 5 سم (والذي سوف تتبّعه وتقلّله بعده تثبيتة ثنيتها). شغل الجهاز، زود المفرمة باللحم المفروم ومزّر الأمعاء ليتم تعينتها.

ملحوظة: تكون هذه المهمة سهلة عندما يوزعها شخصان، حيث يقوم الأول بإضافة اللحم المفروم، ويقوم الثاني بملء الأمعاء.

حدد الطول الذي ترغب للمقانق بالضغط ولف الأمعاء.
للحصول على مقانق عالية الجودة، يُرجى الحرص على عدم إدخال هواء أثناء التعينة، واجعل طولها ما بين 10 إلى 15 سم (تفصل المقانق الواحدة عن الأخرى بوضع رباط وعقدة).

ملحق الكبة (حسب الموديل – انظر الأشكال من 13 إلى 15)*

تحضير الكبة أو الكفتة المفرومة ناعماً، مرر اللحمة في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات إلى أن تحصل على النعومة المطلوبة.

مفرمة الخضار (حسب الموديل – انظر الأشكال من 16 إلى 22/شكل 30)*

للحصول على نتائج مرضية، وتجنبنا لتكديس المواد في حاملة الطعام أو أنبوب التقليم، يجب أن تكون الخضار المستعملة جادة. في نفس الوقت لا تستعمل المنتج ليشر أنواع الطعام شديدة الصالابة مثل السكر، أو الوصفات التي تدخل فيها اللحوم، والأفضل تقطيع الطعام قبل وضعه في أنبوب التقليم. يُقطع الطعام لسهولة وضعه في أنبوب التقليم. استعمل الأسطوانة الموصى بها لكل نوع من أنواع الطعام: انظر الشكل 30.

التنظيف (انظر الأشكال من 23 إلى 28)

تخزين الملحقات (انظر الشكل 29)

تنبيه: الاحتياطات والإرشادات الواردة من أجل السلامة، هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى. ويرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات في متناول اليد للرجوع إليها عند الحاجة.



وصف أجزاء المنتج

- | | |
|--|--|
| G - زر تشغيل/إيقاف (1-0) | A - رأس مفرمة قابل للفصل |
| H - زر (Reverse) (حركة تشغيل عكسي قصيرة) | A1 - جسم المنتج من الألミニوم |
| I - ملحق الكبة (حسب الموديل*) | A2 - براغي |
| 11 - طرف القالب | A3 - شفرة من الإستانلس ستيل ذاتية الشحذ |
| 12 - حلقة | A4 - شبكات (حسب الموديل*) |
| J - ملحق السجق (حسب الموديل*) | A4a - شبكة ذات تقويم صغيرة (2.4 ملم) للفرم الناعم جداً |
| J1 - براغي الصبطة | A4b - شبكة ذات تقويم صغيرة (3 ملم) للفرم الناعم جداً |
| J2 - أنبوب | A4c - شبكة ذات تقويم متوسطة (4.7 ملم) للفرم الناعم |
| K - مفرمة خضار (حسب الموديل*) | A4d - شبكة ذات تقويم كبيرة (8 ملم) للفرم الخشن |
| K1 - حاملة الأسطوانة/أنبوب التلقيم | A5 - براغي من الألミニوم |
| K2 - دفاش | B - صينية قابلة للفصل |
| K3 - أسطوانات (حسب الموديل*) | C - دفاش اللحمة |
| K3a - أسطوانة تقطيع | D - وحدة المحرك |
| K3b - أسطوانة بشر وتقطيع | E - غطاء مخزن الملحقات |
| K3c - أسطوانة بشر | F - زر تحرير رأس المفرمة |
| K3d - أسطوانة للتقطيع إلى مكعبات | |
| K3e - ملحق التكعيب | |

توصيات

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُغسل جميع الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتحُفَّظ بعناية. يجب أن تُثبَّت الشفرة والشبكات بقليل من الزيت. تُنظَّل وتحُفَّظ بالزيت. لا تُشغَّل المنتج عندما يكون فارغاً من المكونات، وإذا كانت الشبكات غير مزبَّطة. لا تدفع الطعام في أنبوب التلقيم بواسطة الأصابع، أو بأي أداة أخرى. لا تُشغَّل المنتج لمدة تزيد عن 41 دقيقة.

