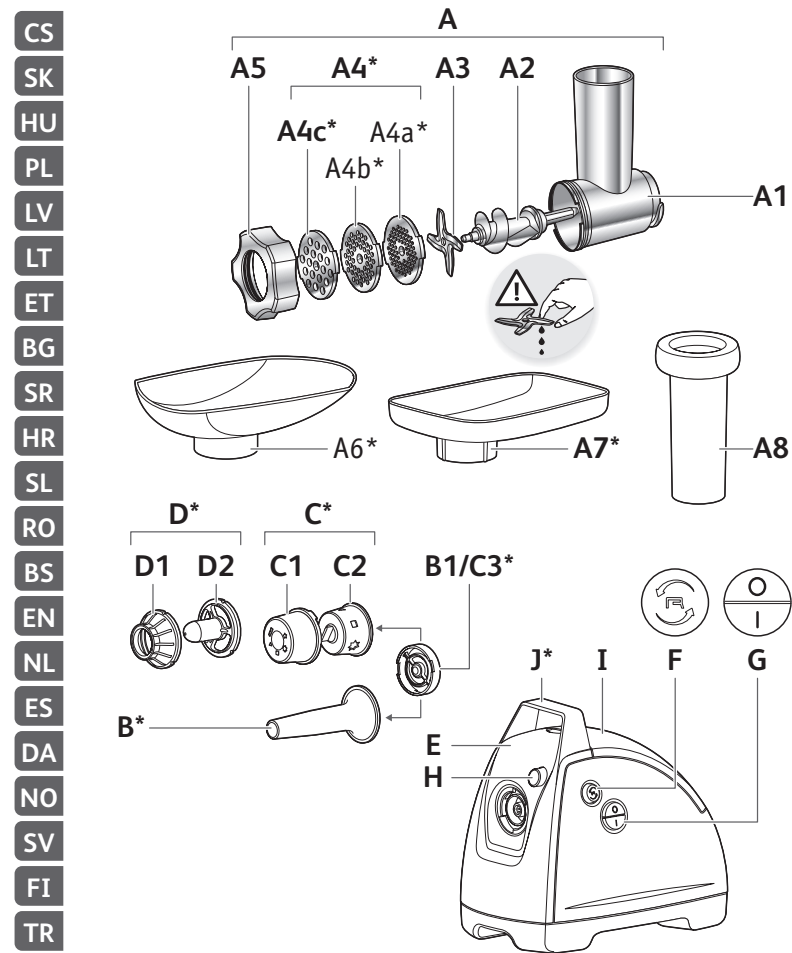
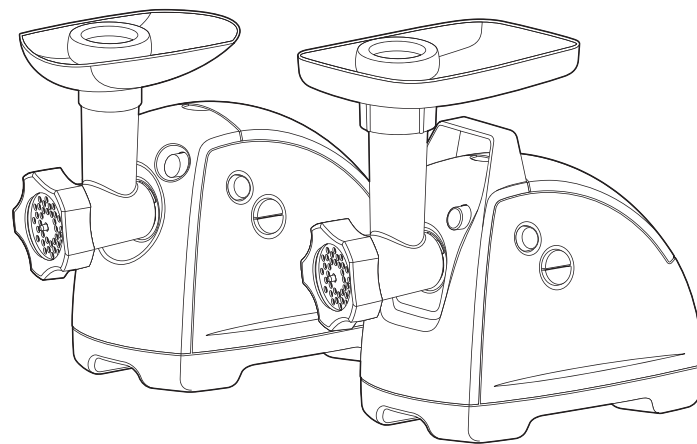
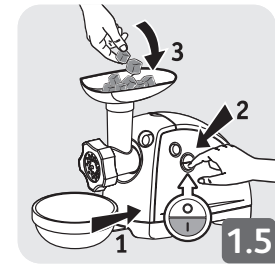
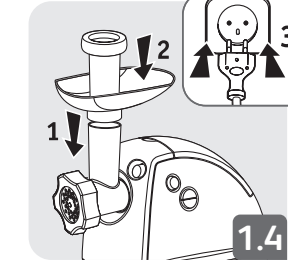
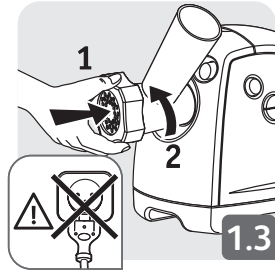
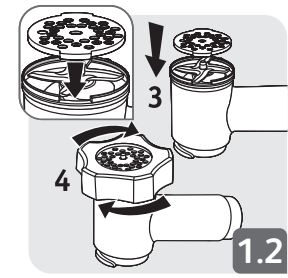
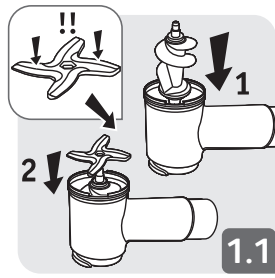
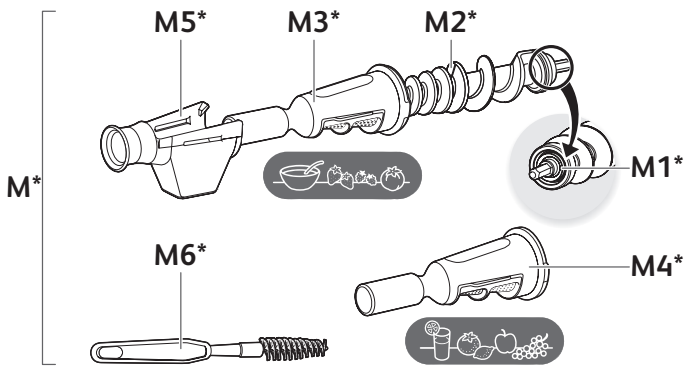
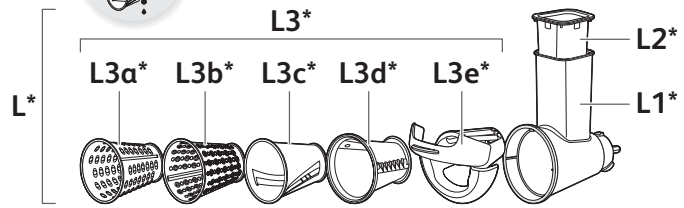
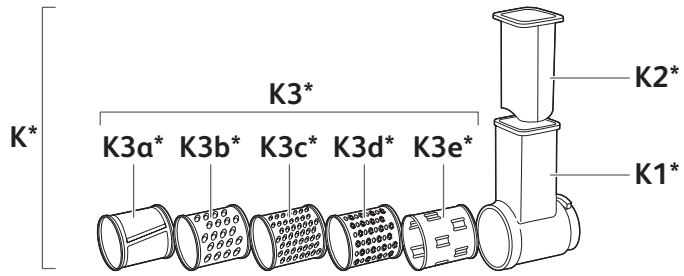


