F	p. 1 - 5
GB	p. 6 - 10
D	p. 11 - 15
DK	p. 16 - 20
S	p. 21 - 25
N	p. 26 - 30
FIN	p. 31 - 35
TR	p. 36 - 42
GR	p. 43 - 47
ARA	p. 48 - 52
IR	p. 53 - 57

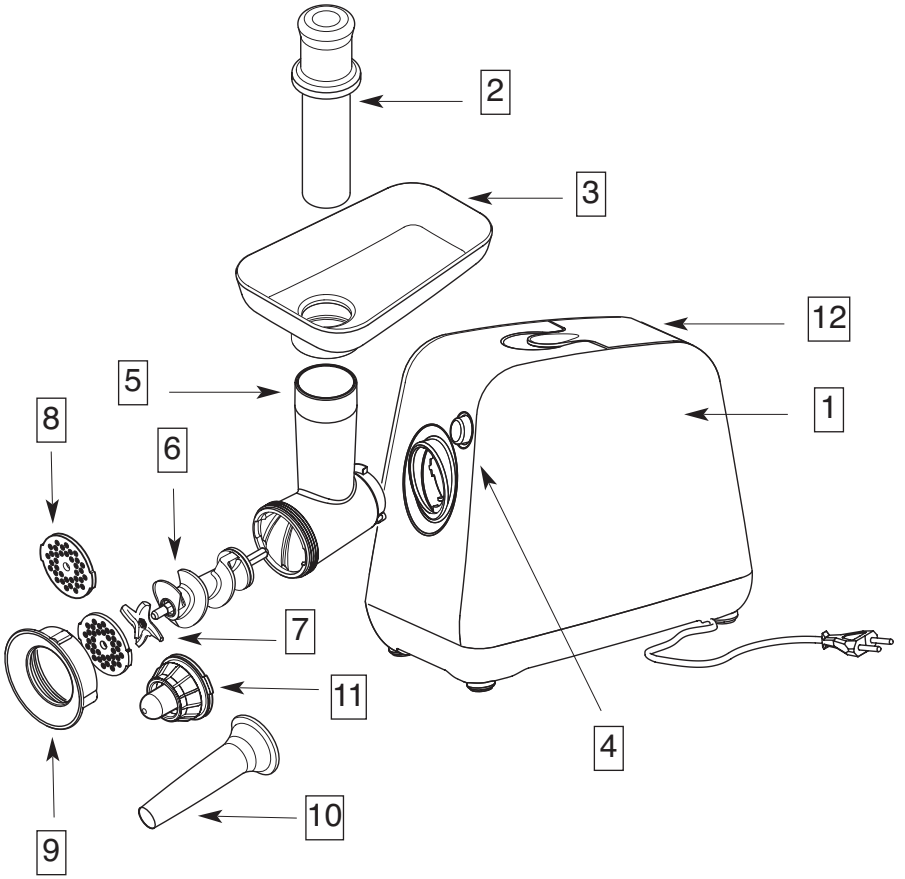
Tefal

LE HACHOIR 1700

F
GB
D
DK
S
N
FIN
TR
GR
ARA
IR

www.tefal.com

Ref. 2 642 146/A


2
3
12
5
1
8
6
7
11
4
10
9

Consignes de sécurité

F

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- L'appareil doit être débranché :
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation ou s'il est laissé sans surveillance,
  - à chaque changement d'accessoire.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Ne poussez pas la viande avec les doigts. Utilisez toujours le poussoir.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

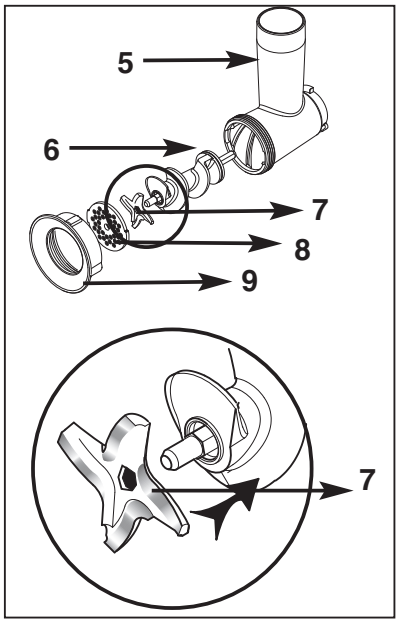
Description

1. Bloc moteur
2. Poussoir
3. Plateau de remplissage
4. Bouton pour déverrouiller le bloc de hachage
5. Bloc de hachage
6. Vis
7. Couteau
8. Grilles
9. Ecrou
10. Tube à saucisses
11. Accessoire Kébé
12. Porte

Utilisation

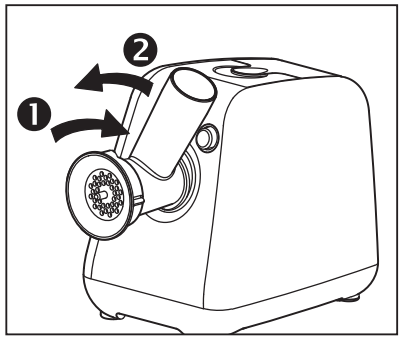
Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires avec de l'eau savonneuse et essuyez-les soigneusement.
La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez les d'huile.
Ne faites pas tourner à vide si les grilles ne sont pas graissées.

Montage du bloc de hachage



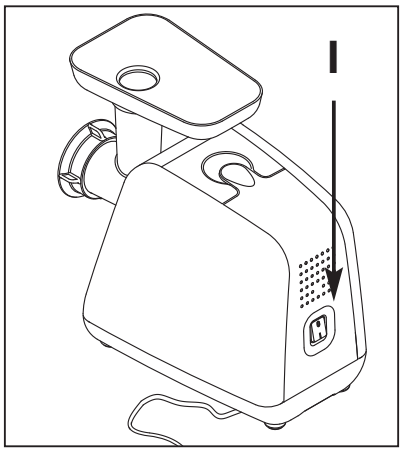
- Introduisez la **vis (6)** (axe long en premier) dans le **bloc de hachage (5)**.
- Positionnez le **couteau (7)** sur l'axe court de la vis en mettant les arêtes tranchantes vers l'extérieur, côté grille.
- Placez la **grille** choisie **(8)** sur le couteau en faisant correpondre les deux ergots avec les deux encoches du bloc.
- Vissez **l'écrou (9)** à fond sans bloquer.
- Vérifiez le montage. L'axe ne doit avoir ni jeu, ni être bloqué en rotation. Dans le cas contraire, recommencez les opérations de montage.

Montage du bloc sur le produit

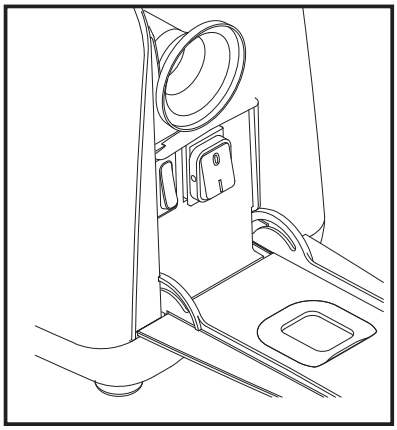


Le produit doit être débranché.
- Inclinez le **bloc de hachage** vers la droite.
- Engagez à fond le **bloc de hachage** dans le **bloc moteur** et tournez le bloc vers la gauche, engagez ensuite le **plateau .**
- **Fermez la porte.**
- **Branchez** le produit.

Hachage



- Préparez les **ingrédients** à hacher en ayant préalablement reirer les os, le cartilage et les nerfs.
- Coupez l**a viande** en morceaux (environ 2X 2 cm) et placez-les sur le plateau.
- Pour une efficacité maxiumum, découpez les morceaux de dimensions inférieures à la cheminée.
- Mettez un **récipient** sous le bloc de hachage.
- Positionnez **l'interrupteur** situé sur l'arrière du produit sur **"I"**.
- Introduisez les **morceaux de viande** dans le bloc de hachage et poussez avec le poussoir (2) si nécessaire. **Ne poussez jamais avec les doigts.**
- **N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.**



En cas d'engorgement :
- Arrêtez le hachoir en mettant l'interrupteur sur la position **«0»**.
- Ouvrez la porte de rangement des accessoires.
- Appuyez quelques secondes sur l'interrupteur **«reverse»** afin de dégager les aliments.
- Mettez ensuite en marche en appuyant sur l'interrupteur principal pour terminer le hachage après avoir refermé la porte.

IMPORTANT : Attendez l'arrêt complet de l'appareil avant d'actionner les interrupteurs.

Nota : Certaines recettes nécessitent une forte puissance (environ 800 W). Pour ces recettes, ne pas dépasser un temps d'utilisation de 30 secondes.

Exemple : Purée de pois cassés au lard ou au mouton.
Ingrédients : *100 g de lard ou de mouton - 150 g de pois cassés crus - 100 g de farine - 50 g d'eau - 20 g d'ail - sel - poivre - huile d'olive.*

- Mélangez dans un récipient les pois cassés et la farine puis incorporez l'eau progressivement jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.
- Mettez le tout sur le plateau du hachoir.
- Mettez votre appareil en marche et poussez progressivement le mélange dans la goulotte à l'aide du poussoir.
- Introduisez ensuite le lard ou le mouton coupé en morceaux de 2 cm x 2 cm avec l'ail.
- Versez ce mélange dans un faitout contenant 1,5 litre d'eau. Mélangez et laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- Après cuisson rajoutez 1/2 verre d'huile d'olive et mixez le tout .

"Le hachoir" est protégé par un fusible mécanique intégré sur l'axe de la vis **(6)**.
Respectez les indications de découpe des aliments avant l'utilisation du hachoir afin d'éviter une surcharge anormale ou un blocage accidentel.

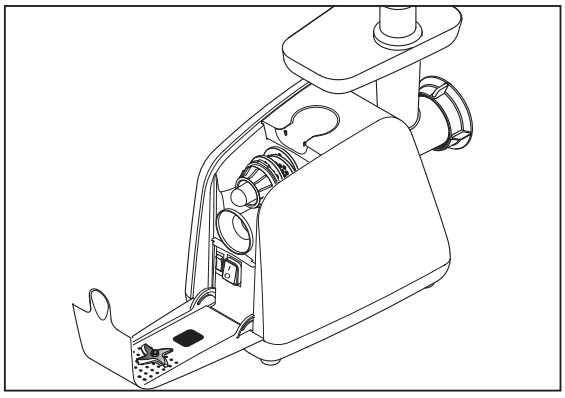
Démontage

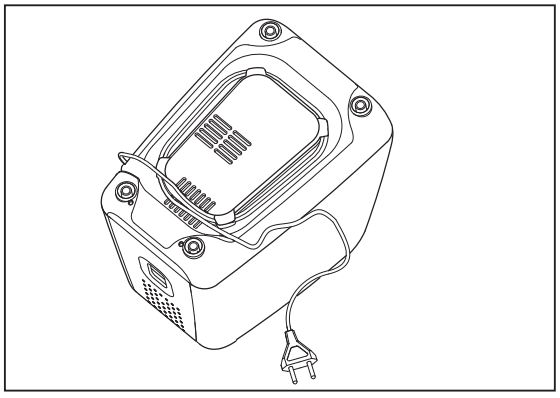
Eteignez et débranchez l'appareil après utilisation.

- Appuyez sur le **bouton de déverrouillage (4)** situé sur la face avant de l'appareil.
- Tournez le **bloc de hachage** vers la droite.
- Dégagez le bloc complètement en le retirant.
- Dévissez **l'écrou** du bloc de hachage et retirez les **accessoires en poussant sur l'axe.**
- **Débranchez** l'appareil avant chaque nettoyage et avant d'enlever les divers accessoires.
- **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.** Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Toutes les autres **pièces** peuvent être nettoyées à l'eau chaude en utilisant un détergent à vaissellle. **N'utilisez jamais** de produits abrasifs.
- Le **couteau** et les **grilles** du hachoir à viande ne sont pas inoxydables. Il est recommandé de les **graisser** avec de l'huile de table après chaque nettoyage.
- **Ne mettez pas la "tête-hachoir" au lave-vaisselle , c'est-à-dire le bloc de hachage (5), la vis (6), le couteau (7), les grilles (8) et l'écrou (9) .**

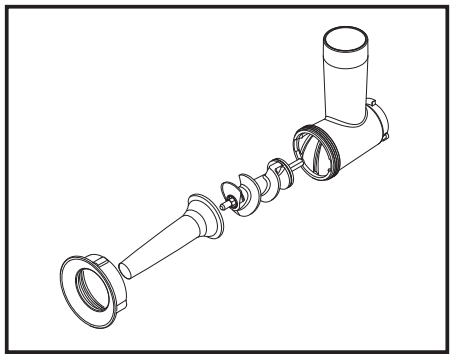
Rangement

Les accessoires peuvent se ranger dans les logements prévus à cet effet sous la porte arrière de l'appareil.
Le cordon peut se loger sous l'appareil.





TUBE À SAUCISSES



Cet accessoire s'utilise sans **grille** ni **couteau**. Il s'adapte sur le **bloc de hachage** et permet de fabriquer facilement de la saucisse.

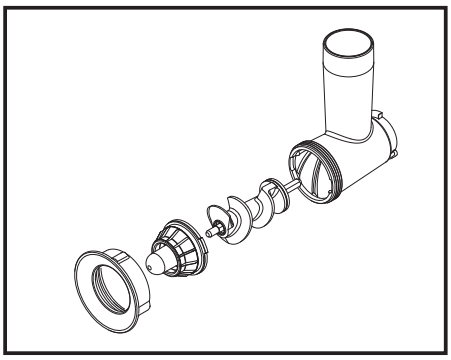
Montage :

- Mettez en place la **vis** dans le bloc.
- Positionnez le tube à saucisses.
- Vissez **l'écrou**.
- Montez le bloc sur le produit.

Utilisation :

- Préparez le hachis et l'assaisonnement selon votre goût.
- Faites tremper le **boyau** dans de l'eau tiède afin qu'il retrouve son élasticité puis enfilez-le sur le **tube (10).**
- Mettez le **hachis** sur le plateau, mettez l'appareil en **marche** et appuyez avec le **poussoir** de façon à amener le hachis jusqu'à l'extrémité du tube.
- **Arrêtez** l'appareil et faites un **noeud** sur le boyau.
- Remettez en **marche** et **continuez** en poussant le hachis avec le **poussoir.**

ACCESSOIRE KÉBÉ



Cet accessoire s'utilise sans grille ni couteau. Il s'adapte sur le corps de hachage et permet de former un mélange (viande d'agneau + boulgour) sous forme de tube. Les tubes obtenus sont coupés en courts tronçons et garnis d'un mélange de viande haché, les extrémités sont pincées. Ces boulettes sont frites.

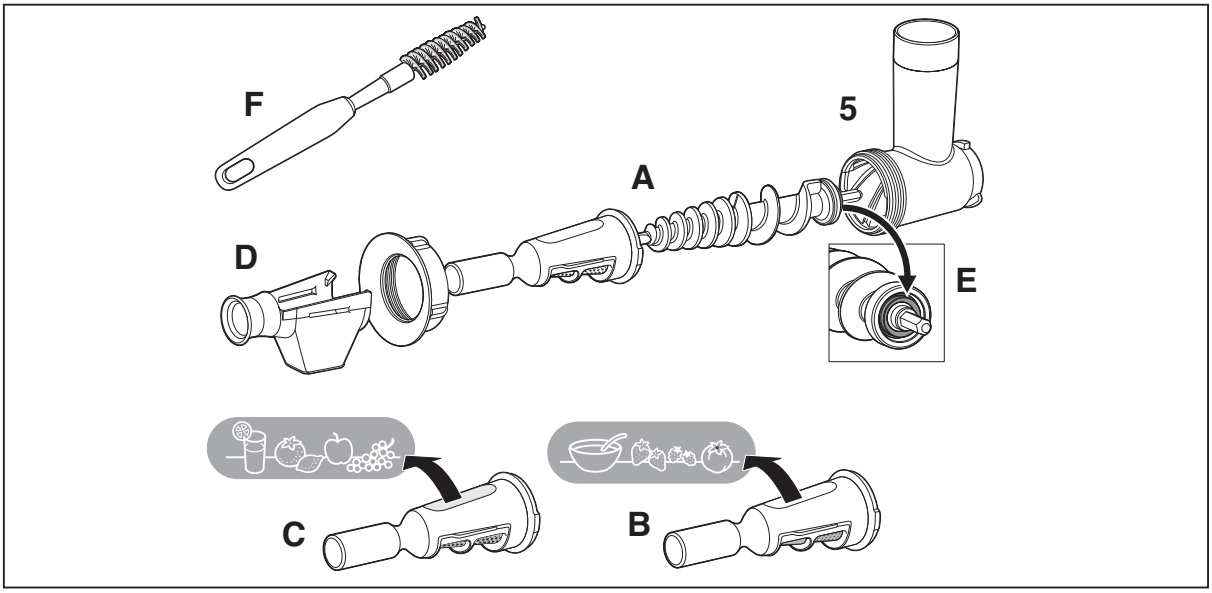
Montage : idem tube à saucisses.

ACCESSOIRE À COULIS ET JUS

Cet accessoire s'utilise pour la réalisation de coulis (fruits rouges, tomates) et de jus (pommes, poires, oranges, etc.). Il s'adapte sur le bloc de hachage **(5)**.

Montage :

- Mettez en place le bloc de hachage **(5)** sur le bloc moteur **(1)** en vérifiant la présence du joint d'étanchéité **(E)**.
- Mettez en place la vis **(A)** dans le bloc de hachage **(5)**.
- Positionnez le filtre choisi en fonction de votre préparation :
  - **(B)**, filtre à trous mixtes, pour les coulis
  - ou **(C)**, filtre à petits trous, pour les jus.
- Vissez l'écrou sur le bloc de hachage **(5)**.
- Positionnez le guide jus **(D)** sous le filtre mis en place **(B** ou **C)**.



Utilisation :

• Coulis :
Utilisez le filtre **(B)** qui possède 2 diamètres de trous de filtration pour une meilleure extraction.
Pour la réalisation des coulis, il est impératif de n'utiliser que des fruits frais. Suivant la saison et la qualité des fruits il est conseillé de repasser une deuxième fois la pulpe pour extraire le maximum de coulis.

• Jus :
Utilisez le filtre **(C)** qui possède un seul diamètre de trou de filtration.
Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus **(D)** et un autre en bout du filtre **(B** ou **C)** pour récupérer les déchets.

Une fois les accessoires en place, utilisez votre appareil comme habituellement.

Nettoyage :

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau chaude sous le robinet en utilisant un détergent vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
Les grilles se nettoient facilement à l'aide de la brosse **(F)** (type goupillon).

ATTENTION : **Les pièces ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.**

Produit électrique ou électronique en fin de vie

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci à un point de collecte ou à défaut, à un autre centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing to purchase a Tefal Meat Mincer, to obtain the maximum benefits from your new appliance, please read through the following instructions carefully before using.

Safety instructions

GB

- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat stable heat resistant working surface away from water being splashed. Do not turn it upside down.
- Unplug the appliance:
  - if it is not working correctly,
  - before cleaning or maintenance,
  - after use or if it has been left unattended,
  - on each accessory change.
- Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Before using an extension lead, always first make sure it is in good condition.
- You must not use a household electrical appliance if:
  - it has been dropped,
  - the blade is damaged or incomplete.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's authorised Service Dealer, or a person with similar qualification, to avoid any risk of danger.
- This product is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Do not use your fingers to push meat into the grinding unit. Always use the pusher.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

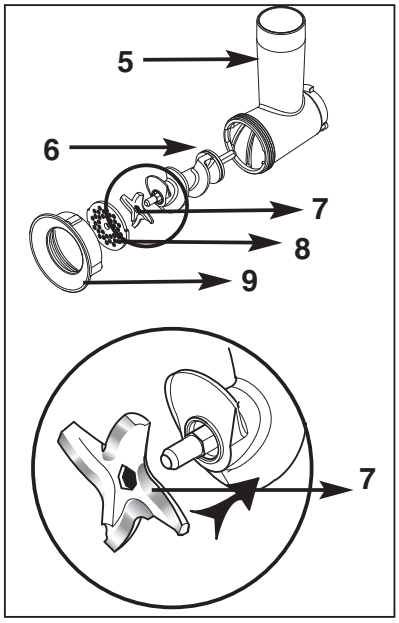
Description

1. Motor unit
2. Pusher
3. Feeder tray
4. Button to unlock chopping unit
5. Chopping unit
6. Screw
7. Blade
8. Grids
9. Nut
10. Funnel for sausages
11. "Kebbé" mincing tool
12. Accessory storage cover

Use

Before using for the first time, wash all accessories with soapy water and wipe dry carefully.
The grill and the knife need to be kept oiled. Coat them with oil.
Do not use your appliance empty, if the grill and the knife are not oiled.

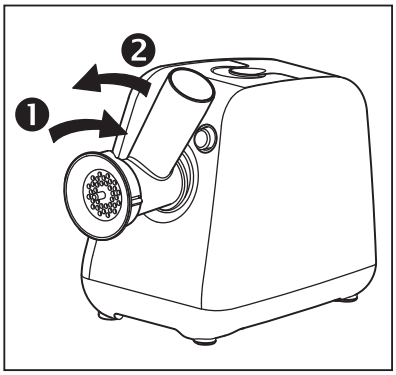
Assembling the chopping unit



- Introduce the screw **(6**) (long shaft first) into the chopping unit **(5).**
- Position the blade **(7)** on the short shaft of the screw setting the cutting edges facing outside on the grid side.
- Place the selected grid **(8)** on the blade and slot the two lugs into the two slots of the unit.
- Screw in the nut **(9)** fully without sticking.
- Check assembly. The axis must neither be loose nor stick in rotation. If loose or stuck, repeat assembly operations.

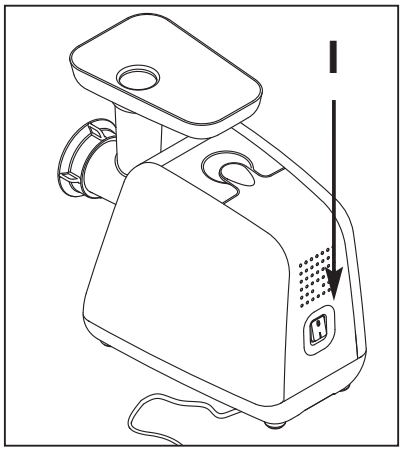
GB

Fitting the chopping unit on the appliance

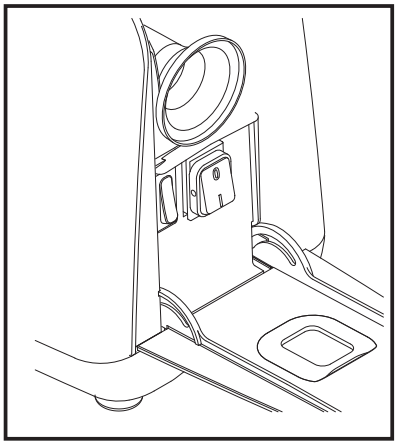


Make sure the appliance is switched off at the mains or unplugged.
- Tilt the chopping unit to the right.
- Fully engage the chopping unit into the motor unit and turn to the left, then engage the tray.
- Close the door.
- Plug in the appliance.

Chopping



- Prepare the ingredients to be chopped, first removing bones, cartilage and sinews.
- Cut the meat into pieces (about 2x2 cm) and place them on the feeder tray.
- For maximum efficiency, cut the pieces to a smaller size than the funnel.
- Put a bowl under the chopping unit.
- Set the switch on the rear of the appliance to "**I**".
- Introduce the pieces of meat into the chopping unit and push in using the pusher **(2)** if necessary. **Never push using your fingers.**
- **Do not use your appliance for more than 14 minutes at a time.**



If clogging occurs:
- Set the switch to the **"0"** position to stop the chopping unit.
- Open the accessory storage door.
- Press the **"reverse"** switch to release the food and then close the door and start again using the main switch to finish chopping.

IMPORTANT: Wait for the appliance to come to a complete stop before pressing switches.