الاستعمال: رأس المفرمة (انظر الأشكال من 1 إلى 6)

تحضر كمية الطعام المعدة للفرم، تُزال العظام، الغضاريف والأعصاب. تقطع اللحمة إلى مكعبات (2 سنتيم × 2 سنتيم). لا تدفع الطعام بواسطة أصابعك أبداً ولا بأي أداة أخرى. نصيحة: في نهاية العملية، تطحن بعض قطع من الخيز لإزالة المواد الملتصقة في داخل المفرمة.

لوازم جانبی سوسیس (بسته به مدل - شکل 7 تا 12 را رویت کنید)*

مهم: این لوازم جانبی فقط می‌تواند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده‌سازی استفاده شود. پس از خیس کردن پوست در آب گرم برای به دست آوردن مجدد خاصیت ارتجاعی آن، آن را درون قیف بلغازاند و اجازه دهید در حدود 5 سانتی‌متر اوزیزان باشد (که شما با بستن یک گره به حلقه می‌چسبانید). دستگاه را هوش کنید و خرد کردن را از طریق خردکن تغذیه کنید، پس از آن پوست را همان طور که پر می‌کند. توجه: این کار می‌تواند به راحتی با دو نفر انجام شود، یکی خردکن را تغذیه کند و دیگری مراقب پر کردن پوست باشند.

با بستن و چرخاندن پوست، طول مورد نیاز به سوسیس بدھید. برای یک سوسیس با کیفیت، مراقب باشید تا از گیر انداختن هوا در طول پر کردن اجتناب شود و سوسیس با طول 10 تا 15 سانتی‌متر درست کنید (با درست کردن یک حلقه و بستن یک گره به حلقه سوسیس‌ها را جدا کنید).

لوازم جانبی "کبه" (بسته به مدل - شکل 13 تا 15 را رویت کنید)*

برای درست کردن رب "کبه" یا "کفته"، گوشت را از طریق خردکن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را به دست آورید.

خردکن سبزیجات (بسته به مدل - شکل 16 تا 22 / شکل 30 را رویت کنید)*

برای بدست آوردن نتایج رضایت‌بخش، موادی که استفاده می‌کنید باید سفت باشد و از انباشته شدن غذا در نگهدار اجتناب کنید. برای رنده کردن یا برش دادن مواد غذایی که بیش از حد سخت است مانند شکر یا تکه‌های گوشت، از دستگاه استفاده نکنید. برای آسان‌تر تغذیه غذا در لوله تغذیه، غذا را برش دهید.

از درام توصیه شده برای هر نوع مواد غذایی استفاده کنید: شکل 30 را رویت کنید.

تیمز کردن (شکل 23 تا 28 را رویت کنید)

ذخیره‌سازی لوازم جانبی (شکل 29 را رویت کنید)

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 میتوانند پیدا کنند و بعداً به آنها مراجعه کنند.



تشریح اجزاء دستگاه

- | | |
|--|---|
| G - سوینچ روشن/خاموش 0-1 | A - سر متحرک خرد کن |
| H - دکمه (Reverse) (حرکت کوتاه معکوسی) | A1 - پوشش الومینیومی |
| I - لوازم جانبی "کبه" (بسته به مدل*) | A2 - پیچ |
| I1 - آخرین قطعه خرد کن | A3 - تیغه فولاد ضد زنگ خود تیز کن |
| I2 - حلقه | A4 - شبکه (با توجه به مدل*) |
| J - لوازم جانبی سوسیس (بسته به مدل*) | A4a - شبکه سوراخ های کوچک |
| J1 - تنظیم کننده پیچ | 2.4 (میلی متری) برای بسیار ریز خرد کردن |
| J2 - قیف | A4b - شبکه سوراخ های کوچک (3 میلی متری) برای بسیار ریز خرد کردن |
| K - خردکن سبزیجات (بسته به مدل*) | A4c - شبکه سوراخ های متوسط (4.7 میلی متری) برای ریز خرد کردن |
| K1 - نگهدار درام/لوله خواراک | A4d - شبکه سوراخ های بزرگ (8 میلی متری) برای درشت خرد کردن |
| K2 - فشاردهنده | A5 - پیچ الومینیومی |
| K3 - درام (بسته به مدل*) | B - سینی متحرک |
| K3a - درام ریز کننده | C - فشاردهنده گوشت |
| K3b - درام برش دادن و رنده کردن | D - واحد موتور |
| K3c - درام رنده کردن | E - پوشش ذخیره سازی لوازم جانبی |
| K3d - درام خرد کردن به صورت مکعب | F - دکمه باز کردن سر خرد کن |
| K3e - ضمانات خرد کردن به صورت مکعب | |