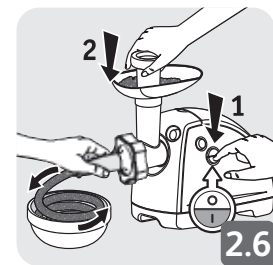
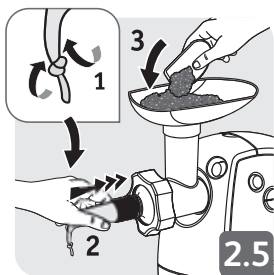
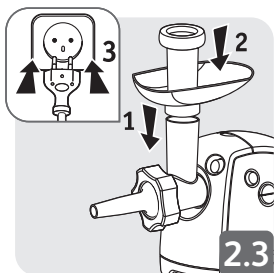
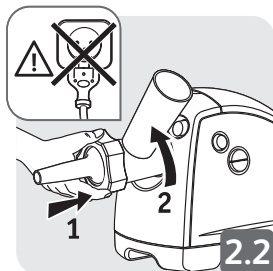
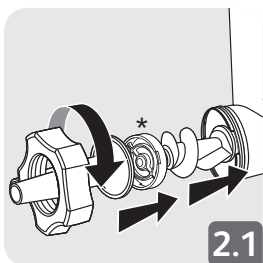
CS	p. 6 – 7
SK	p. 8 – 9
HU	p. 10 – 12
PL	p. 13 – 14
LV	p. 15 – 16
LT	p. 17 – 19
ET	p. 20 – 21
BG	p. 22 – 23
SR	p. 24 – 26
HR	p. 27 – 28
SL	p. 29 – 30
RO	p. 31 – 32
BS	p. 33 – 35
EN	p. 36 – 38
NL	p. 39 – 40
ES	p. 41 – 42
DA	p. 43 – 44
NO	p. 45 – 47
SV	p. 48 – 49
FI	p. 50 – 51
TR	p. 52 – 54
AR	p. 54 – 56
UK	p. 56 – 58

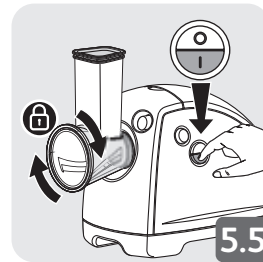
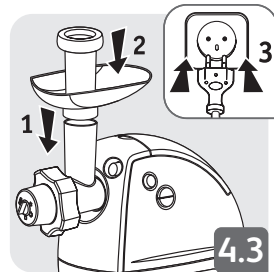
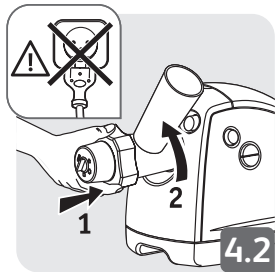
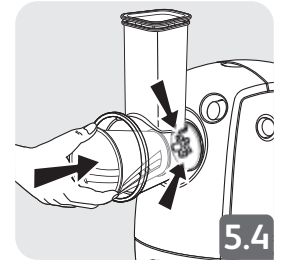
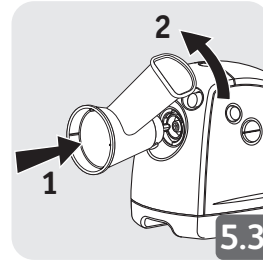
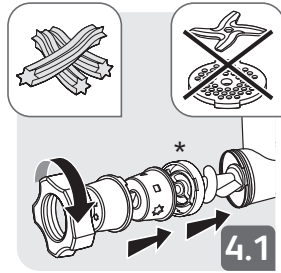
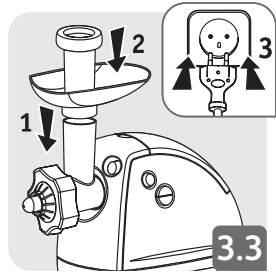
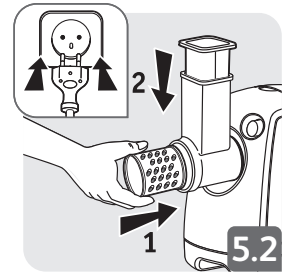
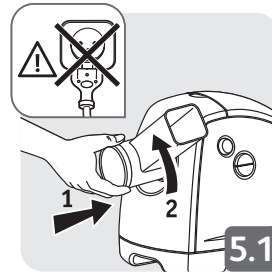
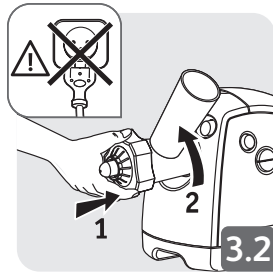
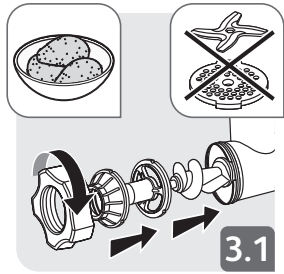