Note : Some recipes require high power (about 800 W). For such recipes, do not operate for more than 30 seconds at a time.

Example: Purée of split peas with beef bacon or lamb.
Ingredients: *100 g of beef bacon or lamb - 150 g raw split peas - 100 g flour - 50 ml water - 20 g garlic - salt - pepper – olive oil.*

GB

- Mix the split peas and flour in a bowl then gradually blend with water to obtain a uniform mix.
- Put this mixture into the chopping unit feeder tray.
- Start the appliance and gradually push the mix into the tube using the pusher.
- Then introduce the beef bacon or lamb cut into pieces 2 cm x 2 cm with the garlic.
- Pour this mixture into a stewpot containing 1.5 litres of water. Mix and leave to cook for about 20 to 30 min.
- Mix all the ingredients together after cooking and add 5 cl of olive oil.

The chopping unit is protected by a mechanical fuse built into the axis of the screw **(6)**. Read the instructions for chopping different types of food before using the chopping unit to avoid overloading or clogging.

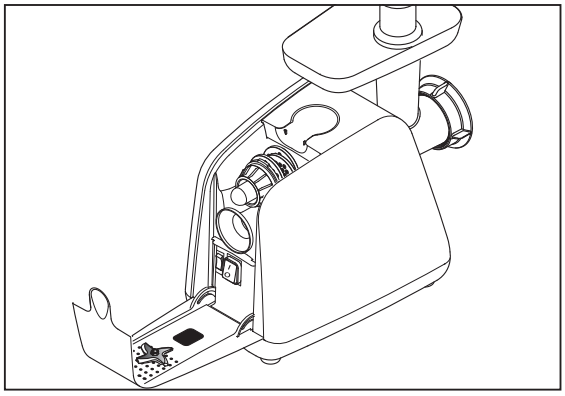
Dismantling your appliance

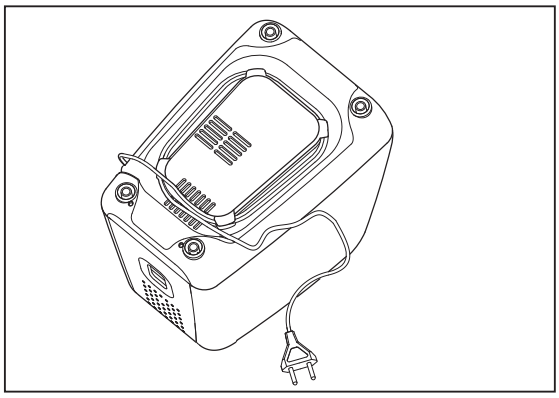
Switch off and unplug the appliance after use.

- Press the release button **(4) l**ocated on the front panel of the appliance.
- Turn the chopping unit to the right.
- Fully release the unit and pull out.
- Unscrew the nut from the chopping unit and remove the accessories by pushing on the axis.
- Unplug the appliance before cleaning and before removing the various accessories.
- Never immerse the motor unit in water. Clean it using a damp cloth.
  All other parts can be washed in hot water using washing up liquid. Never use scouring products.
- The blade and chopping unit grids are not stainless steel. You are advised to coat them with cooking oil after each cleaning.
- Do not put the chopping head (including the chopping unit **(5),** screw **(6)**, blade **(7),** the grid **(8)** and nut **(9)** into the dishwasher

Storage

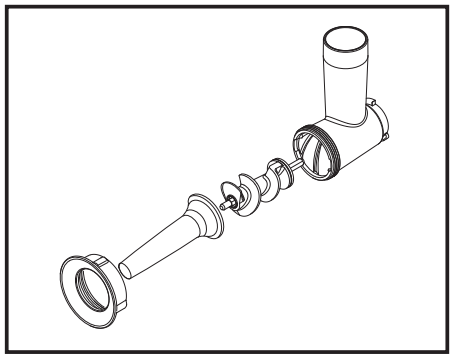
Store the accessories in the recesse provided under the accessory storage door of the appliance. You can wind the cord round underneath the appliance.





GB

SAUSAGE FUNNEL

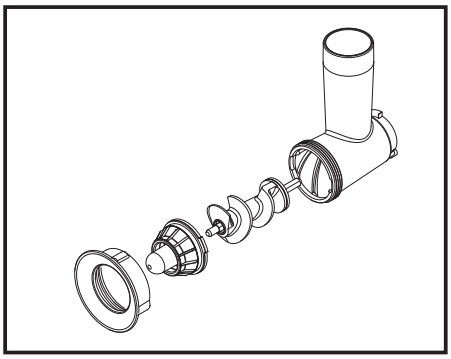


Use this accessory without the grid or blade. Fit it to the chopping unit for easy sausage making.

Assembly:
- Fit the screw to the unit.
- Position the sausage funnel.
- Screw in the nut.
- Assemble the unit on the appliance.

Use :
- Prepare the sausage meat and season to taste.
- Soak the casing in water so it regains elasticity then thread it onto the tube **(10).**
- Put the sausage meat into the feeder tray, start up the appliance and press the meat down using the pusher to keep it feeding towards the end of the tube.
- Stop the appliance and make a knot in the casing to seal.
- Start up again and continue pushing the sausage meat with the pusher.

“KEBBE” ACCESSORY



Use this accessory without the grid or blade. It adapts to the chopping unit so you can prepare mixes (e.g., lamb + bulgur wheat) in a tube shape. Cut the tubes obtained into short sections garnished with a mixture of minced meat and pinch the ends. Fry the meat balls obtained

Assembly : same as with sausage tube.

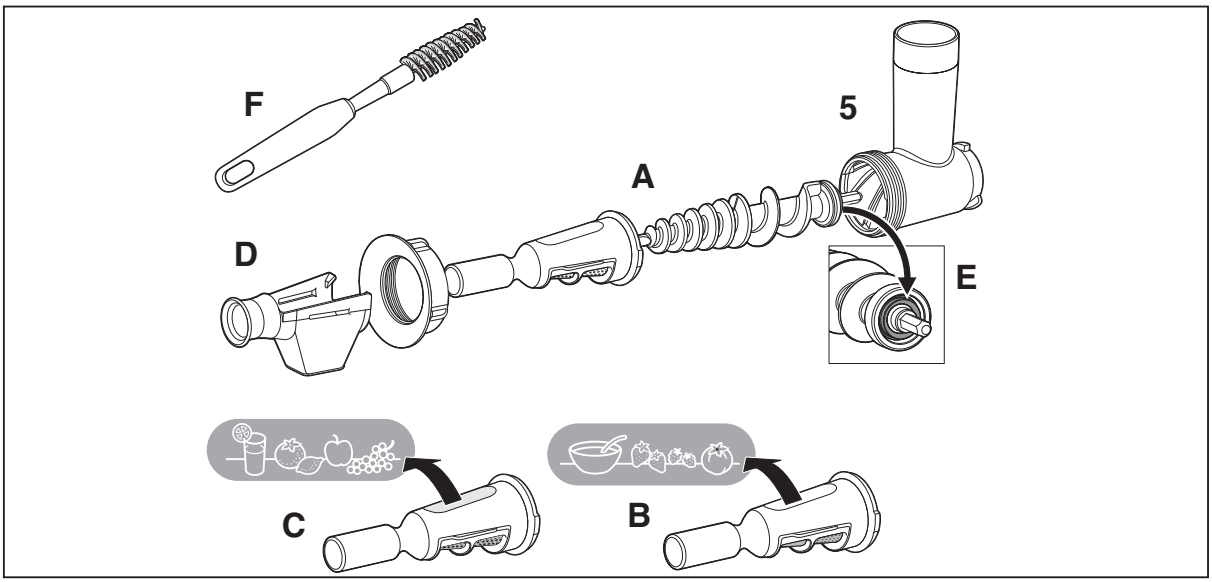
PUREE AND JUICE ACCESSORY

This accessory is used to make purées (soft fruit, tomatoes) and juices (apples, pears, oranges, etc.).
It fits onto the chopping unit **(5)**.

Assembly:

- Install the chopping unit **(5)** on the motor unit (1 making sure that the seal **(E)** is in place.).
- Insert the screw **(A)** into the chopping unit **(5)**.
- Position the appropriate filter for your preparation:
  - **(B)**, variable-hole filter, for purées,
  - or **(C)**, small-hole filter, for juices.
- Screw the screw into the chopping unit **(5)**.
- Position the juice guide **(D)** under the installed filter **(B** or **C)**.

GB



Use:

• **Purée :**
Use filter **(B)** which has 2 filtration hole diameters for better extraction.
Only fresh fruit should be used when making a purée. Depending on the season and the quality of the fruit, the pulp should be filtered a second time to extract as much purée as possible.

• **Juice:**
Use filter **(C)** which has a single filtration hole diameter.
Place one receptacle under the juice guide **(D)** to catch the juice and another at the end of the filter **(B** or **C)** to catch waste.

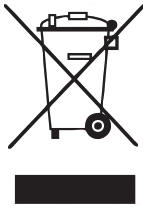
Once the accessories are installed, your appliance can be used as usual.

Cleaning:

All parts should be cleaned with hot water under the tap using washing up liquid. Never use abrasive products.The filters are easy to clean, using the brush (F) supplied (bottle brush type).

CAUTION: The parts must not be washed in a dishwasher.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:-

HELPLINE:

0845 602 1454	**- UK**
(01) 677 4003	**- ROI**
or consult our website	**- www.tefal.co.uk**

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch.
- Bei Benutzung entgegen der Gebrauchsanleitung übernimmt Tefal keine Garantie und keine Haftung.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine Fernsteuerung eingeschaltet zu werden.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Netzanschlusses der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entspricht.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsplatte, vor Wasserspritzern geschützt. Das Gerät nicht kopfüber verwenden.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  - bei Funktionsstörungen,
  - vor jeder Reinigung,
  - nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, auch wenn Sie nur für kurze Zeit den Raum verlassen, bei jedem Auswechseln der Zubehörteile. Nehmen Sie die Zubehörteile erst nach völligem Stillstand des Gerätes ab.
  - Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über das in Betrieb befindliche Gerät hängen.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen, legen Sie es nicht über eine scharfe Kante, in die Nähe einer Wärmequelle und lassen Sie es nicht in Berührung mit sich drehenden Teilen kommen.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  - es zu Boden gefallen ist,
  - wenn das Messer beschädigt oder unvollständig ist.
  - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es kann keine Haftung übernommen werden.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Verwenden Sie zur ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör, passend zu Ihrem Gerät.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden muss durch den Kundendienst erfolgen Verwenden Sie stets den Stopfer, um die Lebensmittel in den Einfüllstutzen zu schieben, auf keinen Fall die Finger, eine Gabel, einen Löffel, ein Messer oder sonstige Utensilien. Berühren Sie nie die in Bewegung befindlichen Teile.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

D

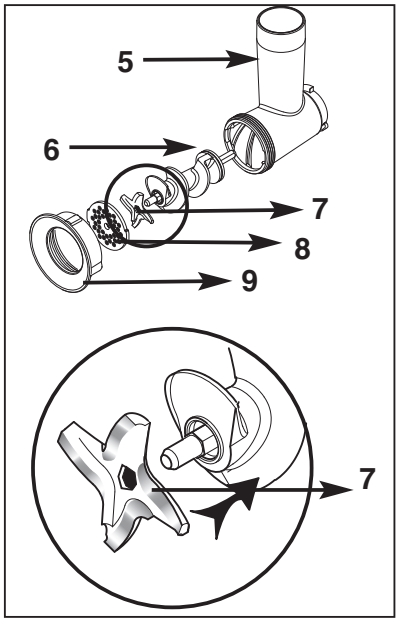
Beschreibung

1. Motorblock
2. Stopfer
3. Einfüllschale
4. Taste zum Entriegeln des Fleischwolfs
5. Fleischwolf
6. Schnecke
7. Messer
8. Lochscheiben
9. Verschlussmutter
10. Wurstfüller-Aufsatz
11. Kebbe-Aufsatz
12. Deckel

Anwendung

Vor der ersten Verwendung alle Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und sorgfältig abtrocknen.
Die Lochscheibe und das Messer müssen stets mit einem Ölfilm bedeckt sein. Ölen Sie diese Teile.
Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen, wenn die Lochscheibe und das Messer nicht geölt sind.

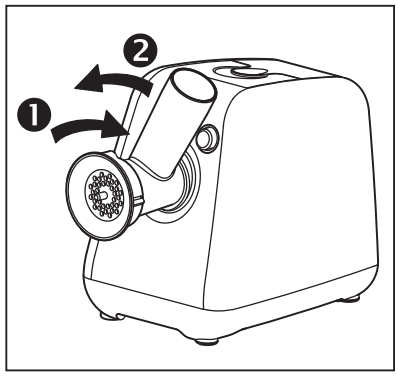
Montage des Fleischwolfs



- Führen Sie die Schnecke **(6)** (zuerst die lange Achse) in den Zerkleinerungsblock **(5)** ein.
- Bringen Sie das Messer **(7)** an der kurzen Achse der Schnecke an, so dass die scharfen Kanten nach außen, in Richtung Lochscheibe zeigen.
- Bringen Sie die gewählte Lochscheibe **(8)** am Messer an, so dass die beiden Haltestifte mit den beiden Kerben am Block übereinstimmen.
- Schrauben Sie die Verschlussmutter **(9)** vollständig fest, ohne sie zu blockieren.
- Überprüfen Sie die Montage. Die Achse darf weder ein Spiel haben, noch in ihrer Rotation blockiert sein. Andernfalls die Montage erneut beginnen.

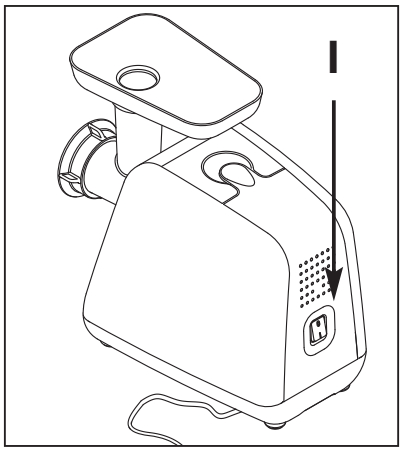
D

Montage des Fleischwolfs auf das Gerät

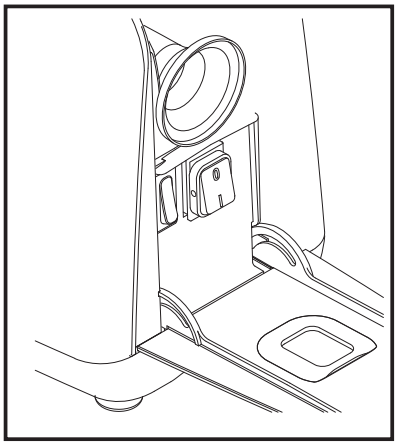


Der Gerätestecker muss gezogen sein.
- Neigen Sie den Fleischwolf nach rechts.
- Führen Sie den Fleischwolf ganz in den Motorblock ein, und drehen Sie ihn dann nach links.
- Bringen Sie dann die Einfüllschale an.
- Schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.

Zerkleinern



- Bereiten Sie die zu zerkleinernden Zutaten vor. Entfernen Sie zuvor Knochen, Knorpel und Sehnen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ca. 2 x 2 cm) und legen Sie es in die Einfüllschale.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Fleischstücke kleiner sind als der Schacht.
- Stellen Sie eine Schüssel unter den Fleischwolf.
- Stellen Sie den Schalter auf der Rückseite des Geräts auf **"I".**
- Führen Sie die Fleischstücke in den Fleischwolf ein und drücken Sie gegebenenfalls mit dem Stopfer **(2)** nach. **Drücken Sie niemals mit den Fingern oder anderen Utensilien.**
- **Lassen Sie das Gerät nicht länger als 14 Minuten in Dauerbetrieb.**



Bei Verstopfung: Halten Sie den Fleischwolf an, indem Sie den Schalter auf die Position "0" stellen. Öffnen Sie den Deckel des Zubehörfachs. Drücken Sie einige Sekunden auf den Schalter **"reverse",** um die Nahrungsmittel aus dem Fleischwolf herauszuholen; schließen Sie dann den Deckel, und schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter wieder ein, um das Zerkleinern zu beenden.

WICHTIG: Warten Sie nach dem Drücken des "0" Schalters, bis das Gerät vollständig stillsteht, bevor Sie den "reverse" Schalter betätigen.

Anmerkung: Manche Rezepte benötigen eine starke Leistung (ca. 800 W). Für diese Rezepte das Gerät nicht länger als 30 Sekunden laufen lassen.

Beispiel: Erbsenpüree mit Speck oder Hammelfleisch.
Zutaten: *100 g Speck oder Hammelfleisch – 150 g rohe getrocknete Erbsen – 100 g Mehl – 50 g Wasser – 20 g Knoblauch – Salz – Pfeffer - Olivenöl*

- Vermischen Sie die getrockneten Erbsen und das Mehl in einem Behälter, und fügen Sie nach und nach das Wasser hinzu, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht.
- Geben Sie diese Mischung in die Einfüllschale des Fleischwolfs.
- Schalten Sie das Gerät ein, und schieben Sie die Mischung mit dem Stopfer nach und nach allmählich in den Schacht.
- Schieben Sie dann den Speck oder das Hammelfleisch in ca. 2 x 2 cm großen Stücken mit dem Knoblauch nach.
- Geben Sie diese Mischung in einen Kochtopf mit 1,5 Litern Wasser. Rühren Sie um, und lassen Sie alles 20 bis 30 Minuten kochen.
- Mixen Sie diese Zubereitung nach dem Kochen, und fügen Sie1/2 Glas Olivenöl hinzu.

D

Der Fleischwolf ist mit einer mechanischen Sicherung geschützt, die in der Achse der Schnecke **(6)** integriert ist. Schneiden Sie die Nahrungsmittel gemäß den Angaben, bevor Sie den Fleischwolf betätigen, um eine anormale Überlastung oder ein versehentliches Blockieren zu vermeiden.

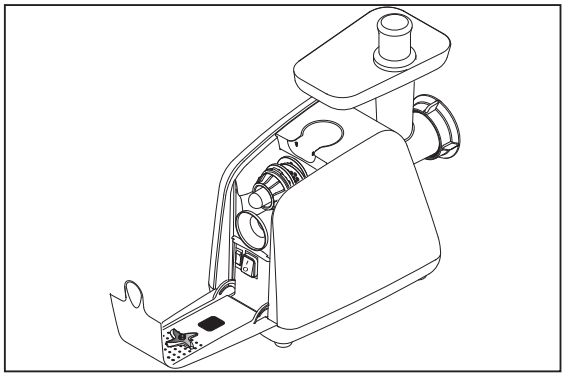
Zerlegen des Gerätes

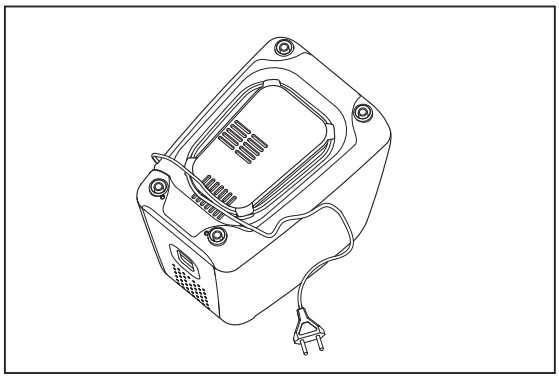
Schalten Sie das Gerät nach der Anwendung aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

- Drücken Sie auf die Entriegelungstaste **(4)** an der Vorderseite des Gerätes.
- Drehen Sie den Fleischwolf nach rechts.
- Ziehen Sie den Fleischwolf vollständig heraus.
- Lösen Sie die Verschlussmutter vom Fleischwolf, und drücken Sie auf die Achse, um die Zubehörteile abzunehmen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen und bevor Sie die verschiedenen Zubehörteile abnehmen.
- Tauchen Sie den Motorblock nie in Wasser. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch.
- Alle anderen Teile können in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Das Messer und die Lochscheiben des Fleischwolfs sind nicht rostfrei. Es wird empfohlen, sie nach jeder Reinigung mit Speiseöl einzureiben.
- Reinigen Sie den Fleischwolf-Aufsatz, d.h. Fleischwolfgehäuse **(5)**, die Schnecke **(6)**, das Messer **(7)**, die Lochscheiben **(8)** und die Verschlussmutter **(9)** nicht in der Geschirrspülmaschine.

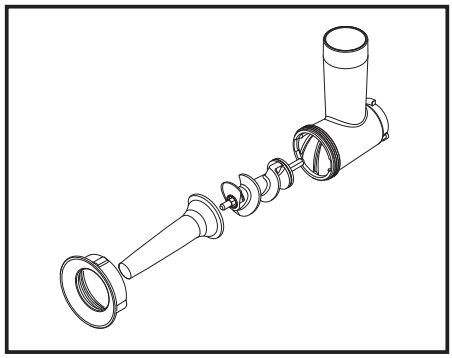
Aufbewahrung

Das Zubehör kann in dem dafür vorgesehenen Stauraum an der Rückseite des Geräts aufbewahrt werden.
Die Kabelaufwicklung befindet sich im Boden des Geräts.





Wurstfüller-Aufsatz



Dieses Zubehör wird ohne Lochscheiben und ohne Messer verwendet. Es wird an den Fleischwolf angesetzt und ermöglicht eine einfache Wurstherstellung.

Montage:

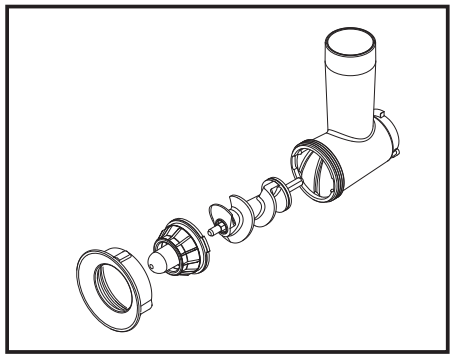
D

- Setzen Sie die Schnecke in das Fleischwolfgehäuse ein.
- Bringen Sie den Wurstfüller an.
- Schrauben Sie die Verschlussmutter fest.
- Bringen Sie den Fleischwolf am Gerät an.

Anwendung:

- Bereiten Sie das Hackfleisch zu, und würzen Sie nach Belieben.
- Weichen Sie die Wursthaut in warmem Wasser ein, damit sie wieder elastisch wird und ziehen Sie sie über den Wurstfüller Aufsatz **(10).**
- Geben Sie das Hackfleisch in die Einfüllschale, schalten Sie das Gerät ein, und schieben Sie das Hackfleisch mit dem Stopfer, bis es den Wurstfüller erreicht.
- Schalten Sie das Gerät aus, und machen Sie einen Knoten in die Wursthaut.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein, und schieben Sie das Hackfleisch mit dem Stopfer nach.

KEBBE-AUFSATZ



Dieses Zubehör wird ohne Lochscheiben und ohne Messer verwendet. Der Kebbe-Aufsatz wird am Fleischwolf angebracht und ermöglicht es, Schläuche aus einer Zubereitung von Lammfleisch und Bulgur zu formen. Die erhaltenen Schläuche werden in kurze Stücke geschnitten und mit Hackfleisch gefüllt. Die Enden werden zugeklammert. Diese Klößchen werden frittiert.