توصیه ها

قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشویند. شستشو کرده و با دقت خشک کنید.

صفنه نمایش و تیغه باید به آرامی چرخ شود. آنها را با روغن پوشش دهید. هرگز خواراک را با انگشتان یا هرگونه ابزار آشپزخانه در لوله به پائین فشار ندهید. از کار کردن دستگاه برای بیش از 14 دقیقه خودداری کنید.

استفاده: سر خرد کن (شکل 1 تا 6 را روایت کنید)

کل مواد غذائی را که باید خرد شود آماده کنید، هرگونه استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را در قطعات مکعبی برش دهید (نقریباً 2×2 سانتی‌متر). از فشار دادن خواراک در لوله با انگشتان یا هرگونه ابزار آشپزخانه اکیداً خودداری کنید. نکته: در پایان عملکرد، شما میتوانید برخی تکه های نان را از طریق حذف تمام مواد چرخ کرده تغذیه کنید.



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

UK

ОПИС

- A** Верхня знімна частина м'ясорубки
A1 Алюмінієвий корпус
A2 Гвинт
A3 Сталевий ніж, що самозагострюється
A4 Решітки (в залежності від моделі*)
 A4a Решітка з дуже маленькими отворами (2,4 мм) для дуже тонкого подрібнення
 A4b Решітка з дуже маленькими отворами (3 мм) для дуже тонкого подрібнення
 A4c Решітка з середніми отворами (4,7 мм) для тонкого подрібнення
 A4d Решітка з великими отворами (8 мм) для грубого подрібнення
A5 Алюмінієва гайка
B Знімна підставка
C Штовхач
D Блок мотору
E Відділення для зберігання аксесуарів
F Кнопка розблокування верхньої частини м'ясорубки

- G** Кнопка ввімкнення/вимкнення (0-1)
H Кнопка "Реверс" (миттєвий задній хід)
I Насадка для Кеббе (в залежності від моделі*)
 I1 Наконечник сектору
 I2 Кільце
J Насадка для ковбаси (в залежності від моделі*)
 J1 Централізатор гвинта
 J2 Воронка
K Овочерізка (в залежності від моделі*)
 K1 Шнек для конусоподібних насадок / горловина
 K2 Штовхач
 K3 Насадки (в залежності від моделі*)
 K3a Насадка для натирання
 K3b Насадка для нарізання тонкими скибочками
 K3c Насадка для тонкого натирання
 K3d Конус для нарізання кубиками
 K3e Аксесуар для нарізання кубиками

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням: вимийте всі аксесуари в мильній воді. Потім промийте їх і витріть насухо.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад, якщо решітки не змащені олією.

Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Не використовуйте Ваш прилад довше 14 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ: ВЕРХНЯ ЧАСТИНА М'ЯСОРУБКИ (ДІВ. FIG. 1-6)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящи та нерви. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Корисна порада: В кінці сесії, можна пропустити через м'ясорубку кілька шматків хліба, щоб все м'ясо вийшло з м'ясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 7-12)*

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

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 ковбасі.

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 КЕББЕ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 13-15)*

Практична порада:

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

ОВОЧЕРІЗКА (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ – ДИВ. FIG. 16-22/ FIG. 30)*

Інгредієнти, які Ви використовуєте, повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватися всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як цукор, або шматки м'яса. Поріжте продукти на шматки, щоб їх було легше проштовхувати через горловину.

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продукту: див. fig.30.

ОЧИЩЕННЯ (ДИВ. FIG. 23-28)

ПІДСТАВКА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ (ДИВ. FIG. 29)



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.