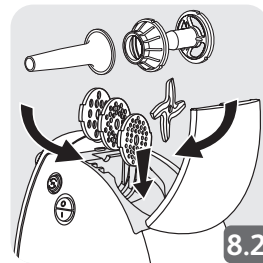
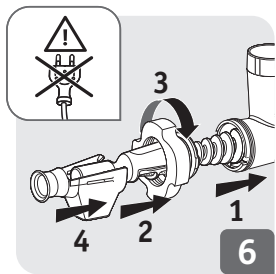
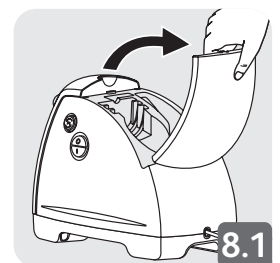
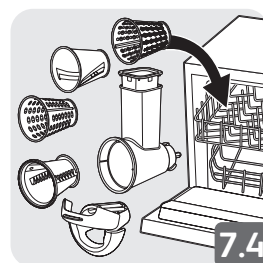
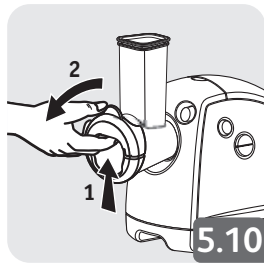
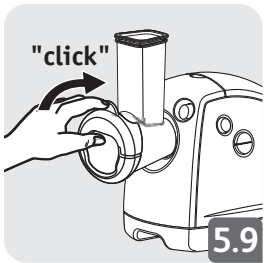
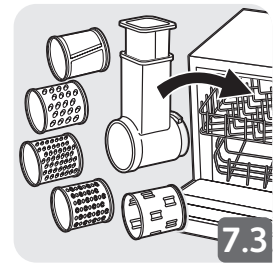
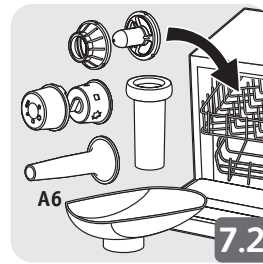
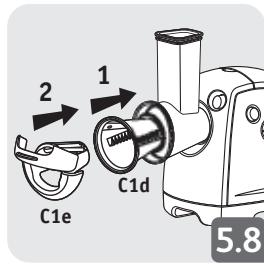
\* (podle typu) - \*(v závislosti od modelu) - \*(modell szerint) - \*(w zależności od modelu) - \*(atkarībā no modeļa) - \*(priekšus no modelio) - \*(olenevalt mudelist) - \*(в зависимости от модели) - \*(u zavisnosti od modela) - \*(ovisno o modelu) - \*(glende na model) - \*(in functie de model) - \*(ovisno o modelu) - \*availability depends on model - \*afhankelijk van model - \*segun el modelo - \*afhængigt af model - \*avhengig av modell - \*riippuu mallista - \*Modele gore deǵislik gosterir - \*حسب الموديل - \*Доступність залежить від моделі.



\* (podle typu) - \*(v závislosti od modelu) - \*(modell szerint) - \*(w zależności od modelu) - \*(atkarībā no modeļa) - \*(priklausu nuo modelio) - \*(olenevalt mudelist) - \*(в зависимости от модели) - \*(u zavisnosti od modela) - \*(ovisno o modelu) - \*(glede na model) - \*(in funcție de model) - \*(ovisno o modelu) - \*availability depends on model - \*afhankelijk van model - \*segun el modelo - \*afhangigt af model - \*avhengig av modell - \*riippuu mallista - \*Modele gore değişiklik gösterir - \*حسب الموديل - \*بسته به مدل\*







**Bezpečnostní návod k LS-123456 je dodáván s přístrojem.**

POZOR: bezpečnostní opatření jsou součástí přístroje. Před tím, než svůj nový přístroj poprvé použijete, si je pozorně přečtěte. Uchovávejte je na dostupném místě, aby jste do nich mohli v případě potřeby nahlédnout.

Jmenovitý výkon je spotřebováván v případě, že spotřebič pracuje při normální zátěži.

Maximální výkon uzamčeného motoru je výkonem motoru při maximální zátěži.

**POUŽITÍ**

Všechna příslušenství omyjte mýdlovou vodou. Opláchněte a ihned je pečlivě osušte.

Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Potřete je olejem.

Nenechte přístroj běžet naprázdno, jestliže nejsou mřížky mastné.