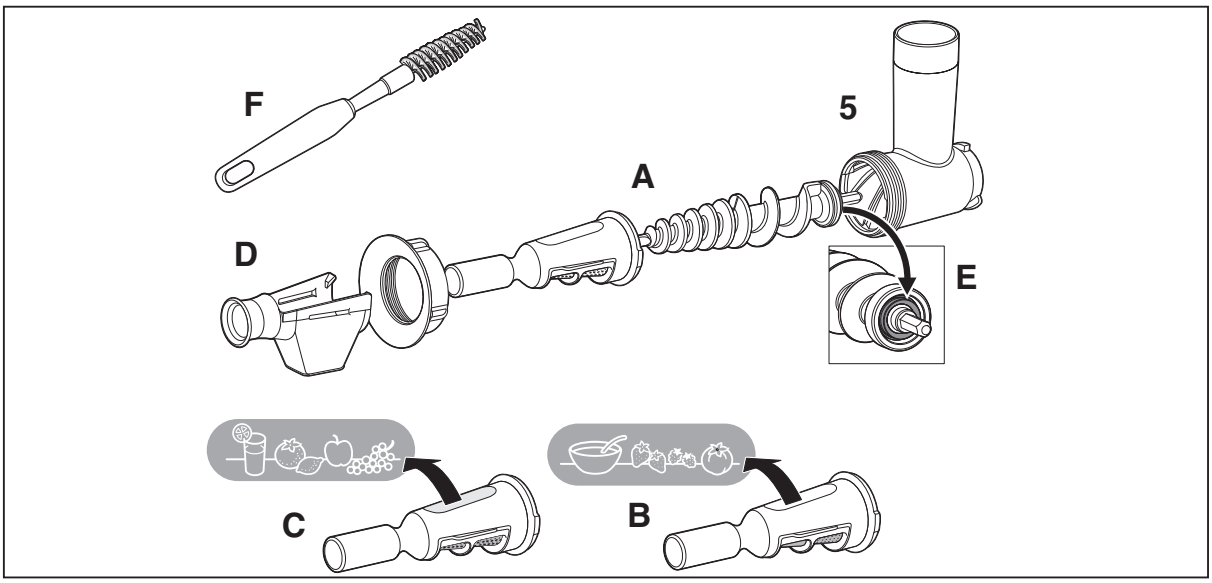
Montage: Gleiche Montage wie beim Wurstfüller-Aufsatz.

ZUBEHÖR FÜR DIE ZUBEREITUNG VON COULIS UND SÄFTEN

Mit diesem Zubehör lassen sich Coulis (rote Früchte, Tomaten) und Säfte (Apfelsaft, Birnensaft, Orangensaft usw.) herstellen. Es wird auf den Fleischwolf **(5)** aufgesetzt.

Montage:

- Setzen Sie den Zerkleinerungsblock **(5)** auf den Motorblock **(1)** und versichern Sie sich, dass der Dichtungsring **(E)** eingelegt ist.
- Führen Sie die Schraube **(A)** in den Fleischwolf **(5)** ein.
- Setzen Sie den für die gewählte Zubereitung geeigneten Filter ein:
  - **(B)**, Filter mit unterschiedlich großen Löchern für die Zubereitung von Coulis oder
  - **(C)**, Filter mit kleinen Löchern für die Zubereitung von Säften.
- Schrauben Sie die Verschlussmutter auf den Fleischwolf **(5)**.
- Setzen Sie die Safttülle **(D)** unter dem eingesetzten Filter **(B** oder **C)** ein.



D

Anwendung:

• **Coulis:**
Benutzen Sie den Filter **(B)**, dessen Löcher unterschiedlich große Durchmesser haben, um die Frucht besser auszupressen.
Für die Zubereitung von Coulis dürfen nur frische Früchte verwendet werden. Je nach Jahreszeit und Qualität der Früchte sollte das Fruchtfleisch ein zweites Mal durchgedreht werden, um so viel Coulis wie möglich zu erhalten.

• **Saft:**
Benutzen Sie den Filter **(C)**, dessen Löcher alle denselben Durchmesser haben.
Stellen Sie zum Auffangen des Saftes ein Gefäß unter die Safttülle **(D)** und ein weiteres unter den Filter **(B** oder **C)**, damit die Fruchtreste (z.B. Schalen, Kerne) hineinfallen können.

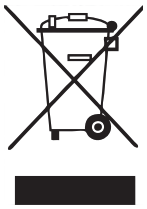
Nach der Montage des Zubehörs kann das Gerät wie gewohnt benutzt werden.

Reinigung:

Reinigen Sie alle Teile mit fließendem, heißem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Die Einsätze lassen sich leicht mit Hilfe der Bürste **(F)** reinigen (Flaschenbürste).

ACHTUNG: **Die Teile sind nicht spülmaschinenfest!**

Entsorgung des Geräts



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat overholder tekniske forskrifter og gældende normer.
- Apparatet skal udelukkende tilsluttes vekselstrøm. Det anbefales inden brug at kontrollere, at strømtilslutningen svarer til den angivne på apparatets typeplade.
- Apparatet må ikke anbringes eller anvendes på en varm overflade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Anvend altid kun apparatet på en stabil arbejdsflade og på afstand af vand. Stil aldrig apparatet på hovedet.
- Stikket skal tages ud af apparatet:
  - hvis der opstår uregelmæssigheder under brug
  - før rengøring eller vedligeholdelse
  - efter brug eller hvis det forlades og er uden opsyn,
  - hver gang der skiftes tilbehør.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen.
- Anvendes der en forlængerledning, skal det kontrolleres, at den er i perfekt stand.
- Et elektrisk apparat bør ikke anvendes:
  - hvis det har været tabt på gulvet
  - hvis kniven er beskadiget eller har mangler.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige hensyn udskiftes af fabrikanten, dennes service eller en tilsvarende kvalificeret person.
- Apparatet er beregnet til almindeligt husholdningsmæssigt brug, og må under ingen omstændigheder anvendes i erhvervsmæssigt øjemed. I tilfælde heraf frafalder vores garanti og ansvar.
- Skub aldrig kødet ned med fingrene. Anvend altid støderen hertil.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer uden erfaring med eller kendskab til apparatet, med mindre de er under overvågning eller har fået undervisning i brug af apparatet i forvejen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.

DK

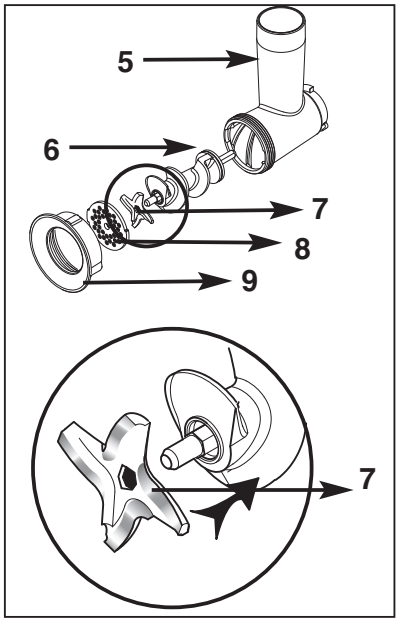
Beskrivelse

1. Motordel
2. Støder
3. Bakke til påfyldning
4. Knap til fastlåsning af hakkedelen
5. Hakkedel
6. Skrue
7. Knivblade
8. Hulskiver
9. Møtrik
10. Rør til fremstilling af pølser
11. Tilbehør til falafel
12. Åbning

Anvendelse

Før første anvendelse: Rengør alle tilbehørsdele med sæbevand og tør grundigt af.
Hulskiven og kniven skal altid være fedtede. Smør dem med olie.
Start ikke apparatet uden fødevarer, hvis hulskiven og kniven ikke er blevet smurt.

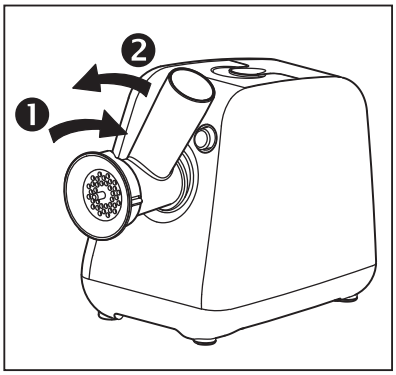
Montering af hakkedelen



- Sæt skruen **(6)** ind i hakkedelen **(5)** (det lange stykke først).
- Anbring knivbladene **(7)** på det korte stykke af skruen og sørg for at de skarpe kanter til at skære med vender ud af, mod hulskiven.
- Sæt den valgte hulskive **(8)** på knivbladene og sørg for at de to knaster svarer til de to indsnit på delen.
  Skru møtrikken **(9)** godt til uden at fastspænde den helt.
- Kontrollér monteringen. Skruedelen må ikke være hverken løs eller fastspændt så meget, at den ikke kan rotere rundt. Er dette tilfældet, skal monteringen startes forfra.

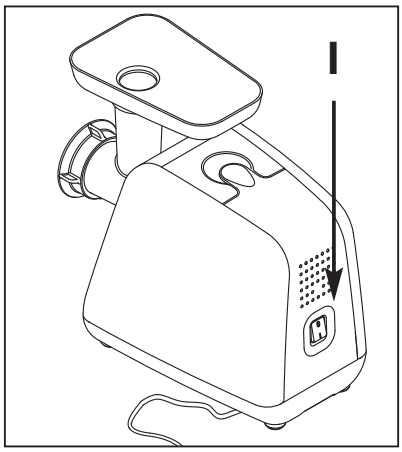
DK

Montering af delen på apparatet

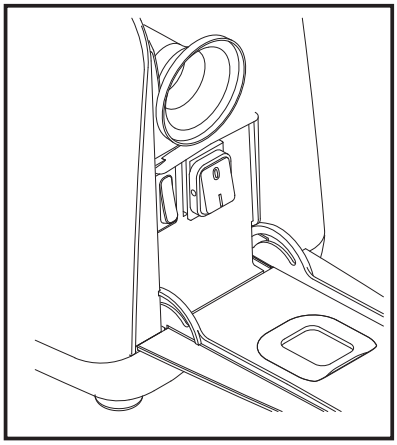


Strømforsyningen til apparatet skal være afbrudt.
- Hæld hakkedelen mod højre.
- Sæt hakkedelen godt ind i motordelen og drej hakkedelen til venstre.
- Sæt derefter bakken på.
- Luk åbningen til.
- Sæt apparatet til.

Hakning



Gør ingredienserne klar til at blive hakket ved først at fjerne ben, brusk og sener.
- Skær kødet i stykker (ca. 2x2 cm) og anbring det på bakken.
- Skær kødstykkerne i bidder, der er mindre end skakten, for at få den største effektivitet.
- Anbring en skål under hakkedelen.
- Indstil tænd-sluk-knappen, der sidder bag på apparatet, på "**I**".
- Kom kødstykkerne i hakkedelen og skub dem ned med støderen **(2)** om nødvendigt. **Skub dem aldrig ned med fingrene.**
- **Anvend ikke apparatet i mere end 14 minutter.**



I tilfælde af tilstopning:

Stop kødhakkemaskinen ved at stille tænd-sluk-knappen på position "0". Luk åbningen op til oprydningsrummet for tilbehørsdele. Tryk et par sekunder på knappen "reverse" for at få madstykkerne fri. Start derefter ved at trykke på hovedknappen for at afslutte hakningen efter at have lukket åbningen til igen.

VIGTIGT: Vent til apparatet er stoppet helt, inden der trykkes på nogen af tænd-sluk-knapperne.

Bemærk: Visse opskrifter kræver en stor styrke (omkring 800 W). Ved sådanne opskrifter må apparatet ikke anvendes i mere end 30 sekunder.

Eksempel: Ærtecreme med flæsk eller lammekød.
Ingredienser: *100 g flæsk eller lammekød - 150 g rå flækkeærter - 100 g mel -50 g vand - 20 g hvidløg - salt - peber - olivenolie*
- Bland flækkeærter og mel i en skål og tilsæt vand lidt ad gangen, indtil der fås en ensartet blanding.
- Hæld hele blandingen op på hakkemaskinens bakke.
- Start apparatet og skub gradvist blandingen ned i skakten ved hjælp af støderen.
- Tilsæt derefter flæsk eller lammekød skåret i tern 2 cm x 2 cm samt hvidløg.
- Hæld blandingen i en gryde med 1,5 L vand. Rør rundt og lad det koge i 20-30 minutter.
- Mix blandingen efter kogningen og tilsæt 1/2 glas olivenolie.

Kødhakkemaskinen er beskyttet med en mekanisk sikring integreret i skrueakselen **(6).**
Tag hensyn till beskrivelserne af udskæring af levnedsmidlerne før brugen af hakkelsemaskinen for at undgå en unormal belastning eller et pludseligt stop.

DK

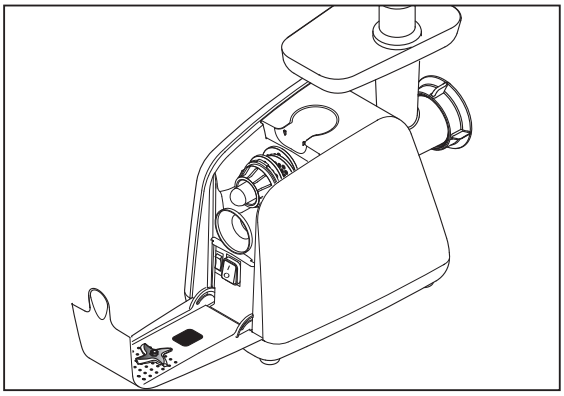
Afmontering

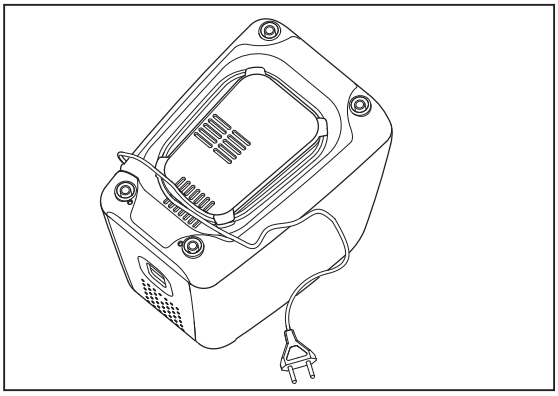
Sluk apparatet og afbryd strømforsyningen efter brug.

- Tryk på fastlåsningsknappen **(4),** der sidder foran på apparatet.
- Drej hakkedelen mod højre.
- Frigør hakkedelen og træk den ud.
- Skru møtrikken af hakkedelen og fjern tilbehørsdelene fra skruedelen.
- Afbryd strømforsyningen til apparatet før rengøring og inden de forskellige tilbehørsdele fjernes.
- Kom aldrig motordelen under vand. Rengør den med en fugtig klud.
  Alle andre dele kan vaskes med varmt vand og opvaskemiddel. Brug aldrig produkter med skuremiddel
- Benyt ikke opvaskemaskine til rengøring af ”kødhakkehovedet” dvs hakkedelen **(5)**, skruen **(6)**, knivebladet **(7)**, hulskiven **(8)** og møtrikken **(9)**.

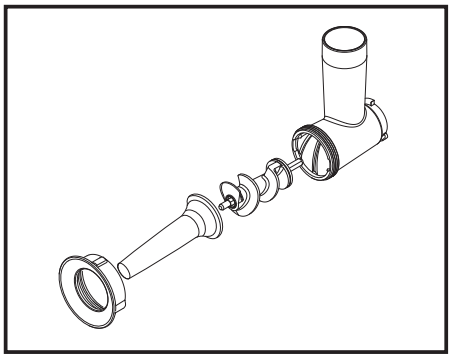
Oprydning

Alle andre dele kan vaskes med varmt vand og opvaskemiddel. Brug aldrig produkter med slibemiddel i.
Knivbladene og hulskiverne til kødhakkemaskinen er ikke rustfrie. Det anbefales at smøre dem med spiseolie efter hver rengøring.





RØR TIL FREMSTILLING AF PØLSER



Dette tilbehør skal anvendes uden knivblade og uden hulskive. Det passer til hakkedelen og gør det nemt at fremstille pølser.

Montering:

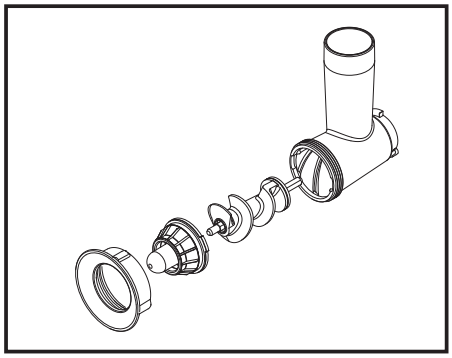
- Sæt skruen på plads i hakkedelen.
- Anbring røret til fremstilling af pølser.
- Skru møtrikken til.
- Montér hakkedelen på apparatet

Anvendelse:

- Tilbered hakket kød med krydderier efter smag.
- Læg tarmen i blød i lunken vand, indtil den er elastisk, og træk den derefter ind i røret **(10).**
- Kom det hakkede kød på bakken, start apparatet og tryk med støderen, således at det hakkede kød føres ind i røret til den yderste ende.
- Stop apparatet og bind en knude på tarmen.
- Start apparatet pånу og fortsæt med at skubbe hakket kød ned ved hjælp af støderen.

DK

TILBEHØRSDELEN TIL FALAFEL



Dette tilbehør skal anvendes uden knivblade og uden hulskive. Det passer til hakkedelen og gør det muligt at lave en blanding (lammekød + bulgur) i pølseform. Pølserne skæres i korte stykker fyldt med blandingen. Enderne klemmes sammen. Kødbollerne steges på panden.

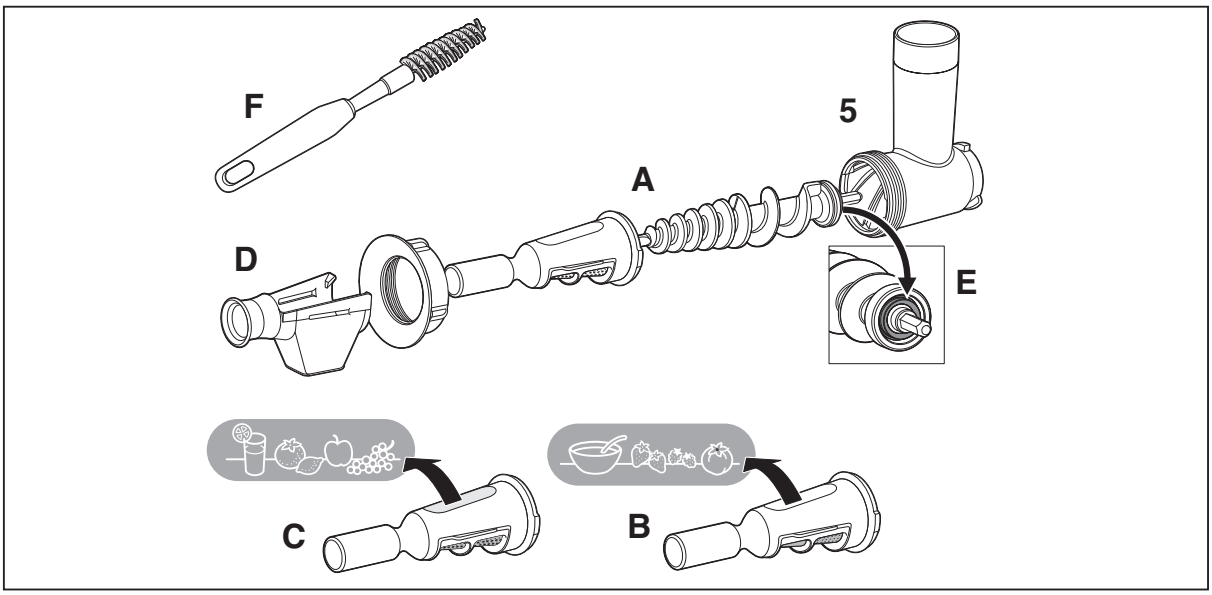
Montering: Som røret til fremstilling af pølser.

TILBEHØR TIL FRUGTPURÉ OG SAFT

Dette tilbehør bruges til at lave frugtpuré (bløde frugter, tomater) og saft (æbler, pærer, appelsiner osv.). Det kan sættes på hakkeudstyret **(5)**.

Montering:

- Sæt hakkeudstyret **(5)** på motorblokken **(1)** og kontroller at pakningen **(E)** er sat på.
- Sæt skruen **(A)** ind i hakkeudstyret **(5)**.
- Anbring det filter, der svarer til tilberedningen:
  - **(B)**, filter med variable huller til puré,
  - eller **(C)**, filter med små huller til saft.
- Sæt skruen på hakkeudstyret **(5)**.
- Anbring saftsamleren **(D)** under det valgte filter **(B** eller **C)**.



DK

Brug :

• **Puré :**
Brug filter **(B)** der har huller med 2 forskellige diametre for en bedre udtrækning.
Der er nødvendigt at bruge friske frugter til at lave puré. Afhængig af årstiden og frugternes kvalitet anbefales det at køre frugtkødet igennem to gange for at trække mest mulig puré ud.

• **Saft :**
Brug filter **(C)** der har filtreringshuller med en enkelt diameter.
Stil en skål under saftsamleren **(D)** for at opsamle saft og en anden for enden af filtret **(B** eller **C)** for at samle affaldet op.

Når tilbehøret er sat i, bruges apparatet som sædvanlig.

Rengøring:

Alle delene skal rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug aldrig skuremidler.
Filtrene er lette at rengøre med en børste **(F)** (f.eks. en flaskerenser).

VIGTIGT: Tilbehørsdelene må aldrig vaskes i opvaskemaskine.

Udtjent elektrisk eller elektronisk produkt

Vær med til at beskytte miljøet!

Apparatet indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.

Aflever det på en genbrugsstation, eller i mangel heraf, hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

Säkerhetsinstruktioner

- Apparaten överensstämmer med gällande tekniska regler och standarder.
- Den har konstruerats för att användas enbart med växelström. Före första användning kontrollera att nätspänningen stämmer med den nätspänning som anges på apparatens märkskylt.
- Ställ inte och använd inte apparaten på en het platta eller i närheten av en låga (gasspis).
- Maskinen får endast användas på en stadig arbetsyta utom räckhåll för vattenstänk. Vänd den inte upp och ned.
- Maskinen ska kopplas ifrån :
  - om ett fel uppstår vid användning,
  - före rengöring och underhåll,
  - efter användning och om den lämnas utan uppsikt,
  - vid varje byte av tillbehör.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den är i perfekt skick.
- Hushållsapparaten får inte användas :
  - om den har fallit i golvet,
  - om kniven är skadad eller något saknas.
- Om sladden har skadats ska den bytas ut av tillverkaren, en serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika all fara.
- Apparaten är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Den får inte under några omständigheter användas i yrkesbruk och om så sker så sker frånsäger vi oss allt ansvar och vår garanti gäller inte.
- Mata inte på kött med fingrarna. Använd alltid påmataren.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn ska stå under uppsikt av en vuxen som ser till att de inte leker med apparaten.

S

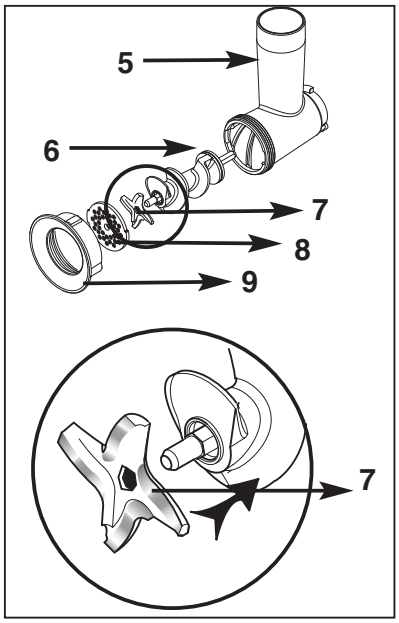
Beskrivning

1. Motorenhet
2. Påmatare
3. Påfyllningsbricka
4. Knapp för upplåsning av kvarnblocket
5. Kvarnblock
6. Matarskruv
7. Kniv
8. Hålskiva
9. Skruvring
10. Korvhorn
11. Tillbehör Kébab
12. Lucka

Användning

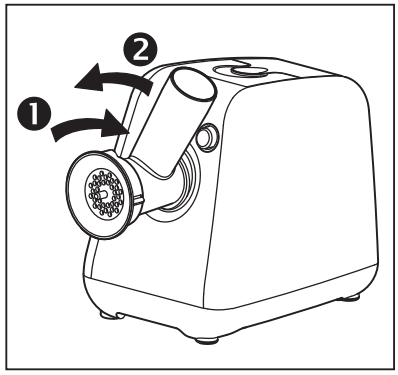
Före den första användningen, diska alla tillbehör i vatten med diskmedel och torka dem noggrant.
Hålskivan och kniven ska vara smorda. Smörj in dem med olja.
Kör inte apparaten tom om hålskivan och kniven inte är insmorda.