RU

ОПИСАНИЕ

A Съемная верхняя часть мясорубки

A1 Алюминиевый корпус

A2 Винт

A3 Самозатачивающийся стальной нож

A4 Решетка (в зависимости от модели*)

A4a Решетка с очень маленькими отверстиями (2,4 мм) для очень тонкого измельчения

A4b Решетка с очень маленькими отверстиями (3 мм) для очень тонкого измельчения

A4c Решетки со средними отверстиями (4,7 мм) для тонкого измельчения

A4d Решетка с большими отверстиями (8 мм) для крупного измельчения

A5 Алюминиевая гайка

B Съемная подставка

C Толкатель мяса

D Блок мотора

E Отделение для хранения аксессуаров

F Кнопка разблокировки верхней части мясорубки

G Кнопка вкл/выкл (0-1)

H Кнопка "Реверс" (мгновенного

обратного хода)

I Аксессуар Кеббе (в зависимости от модели*)

I1 Наконечник сектора

I2 Кольца

J Аксессуар асадка для колбасы (в зависимости от модели*)

J1 Центризатор винта

J2 Воронка

K Овощерезка (в зависимости от модели*)

K1 Шнек для конусообразных насадок / горловина

K2 Толкатель

K3 Конусообразные насадки (в зависимости от модели*)

K3a Конусообразная насадка для натирания

K3b Конусообразная насадка для нарезания тонкими ломтиками

K3c Конусообразная насадка для мелкого натирания

K3d Конус для резки кубиками

K3e Насадка для резки кубиками

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использование: вымойте все аксессуары в мыльной воде. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их маслом.

Не используйте прибор если решетки не смазаны.

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

ПРИМЕНЕНИЕ: ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (СМ. FIG. 1 ДО 6)

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалить кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо на кусочки (примерно 2 см x 2 см).

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловину.

Полезный совет : В конце операции, можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы все вышло из мясорубки.

НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАСЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 7 ДО 12)*

Важно: этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, который уже перемешан с приправами.

После того как вы замачили колбасную оболочку в теплой воде, чтобы она стала более эластичной, оставьте от конца 5 см (вам надо завязать их на узел). Включите прибор, положите фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, один обеспечивает подачу фарша, другой следит за заполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку.

Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски завязывая узелки).

НАСАДКА КЕББЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 13 ДО 15)*

Практические рекомендации:

Чтобы получить тонкую массу для Кеббе или Кефты, пропустите мясо 2–3 раза через мясорубку до образования желаемой тонкости.

ОВОЩЕРЕЗКА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ - СМ. FIG. 16 ДО 22/FIG. 30)*

Для получения наилучшего результата используемые Вами ингредиенты должны быть твёрдыми. Таким образом Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твёрдых продуктов, как например сахара или мяса.

Разрежьте продукты на куски, чтобы легче было продвинуть их по горловине шнека.

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов: см. fig.30.

ОЧИСТКА (СМ. FIG. 23 ДО 28)

ХРАНЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (СМ. FIG. 29)



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

KK

СИПАТТАМАСЫ

- A** Ет тартқыштың алынбалы жоғарғы бөлігі
- A1** Алюминий түркі
- A2** Бұранда
- A3** Өздігінен өткірленетін болат пышақ
- A4** Тор (ұлғисіне байланысты*)
 - A4a** Өте ұсақтар турауға арналған ете шағын саңылаулы тор (2,4 мм)
 - A4a** Өте ұсақтар турауға арналған ете шағын саңылаулы тор (3 мм)
 - A4b** Жіңішкелеп турауға арналған орташа саңылаулы тор(4,7 мм)
 - A4c** Ірілел турауға арналған үлкен саңылаулы тор (8 мм)
- B** Алынбалы тұғыр
- C** Ет итергіш
- D** Қозғалтқыш блогі
- E** Керек-жарақтарды сақтауға арналған бөлім
- F** Ет тартқыштың жоғарғы бөлігін бұғаттан шығару батырмасы
- G** Қосу/өшіру батырмасы (0-1)
- H** "Реверс" батырмасы (бірден кері жүрудің)
- I** Кеббе керек-жарағы (ұлғисіне байланысты*)
- I1** Сектор ұштығы
- I2** Сақиналар
- J** Шұжыққа арналған саптама керек-жарағы (ұлғисіне байланысты*)
 - J1** Бұранданы центрлегіш
 - J2** Воронка
- K** Көкөністурағыш (ұлғисіне байланысты*)
 - K1** Конус тәріздес саптамаға арналған шнек / мойын
 - K2** Итергіш
 - K3** Конус тәріздес саптамалар (ұлғисіне байланысты*)
 - K3a** Үрге арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3b** Жіңішкелеп турауға арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3c** Ұсақтар үрге арналған конус тәріздес саптамалар
 - K3d** Шаршылап турауға арналаған конус
 - K3e** Шаршылап турауға арналаған саптама