UPOZORNĚNÍ: Zacházejte s kužely opatrně, protože čepele kuželů jsou velmi ostré.

**POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU NA MASO (OBR. 1.1 AŽ 1.6)**

Připravte si potřebné množství potravin k rozemletí, odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.

Maso nakrájejte na kousky (přibližně 2 x 2 cm).

Co dělat v případě ucpání?

Stisknutím „0“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A mlýnek vypněte.

Poté na několik sekund stiskněte tlačítko „Reverse“ B, aby se potraviny uvolnily.

Stisknutím „I“ na tlačítku zapnuto/vypnuto A bude mletí pokračovat.

**POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY (OBR. 2.1 AŽ 2.6)**

**Důležité: Toto příslušenství lze použít pouze poté, co bylo maso semleté, okořeněné a směs byla dobře promíchaná.**

Během plnění průběžně uvolňujte střívko. Klobásky nepřepĺňujte, jinak dojde k nadměrnému napnutí střívka.

Poznámka: Tato činnost je snazší, pokud ji dělají dva lidé, kdy jeden plní mlýnek na maso a druhý drží střívko ve správné poloze pro plnění.

Tvořte klobásky libovolné délky, a to stlačením střívka a jeho zakroucením

na vhodném místě.

Pro co nejlepší výsledek dbejte na to, aby během plnění nedocházelo k vytvoření vzduchové bubliny ve střívku a tvořte klobásky o délce 10 až 15 cm (oddělte klobásky tak, že zavážete provázek kolem střívka).

**POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE (OBR. 3.1 AŽ 3.3)****Praktická rada:**

Jemnou hmotu na kebbé nebo keftu získáte tak, že maso necháte projít hlavicí mlýnku 2x až 3x, dokud nezískáte požadovanou jemnost.

**POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA SUŠENKY (OBR. 4.1 AŽ 4.3)**

Připravte si těsto. Nejlepších výsledků dosáhnete s řídkým těstem.

Vzor si zvolíte tak, že šipka bude směřovat na příslušný tvar.

Dodávejte těsto podle požadovaného množství cukroví.

**POUŽITÍ: ZELENINOVÝ SEKÁČEK (OBR. 5.1 AŽ 5.10)****Užitečné rady pro dosažení nejlepších výsledků:**

Pro co nejlepší výsledky doporučujeme použít pevné přísady. Zabraňte usazování zbytků potravin uvnitř jednotky. Přístroj nepoužívejte k mletí a strouhání příliš tvrdých látek, jako je cukr nebo velké kusy masa. Potraviny nakrájejte na drobné kusy, které se vejdou do násypky.

**Nepoužívejte přístroj pro strouhání nebo řezání potravin, které jsou příliš tvrdé, jako jsou kostky cukru nebo kusy masa.**

**POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ NA PYRÉ (OBR. 6)**

**Použití:** Umístěte nádobu na šťávu pod usměrňovač (K5) a druhý na konec filtru pro zachycení odpadu. Pro přípravu dřeně a šťávy je nezbytné používat pouze čerstvé ovoce. V závislosti na sezóně a kvalitě ovoce je doporučeno přefiltrovat dužinu dvakrát, abychom získali maximální množství dřeně a šťávy.

Šťáva: Použijte filtr L4

Dřeň: Použijte filtr L3

**RECEPT****Recept na mini chichi:**

1. S hlavicí mlýnku pro HV8 Pro a děrovanou destičkou s malými otvory A4a.
2. V samostatné misce smíchejte 300 g mouky T55 a 100 g vody do hladké pasty.

3. Z uhněteného těsta odděľujte menší kousky o hmotnosti zhruba 40 g.
4. Kuličky těsta vkládejte jednu po druhé po dobu maximálně 40 sekund.”
5. Po ukončení provozu můžete nechat mlynkem projít několik kousků chleba, čímž vytlačíte veškeré uvízlé těsto.

Pokud je přístroj ucpaný nebo se obtížně rozebírá, použijte funkci „Zpětný chod“, jak je popsáno výše.

### ČIŠTĚNÍ (OBR. 7.1 AŽ 7.4)

### SKLADOVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ (OBR. 8.1 AŽ 8.2)



#### **Bezpečnostný návod pre LS-123456 je dodávaný s prístrojom.**

POZOR: Bezpečnostné predpisy sú súčasťou spotrebiča. Skôr, ako prvýkrát použijete svoj nový spotrebič, si ich starostlivo prečítajte. Uchovajte ich na dostupnom mieste, aby ste do nich mohli v prípade potreby neskôr nahliadnuť.

Menovitý výkon je spotrebovaný v prípade, že spotrebič pracuje pri normálnej záťaži.

Maximálny výkon uzamknutého motora je výkonom motora pri maximálnej záťaži.

### POUŽITIE

Umyte všetko príslušenstvo vo vode so saponátom. Opláchnite a hneď poriadne utrite dosucha.

Mriežka a nôž musia zostať masné. Namažte ich olejom.

Mlynček nenechávajte bežať naprázdno, ak mriežky nie sú namazané.

POZOR: Čepele kuželových nástavcov sú veľmi ostré, narábajte s nástavcami opatrne a vždy ich chytajte za plastové časti.

### POUŽITIE: HLAVA MLYNČEKA NA MÄSO (OBR. 1.1 AŽ 1.6)

Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré si želáte zomlieť, odstráňte kosti, chrupky a šľachy.

Nakrájajte mäso na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).