Montering av kvarnblocket



- För in matarskruven **(6)** (lång axeltapp först) i kvarnblocket **(5)**.
- Sätt in kniven **(7)** på den korta axeltappen på matarskruven genom att placera de vassa kanterna utåt, mot hålskivan.
- Placera den valda hålskivan **(8)** på kniven så att de två klackarna sammanfaller med de två spåren i blocket.
- Skruva på skruvringen. **(9)** till stopp utan att låsa.
- Kontrollera monteringen. Axeln skall inte sitta löst och inte blockeras vid rotation. Gör annars om monteringen från början.

Montering av kvarnblocket på köttkvarnen

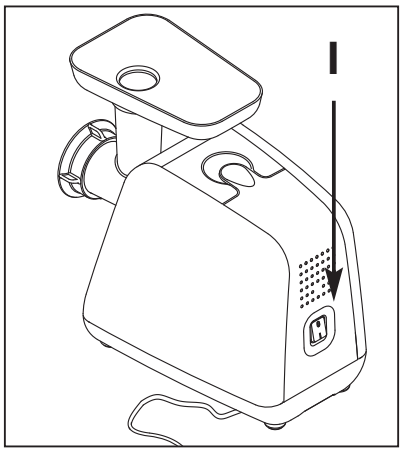


Apparaten skall vara urkopplad!

S

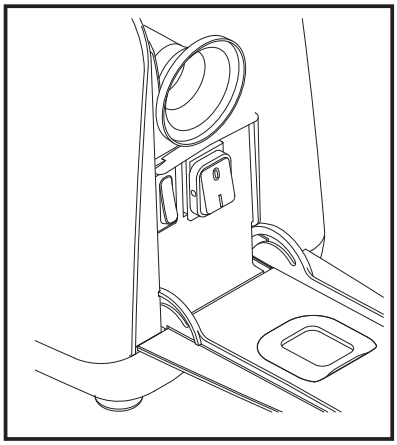
- Luta kvarnblocket åt höger.
- För in kvarnblocket i motorenheten och vrid blocket åt vänster, sätt sedan dit påfyllningsbrickan.
- Stäng luckan.
- Anslut apparaten.

Malning



Preparera de ingredienser som skall malas genom att först avlägsna ben, brosk och senor.

- Skär köttet i bitar (ca 2x2 cm) och placera på brickan.
- För maximal effektivitet, skär köttet i stycken som är mindre än matarröret.
- Ställ en behållare under kvarnblocket.
- Ställ strömbrytaren som sitter på kvarnens baksida på "I ".
- För in köttbitarna i kvarnblocket och tryck med påmataren **(2)** vid behov.
- **Tryck aldrig med fingrarna.**
- **Använd inte apparaten mer än 14 minuter i taget.**



Vid tilltäppning:

- Stäng av kvarnen genom att ställa strömbrytaren i läget "**0**".
- Öppna luckan till tillbehörsfacket.
- Tryck några sekunder på strömbrytaren "back" för att lossa fastsittande köttbitar; slå sedan på igen genom att trycka in huvudströmbrytaren för att avsluta malningen, efter att ha stängt luckan igen.

VIKTIGT: Vänta tills apparaten stannat fullständigt innan strömbrytarna manövreras.

Anm: Vissa recept kräver en stor effekt (ca 800 W). För dessa recept, överskrid inte en användningstid på 30 sekunder.

Exempel: Ärtpuré med fläsk eller lammkött.
Ingredienser: *100 g fläsk eller lammkött - 150 g råa mosade ärtor - 100 g mjöl - 50 g vatten - 20 g vitlök - salt - peppar - olivolja*
- Blanda de mosade ärtorna och mjölet i en behållare och tillsätt vatten tills det uppstår en jämn blandning.
- Placera innehållet på brickan.
- Slå på apparaten och tryck undan för undan ner blandningen i matarröret med hjälp av påmataren.
- För sedan ner fläsket eller lammköttet skuret i bitar på 2 cm x 2 cm tillsammans med vitlöken.
- Häll denna blandning i en gryta innehållande 1,5 liter vatten. Blanda och låt koka i mellan 20 och 30 minuter.
- Mixa allt efter kokning och tillsätt ca 1/2 dl olivolja.

"Kvarnen" skyddas med en mekanisk säkerhetsanordning som är en del av matarskruvens **(6)** axel. Respektera anvisningarna om uppdelning av köttet innan kvarnen används för att förhindra onormal överbelastning eller oväntad låsning.

Demontering

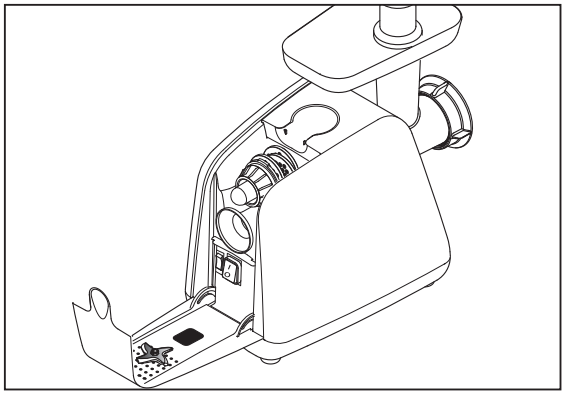
Stäng av och koppla bort apparaten från nätet efter användning.

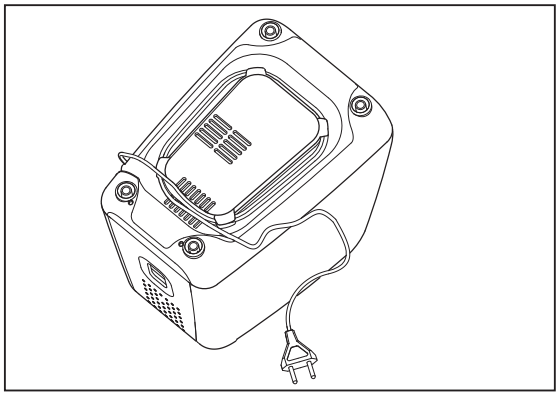
S

- Tryck på upplåsningsknappen **(4) s**om sitter på apparatens framsida.
- Vrid kvarnblocket åt höger.
- Frigör blocket helt genom att dra ur det.
- Skruva av skruvringen från kvarnblocket och dra ur tillbehören genom att trycka på axeln.
- Koppla ur apparaten före varje rengöring och före borttagning av tillbehör.
- Doppa aldrig ner motorenheten i vatten; rengör den med en fuktig trasa.
  Alla andra delar kan rengöras med varmt vatten och diskmedel. Använd aldrig nötande produkter.
- Kvarnens kniv och hålskiva är inte rostfria. De bör fettas in med matolja efter varje rengöring.
- Diska inte kvarnhuvudet i diskmaskin, det vill säga kvarnblocket **(5),** matarskruven **(6)**, kniven **(7)**, hålskivorna **(8)** och skruvringen **(9).**

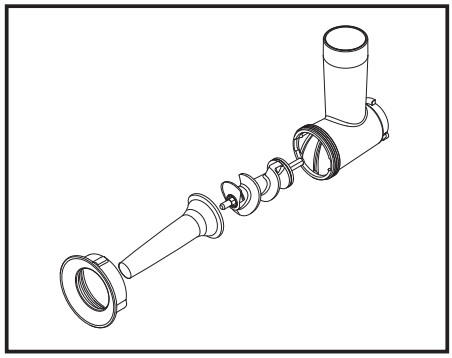
Förvaring

Tillbehören kan förvaras i därför avsedda fack under luckan bak på apparaten. Sladden kan rullas ihop under apparaten.





KORVHORN



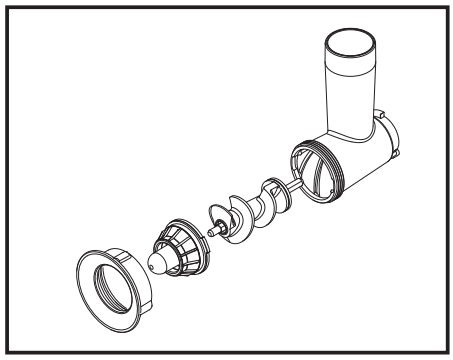
Detta tillbehör används utan hålskiva eller kniv. Det passar in på kvarnblocket och möjliggör enkel framställning av korv.

Montering :
- Sätt in matarskruven i kvarnblocket.
- Placera korvhornet.
- Skruva på skruvringen.
- Montera kvarnblocket på köttkvarnen.

Användning:
- Preparera färsen och kryddningen efter egen smak.
- Doppa tarmen i ljummet vatten så att den blir elastisk och trä den sedan på korvhornet **(10)**.
- Placera färsen på brickan, slå på apparaten och tryck med påmataren fram färsen till änden på röret.
- Slå av apparaten och gör en knut på tarmen.
- Slå på apparaten igen och fortsätt genom att trycka fram färsen med påmataren.

S

TILLBEHÖR KÉBAB



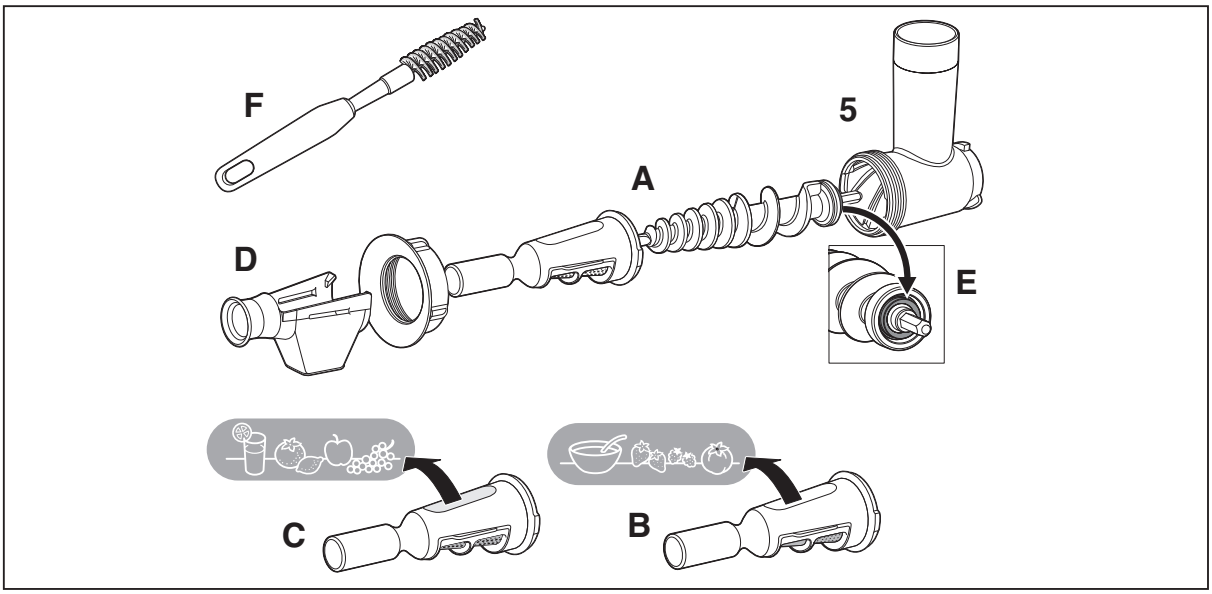
Detta tillbehör används utan hålskiva eller kniv. Det passar till kvarnblocket och gör det möjligt att framställa en blandning (lamm + bulgur vete) i form av rör. De erhållna rören skärs i korta stycken och fylls med en blandning av köttfärs; ändarna kläms ihop. Dessa bullar steks/friteras.

Montering : samma som korvhorn

TILLBEHÖR FÖR JUICE OCH PURÉ

Tillbehöret används för att göra puréer (mjuka frukter, tomater) och juice (äpple, päron, apelsiner etc.). Det sätts fast på kvarnblocket **(5)**.

Montering:
- Sätt fast kvarnblocket **(5)** på motorenheten **(1)** och kontrollera att packningen **(E)** är på plats.
- Sätt i skruven **(A)** i kvarnblocket **(5)**.
- Montera önskat filter beroende på vad du ska göra:
  - **(B)**, filter med hål i olika storlekar, för puréer
  - eller **(C)**, filter med små hål, för juicer.
- Skruva fast skruven på kvarnblocket **(5)**.
- Placera juicemunstycket **(D)** under det fastsatta filtret **(B** eller **C).**



Användning :

• **Puré :**
Använd filtret **(B)** som har 2 storlekar på filtreringshålen för en bättre utvinning.
För att göra puréer är det nödvändigt att endast använda färsk frukt. Beroende på säsong och fruktkvalité är det lämpligt att filtrera fruktköttet en andra gång för att få så mycket puré som möjligt.

• **Juice :**
Använd filtret **(C)** som har samma storlek på alla filtreringshål.
Placera en bägare för att samla upp juicen under juicemunstycket **(D)** och en annan i filtrets ände **(B** eller **C)** för att samla upp resterna.
När tillbehöret är på plats, använd apparaten som vanligt.

Rengöring :

Alla delarna ska diskas med diskmedel under rinnande varmt
vatten. Använd aldrig skursvamp eller liknande. Gallren är lätta att rengöra med hjälp av borsten **(F)** (typ buteljborste).

OBSERVERA: Delarna ska inte diskas i diskmaskin.

När en elektrisk eller elektronisk produkt har tjänat ut —

Var rädd om miljön!

Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

Lämna in den till en deponi eller en auktoriserad serviceverkstad så att den omhändertas på rätt sätt.

Gode råd om sikkerhet

- Dette apparatet er i samsvar med gjeldende tekniske bestemmelser og standarder.
- Apparatet skal bare drives med vekselstrøm. Før du tar i bruk apparatet for første gang, må du kontrollere at nettspenningen stemmer overens med spenningen angitt på apparatets typeskilt.
- Ikke sett eller bruk dette apparatet på en varm kokeplate eller i nærheten av en åpen flamme (gasskomfyr).
- Apparatet skal bare brukes på en stabil kjøkkenbenk i ly for vannsprut. Ikke vend det opp ned.
- Apparatet skal frakobles:
  - hvis det oppstår feil under drift,
  - før enhver rengjøring eller vedlikehold,
  - etter bruk eller hvis du lar det stå uten tilsyn,
  - hver gang du skifter tilbehør.
- Ikke trekk ut støpselet ved å dra i ledningen.
- Hvis du bruker skjøteledning, må du først kontrollere at denne er i god stand.
- Et husholdningsapparat skal ikke brukes hvis:
  - det har falt i gulvet,
  - kniven er forringet eller ufullstendig.
- Hvis ledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikanten, fabrikantens kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjon.
- Apparatet er beregnet på hjemmebruk, og det skal ikke være gjenstand for profesjonell bruk, som vil frita produsenten for alt garantiansvar.
- Ikke trykk kjøttet ned med fingrene. Bruk alltid nedstøteren.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer (medregnet barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale kapasiteter, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, unntatt hvis de har fått tilsyn og instruksjoner på forhånd fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Det må holdes tilsyn med barna slik at de ikke leker med apparatet.

N

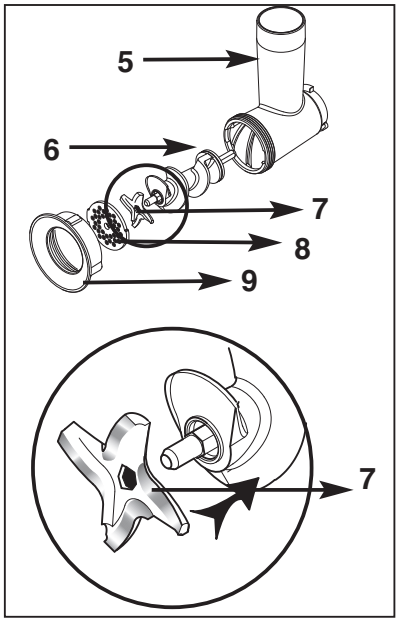
Beskrivelse

1. Motorenhet
2. Nedstøter
3. Påfyllingsskål
4. Opplåsingsknapp for hakkeenheten
5. Hakkeenhet
6. Skrue
7. Kniv
8. Kverneskiver
9. Mutter
10. Pølsetut
11. Tilbehør for kjøttboller
12. Deksel

Bruk

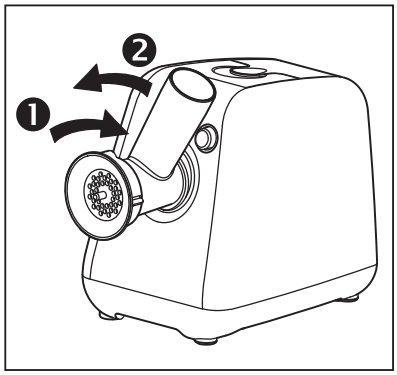
Before using for the first time, wash all accessories with soapy water and wipe dry carefully.
Hullskiven og kniven skal smøres. Dynk dem med matolje.
Ikke kjør apparatet på tomgang hvis hullskiven og kniven ikke er smurt.

Montering av hakkeenheten



- Sett inn skruen **(6)** (den lange aksen først) i hakkeenheten **(5).**
- Plasser kniven **(7)** på skruens korte akse slik at de skarpe skjærekantene vender utover mot kverneskivene.
- Sett den valgte kverneskiven **(8)** på kniven slik at de to stopperne stemmer overens med hakkeenhetens to hakk.
- Skru mutteren **(9)** helt til uten å blokkere den.
- Kontroller monteringen. Aksen skal verken ha spillerom eller være blokkert når den dreier. I motsatt tilfelle må du foreta monteringen på nytt.

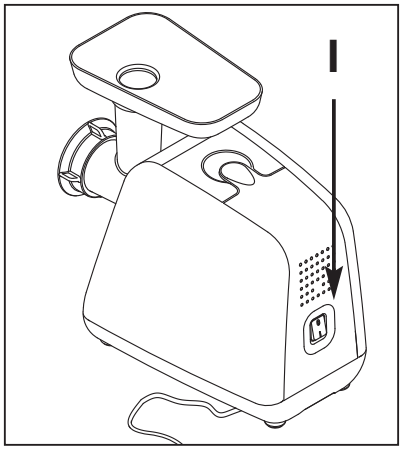
Montering av enheten på apparatet



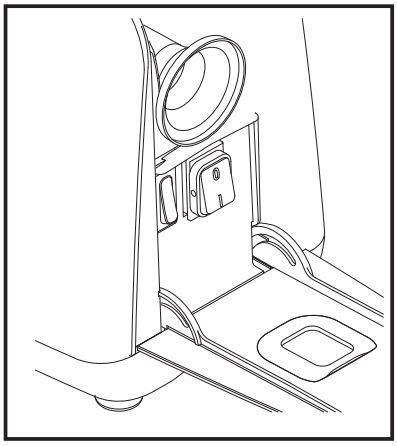
Apparatet skal være frakoblet strøm.
- Sett hakkeenheten inn mens den peker mot høyre.
- Før hakkeenheten helt inn i motorenheten og drei den mot venstre, sett deretter på skålen.
- Lukk igjen dekselet.
- Koble strøm til apparatet.

N

Hakking



- Tilbered ingrediensene som skal hakkes etter å ha fjernet ben, brusk og sener.
- Kutt kjøttet i biter (ca. 2x2 cm) og legg bitene på skålen.
- Hvis du vil oppnå maksimal effekt, kutter du stykkene slik at de er mindre enn røret.
- Sett en beholder under hakkeenheten.
- **Sett bryteren bak på apparatet på "I".**
- Legg kjøttbitene i hakkeenheten og trykk med nedstøteren (**2**) om nødvendig. Aldri støte ned med fingrene.
- **Ikke bruk apparatet i over 14 minutter.**



I tilfelle tilstopping:
- Stans hakkeapparatet ved å sette bryteren på "**0**".
- Åpne dekselet hvor du rydder på plass tilbehøret.
- Trykk på bryteren "reverse" i noen sekunder for å frigjøre maten.
- Slå så apparatet på igjen ved å trykke på hovedbryteren for å avslutte hakkingen etter at du har lukket igjen dekselet.

VIKTIG: Vent til apparatet er fullstendig stanset før du beveger bryterne.

Viktig: Enkelte oppskrifter trenger høy effekt (ca. 800 W). For disse oppskriftene må du ikke overgå brukstiden på 30 sekunder.

Eksempel: Ertestuing med bacon eller lammekjøtt.
Ingredienser: *100 g bacon eller lammekjøtt - 150 g gule tørre erter - 100 g mel 50 g vann - 20 g hvitløk – salt og pepper - olivenolje*
- Bland de gule ertene med melet i en bolle og hell i vannet litt etter litt helt til du oppnår en jevn blanding.
- Ha alt på hakkeskålen.
- Slå på apparatet og trykk blandingen ned i trakten litt etter litt ved hjelp av nedstøteren.
- Legg deretter i baconet eller lammekjøttet kuttet i biter på 2 x 2 cm med hvitløken.
- Hell denne blandingen i en gryte med 1,5 liter vann. Bland og la koke i 20 - 30 minutter.
- Miks alt etter koking og tilsett 1/2 glass olivenolje.

Hakkeenheten beskyttes av en mekanisk sikring som er integrert på skruens akse **(6)**. Overhold oppskjæringsanvisningene før du bruker hakkeenheten, slik at du unngår unormal overbelastning eller en uheldig blokkering.

Demontering

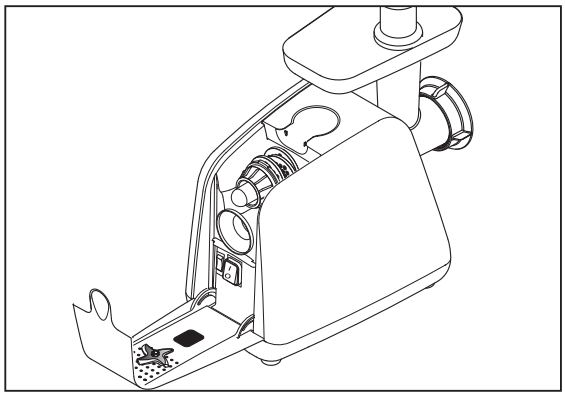
Slå av og koble strømmen fra apparatet etter bruk.

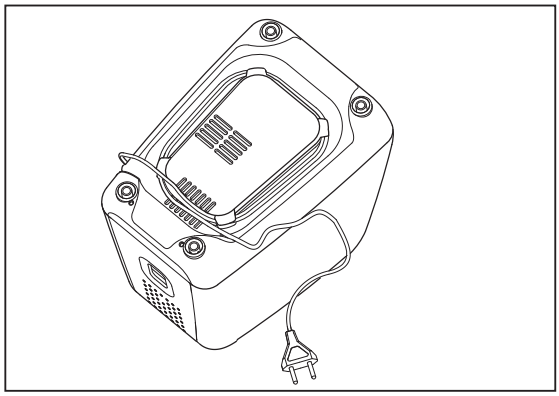
- Trykk på opplåsingsknappen **(4)** som befinner seg på apparatets front.
- Drei hakkeenheten mot høyre.
- Frigjør enheten fullstendig ved å dra den ut.
- Skru løs mutteren på hakkeenheten og fjern tilbehøret ved å trykke på aksen.
- Frakoble apparatet før enhver rengjøring og før du fjerner tilbehøret.
- Dypp aldri motorenheten ned i vann. Rengjør den med en fuktig klut. Alle de andre delene kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel. Bruk aldri slipemidler.
- Kniven og ristene for kjøtthakkeapparatet er ikke rustfrie. Det anbefales å smøre dem med matolje etter hver rengjøring.
- ”Hakkehodet” må ikke vaskes i oppvaskmaskin, dvs. hakkeenheten **(5)**, skruen **(6**), kniven **(7)**, ristene **(8),** og mutteren **(9).**

N

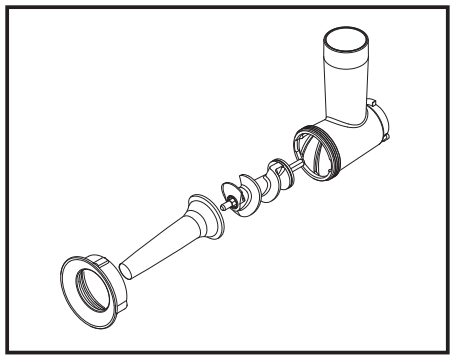
Rydde på plass

Tilbehøret kan ryddes på plass i rommene under bakdekselet på apparatet. Ledningen kan kveiles sammen under apparatet.