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Алғаш рет қолданар алдында: барлық керек-жарақтарды сабынды суда жуыңыз. Соナン соң жылып, құрғатып сүртіңіз.

Тор мен пышағы майлы болып қалуы керек. Оларға май жағыңыз.

Егер торына май жағылмаса, құралды қолданбаңыз.

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусағыңызben немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Құралыңызды 14 минуттан артық қолданбаңыз.

ҚОЛДАНЫЛУЫ: ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЖОҒАРҒЫ БӨЛІГІ (FIG. 1 БАСТАП 6 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)

Турау үшін барлық құрам бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектері мен жүйкелерін алып тастаңыз. Етті тілімдеп бөліңіз (шамамен 2 см x 2 см).

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусақтарыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермекіз.

Пайдалы көнесте: Операция аяғында ет тартқыштар барлығы шығу үшін бірнеше нан тілімін тартып жіберуге болады.

ШҰЖЫҚҚА АРНАЛҒАН САПТАМА (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ - FIG. 7 БАСТАП 12 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)*

Маңызды: Бұл керек-жарақ барлық дәмдеуіштер қосылған және әзірлеу үшін арапастырылған тартылған етпен қолдануға ғана арналған.

Шұжықтың қабығын жылы суға салған соң оның ілгіштігін қалпына келтіру үшін 5 см-ден артық қалдырыңыз (оларды түйіндең байланыз). Құралды қосыңыз, ет тартқышқа тартылған етті салып, ет қабығының толуын қадағалаңыз.

Ескертү: бұл жұмысты екеуелп орындаған оңай болады, бірі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етеді, екіншісі қабығының толуын қадағалайды.

Қабығын бұрап және басу арқылы шұжыққа тиісті ұзындығын беріңіз.

Сапалы шұжық алу үшін толтыру кезінде ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықтың ұзындығын 10-нан 15 см-ге дейін жасаңыз (түйіндең байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

КЕББЕ САПТАМАСЫ(ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ - FIG. 13 БАСТАП 15 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)*

Пайдалы ұсыныстар: Кеббе немесе Кефта үшін жіңішке көлемді алу үшін қалаған жіңішкелікке дейін етті ет тартқыш арқылы 2-3 рет тартыңыз.

КӨКӨНІСТУРАҒЫШ (ҮЛГІСІНЕ БАЙЛАНЫСТЫ - FIG. 16 БАСТАП 22/FIG. 30 ДЕЙІН ҚАРАҢЫЗ)*

Жақсы нәтиже алу үшін Сіз қолданатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Осылай, Сіз шнекте өнімнің жиналып қалуынан сақтайсыз. Құралды тым қатты, мысалы, қант немесе ет сияқты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз. Шнек мойнының бойымен оңай итеру үшін өнімдерді тілімдерге бөліп туралыз.

Әрбір өнім түрі үшін саптама орнатыңыз: fig.30. қараңыз.

ТАЗАЛАУ (FIG. 23 БАСТАП 28 ДЕЙІН)

ЖАБДЫҚТАРДЫ САҚТАУ (FIG. 29 ҚАРАҢЫЗ)

FR p. 9 - 10

ES p. 11 - 12

PT p. 13 - 14

IT p. 15 - 16

EL p. 17 - 18

NL p. 19 - 20

DE p. 21 - 22

EN p. 23 - 24

AR p. 25 - 26

FA p. 27 - 28

UK p. 29 - 30

RU p. 31 - 32

KK p. 33 - 34