Ako treba postupovať v prípade upchatia?

Zastavte mlynček stlačením tlačidla zapínania/vypínania A do polohy „0“.

Na niekoľko sekúnd podržte stlačené tlačidlo spätného chodu „Reverse“ B, aby ste uvoľnili potraviny.

Stlačte tlačidlo zapínania/vypínania A do polohy „I“ pre pokračovanie v mletí.

### POUŽITIE: PŘÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY (OBR. 2.1 AŽ 2.6)

**Dôležité: Toto príslušenstvo sa môže použiť len vtedy, keď bolo mäso zomleté, okorenené a zmes bola dobre premiešaná.**

Uvoľňujte črevo po dĺžke počas jeho plnenia. Neprepĺňajte klobásky, pretože môže dôjsť k pretrhnutiu čreva.

Upozornenie: Tento úkon sa robí ľahšie, ak ho robia dve osoby spolu, pričom jedna osoba dáva mleté mäso do mlynčeka a druhá osoba pridáva črevo v správnej pozícii pri jeho plnení.

Urobte si klobásky podľa želanej dĺžky stlačením čreva a jeho otočením pri želanej dĺžke.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak zabezpečíte, aby sa do čreva nedostal počas naplnenia vzduch, a pri dĺžke klobásky 10 cm až 15 cm (oddeľte klobásky tak, že zaviažete špagát okolo čreva).

### POUŽITIE: PŘÍSLUŠENSTVO NA KEBBE (OBR. 3.1 AŽ 3.3)

#### **Praktická rada:**

Ak pripravujete jemné cesto na Kebbe alebo Kefta, nechajte mäso prejsť 2 až 3 krát hlavou mlynčeka, kým nedosiahnete želané jemné rozomletie.

### POUŽITIE: PŘÍSLUŠENSTVO NA SUŠIENKY (OBR. 4.1 AŽ 4.3)

Prísady, ktoré používate, musia byť tuhé, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a zabránili zhromažďovaniu potravín v zásobníku. Nepoužívajte prístroj na strúhanie ani na krájanie príliš tvrdých potravín, ako je kukor alebo tvrdé kusy mäsa. Potraviny nakrájajte, aby ste ich jednoduchšie vložili do komína zásobníka.

### POUŽITIE: ZELENINOVÝ SEKÁČIK (OBR. 5.1 AŽ 5.10)

#### **Užitočné rady:**

Pripravte si cesto. Najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď si pripravíte mäksie cesto. Vyberte si obrázok zosúladením šípky a zvolenej formy. Pridávajte, kým nedosiahnete želané množstvo keksov.

**Nepoužívajte prístroj na strúhanie alebo krájanie potravín, ktoré sú príliš tvrdé, ako sú kocky cukru alebo kusy mäsa.**

## POUŽITIE: PRÍSLUŠENSTVO NA PYRÉ (OBR. 6)

**Používanie:** Pod odvádzач na štavu (K5) vložte nádobku na zachytávanie šťavy a ďalšiu misku pod filter na zachytávanie zvyškov. Na prípravu kaše a šťavy sa odporúča používať iba čerstvé ovocie. Podľa ročného obdobia a kvality ovocia sa odporúča prelisovať dužinu aj druhýkrát, aby ste dostali čo najväčšie množstvo kaše a šťavy.

**Štava:** Použite filter L4

**Kaša:** Použite filter L3

## RECEPT

**Recept na španielske šišky Mini chichis/churros:**

1. S mlynčekom nadstavcom pre HV8 Pro a platničkou s malými otvormi A4a.
2. V samostatnej miske zmiešajte 300 g múky T55 a 100 g vody a spracujte ich spolu, aby vzniklo hladké cesto.
3. Z veľkého cesta vymieste malé guľky cesta s hmotnosťou približne 40 g.
4. Guľky cesta vkladajte do sekáčikového nadstavca, jednu po druhej, maximálne 40 sekúnd.
5. Po skončení úkonu môžete do mlynčeka vložiť niekoľko kúskov chleba, aby pri prechode mlynčekom vytlačili zvyšky cesta.

Ak je prístroj upchatý alebo sa ťažko rozoberá, použite funkciu „Spätný chod“ ako je to popísané vyššie.

## ČISTENIE (OBR. 7.1 AŽ 7.4)

## SKLADOVANIE PRÍSLUŠENSTVA (OBR. 8.1 AŽ 8.2)



**A bezpečnostný utasítások füzet az LS-123456 készülékhez van mellékelve.**

FIGYELEM! A biztonsági előírások a készülék részét képezik. Kérjük, a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Tartsa a leírást olyan helyen, ahol a későbbiekben szükség esetén könnyen hozzáférhet a dokumentumhoz.

A készülék normál használat mellett névleges áramfelvétellel működik. Amotormaximális teljesítménye a maximális rögzített motorteljesítménynek felel meg.

## HASZNÁLAT

Mossa meg a tartozékokat mosószeres vízben. Öblítse le és azonnal törölje gondosan szárazra.

A rácsoknak és pengéknek zsírosnak kell maradniuk. Kenje be ezeket az alkatrészeket olajjal.

Ne járassa üresben a készüléket, ha a rácsok nincsenek megolajozva.

FIGYELEM: A hengerek pengéi rendkívül élesek, ezért a hengerekkel bánjon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat.