PØLSETUT

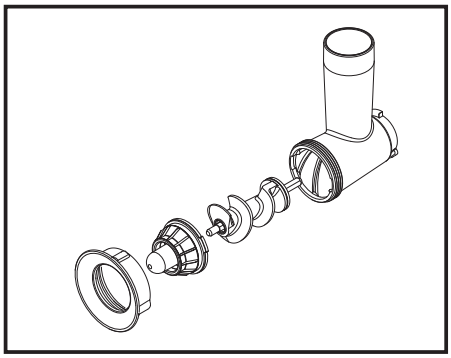


Dette tilbehøret brukes uten kverneskiver og kniv. Det tilpasses hakkeenheten og gjør at du enkelt kan lage pølse.

Montering:
- Sett skruen på plass i enheten.
- Sett på pølsetuten.
- Skru til mutteren.
- Monter enheten på apparatet.

Bruk:
- Tilbered farsen og krydre den etter smak.
- La tarmen ligge i bløt i lunkent vann slik at den blir elastisk igjen, og tre den deretter på tuten (10).
- Legg farsen på fatet, slå på apparatet og trykk med nedstøteren slik at farsen bringes helt i enden av tuten.
- Stans apparatet og lag en knute på tarmen.
- Slå på apparatet igjen og fortsett ved å trykke farsen med nedstøteren.

KJØTTBOLLE-TILBEHØR



N

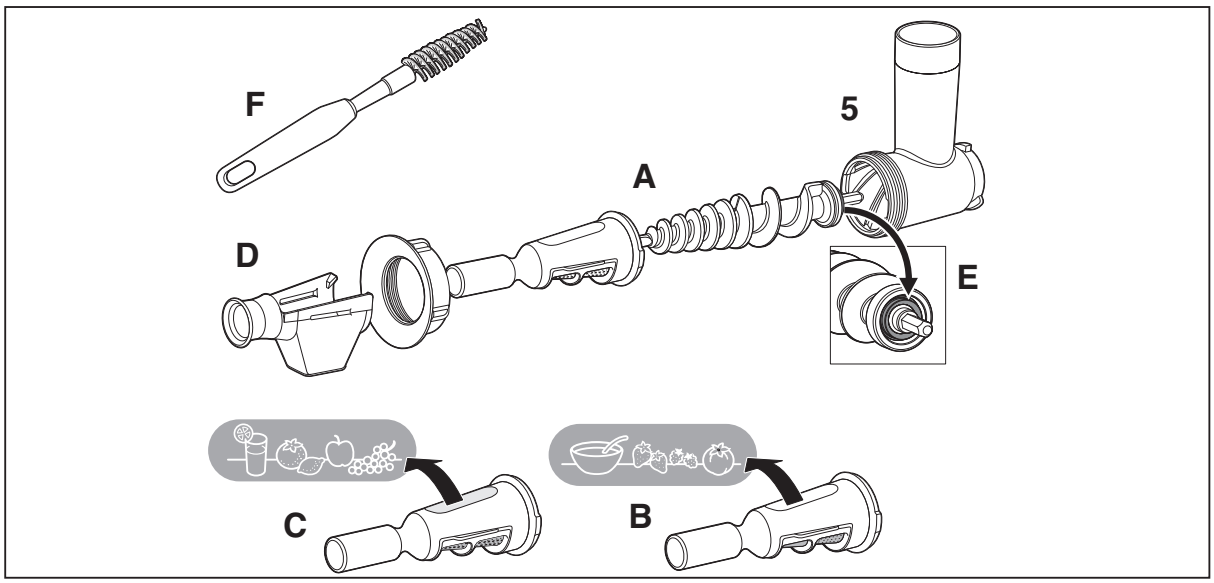
Dette tilbehøret brukes uten rist eller kniv. Det tilpasses hakkehoveddelen og gjør at du kan lage en blanding (lammekjøtt + ”bulgur-mel”) i form av et rør. Disse rørene kuttes i korte stykker og fylles med farsen. Endene knipes sammen. Disse bollene frityrstekes.

Montering: samme som for pølsene

SAFT- OG JUICETILBEHØR

Dette tilbehøret brukes til å lage saft (skogsbær, tomater) og juice (epler, pærer, appelsiner, etc.). Tilbehøret settes på kverneenheten **(5)**.

Montering:
- Sett på plass kverneenheten **(5)** på motorblokken **(1)** og kontroller at tetningsringen **(E)** er på plass.
- Sett på plass skruen **(A)** i kverneenheten **(5)**.
- Sett på plass det valgte filteret i henhold til det som skal tilberedes:
  - **(B)** filter med hull med ulik størrelse til saft,
  - eller **(C)** filter med store hull til juice.
- Skru mutteren på kverneenheten **(5)**.
- Plasser juicetrakten **(D)** under det filteret som er satt på **(B** eller **C)**.



Bruk:

• Saft:
Bruk filteret **(B)** som har 2 diametere med filtreringshull for at pressingen skal bli bedre.
For å presse saft, er det svært viktig kun å bruke friske bær og frukter. Avhengig av sesongen og kvaliteten på frukten, er det anbefalt å presse det resterende fruktkjøttet en gang til for å få ut så mye saft som mulig.

• Juice:
Bruk filteret **(C)** som har kun 1 diameter med filtreringshull.
Sett en beholder under juicetrakten (D) og en annen i enden av filteret **(B** eller **C)** for å samle opp fruktkjøttet.

N

Når tilbehøret er på plass, bruk apparatet som vanlig.

Rengjøring:

Alle delene må vaskes i varmt springvann med oppvaskmiddel. Ristene rengjøres lettest med en børste (F) (for eksempel en flaskekost).

OBS!: Delene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Elektrisk eller elektronisk apparat som ikke skal brukes mer

La oss bidra til miljøvern!

Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes.

Ta det med til en oppsamlingsplass eller i mangel av dette til et godkjent servicesenter slik at de blir behandlet.

Turvamääräyksiä

- Tämä laite on teknisten sääntöjen ja voimassa olevien normien mukainen.
- Laite on suunniteltu toimimaan ainoastaan vaihtovirralla. Tarkista ennen ensimmäistä käyttöä, että verkon jännite vastaa laitteen tunnistekilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä aseta tätä laitetta kuumalle levylle tai avoliekin (kaasuliesi) lähelle, äläkä käytä sitä niiden läheisyydessä.
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla suojassa vesiroiskeilta. Älä käännä sitä ylösalaisin.
- Laite on kytkettävä irti verkkovirrasta:
  - jos toiminnan aikana ilmenee poikkeavuutta,
  - ennen jokaista puhdistusta tai huoltoa,
  - käytön jälkeen tai jätettäessä laite ilman valvontaa,
  - aina varusteiden vaihdon yhteydessä.
- Älä koskaan irrota laitetta verkkovirrasta johdosta vetämällä.
- Käytä vain jatkojohtoa, jonka moitteettoman kunnon olet ensin tarkistanut.
- Sähkökäyttöistä laitetta ei saa käyttää:
  - jos se on pudonnut maahan,
  - jos terä on vahingoittunut tai puutteellinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, on se vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava valmistajan, valtuutetun huollon tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.
- Laite on tarkoitettu kotikäyttöön, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää ammattikäytössä. Tällaisessa tapauksessa raukeaa valmistajan antama takuu eikä valmistaja ole missään vastuussa mahdollisista vahingoista.
- Älä koskaan työnnä laitteeseen lihaa sormin, käytä aina syöttöpaininta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet (tämä koskee myös lapsia), tai joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavia tietoja tai kokemusta, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö anna edeltä käsin laitteen käyttöä koskevia ohjeita ja valvo laitteen käyttöä.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Kuvaus

FIN

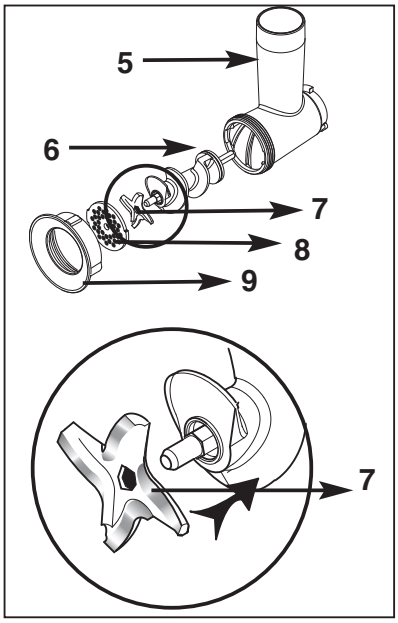
1. Moottoriosa
2. Työntökapula
3. Täyttökaukalo
4. Myllyosan salvan avauspai nike
5. Myllyosa
6. Ruuvi
7. Terä
8. Reikälevyt
9. Mutteri
10. Makkaraputki
11. Kébbé-lisävaruste
12. Luukku

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttökertaa pese kaikki lisävarusteet saippuavedellä ja pyyhi ne huolellisesti.

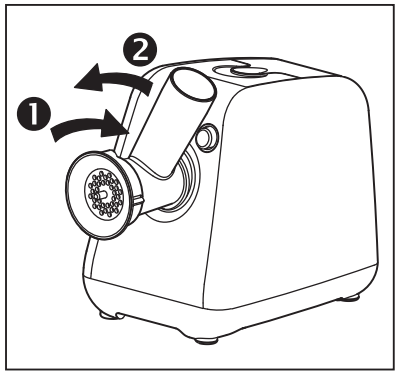
Ritilän ja terän on aina oltava voideltuja. Voitele ne öljyllä.
Älä anna laitteen pyöriä, jos ritilä ja terä eivät ole voideltuja.

Myllyosan asennus



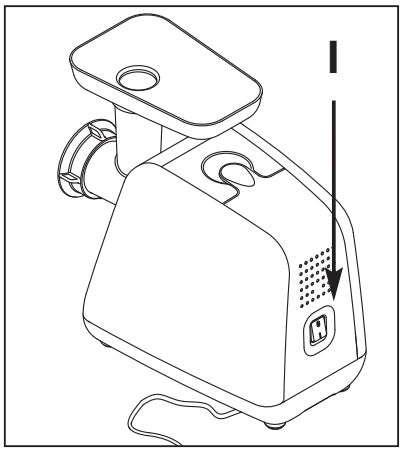
- Vie ruuvi **(6)** (pitkä akseli ensiksi) myllyosaan **(5)**.
- Sijoita terä **(7)** ruuvin lyhyeen akseliin laittaen leik kavat reunat ulkopuolelle päin reikälevyn puolelle.
- Laita valittu reikälevy **(8)** terän päälle laittaen ne vastaamaan kahta lukkotappia kahden myllyosan pykälän kanssa.
  Ruuvaa mutteri **(9)** pohjaan saakka lukitsematta.
- Tarkista asennus. Akselilla ei saa olla välystä eikä pyörintä saa lukittua. Päinvastaisessa tapauksessa aloita uudelleen asennustoimen-piteet.

Osan asennus laitteeseen



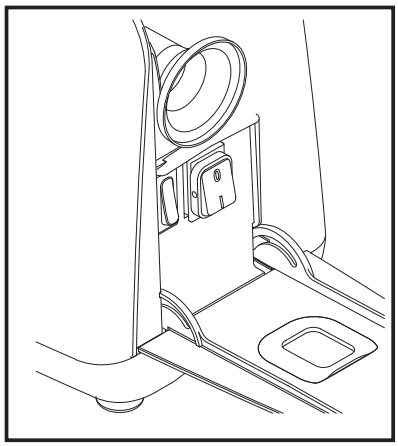
Laitteesta on oltava virta pois.
- Kallista myllyosaa oikealle.
- Kiinnitä myllyosa pohjaan saakka moottoriosaan ja käännä osaa vasemmalle, kiinnitä sitten täyttökaukalo.
- Sulje luukku.
- Kytke laitteeseen virta.

Myllyn käyttö



FIN

- Valmistele silputtavat ainekset poistamalla etukäteen luut, rustot ja jänteet.
- Leikkaa liha paloiksi (noin 2x2 cm) ja laita täyttökaukaloon.
- Maksimaalisen tehon saavuttamiseksi leikkaa palat mitoiltaan pienemmiksi kuin syöttötorvi.
- Laita astia myllyosan alle.
- Laita katkaisin laitteen takana asentoon "I".
- Vie lihanpalat myllyosaan ja työnnä tarvittaessa työntökapulalla **(3)**. Älä koskaan työnnä sormin.
- **Älä käytä laitetta yli 14 minuuttia.**



Laitteen tukkeutuessa :
- Pysäytä lihamylly laittamalla katkaisin asentoon "**0**".
- Avaa lisälaitteiden säilytystilan luukku.
- Paina muutaman sekunnin ajan katkaisimesta "reverse", jotta ainekset irtoavat.
- Sulje luukku ja laita sitten käyntiin painamalla pääkatkaisimesta silppuamisen päättämiseksi.

TÄRKEÄÄ : Odota laitteen täydellistä pysähtymistä ennen kuin käytät katkaisimia.

Huomaa : Jotkut reseptit vaativat suurta tehoa (noin 800 W). Näitä reseptejä noudatettaessa älä ylitä 30 sekunnin käyttöaikaa.

Esimerkki: Hernesose rasvan tai lampaan kera.
Ainekset : *100 g rasvaa tai lammasta - 150 g raakoja rikottuja herneitä - 100 g jauhoja -50 g vettä - 20 g valkosipulia - suolaa - pippuria - oliiviöljyä*
- Sekoita astiassa rikotut herneet ja jauhot, yhdistä sitten vesi vähin erin, kunnes seos on tasainen.
- Laita kaikki lihamyllyn täyttökaukaloon.
- Pane laite käyntiin ja työnnä vähin erin seos myllyn kaulaan työntökapulan avulla.
- Vie sitten rasva tai lammas, joka on leikattu 2 cm x 2 cm paloiksi valkosipulin kanssa.
- Kaada tämä seos kattilaan, joka sisältää 1,5 litraa vettä. Sekoita ja anna kypsyä 20 – 30 minuutin ajan.
- Sekoita kaikki kypsyttämisen jälkeen ja lisää 1/2 lasillista oliiviöljyä.

"Mylly" on suojeltu varmistimella, joka on rakennettu ruuviakseliin sisään **(6).** Välttääksesi laitteen ylikuumentumista, noudata käyttöohjeita tarkasti.

Purkaminen

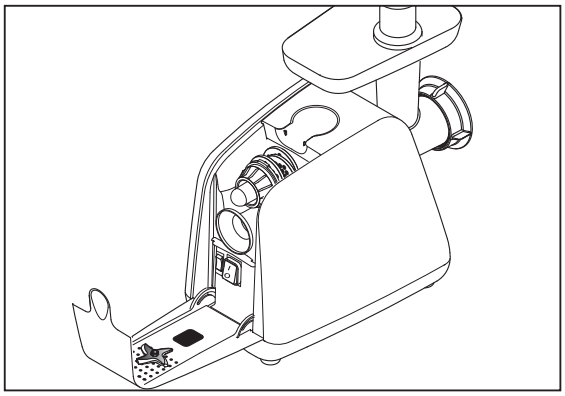
Sammuta ja katkaise virta laitteesta käytön jälkeen.

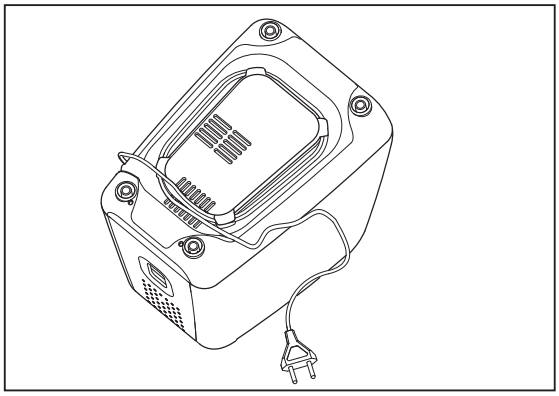
- Paina salvan avauspainiketta **(4)**, joka sijaitsee laitteen etupuolella.
- Käännä myllyosaa oikealle.
- Irrota osa täysin vetämällä sitä ulospäin.
- Ruuvaa auki myllyosan mutteri ja irrota lisälaitteet työntämällä akselin päältä.
- Katkaise virta laitteesta ennen jokaista puhdistusta ja ennen eri lisälaitteiden poistamista.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen. Puhdista se kostealla liinalla.
  Kaikki muut osat voidaan puhdistaa lämpimällä vedellä käyttäen astianpesuai netta. Älä koskaan käytä hankaavia aineita.
- Lihamyllyn terä ja reikälevyt eivät ole ruostumattomia. On suositeltavaa rasvata ne pöytäöljyllä jokaisen puhdistuksen jälkeen.
- Älä laita "myllypäätä ", eli myllyosaa **(5)**, ruuvia (**6**), terää **(7),** reikalevyjä **(8)** eikä mutteria **(9)** astianpesukoneeseen.

FIN

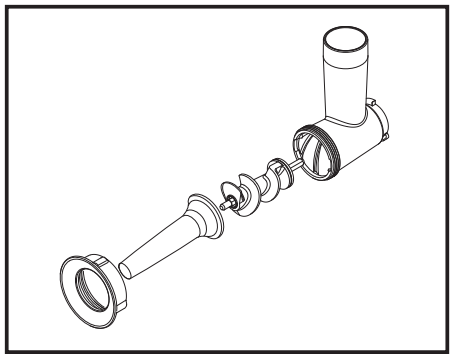
Säilytys

Lisälaitteet voidaan säilyttää lokeroissa, jotka on suunniteltu tarkoitusta varten laitteen takaluukun alla. Johto voidaan kiertää laitteen alle.





MAKKARAPUTKI

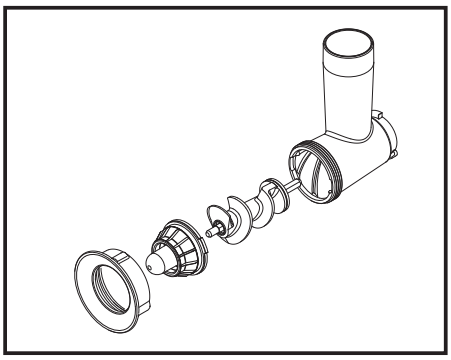


Tätä lisälaitetta käytetään ilman reikälevyä ja terää. Se sopii lihamyllyyn ja mahdollistaa makkaran tekemisen helposti.

Asennus :
- Laita ruuvi paikoilleen myllyosaan.
- Aseta makkaraputki.
- Ruuvaa mutteri.
- Asenna myllyosa laitteeseen.

Käyttö :
- Valmista hakkelus ja mausta makusi mukaan.
- Liota suoli haaleassa vedessä, jotta siitä tulisi joustavaa, pujota se sitten putkeen **(10).**
- Laita hakkelus täyttökaukaloon, käynnistä laite ja paina työntökapulalla niin, että hakkelus tulee putken toisesta päästä.
- Sammuta laite ja tee solmu suoleen.
- Laita uudelleen käyntiin ja jatka hakkeluksen työntämistä työntökapulalla.

KÉBBÉ-LISÄLAITE



Tätä laitetta käytetään ilman reikälevyä ja terää. Se sopii myllyosaan ja mahdollistaa seoksen muodostamisen (lampaan liha + boulgour) putken muotoon. Saadut putkilot leikataan pikku pätkiksi ja täytettyinä jauhelihaseoksella, päät on nipistetty kiinni. Nämä pyörykät friteerataan.

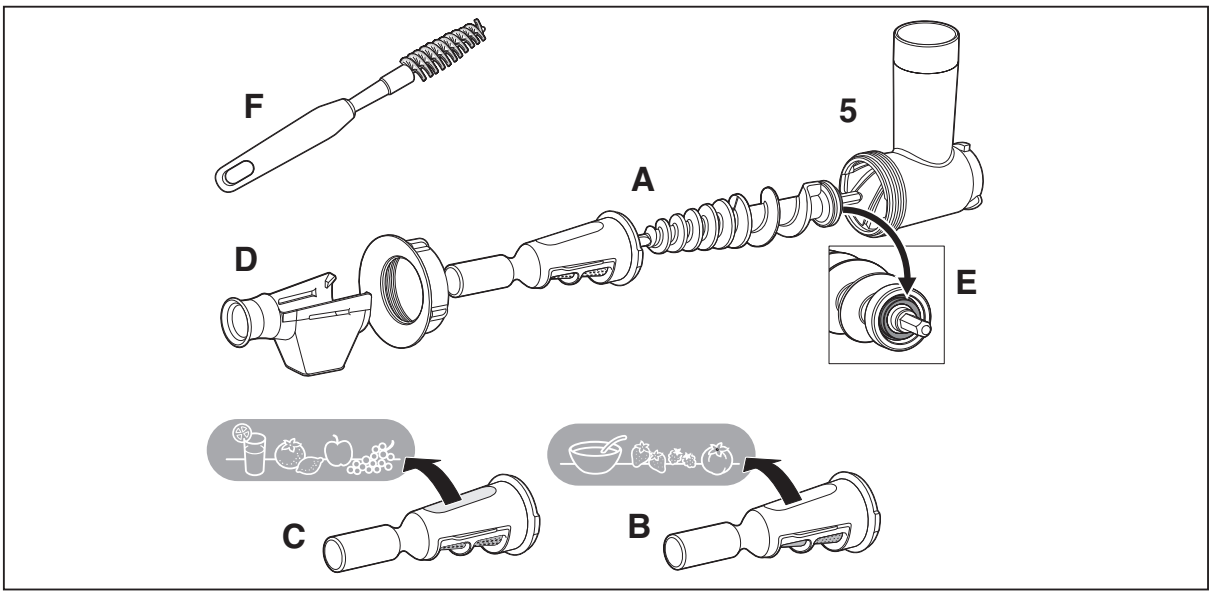
FIN

Asennus : samoin kuin makkaraputki

SOSE- JA MEHULISÄLAITTEET

Näitä lisälaitteita käytetään valmistettaessa soseita (punaiset marjat, tomaatit) ja mehuja (omenat, päärynät, appelsiinit jne.). Lisälaite asetetaan silppuamisyksikölle **(5)**.

Asennus :
- Laita silppuamisyksikkö **(5)** moottorirungolle **(1)**, tarkista samalla, että laitteessa on tiiviste **(E).**
- Laita ruuvi **(A)** paikoilleen silppuamisyksikköön **(5)**.
- Aseta valmistuksen mukaan valittu suodatin paikoilleen:
  - **(B)** suodatin, erikokoisia reikiä, soseita varten
  - tai **(C)** suodatin pieniä reikiä, mehuja varten.
- Aseta mutteri silppuamisyksikölle **(5)**.
- Aseta mehuohjain **(D)** asennetun suodattimen alle **(B tai C)**.



Käyttö:

• **Sose:** Käytä suodatinta **(B)**, jossa on kahdenkokoisia suodatusaukkoja paremman tuloksen savuttamiseksi. Tehdessäsi soseita käytä vain tuoreita hedelmiä. Vuodenajan ja hedelmien laadun mukaan on suositeltavaa kierrättää hedelmäaines kahteen kertaan, jotta saataisiin mahdollisimman paljon sosetta.

• **Mehu:** Käytä suodatinta **(C)**, jossa on vain yhdenkokoisia suodatusaukkoja.
Laita astia mehun talteenottoa varten mehuohjaimen **(D)** alle ja toinen suodattimen **(B tai C)** pään alle jätteiden keräämistä varten.

Kun lisälaitteet ovat paikoillaan, käytä laitetta tavalliseen tapaan.

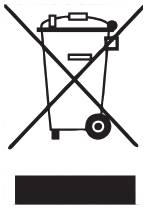
Puhdistus:

Kaikki osat pitää puhdistaa kuumalla vedellä vesihanan alla astianpesuaineella. Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita. Ritilät on helppo puhdistaa harjan avulla **(F)** (hammasharjan tyyppinen harja).

FIN

HUOMIO: Osia ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.

Sähkölaitteen tai elektronisen laitteen hävittäminen



Ota huomioon ympäristön suojelu!

Laitteessa on suuri määrä uudelleen käytettäviä materiaaleja.

Vie siksi laite jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltoon, joka huolehtii sen osien kierrätyksestä.

Güvenlik talimatları

- Bu cihaz yürürlükteki güvenlik kurallarına ve yönetmeliklere uymaktadır
- Cihaz sadece değişken akımda kullanım içindir. Şebeke elektrik voltajının cihaz üzerinde belirtilen voltaj ile aynı olup olmadığını kontrol edin
- Cihazı, sıcak yüzeyler üzerinde veya sıcak bir fırının çok yakınında bulundurmayın (gaz ocakları)
- Su sıçramalarına engel olmak cihazı sabit bir zeminde kullanın . Cihaz tersyüz edilmemelidir.
- Cihaz, aşağıdaki durumlarda, prizden çekilmelidir :
  - kullanım sırasında herhangi bir anormallik ortaya çıkarsa
  - her temizlik ve bakım öncesi
  - kullandıktan sonra veya gözetimsiz kaldığında,
  - aksesuarların her değişiminde
- Cihazı kordonundan tutarak prizden çekmeyin İyi durumda, toprak bağlantılı ve en az 10A'lik işletme değerine sahip uzatma kabloları kullanın.Uzatma kablosunu sadece iyi durumdaysa kullanınız.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayın :
  - yere düşmüşse,
  - bıçak yıpranmış ya da iyice kullanılamaz hale gelmişse.
- Eğer elektrik kordonu zarar görmüşse, Bu durumda, her türlü tehlikeden kaçınmak için, yetkili servis merkezince veya profesyonel bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, Profesyonel ve hatalı kullanımdan ya da talimatlara uygun kullanılmamasından kaynaklanacak sorunlarda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti kapsamı dışında kalır
- Etleri sakın parmaklarınız ile itmeyin her zaman itici kullanın.
- Cihazın güvenli kullanımı için gereken fiziki,ruhsal ve anlamsal özellikleri yeterli olmayan kişilerin cihazı refakatçi olmadan kullanmaları yasaktır(çocuklarda dahil). Kaza riskine karşı bu cihazı kullanım talimatlarını okumamış kişiler veya çocuklar kullanmamalıdırlar.
- Cihazı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzakta tutunuz.

Cihaz tanımı

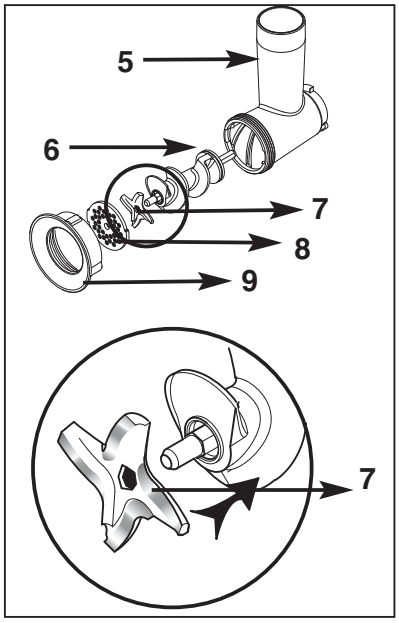
TR

1. Motor ünitesi
2. İtici
3. Besleme tepsisi
4. Kıyma aparatı kilit düğmesi
5. Kıyma aparatı
6. Pervane
7. Bıçak
8. Izgaralar
9. Ağız contası
10. Sosis aparatı
11. İçli köfte aparatı
12. Kapak
13. Kordon sarma haznesi

Kullanım

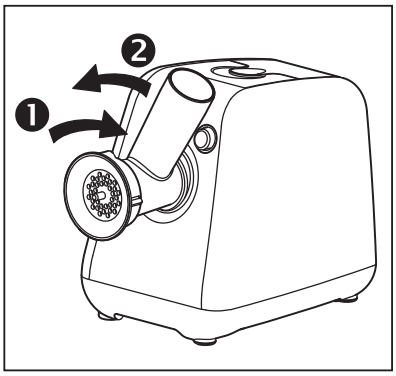
İlk kullanımdan önce, bütün aksesuarları sabunlu su ile yıkayın ve kurulayın.
Izgara ile bıçak yağlı kalmalıdır. Üzerlerine yağ sürün.
Izgara ile bıçak yağlı değilse, cihazınızı boş durumda döndürtmeyin.

Kıyma aparatının montajı



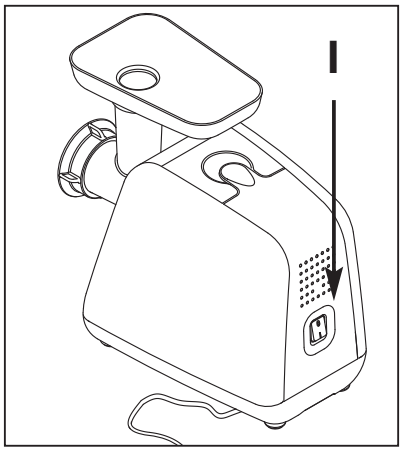
- Pervaneyi **(6)** kıyma aparatına **(5)** takın (ilk önce uzun eksene).
- Bıçağı **(7)** keskin kısmı dışarı gelecek şekilde, ızgara kısmını, kısa eksenin üzerine vidalayarak yerleştirin.
- Seçtiğiniz ızgarayı **(8)** bıçağın üzerine, iki uzantısı gövdedeki iki yuvaya oturacak şekilde yerleştirin. Ağız contasını **(9)** hareketine engel olmayacak şekilde sıkın.
- Montajı kontrol edin. Eksen dönerken ne gevşek ne de sıkı olmalıdır. Bu durumda, montajı yeniden yapın.

Kıyma aparatının gövdeye takılması

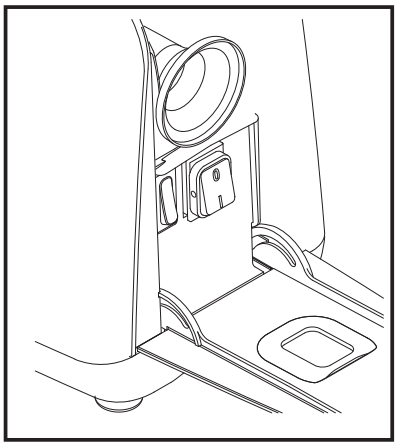


Cihaz fişe takılı olmamalıdır.
- Kıyma aparatını sağa doğru eğin.
- Kıyma aparatını motor gövdesine oturtarak aparatı sola doğru çevirin, sonra tepsiyi yerleştirin.
- Kapağı kapatın.
- Cihazı prize takın.

Kıyma yapma



- Kıyma haline getirilecek eti kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri ayıklayarak hazırlayın.
- Eti bölerek (yaklaşık 2x2 cm boyutunda) tepsiye koyun.
- İyi bir sonuç elde etmek için et parçalarını içinden geçeceği borunun boyutundan daha küçük kesmelisiniz.
- Kıyma aparatının ağzının altına bir kap koyun.
- Cihazın arkasında bulunan açma kapama düğmesini "I" konumuna getirin.
- Et parçalarını kıyma aparatına koyun ve bastırma çubuğu ile itin. **Et parçalarını kesinlikle parmaklarınız ile itmeyin.**
- **Cihazı tek seferde 14 dakikadan fazla çalıştırmayın.**



Tıkanma durumunda:
- Kıyma makinesini **"0"** konumuna getirerek durdurun.
- Aksesuarları saklama yerinin kapağını açın.
- Tıkanıklığa yol açan parçaları atmak için "reverse" açma kapama düğmesine birkaç saniye basın; kapağı kapattıktan sonra kıyma işlemini bitirmek için ana açma kapama düğmesine basarak makineyi çalıştırın.

ÖNEMLİ : **Tekrar çalıştırmak için cihazın tamamen durmasını bekleyin.**

TR

Not : Bazı tariflerin hazırlanması fazla güç gerektirir (yaklaşık 800 W).
Bu tarifler için cihazı 30 saniyeden fazla çalıştırmayın.

Örnek: Dana ya da koyun etli bezelye püresi.
Malzeme : *100 gr dana ya da koyun eti – 150 gr ezilmiş çiğ bezelye – 100 gr un – 50 gr su – 20 gr sarımsak – tuz – karabiber – zeytinyağı*

- Bir kap içinde bezelyeler ile unu karıştırın, sonra karışıma yavaş yavaş suyu ekleyin.
- Hazırladınız karışımı tepsiye dökün.
- Cihazı çalıştırın ve karışımı yavaş yavaş itici yardımıyla borudan içeri itin.
- Daha sonra 2 x 2 cm boyutunda kesmiş olduğunuz et parçalarını ve sarımsağı katın.
- Bu karşımı 1,5 lt kapasitesi olan bir tencereye dökün. Karıştırarak 20 ile 30 dakika arasında bir süre pişirin.
- Piştikten sonra bütün karışımı mikserden geçirip 1/2 bardak zeytinyağı ekleyin.
- "Cihazda" pervaneye **(6)** yerleştirilmiş bir güvenlik sistemi bulunur. Bu sistem aşırı zorlanma durumunda cihazın kilitlenmesine neden olur. Böyle bir durumla karşılaşmamak için, kullanım öncesi kıyım talimatlarını uygulayın.

Cihazı sökme

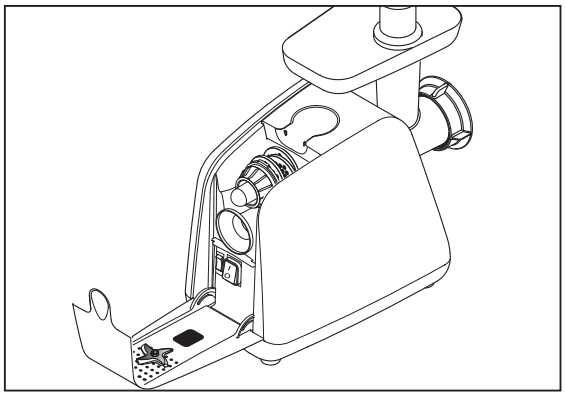
İşiniz bittikten sonra cihazı düğmesinden kapatın ve prizden çekin.

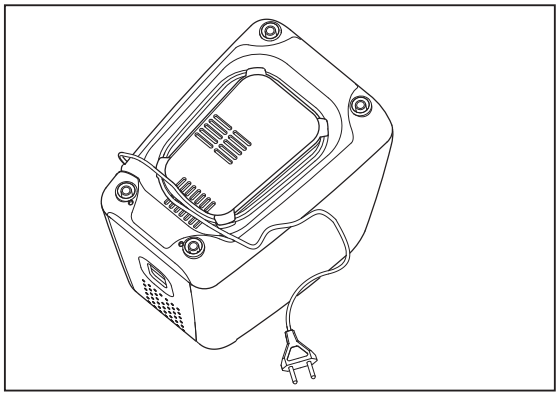
- Cihazın ön tarafında bulunan kilit açma düğmesine **(4)** basın.
- Kıyma aparatını sağa doğru çevirin.
- Aparatı çıkarın.
- Kıyma aparatının ağız contasını sökün ve eksene bastırarak aksesuarları çıkarın.
- Cihazı her yıkamadan önce ve aksesuarlarını çıkarmadan önce prizden çekin.
- Motor gövdesini suya sokmayın. Sadece nemli bir bez ile silerek temizleyin. Diğer bütün parçalar bulaşık deterjanı ile suda yıkanabilir. Temizlemek için başka ürün kullanmayın.
- Et kıyma bıçağı ve ızgarası pas tutabilir. Bu nedenle, her temizlikten sonra yağlanması önerilir.
- "Cihazın başlığı", yani kıyma aparatı **(5)**, pervane **(6)**, bıçak **(7)**, ızgaralar **(8)** ve ağız contasını **(9)** bulaşık makinesinde yıkamayın.

Saklama

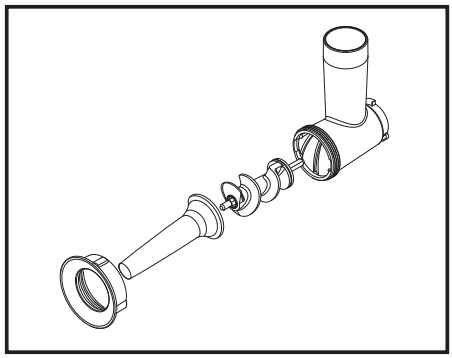
TR

Aksesuarlar, cihazın arkasında saklama yeri olarak tasarlanmış, kapaklı hazneye yerleştirilerek toplanabilir.





SOSİS APARATI

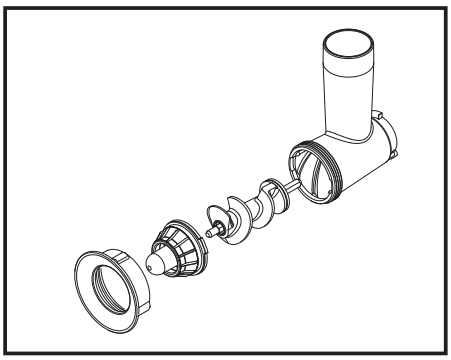


Bu aksesuar ızgara ya da bıçak kullanımı gerektirmez. Kıyma aparatı üzerine oturtularak kolayca sosis yapmanızı sağlar.

Montajı :
- Pervaneyi takın.
- Sosis aparatını yerleştirin.
- Ağız contasını sıkın.
- Kıyma aparatını cihaza yerleştirin.

Kullanım :
- Damak tadınıza göre baharat ilave ederek kıymayı hazırlayın.
- Bağırsağı esnek bir hal alması için ılık suya batırın, sonra sosis aparatına **(10)** geçirin.
- Kıymayı tepsiye koyarak cihazı çalıştırın ve itici ile iterek kıymanın aparatın ucuna kadar gitmesini sağlayın.
- Cihazı kapatın ve bağırsağın ucuna bir düğüm atın.
- Cihazı tekrar çalıştırın ve kıymayı bastırma çubuğuyla iterek işleme devam edin.

İÇLİ KÖFTE APARATI



Bu aksesuar ızgara ya da bıçak kullanımı gerektirmez. Kıyma aparatı üzerine oturtulur ve tüp biçiminde bir karışım (kuzu eti + bulgur) elde edilmesini sağlar. Elde edilen bu karışımı kısa parçalar ayırıp uçlarını bastırarak kapatın ve kızartın.

Montaji: Sosis aparatı ile aynıdır.

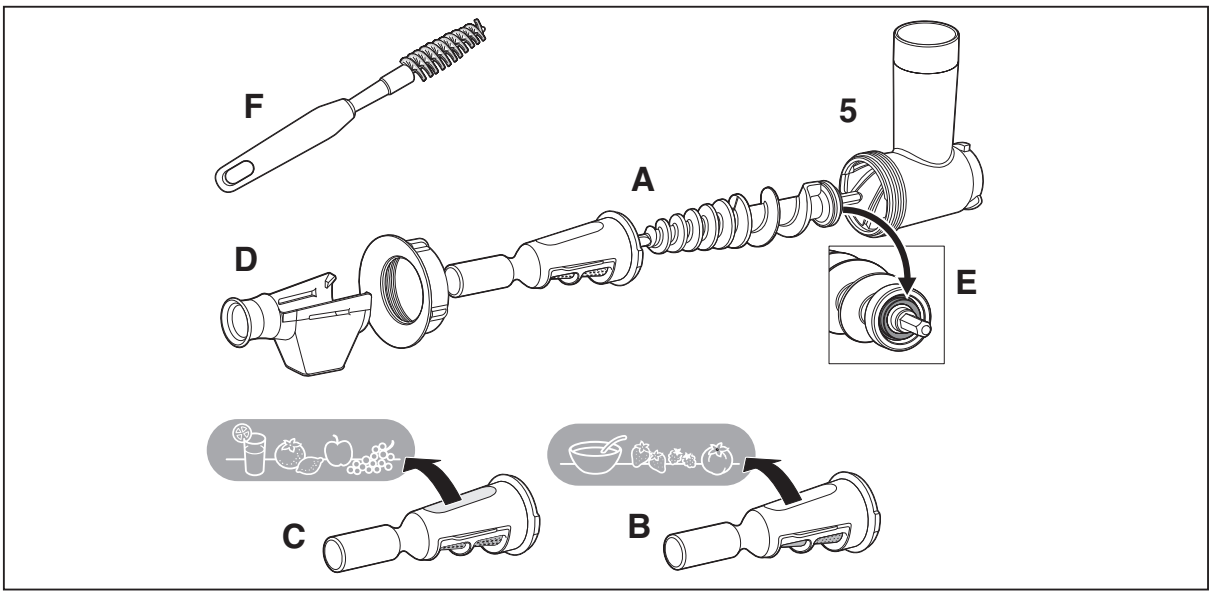
TR

PÜRE VE MEYVE SUYU AKSESUARI

Bu aksesuar, sebze pürelerinin (kırmızı meyveler, domates) ve meyvesularının (elma, armut, portakal, vs.) yapılması için kullanılır. Kıyma ünitesi **(5)** üzerine adapte edilir.

Montaji:

- Kıyma ünitesini **(5)** motor ünitesi **(1)** üzerine yerleştirin. Sızdırmazlık contasının **(E)** bulunduğunu kontrol ederek.
- Vidayı **(A)** kıyma ünitesine **(5)** yerleştirin.
- Hazırladığınıza bağlı olarak seçilmiş filtreyi konumlandırın :
  - **(B)**, karma delikli filtre, püreler için
  - veya **(C)**, küçük delikli filtre, meyva suları için.
- Somunu, kıyma ünitesi **(5)** üzerine vidalayın.
- Yerleştirilmiş filtre **(B** veya **C)** altına meyva suyu oluğunu **(D)** konumlandırın.



Kullanım :

• Püre :
Daha iyi bir filtreleme işlemi için, 2 filtreleme kanalı olan filtreyi **(B)** kullanın.
Pürenin çıkarılmasında yalnızca taze meyvelerin kullanılması gerekir. Mevsime ve meyvelerin kalitesine göre, maksimum püre elde etmek için posanın ikinci bir kez filtreden geçirilmesi tavsiye edilir.

• Meyva suları :
Tek bir filtreleme kanalı olan filtreyi **(C)** kullanın.
Meyva suyu oluğunu **(D)** altında, meyva suyunu toplamak için bir kap ve posaları toplamak için filtrenin **(B** veya **C)** ucuna başka bir kap yerleştirin.

Aksesuarlar yerlerine takıldıktan sonra, cihazınızı her zamanki gibi kullanın.

Temizleme :

Bütün parçalar, bir bulaşık deterjanı kullanarak sıcak su ile
temizlenmelidir. Hiçbir zaman aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın. Izgaralar **(F)** fırçası (serpme fırçası türü) kullanılarak kolaylıkla temizlenir.

TR **DİKKAT** : **Parçalar, bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır**

Eğer elektrikli veya elektronik cihazın kullanım ömrü bittiyse

Yaşam alanlarının korunmasına yardımcı oluyoruz!

Cihazınız devamlı kullanılabilecek veya geri dönüştürülebilicek büyük miktarda materyal içermektedir.

Onu doğru bir şekilde işlem yapılabilecek olan toplama merkezlerine veya yetkili sevislere götürünüz.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:
Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:
Markası : **Tefal**
Cinsi : Kıyma Makinesi
Modeli : ME71083E-ME700113
Belge İzin Tarihi : 16.07.2008
Garanti Belge No : 56865
Azami Tamir Süresi : 30 iş günü
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 yıl

SATICI FİRMANIN
Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

TR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες τεχνικούς κανονισμούς και προδιαγραφές.
- Έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, σας συνιστούμε να βεβαιωθείτε ότι η τάση της εγκατάστασής σας αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πλάκα στοιχείων κατασκευής της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε ούτε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή πάνω σε ηλεκτρική εστία ή πάνω σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε την συσκευή μόνο πάνω σε σταθερό πάγκο και σε μέρος που να μην έρχεται σε επαφή με νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα:
  - σε περίπτωση ανωμαλίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας
  - πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης,
  - μετά τη χρήση.
- Μη βγάζετε ποτέ τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας την από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προέκταση καλωδίου παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι αυτή βρίσκεται σε άριστη κατάσταση.
- Μια οικιακή συσκευή δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται:
  - αν έχει πέσει κάτω,
  - αν το μαχαίρι είναι χαλασμένο ή λείπει κάτι.
- Σε περίπτωση που το ηλεκτρικό καλώδιο υποστεί οποιαδήποτε φθορά θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, κάποιο εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις ή από κάποιον τεχνικό με ανάλογη ειδίκευση – προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος. Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση που γίνει αντικείμενο επαγγελματικής χρήσης, παύει να ισχύει η εγγύηση της SEB η οποία ταυτόχρονα δεν φέρει πλέον καμία ευθύνη για τυχόν αρνητικές συνέπειες που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας της συγκεκριμένης χρήσεως.
- Μη στρώχνετε ποτέ το κρέας με τα δάκτυλα. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα..
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές ή ψυχικές ικανότητες, ή για άτομα των οποίων οι γνώσεις και εμπειρία δεν επαρκούν. Στις παραπάνω περιπτώσεις κρίνεται απαραίτητη η επίβλεψή τους από ενήλικο άτομο
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε μέρος όπου έχουν πρόσβαση παιδιά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

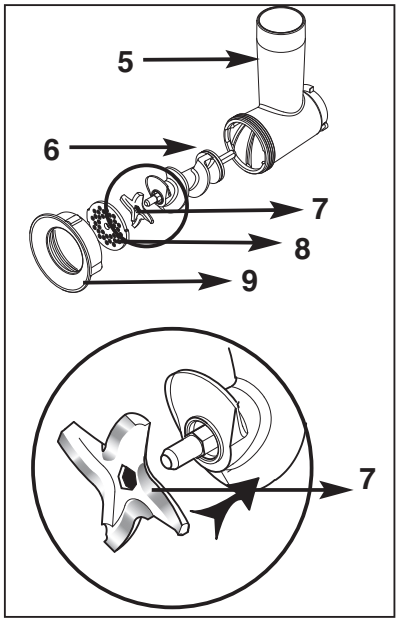
1. Σώμα συσκευής
2. Πιεστήρας
3. Δίσκος συμπλήρωσης
4. Κουμπί ξεκλειδώματος συστήματος κόπτη
5. Σύστημα κοπής
6. Βίδα
7. Μαχαίρι
8. Σχάρες
9. Παξιμάδι
10. Σωλήνας παρασκευής λουκάνικων
11. Αξεσουάρ Kébbé
12. Πορτάκι

GR

ΧΡΗΣΗ

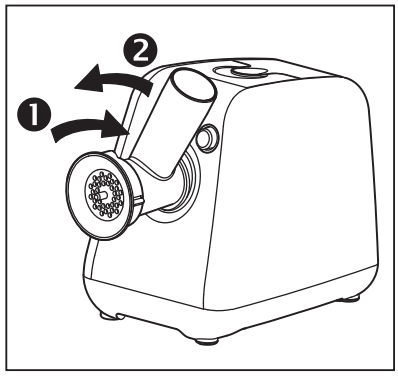
Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα αξεσουάρ με σαπουνάδα και σκουπίστε τα καλά.
Η εσ άρα και η λεπίδα πρέπει να παρα είν υν λαδω ένα. Επαλείψτε τα ε λάδι.
Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτ υργία περιστρ φής ενώ είναι άδεια εάν η εσ άρα και η λεπίδα δεν είναι λαδω ένα.