## HASZNÁLAT: HÚSDARÁLÓ FEJ (1.1-1.6 ÁBRA)

Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, távolítsa el a csontokat, páncélzatot, idegeket. A húst vágja fel darabokra (körülbelül 2cm X 2cm).

Mi a teendő eltömődés esetén?

Kapcsolja ki a darálót, a "0" állásba állítva a be-/kikapcsoló gombot A. Nyomja meg néhány másodpercig a "Reverse" gombot B, a beszorult darabok kiszabadításához.

A darálás folytatásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot A "1" állásban.

## HASZNÁLAT: KOLBÁSZ TARTOZÉK (2.1-2.6 ÁBRA)

**Fontos: ezt a tartozékot csak azután lehet használni, hogy a húst ledarálta, befűszerezte, és a hozzávalókat jól összekavarta.**

A töltés során tartsa lazán a belet. Ne töltse túl a kolbászt, mert különben a bél kipukkadhat.

Megjegyzés: ezt a munkát könnyebb kettesben végezni, mivel az egyik a darálthús adagolásával foglalkozik, a másik pedig a bél töltésével.

Adja meg a kolbászoknak a kívánt hosszukat a bél megtekerésével.

Ha minőségi kolbászt szeretne, próbálja elérni, hogy a töltéskor ne kerüljön levegő a bélbe. A kolbászokat 10-15 cm hosszúra ossza egy darab cérna segítségével, amit megteker a bél körül.

## HASZNÁLAT: KEBBE TARTOZÉK (3.1-3.3 ÁBRA)

**Praktikus tipp:**

Kebbe illetve Kefta vékony tésztájának elkészítéséhez 2 - 3-szor nyomja át a húst a darálófejen, amíg a kívánt finomságot el nem éri.

## HASZNÁLAT: KEKSZ TARTOZÉK (4.1-4.3 ÁBRA)

Készítse el a tésztát. A kellék jobb eredménnyel használható a lágyabb típusú tésztákkal. Válassza ki a megfelelő formát, a nyilat a kiválasztott formához állítva. Adagolja a tésztát mindaddig, amíg a kívánt mennyiségű sütemény el nem készült.



## HASZNÁLAT: ZÖLDSÉG DARÁLÓ (5.1-5.10 ÁBRA)

### Hasznos tippek a legjobb eredmény érdekében:

A felhasznált hozzávalók ne legyenek túl puhák, hogy kielégítő eredményeket kaphassunk, és elkerüljük az ételmaradékok beleragadását a készülékbe. Ne használjuk a készüléket túl kemény anyagok - például cukor vagy kemény húsdarabok - darálására vagy szeletelésére.

Vágjuk fel a hozzávalókat, hogy könnyebben be tudjuk táplálni őket a betöltő garatba.

**Ne használja a készüléket túl kemény ételek darálására vagy vágására, ilyen a kockacukor vagy húsdarabok.**

## HASZNÁLAT: GYÜMÖLCSSZÓSZ TARTOZÉK (6. ÁBRA)

**Használat:** Helyezzen egy edényt a lékivezető (K5) alá az ivólé felfogásához, és egy másikat a szűrőhöz a hulladék összegyűjtéséhez. A mártások és ivólevek készítéséhez feltétlenül csak friss gyümölcsöt használjon. Az idénytől és a gyümölcsök minőségétől függően javasolt a gyümölcsbűsz ismételt átpaszírozása a lehető legtöbb mártás vagy ivólé kinyerése érdekében.

**Ivólé:** Használja a L4 jelű szűrőt

**Mártás:** Használja a L3 jelű szűrőt

## RECEPT

### Mini chichi recept:

1. Használja a HV8 Pro darálófejet és az A4a kis lyukméretű perforált lemezt.
2. Külön edényben keverjen péppé 300 g T55 lisztet és 100 g vizet.
3. Dagassza a nagy tésztát több darab, kb. 40 g tömegű kisebb részbe.
4. Helyezze a kis golyókat egymás után az aprítófejbe, legfeljebb 40 másodpercre.
5. A művelet végén járasson át néhány kenyérszeletet a darálón, hogy az összes ottani keveréket kinyerje.

Haagépeltömődött vagy nehezenszerelhető szét, használja a „hátramenet” funkciót a fent leírtak szerint.

## TISZTÍTÁS (7.1-7.4 ÁBRA)

## TARTOZÉKOK TÁROLÁSA (8.1-8.2 ÁBRA)



**Kiűszekzka z instrukcjami dotyczĄcymi bezpieczeŃstwa LS-123456 jest dostarczona wraz z urĄdzeniem.**

UWAGA: niniejsze zalecenia bezpieczeŃstwa stanowią częŃ instrukcji obsługi urĄdzenia. Przed pierwszym uŹyciem naleŹy uwagŹnie je przeczytać. Zalecenia te naleŹy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc póŹniej z nich skorzystać.

## UŹYTKOWANIE

Umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyŃ. Starannie opłukać i osuszyć.

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urĄdzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

UWAGA : Ostrza tarek są bardzo ostre, naleŹy więc operować nimi bardzo ostroŹnie, chwytając je zawsze za częŃ plastikowĄ.

## UŹYTKOWANIE: GŁOWICA DO MIELENIA MIĘSA (RYS. 1.1 - 1.6)

Przygotować dowolnĄ iloŃ produktów spoŹywczych do zmielenia, usuwając koŃci, chrząstki i Ńcięgna.

Pokroić mięso na kawałki (wielkoŃ około 2 cm x 2 cm).