Συναρμολόγηση του συστήματος κόπτη:



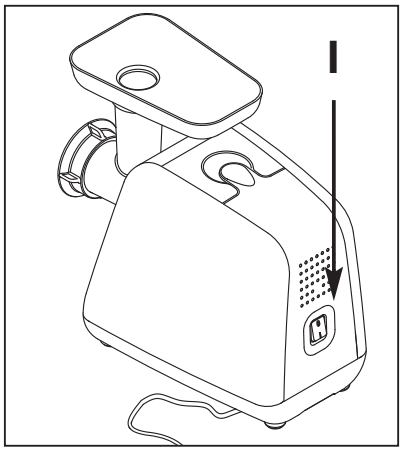
- Εισάγετε τη βίδα (6) (με το μακρύ άξονα πρώτα) στο σύστημα κοπής (5).
- Τοποθετήστε το μαχαίρι (7) πάνω στον κοντό άξονα της βίδας βάζοντας τα κοφτερά άκρα προς τα έξω από τη μεριά της σχάρας.
- Τοποθετήστε τη σχάρα που θέλετε (8) πάνω στο μαχαίρι ταιριάζοντας τις δύο προεξοχές με τις δύο εσοχές του συστήματος κόπτη.
  Βιδώστε το παξιμάδι (9) μέχρι τέρμα χωρίς να το μπλοκάρετε.
- Ελέγξτε τη συναρμολόγηση. Ο άξονας δεν πρέπει να είναι ούτε χαλαρός αλλά ούτε και να μπλοκάρει στη θέση περιστροφής. Στην αντίθετη περίπτωση, ξαναρχίστε τη διαδικασία συναρμολόγησης.

Συναρμολόγηση του συστήματος κοπής στη συσκευή:



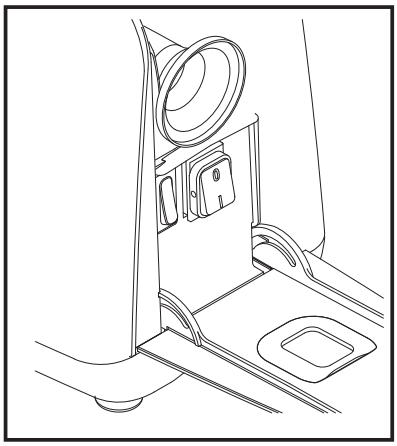
Η συσκευή θα πρέπει να έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα.
- Στρέψτε το σύστημα κοπής προς τα δεξιά.
- Περάστε το σύστημα κοπής στο σώμα συσκευής μέχρι τέρμα και γυρίστε το προς τα αριστερά. Στη συνέχεια, περάστε το δίσκο.
- Κλείστε το πορτάκι.
- Βάλτε τη συσκευή στο ρεύμα.

Λειτουργία:



- Ετοιμάστε τα συστατικά που θέλετε να ψιλοκόψετε αφού προηγουμένως αφαιρέσετε τα κόκαλα, το χόνδρο και τα νεύρα.
- Κόψτε το κρέας σε κύβους (περίπου 2 x 2 εκ) και τοποθετήστε το πάνω στο δίσκο.
- Για καλύτερη αποτελεσματικότητα, κόβετε τους κύβους σε διαστάσεις μικρότερες από το στόμιο.
- Βάλτε ένα δοχείο κάτω από το σύστημα κοπής.
- Τοποθετήστε το διακόπτη που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής στη θέση «I».
- Βάλτε τους κύβους κρέατος στο σύστημα κοπής σπρώχνοντας με τον πιεστήρα (2) αν χρειαστεί. **Μη σπρώχνετε ποτέ με τα δάκτυλα.**
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για περισσότερο από 14 λεπτά τη φορά.

GR



Σε περίπτωση μπλοκαρίσματος:
- σταματήστε τον κόπτη βάζοντας το διακόπτη στη θέση «0». Ανοίξτε την πόρτα αποθήκευσης των αξεσουάρ. Πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το διακόπτη «Reverse» για να απελευθερώσετε τις τροφές και στη συνέχεια, βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον κύριο διακόπτη για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία αφού ξανακλείσετε την πόρτα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Περιμένετε να σταματήσει τελείως η συσκευή πριν πατήσετε τους διακόπτες.

Σημείωση:
ορισμένες συνταγές απαιτούν μεγάλη ισχύ (περίπου 800 W). Για τις συνταγές αυτές, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω από 30 συνεχή δευτερόλεπτα.

Παράδειγμα: Φάβα με λαρδί ή αρνάκι.
Συστατικά:
100 g λαρδί ή αρνάκι – 150 g ωμά σπασμένα και καθαρισμένα μπζέλια – 100 g αλεύρι – 50 g νερό – 20 g σκόρδο – αλάτι – πέρι – ελαιόλαδο.

- Μέσα σε ένα δοχείο αναμιγνύετε τα σπασμένα και καθαρισμένα μπιζέλια με το αλεύρι και προσθέτετε σιγά-σιγά το νερό μέχρι να πετύχετε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Τοποθετείτε το μείγμα πάνω στο δίσκο του κόπτη.
- Βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή και σπρώχνετε σιγά-σιγά το μείγμα μέσα από το στόμιο με τον πιεστήρα.
- Στη συνέχεια, εισάγετε το λαρδί ή το αρνάκι κομμένο σε κύβους 2 εκ x 2 εκ με το σκόρδο.
- Ρίχνετε αυτό το μείγμα μέσα σε μία κατσαρόλα που να περιέχει 1,5 λίτρα νερό. Αναμειγνύετε και αφήνετε να ψηθεί για 20 έως 30 λεπτά.
- Μετά το ψήσιμο πολτοποιείτε το παρασκεύασμα και προσθέτετε 1/2 ποτήρι ελαιόλαδο.

«Το μίξερ» προφυλάγεται με ασφαλιστική συσκευή ενσωματωμένη στον άξονα του έλικα (6). Να αποφύγετε το παραφόρτωμα η το άθελα μπλοκάρισμα του αναμείκτη, τηρείτε πριν τη χρησιμοποίησή του τις οδηγίες για κόψιμο της τροφής.

Αποσυναρμολόγηση:

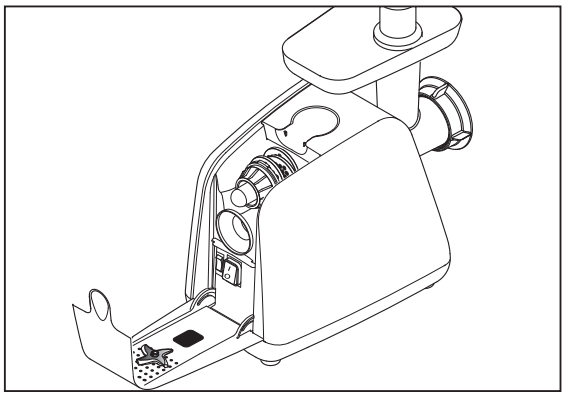
Σβήνετε και βγάζετε τη συσκευή από το ρεύμα μετά τη χρήση.

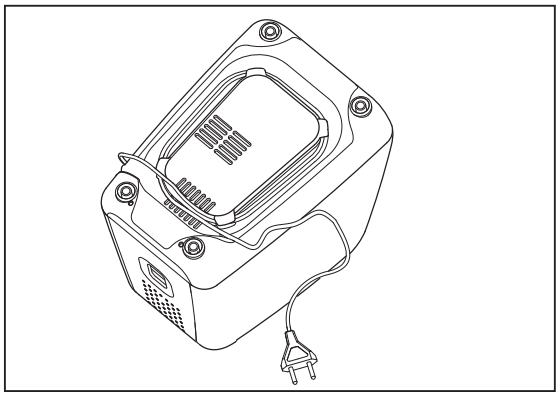
- Πατήστε το κουμπί ξεκλειδώματος (4) που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.
- Γυρίστε το σύστημα κοπής προς τα δεξιά.
- Αποσπάστε τελείως το σύστημα κόπτη αφαιρώντας το.
- Ξεβιδώστε το παξιμάδι του συστήματος κοπής και αφαιρέστε τα αξεσουάρ σπρώχνοντας τον άξονα.
- Βγάζετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού και πριν αφαιρέσετε τα διάφορα αξεσουάρ.
- Μη βουτάτε ποτέ το σώμα συσκευής στο νερό. Καθαρίζετέ το απλώς με ένα υγρό πανί.
- Όλα τα άλλα εξαρτήματα μπορείτε να τα καθαρίζετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά προϊόντα.
- Το μαχαίρι και οι σχάρες του κόπτη δεν είναι ανοξείδωτα. Συνιστάται να τα λιπαίνετε με μαγειρικό λάδι μετά από κάθε διαδικασία καθαρισμού.
- «Το κεφάλι του μίξερ», δηλ. το σύστημα κοπής (5), τον έλικα (6), μαχαίρι (7), σχάρες (8) και περίβλημα (9) μην τα βάζετε στην πλυστική μηχανή μαγειρικών σκευών.

Αποθήκευση:

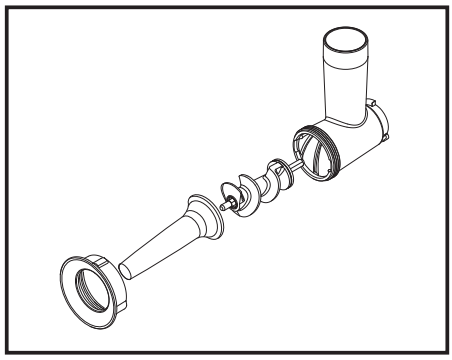
Τα αξεσουάρ μπορείτε να τα αποθηκεύετε στην ειδική υποδοχή κάτω από την πίσω πόρτα της συσκευής. Το καλώδιο μπορείτε να το τυλίγετε κάτω από τη συσκευή.

GR





Σωλήνας παρασκευής λουκάνικων:



Αυτό το αξεσουάρ χρησιμοποιείτε χωρίς σχάρα και χωρίς μαχαίρι. Προσαρμόζεται στο σύστημα κοπής και χρησιμεύει για την εύκολη παρασκευή λουκάνικων.

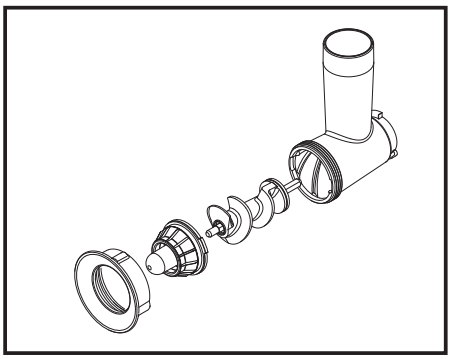
Συναρμολόγηση:

- Βάλτε στη θέση της τη βίδα στο σύστημα κόπτη.
- Τοποθετήστε το σωλήνα παρασκευής λουκάνικων.
- Βιδώστε το παξιμάδι.
- Συναρμολογήστε το σύστημα κοπής στη συσκευή.

Χρήση :

- Προετοιμάστε το κιμά και τα καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Βάλτε το έντερο να μουλιάσει σε ζεστό νερό για να βρει την ελαστικότητά του και κατόπιν περάστε το στον σωλήνα **(10).**
- Τοποθετήστε τον κιμά πάνω στο δίσκο, βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή και πατήστε με τον πιεστήρα για να οδηγήστε τον κιμά μέχρι την άκρη του σωλήνα.
- Σταματήστε τη συσκευή και κάντε κόμπο στο έντερο.
- Ξαναβάλτε σε λειτουργία τη συσκευή και συνεχίστε σπρώχνοντας τον κιμά με τον πιεστήρα.

Αξεσουάρ Ké bbé :



Αυτό το αξεσουάρ χρησιμοποιείτε χωρίς σχάρα και χωρίς μαχαίρι. Προσαρμόζεται στο σύστημα κοπής και χρησιμεύει για την παρασκευή μείγματος (αρνίσιου κρέατος + πλιγουριού) υπό μορφή κύβου. Οι κύβοι που βγαίνουν κόβονται σε μικρά τμήματα και γαρνίρονται με μείγμα κρέατος κιμά. Οι άκρες σφίγγονται. Οι κεφτέδες αυτοί ψήνονται στο τηγάνι.

Συναρμολόγηση:

ίδια με τη συναρμολόγηση του σωλήνα παρασκευής λουκάνικων

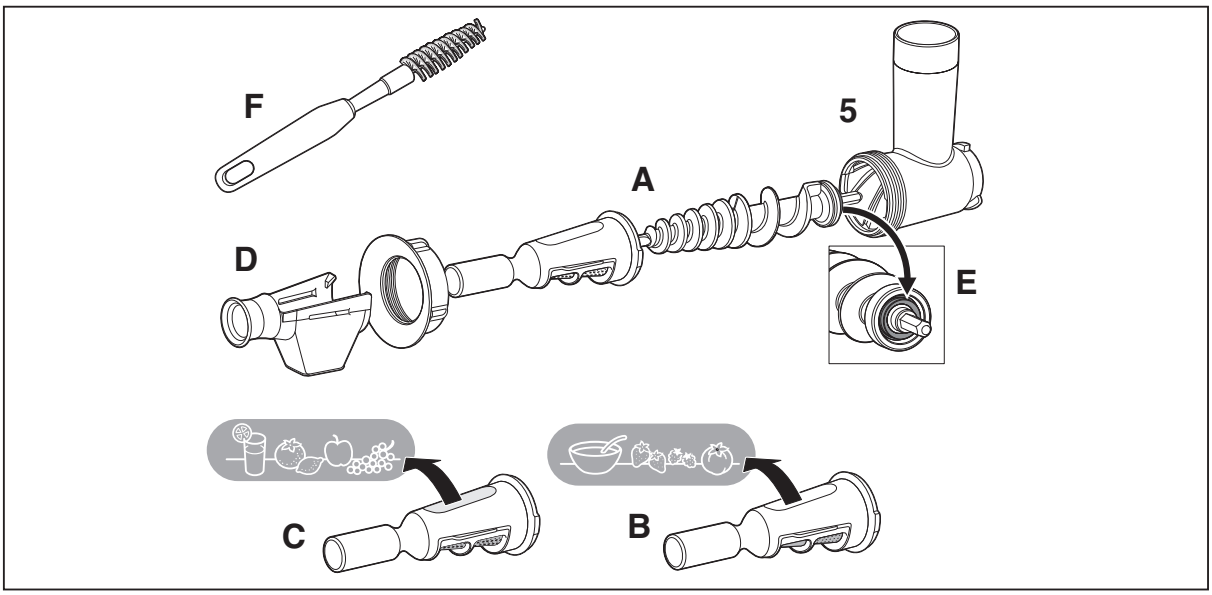
Εξάρτημα για παρασκευή χυμών και πουρέ

Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για την παρασκευή πουρέ (κόκκινα φρούτα, ντομάτες) και χυμούς (μήλα, αχλάδια, πορτοκάλια, κτλ.). Τοποθετείται στο σώμα αλέσματος **(5).**

GR

Συναρμολόγηση :

- Στερεώστε το σώμα αλέσματος **(5)** στην κεντρική μονάδα **(1)**.
- Βάλτε τη βίδα **(A)** στο σώμα αλέσματος **(5)**.
- Τοποθετήστε το επλεγμένο φίλτρο:
  - **(B)**, φίλτρο με οπές διάφορων μεγεθών, για την παρασκευή πουρέ ή
  - **(C)**, φίλτρο με μικρές οπές για παρασκευή χυμών.
- Σφίξτε το παξιμάδι στο σώμα αλέσματος **(5)**.
- Τοποθετήστε τη λεκάνη για την αφαίρεση του χυμού **(D)** κάτω απ΄ το προετοιμασμένο φίλτρο **(B ή C)**.



Χρήση :

• **Πουρές:**
Χρησιμοποιείτε το φίλτρο **(B)** με δυο διαφορετικούς διάμετρους οπών για καλύτερο αποτέλεσμα.
Για την παρασκευή του πουρέ, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκα φρούτα. Ανάλογα με την εποχή και την ποιότητα των φρούτων, σας συστήνουμε να πολτοποιείτε τη σάρκα δυο φορές, για να αποκτήσε περισσότερη ποσότητα χυμού.

• **Χυμός:**
Χρησιμοποιείτε το φίλτρο **(C)** με ενιαίο διάμετρο των οπών.
Βάλτε το δοχείο για τον χυμό κάτω απ΄ τη λεκάνη αφαίρεσης του χυμού **(D)**, τοποθετείστε το άλλο δοχείο κάτω από το φίλτρο **(B nebo C)** για την συλλογή των απορριμάτων
Χρησιμοποιείστε την συσκευή ως συνήθως.

Καθαρισμός της συσκευής:

Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να πλένονται με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πάτων.
Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρίσματος. Για τον καθαρισμό των σητών σας συνιστούμε να χρησιμοποιείται βούρτσα (πχ. οδοντόβουρτσα).

ΠΡΟΣΟΧΗ:
ποτέ μην πλένετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πάτων.

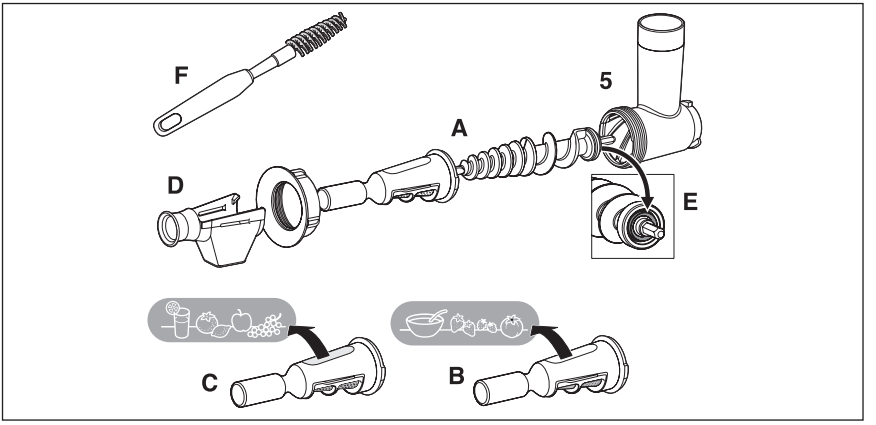
Ανακύκλωση του προϊόντος όταν αυτό παύσει να λειτουργεί

GR

Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρία «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επσκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.electrocycle.com



الاستعمال:

- **البوريه:**

استعمل الفلتر (**B**) الذي يحتوي على ثقوب ترشيح ذات قطرين مختلفين لاستخراج البوريه بشكل أفضل. للحصول على البوريه من الضروري استعمال فواكه طازجة فقط. وفقا للموسم و نوعية الفواكه ينصح بتمرير اللب مرة ثانية للحصول على أكبر كمية ممكنة من البوريه.

- **العصير:**

استعمل الفلتر (**C**) الذي يحتوي على نوع واحد من ثقوب الترشيح. ضع وعاء تحت موجّه العصير (**D**) لالتقاط العصير و وعاء آخر عند طرف الفلتر (**B** أو **C**) لالتقاط البقايا.

استعمل الجهاز كالمعتاد بعد تركيب الملحقات.

التنظيف

يمكن تنظيف جميع الملحقات بماء جارية ساخنة و منظف الأواني. لا تستعمل أبدا مواد كاشطة.
يمكن تنظيف الشبكات بسهولة بواسطة الفرشاة (**F**) (فرشاة طويلة).

تحذير: لا تنظف الأجزاء في جلاية الصحون.

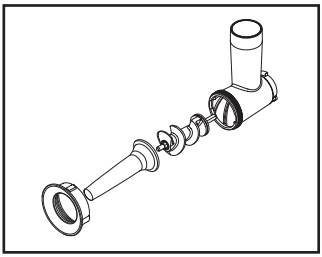
منتج كهربائي أو إلكتروني منتهي الصلاحية

ARA

حماية البيئة أولاً!

يحتوى جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
عند تلف الجهاز سلمه لأقرب منطقة تجميع أو مركز خدمة معتمد للتعامل معه بطريقة آمنة.

أنبـوب الـمقانـق



يســتعمل هذا الملحق بدون الشبكة أو الســكين. كما أنه يقبل التركيب على وحدة الفرم و يسمح بتحضير المقانق بسهولة.

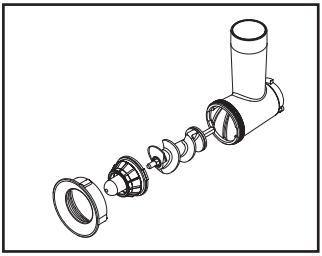
التركيـب:

- ركب البرغي على الوحدة.
- ركب أنبوب المقانق.
- شد الصمولة.
- ثبّت الوحدة على الجهاز.

الاستعمال:

- حضر المواد المفرومة و المتبلة حسب رغبتك.
- اغمر المعي في الماء الدافئ لكي يستعيد مرونته ثم أدخل الأنبوب (10) فيه.
- ضع المواد المفرومة في الصينية ثم شغّل الجهاز و اضغط على الدفاش إلى أن تصل المواد المفرومة إلى نهاية الأنبوب.
- أوقف الجهاز و اعقد عقدة على المعي.
- شغل الجهاز من جديد و استمر في دفع المواد المفرومة بواسطة الدفاش.

ملحــق الكبـة



يســتعمل هذا الملحق بدون الشبكة أو الســكين. كما أنه يقبل التركيب على المفرمة و يســمح بتشــكيل خليط (لحم الغنم + البرغل) على شكل أنبوب. تُقطّــع الأنابيــب المتحصل عليها إلى قطع قصيرة و تطــلى بخليط من اللحم المفروم. أما أطرافها فهي ملتوية. تقلى هذا الكرات.

التركيـب: يركب هذا الملحق مثلما يركب أنبوب المقانق.

ملحق البوريه و العصير

يســتعمل هذا الملحق لإنجاز الهريس (فواكه طرية، طماطم) و العصير (تفاح، كمثرى، برتقال...). كما أنه يقبل التركيب على وحدة الفرم (5).

التركيـب:

- ركب وحدة الفرم (5) على وحدة المحرك (1) مع التأكد من وجود حلقة منع التسرب (E).
- ركب البرغي (A) على وحدة الفرم (5).
- ركب الفلتر الذي اخترته وفقا لطبيعة التحضير:
  - الفلتر (B) الذي يحتوي على ثقوب صغيرة و كبيرة الحجم لإنجاز الهريس
  - أو الفلتر (C) الذي يحتوي على ثقوب صغيرة لتحضير العصير.
- شد الصمولة على وحدة الفرم (5).
- ركب موجّه العصير (D) تحت الفلتر المستعمل (B أو C).

ARA

ملاحظة: بعض الوصفات تتطلب قوة تشـغيل كبيرة (حوالي 800 وات). لإنجاز هذا النوع من الوصفات لا تتجاوز مدة الاستعمال المحددة بـ 30 ثانية.

مثال: هريس البازلاء بلحم الغنم.
المكونـات: *100جـرام من لحم الغنم – 150 جرام بازلاء نيئة – 100 جرام طحـين – 50 جرام ماء – 20 جرام ثوم – ملح – فلفل – زيت الزيتون.*

- اخلط البازلاء و الطحين في وعاء ثم أضف الماء تدريجيا إلى أن تحصل على خليط متجانس.
- ضع المكونات في صينية المفرمة.
- شغل الجهاز ثم ادفع الخليط تدريجيا في الأنبوب بواسطة الدفاش.
- أدخل قطع لحم الغنم المقطعة إلى مكعبات بحجم 2 سم x 2 سم و الثوم كذلك.
- اسكب هذا الخليط في إناء يحتوي على 1,5 لتر من الماء. اخلط المكونات و اتركها تطهى من 20 إلى 30 دقيقة.
- بعد انتهاء الطهي أضف ½ كوب من زيت الزيتون و اخلط المكونات.

هذه «المفرمة» تحتوي على مصهر ميكانيكي مدمج للحماية يتواجد على محور البرغي **(6)**.
اتبع الإرشـادات الخاصة بتقطيع مكونات الطعام قبل اسـتعمال المفرمة لكي تتفادى استعمال كميات هائلة لا يستطيع الجهاز تحملها أو توقف الجهاز عن العمل.

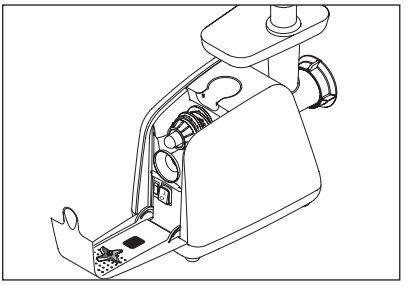
الـتفكيــك

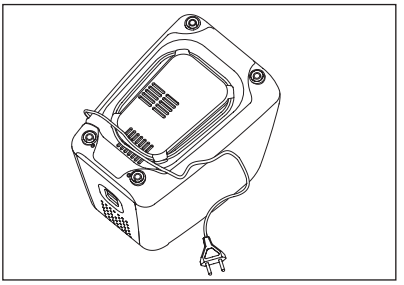
أطفئ الجهاز و افصله عن التيار بعد الانتهاء من استعماله.

- اضغط على **زر الفك (4)** الموجود على واجهة الجهاز الأمامية.
- أدر **وحدة الفرم** نحو اليمين.
- أخرج الوحدة تماما.
- فك **صمولة** وحدة الفرم و ادفع **المحور لإخراج الملحقات.**
- **افصل** الجهاز عن التيار قبل تنظيفه و قبل نزع مختلف الملحقات.
- **لا تغمر وحدة المحرك أبدا في الماء.** نظفها بقطعة قماش رطبة.
- يمكن تنظيف جميع **الأجزاء** الأخرى بالماء الساخن و منظف الأواني. **لا تستعمل أبدا** مواد كاشطة.
- **سكين** و **شبكات** مفرمة اللحم غير مقاومة للصدأ و لذلك ينصح **بتزييتها** باستعمال زيت المائدة بعد تنظيف الجهاز.
- **لا تنظف «رأس الفرم» في جلاية الصحون أي وحدة الفرم (5)، البرغي (6)، السكين (7)، الشبكات (8)، الصمولة (9).**

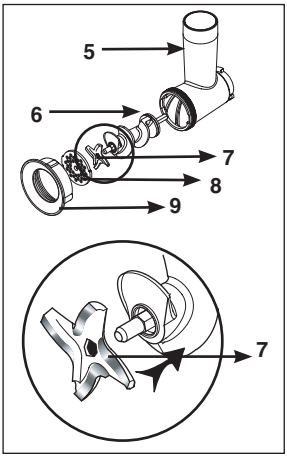
التخـزيــن

يمكن تخزين الملحقات في المواقع المخصصة لهذا الغرض و المتواجدة تحت باب الجهاز الخلفي. كما يمكن تخزين السلك الكهربائي أسفل الجهاز.



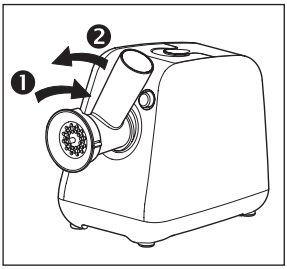


ARA



تركيـب وحـدة الفـرم

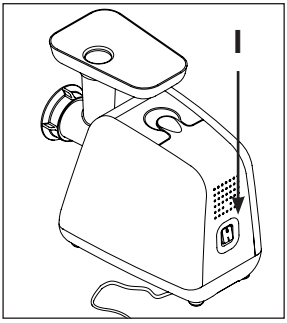
- أدخل **البرغي** (6) (المحور الطويل أولا) في **وحدة الفرم** (5).
- ركب **السكين** (7) على محور البرغي القصير مع توجيه الحواف الحادة نحو الخارج من جهة الشبكة.
- ركب **الشـبكة** المرغوبة(8) على السـكين بمطابقة مسـكتيها مع صدعي وحدة الفرم.
- شد **الصمولة** (9) عن آخرها بدون حصرها.
- تأكد من التركيب. يجب ألا يتحرك المحور و ألا ينحصر أثناء دورانه. في حال العكس، أعد عملية التركيب من جديد.



تركيب وحدة الفرم على الجهاز

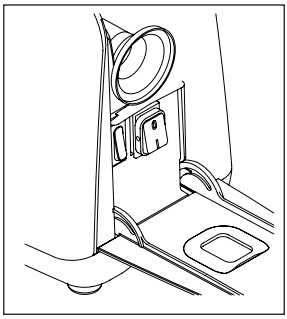
يجب أن يكون الجهاز مفصولا عن التيار.

- أمل **وحدة الفرم** نحو اليمين.
- ركب **وحدة الفرم** عن آخرها على **وحدة المحرك** و أدر الوحدة نحو اليسار ثم ركب **الصينية.**
- **أغلق الباب.**
- **أوصل الجهاز** بالتيار.



الفـرم

تُحضر المكونات المُعدة للفرم، تُنزع العظام والغضاريف والاوتار من اللحم.
تقطع اللحمة الى مكعبات (2x2 سنتم)، وتوضع في صينية التلقيم.
للحصول على فعالية قصوى، يجب أن تكون القطع اصغر من حجم انبوب التلقيم.
ضع أناء تحت وحدة الفرم.
توضع قطع اللحم في وحدة الفرم وتُدفع بواسـطة الدفاش (2) اذا لزم الامر.
لا تدفع اللحم بواسطة الاصابع ابداً
لا تستعمل الجهاز لأكثر من 14 دقيقة.



في حال حـدوث انسـداد:

- أوقف المفرمة بضبط مفتاح التشغيل على الوضعية «**0**».
- افتح باب حجيرة تخزين الملحقات.
- اضغط لبضع ثوان على مفتاح الارجاع «**reverse**» لاستخراج المواد العالقة. بعد ذلك، شـغل الجهـاز بالضغط على المفتاح الرئيـسي لإنهاء الفرم بعد غلق البـاب.

هـام: انتظر التوقف التام للجهاز قبل استعمال مفاتيح التشغيل.

ARA

إرشــادات من أجل السلامــة

- يخضع هذا المنتج للقواعد التقنية و القوانين السارية المفعول.
- لقد صمم هذا المنتج للعمل بالتيار المتناوب. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى التأكد بأن قوة التيار المبينة على لوحة تعريف المنتج موافقة لقوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع المنتج أو تستعمله فوق ألواح التسخين الكهربائية أو بالقرب من مصادر اللهب (موقد غازي).
- استعمل المنتج فقط فوق سطح مستقر بعيداً عن رذاذ الماء. لا تقلب المنتج رأسا على عقب.
- يجب فصل المنتج عن التيار:
  - في حال حدوث خلل أثناء التشغيل.
  - قبل تنظيفه أو صيانته.
  - بعد الانتهاء من استعماله أو عند تركه بدون مراقبة.
  - عند استبدال احد الملحقات.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك.
- في حال استعمال وصلة كهربائية يجب التأكد أولا بأنها في حالة ممتازة.
- لا تستعمل الأجهزة المنزلية الكهربائية في حال:
  - سقوطها على الأرض.
  - تلف السكين أو فقدان أحد الأجزاء.
- إذا تعرض الســلك الكهربائي للتلف، يجب اســتبداله من قبل الصانع أو بواســطة مركز خدمة ما بعد البيع أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- لقد صمّم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية يُسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المُصنّعة مسئولة عنه.
- لا تدفع اللحم بأصابعك بل استعمل دائما الدفاش.

لم يصمم هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشــخاص ليســت لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.

- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.

الـمواصـفــات

1. وحدة المحرك
2. الدفاش
3. صينية التلقيم
4. زر لفك وحدة الفرم
5. وحدة الفرم
6. برغي
7. سكيـن
8. شبكات
9. صمولة
10. أنبوب المقانق
11. ملحق الكبة
12. باب مخزن الملحقات

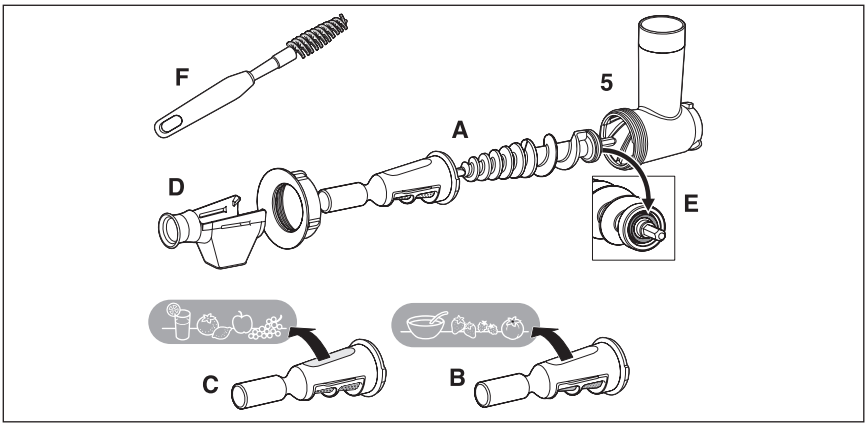
ARA

الاستـعمــال

قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى، تُنظف جميع الملحقات بالماء و الصابون ثم تُجفف بعناية.

يجب دهن الشبكة و السكين بلازيت على الدوام.

لا تشغل الجهاز فارغا في حال عدم دهن الشبكة و السكين.



استفــاده:

- **آب میوه غلیظ:**

از فلیتر (**B**) استفاده کنید. این فیلتر دارای سوراخ‌هایی با شعاع‌های دوگانه برای بیشترین آب‌گیری می‌باشد.
برای تهیه آب میوه‌های غلیظ، لازم است که صرفاً از میوه‌های تازه استفاده کرد. برحسب فصل و کیفیت میوه‌ها، توصیه می‌شود که دو بار آب میوه گرفته شود تا حداکثر آب میوه غلیظ بدست آید.

- **آب میوه:**

از فلیتر (**C**) استفاده کنید که صرفاً دارای سوراخ‌های مشابه است.
ظرفی زیر هادی (**D**) برای بدست آوردن آب میوه و ظرف دیگری را زیر فیلتر (**B** یا **C**) برای جمع‌آوری تفاله بگذارید.

وقتی وسایل جانبی در جای خود قرار گرفتند، از دستگاه بطور عادی استفاده کنید.

تمیزکردن:

کلیه قسمت‌ها باید با آب گرم و مایع ظرف‌شوئی شسته شوند. هرگز از مواد ساینده استفاده نکنید.
شبکه‌ها براحتی بوسیله برس (**F**) تمیز می‌شوند (برس از نوع بطری‌شور).

توجـه: قسمت‌های مختلف نباید در ماشین ظرف‌شوئی شسته شوند.

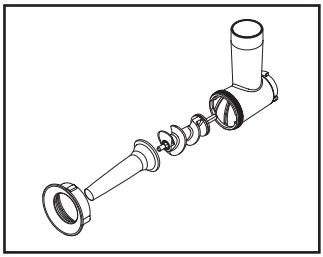
پایان حیات دستگاه‌های برقي یا الکترونیکی

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد میباشد.
آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار داده و یا به یک مرکز مجاز تحویل دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.

IR

لوله تهیه سوسیس



این وسیله جانبی بدون **شبکه** و **تیغه** مورد استفاده قرار گرفته، روی **مجموعه چرخ کن** سوار شده و امکان تهیه آسان سوسیس را می‌دهد.

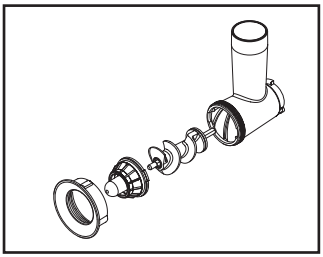
سوار کـردن:

- پیچ را درون مجموعه جای دهید.
- لوله تهیه سوسیس را در محل خود قرار دهید.
- مهره را بپیچانید.
- مجموعه را روی دستگاه سوار کنید.

استفـاده:

- مواد داخل سوسیس را آماده کرده و نسبت به سلیقه خود به آن ادویه‌های لازم را بزنید.
- **روده** را در آب ولرم بخیسانید تا حالت ارتجاعی پیدا کند و سپس آنرا روی **لوله (10)** بکشید.
- **مخلوط** درون سوسـیس را روی سـینی ریخته، دستگاه را **روشـن** کرده و به کمک **فشار دهنده** مخلوط را به سمت لوله هل دهید.
- دستگاه را **فطع** کنید و سر روده را **گره** بزنید.
- دوباره دستگاه را **براه اندازید** و **همچنان** به کمک **فشار دهنده** به ریختن مخلوط ادامه بدهید.

وسیله جانبی تهیه کبه



این وسیله جانبی بدون شبکه و تیغه مورد استفاده قرار می‌گیرد و روی بدنه مجموعه چرخ کن سوار شده امکان تهیه مخلوطی (از گوشت گوسفند + بلغور) را به شکل استوانه کوچک می‌دهد. این استوانه‌های بدست آمده حاوی گوشت چرخ کرده بوده و دو سر آنها بسته است. آنها را درون روغن سرخ کنید.

سوار کردن: مانند لوله تهیه سوسیس.

وسیله جانبی تهیه آب میوه غلیظ و آب میوه

این وسـیله جانبی برای تهیه آب میوه غلیظ (میوه‌های قرمز، گوجه‌فرنگی) و آب میوه (سـیب، گلابی، پرتقال، و غیره) مورد استفاده قرار می‌گیرد. این وسیله جانبی روی مجموعه چرخ کن **(5)** سوار می‌شود.

سوار کردن:

- مجموعه چرخ کن **(5)** را روی موتور **(1)** سوار کرده و نسبت به موجود بودن واشر عایق **(E)** مطمئن شوید.
- پیچ **(A)** را در جای خود در مجموعه چرخ کننده **(5)** قرار دهید.
- فیلتر را بر حسب مواد مورد استفاده انتخاب کنید:
  - **(B)** فیلتر با سوراخ‌های مخلوط، برای آب میوه غلیظ
  - یا **(C)**، فیلتر با سوراخ‌های ریز، برای آب میوه.
- مهره را روی مجموعه چرخ‌کن **(5)** بپیچانید.
- هادی آب میوه **(D)** را زیر فیلتر قرار داده شده **(B** یا **C)** سوار کنید.

IR

تذکر: تهیه بعضی از مواد غذایي نیاز به توان شدید دارد (تقریباً 800 وات). برای تهیه این گونه مواد بیش از 30 ثانیه از دستگاه استفاده نکنید.

مثال: پوره لپه همراه گوشت گوسفند

مواد اولیه: *100 گرم گوشت گوسفند ـ 150 گرم لپه خام ـ 100 گرم آرد ـ 50 گرم آب ـ 20 گرم سیر ـ نمک ـ فلفل ـ روغن زیتون.*

- در ظرفی لپه‌ها و آرد را مخلوط کرده و به مرور آب را اضافه کنید تا خمیر یکنواختی بدست آید.
- مجموعه را درون سینی چرخ کن بریزید.
- دستگاه را بحرکت درآورده و به مرور، به کمک فشار دهنده، مخلوط را درون لوله وارد کنید.
- سپس چربی یا گوشت گوسفند را که به قطعاتی به اندازه 2 سانتیمتر در 2 سانتیمتر قطعه شده باشند. همراه با سیر اضافه کنید.
- مخلوط را درون قابلمه‌اي حاوی 1.5 لیتر آب بریزید. مخلوط کرده و به مدت 20 تا 30 دقیقه بپزید.
- پس از پخته شدن نصف لیوان روغن زیتون اضافه کرده و میکس کنید.

«چرخ کن» توسط یک فیوز مکانیکی که درون محور پیچ **(6)** قرار دارد محافظت می‌شود.
دستورات مربوط به خردکن مواد را قبل از ریختن درون چرخ‌کن رعایت کنید تا از فشار غیرعادی و یا توقف اتفاقی دستگاه جلوگیری شود.

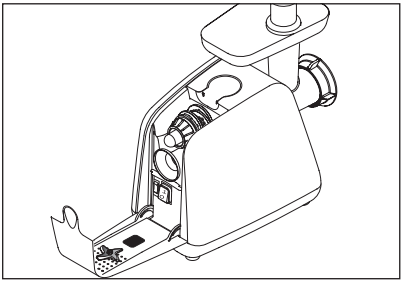
پیاده کردن

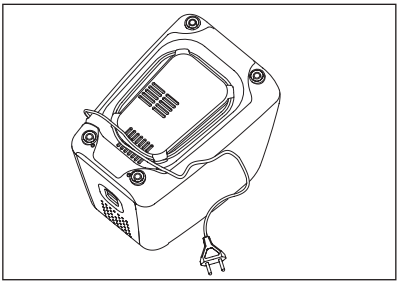
پس از استفاده، دستگاه را **خاموش کرده و دوشاخه آنرا از پریز برق بیرون بیاورید.**

- روی **دکمه باز کردن قفل (4)** که در قسمت روبروی دستگاه قرار دارد فشار دهید.
- **مجموعه چرخ کن** را بسمت راست بچرخانید.
- با بیرون کشیدن مجموعه آنرا کاملاً درآورید.
- **مهره** مجموعه چرخ کن را باز کرده و **وسایل جانبی را با هل دادن روی محور** بیرون بیاورید.
- قبل از هر بار تمیز کردن و بیرون آوردن وسایل جانبی، **دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.**
- **هرگز موتور را در آب فرو نبرید.** آنرا به کمک پارچه مرطوبی تمیز کنید.
- سایر **قسمت‌ها** قابل شستشو با آب گرم و به کمک مایع ظرف‌شوئي می‌باشند. از مواد ساینده **هرگز استفاده نکنید.**
- **تیغه و شبکه‌های** چرخ کن گوشت قابل زنگ‌زدن هستند. توصیه می‌شود پس از هر بار تمیز کردن آنها را بوسیله روغن غذایی **چرب کنید.**
- **سر چرخ کن را که عبارت است از مجموعه چرخ کن (5)، پیچ (6)، تیغه (7)، شبکه‌ها (8) و مهره (9) را درون ماشین ظرف‌شوئی نگذارید.**

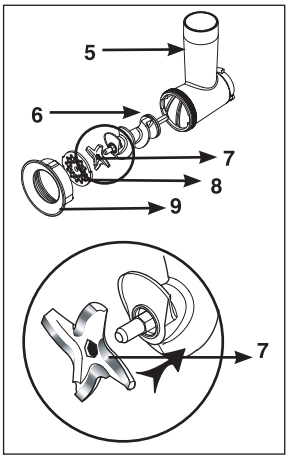
جمع‌آوری

وسایل جانبی قابل جمع‌آوری در قسمت پیش‌بینی بدین منظور که در پشت دستگاه قرار دارد، می‌باشند. سیم دستگاه می‌تواند زیر آن جمع شود.



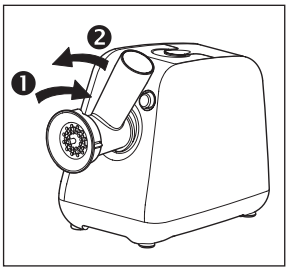


IR



سوار کردن بخش چرخ کننده

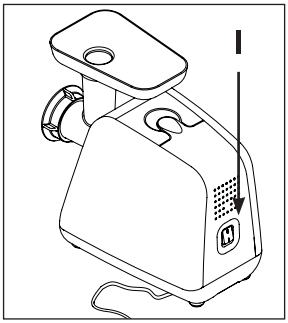
- **پیچ (6)** را (ابتدا محور بلندتر آنرا) در **بخش چرخ کننده (5)** وارد کنید.
- **تیغه (7)** را روی محور کوتاه پیچ سوار کنید بطوریکه قسمت‌های برنده آن بسمت بیرون بطرف شبکه باشند.
- **شبکه** انتخاب شده **(8)** را روی تیغه قرار دهید به شکلی که دو زبانه در مقابل دو شیار مجموعه قرار بگیرند.
- **مهره (9)** را تا به آخر بدون گیر کردن آن پیچ کنید.
- مطمئن شوید که سوار کردن قسمت‌ها بدرستی انجام شده است. محور نباید بازی کند و چرخش آن باید بدرستی انجام بگیرد. در غیر اینصورت، یکبار دیگر عملیات سوار کردن را انجام دهید.



سوار کردن مجموعه روی دستگاه

دوشاخه دستگاه نباید به برق وصل باشد.

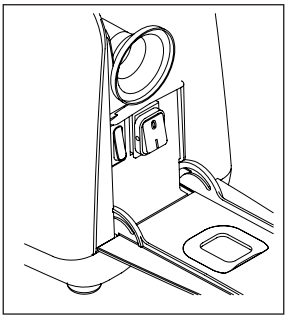
- **مجموعه چرخ کن** را بسمت راست متمایل کنید.
- **مجموعه چرخ کن** را تا انتها درون موتور فرو برده و بسمت چپ بچرخانید. سپس سینی را در جای خود قرار دهید.
- **درب** را ببندید.
- دستگاه را **به برق وصل کنید.**



چرخ کردن

پریز دستگاه نباید به برق وصل باشد.

- **مجموعه چرخ کن** را بسمت راست متمایل کنید.
- **مجموعه چرخ کن** را تا انتها درون موتور فرو برده و بسمت چپ بچرخانید. سپس سینی را در جای خود قرار دهید.
- **درب** را ببندید.
- دستگاه را **به برق وصل کنید.**
- از دستگاه بیش از 14 دقیقه استفاده نکنید.



در صورت گرفتگی دستگاه:

- دکمه روشن / خاموش را در وضعیت « **0** » گذاشته و چرخ کن را خاموش کنید.
- درب محل جمع‌آوری وسایل جانبی را باز کنید.
- چند ثانیه روی دکمه « **reverse** » فشار دهید تا مواد غذایی خارج شوند.
- سپس روی دکمه اصلی فشار دهید تا دستگاه بکار افتد و چرخ کردن را پس از بستن درب به پایان برسانید.

مهم: قبل از فشار دادن روی دکمه روشن / خاموش صبر کنید تا دستگاه کاملاً از حرکت بایستد.

IR

توصیه‌های ایمنی

- این دستگاه منطبق با مقررات فنی و ضوابط جاری است.
- این دستگاه صرفاً برای کار کردن با فشار برق متناوب ساخته شده است. از شما درخواست می‌شود که قبل از اولین استفاده مطمئن شوید که فشار برق شبکه با فشار برق مورد نیاز دستگاه که روی پلاک آن مندرج است، منطبق می‌باشد.
- دستگاه را روی سطح داغ مانند پلاک یا در مجاورت شعله (فر گازی) قرار نداده و استفاده نکنید.
- از دستگاه روی سطح ثابت و دور از پرش قطرات آب استفاده کنید. آنرا برنگردانید.
- در شرایط زیر باید دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون آورد:
  - در صورت کار کردن غیرعادی دستگاه،
  - پس از هر بار تمیز کردن و نگهداری،
  - پس از پایان استفاده و عدم مراقبت از آن،
  - قبل از هر بار تغییر وسیله جانبی.
- برای بیرون آوردن دو شاخه دستگاه سیم آنرا نکشید.
- در صورت استفاده از سیم رابط نسبت به سالم بودن آن مطمئن شوید.
- یک دستگاه برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار بگیرد:
  - در صورت زمین افتادن،
  - در صورت صدمه دیدن یا ناکامل بودن.
- در صورت آسیب دیدن سیم دستگاه، برای پیشگیری از هرگونه خطری، باید آنرا توسط سازنده، خدمات پس از فروش آن و یا شخصی دارای تخصص مشابه تعویض نمود.
- این دستگاه برای استفاده خانگی ساخته شده است و هرگز نباید مورد استفاده حرفه‌ای قرار بگیرد، در غیر این صورت ضمانت آن باطل گشته و ما از هر گونه مسئولیتی مبرا خواهیم بود.
- هرگز گوشت را با انگشتان دست درون دستگاه وارد نکنید. همیشه از فشار دهنده استفاده کنید.
- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.

تشریح دستگاه

1. موتور
2. فشار دهنده
3. سینی پر کردن
4. دکمه باز کردن قفل بخش چرخ کننده
5. بخش چرخ کننده
6. پیچ
7. تیغه
8. شبکه‌ها
9. مهره
10. لوله تهیه سوسیس
11. وسیله جانبی تهیه کبه
12. درب

استفاده

قبل از اولین استفاده، کلیه وسایل جانبی را با آب و صابون شسته و بخوبی خشک کنید.

شبکه و تیغه‌ها باید چرب باشند. آنها را با روغن چرب کنید.
در صورتی که شبکه و تیغه‌ها چرب نباشند، دستگاه را بطور خالی بحرکت درنیاورید.

IR