Co zrobić w przypadku zatkania się maszyny?

Zatrzymać maszynę naciskając na „0” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A.

Następnie nacisnąć na kilka sekund przycisk „Reverse” B, aby cofnąć znajdujące się w głowicy produkty.

Nacisnąć na „I” na przycisku uruchomienia/zatrzymania A, aby kontynuować mielenie.

## UŹYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KIEŁBAS (RYS. 2.1 - 2.6)

**Ważne: Ta koŃcówka moŹe być uŹywana tylko po rozdrobieniu mięsa, doprawieniu go i dokładnym zmiksowaniu przygotowywanych produktów.**

Aby zapobiec nadmiernemu rozciąganiu się jelita, nie rób zbyt grubych kiełbas.

Uwaga: ta praca będzie łatwiejsza we dwoje, jedna osoba nakłada mięso mielone, a druga przytrzymuje jelito, który jest wypełnianie.

Nadaj kiełbasie ŹadanĄ długoŃ naciskając i obracając jelito formułując okrąg. Aby otrzymać kiełbasę dobrej jakoŃci naleŹy uwaŹać, aby powietrze nie gromadziło się podczas napełniania kiełbas i wykonuj kiełbasy o długoŃci od 10 do 15 cm (oddzielaj kiełbasy formułując na koŃcu kaŹdej węzelek).

### UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO KEBBE (RYS. 3.1 - 3.3)

#### Wskazówka praktyczna:

Aby przygotować farsz do Kebbe lub Kefta, należy przemielić mięso 2 lub 3 razy, aby otrzymać żądaną grubość.

### UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO HERBATNIKÓW (RYS. 4.1 - 4.3)

Przygotować ciasto. Najlepsze rezultaty można uzyskać, gdy ciasto jest dość miękkie. Wybrać wzór, dopasowując strzałkę do wybranego kształtu. Dodawać ciasta do momentu otrzymania pożądanej ilości ciastek.

### UŻYTKOWANIE: ROZDRABNIACZ DO WARZEW (RYS. 5.1 - 5.10)

#### Wskazówki przydatne, aby uzyskać najlepsze efekty:

Aby uzyskać zadowalające rezultaty i uniknąć gromadzenia się produktów w uchwycie, używane składniki powinny być zwarte. Nie używać urządzenia do tarcia produktów zbyt twardych, takich jak cukier lub kawałki mięsa.

Pokroić produkty, aby łatwiej zmieściły się w kominie uchwytu.

**Urządzenia nie należy używać do tarcia lub krojenia zbyt twardych produktów spożywczych, np. kostek cukru lub kawałków mięsa.**

### UŻYTKOWANIE: KOŃCÓWKA DO COULIS (RYS. 6)

**Użytkowanie:** Podstawić pojemnik na sok pod prowadnicą soku (K5), oraz inny pojemnik pod filtrem na odpady z owoców. Do przyrządzenia musów i soku należy używać wyłącznie świeżych owoców. W zależności od pory roku i jakości owoców, zaleca się ponowne przepuszczenie pulpy owocowej przez urządzenie, w celu odciśnięcia jak największej ilości soku i musu.

**Sok:** Należy używać filtra L4

**Mus:** Należy używać filtra L3

### PRZEPIS

#### Przepis na minichichis

1. Potrzebne będą: głowica do mielenia mięsa dołączona do maszynykii HV8 oraz sitko z małymi otworami A4a.
2. W osobnej misce wymieszaj 300 g mąki typu 550 i 100 g wody aż do utworzenia się pasty.

3. Z powstałego ciasta zagnieć małe kulki o wadze ok. 40 g.
4. Kulki wkładaj do maszynykii do mielenia po kolei, w odstępach maks. 40-sekundowych.
5. Po zakończeniu pracy przez maszynkę można przepuścić kilka kromek chleba, aby wydobyć z niej resztki masy.

Jeśli maszynka jest zapchana lub trudno ją rozmontować, użyj funkcji „Reverse” zgodnie z poniższym opisem.

### CZYSZCZENIE (RYS. 7.1 - 7.4)

### PRZECHOWYWANIE AKCESORIÓW (RYS. 8.1 - 8.2)



**Drošības instrukcijas brošūra LS-123456 tiek piegādāta kopā ar ierīci.**

**UZMANĪBU:** drošības pasākumu apraksts ir iekļauts ierīces komplektācijā. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Glabājiet to vietā, kurā vēlāk varat to atrast un pārskatīt.

### PIELIETOJUMS

Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus piederumus ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un nazim jāpaliek taucainiem. Ielļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ielļoti.

**UZMANĪBU:** Konusu asmeņi ir ļoti asi, apejieties ar tiem uzmanīgi, vienmēr satverot aiz plastmasas daļas.

### PIELIETOJUMS: GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZĢALIS

#### (1.1. LĪDZ 1.6. ATT.)

Sagatavojiet visus maļšanai paredzētos produktus, izņemiet kaulus, skrimšļus un cipslus.

Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

Ko darīt produkta iestrēģšanas gadījumā ?

Apstādiniet maļamo mašīnu, nospiežot pozīciju „0” uz pogas ieslēgt / izslēgt A.

Uz dažām sekundēm nospiediet virzienmaiņas pogu „Reverse” B, lai atbrīvotu iestrēģušo produktu.

Lai turpinātu maļšanu, uz ieslēģšanas/izslēģšanas pogas A nospiediet pozīciju „1”.

## PIELIETOJUMS: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI

(2.1. LĪDZ 2.6. ATT.)

**Svarīgi! Šo uzgali var izmantot tikai pēc tam, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un ir kārtīgi sajaukta masa.**

Atbrīvojiet apvalku, kamēr tas tiek piepildīts. Nepārpildiet desas, jo tā var izstiept apvalku.

Ievērojiet: darbību veikt ērtāk ir diviem cilvēkiem, vienam padodot gaļu gaļasmašīnā un otram turot apvalku, kamēr tas tiek piepildīts.

Veidojiet desas vēlamajā garumā, caurdurot apvalku un pagriežot to, kur nepieciešams.

Lai panāktu labākos rezultātus, nepieļaujiet gaisa iestrēgšanu apvalkā iepildes laikā un veidojiet desas 10 cm līdz 15 cm garumā (atdaliel desas, apsieņot ap apvalku mezglu).

## PIELIETOJUMS: UZGALIS „KEBBE” PAGATAVOŠANAI

(3.1. LĪDZ 3.3. ATT.)

**Praktisks ieteikums:**

Lai samaltu gaļu Kebbe vai Kefta pagatavošanai, izlaidiet gaļu 2 līdz 3 reizes caur maļamo mašīnu, līdz sasniegta vajadzīgā konsistence.

## PIELIETOJUMS: UZGALIS BISKVĪTU PAGATAVOŠANAI

(4.1. LĪDZ 4.3. ATT.)

Sagatavojiet mīklu. Labākus rezultātus iegūsi ar mīkstāku mīklu.

Izvēlieties rakstu, savietojot bultu ar izvēlēto formu.

Izlaidiet caur maļamo mašīnu, kamēr iegūstat nepieciešamo cepumu daudzumu.

## PIELIETOJUMS: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (5.1. LĪDZ 5.10. ATT.)

**Noderīgi padomi, kā iegūt labākos rezultātus.**

Lai iegūtu apmierinošu rezultātu un izvairītos no produktu iesprūšanas padeves traukā, dārzeņiem, ko izmantojat, jābūt cietiem. Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu vai sagrieztu pārāk cietus produktus, piemēram, cukuru vai gaļas gabalus.

Sagrieziet produktu, lai to būtu vieglāk ievietot padeves atverē.

**Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sagriešanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi vai gaļas gabali.**

## PIELIETOJUMS: UZGALIS BIEZEŅA PAGATAVOŠANAI (6. ATT.)

**Lietošana:** Nolieciet trauku, kurā satecēs sula no sulas uzgaļa (**K5**) un otru trauku filtra galā, lai savāktu pārpalikumus. Mērces pagatavošanai drīkst izmantot tikai svaigus augļus. Atkarībā no sezonas un augļu kvalitātes, iesakām mikstumu malt divas reizes, lai iegūtu pēc iespējas vairāk produkta.

**Sulai :** Izmantojiet filtru **L4**

**Mērcēm :** Izmantojiet filtru **L3**

## RECEPTĒ

„Mini chichis” recepte.

1. Izmantojiet gaļasmašīnas HV8 Pro uzgali un A4a disku ar maza izmēra caurumiem.
2. Atsevišķā bļodā samaisiet 300 g T55 miltu un 100 g ūdens, lai izveidotos mīklu.
3. Samīciet mīklu un mīklas daudzumu sadaliet mazākos, apmēram 40 g smagos gabalos.
4. Mazās mīklas bumbiņas 40 sekunžu laikā vienu pēc otras ievietojiet smalcinātāja uzgalī.
5. Lietošanas beigās varat izlaist caur gaļasmašīnu dažus maizes gabaliņus, lai izstumtu no gaļasmašīnas visas mīklas paliekas.

Ja iekārta ir nosprostota vai to ir grūti izjaukt, izmantojiet virzienmaiņas funkciju, kā aprakstīts iepriekš.

## TĪRĪŠANA (7.1. LĪDZ 7.4. ATT.)

## UZGAĻU UZGLABĀŠANA (8.1. LĪDZ 8.2. ATT.)



**Saugos instrukciju brošiūra LS-123456 pridedama priē prietaiso.**

**ĪSPĒJIMAS:** saugos iespējimai sudaro prietaiso daļē. Pradēdami naudoti savo naujā prietaisā atidžiai juos perskaitykite. Saugokite saugos iespējumus ten, kur galētumēte vēliau juos rasti ir peržiūrēti.

## NAUDOJIMAS

Visus priedus nuplaukrite vandeniu su muilu. Tuojau pat kruopščiai perskalaukrite ir nušuustykite.

Sietelis ir peiliukas turi būti riebaluoti. Ištepkite juos aliejumi.

Nenaudokite aparato tuščiaja eiga, jeigu sieteliai neriebaluoti.

DĒMESIO. Kūgio ašmenys labai aštrūs, kūgius tvarkykite atsargiai, visada laikydami už plastikinės dalies.

LV

LT

17

## NAUDOJIMAS: MĖSMALĖS GALVUTĖ (1.1–1.6 PAV.)

Paruoškite visą produktą, kuriuos reikia sumalti, kiekį, išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Mėsą supjaustykite gabalėliais (apie 2 cm X 2 cm).

Ką daryti, jei produktai užsikemša?

Išjunkite mėsmalę paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuko padėtį „0“ A.

Paskui kelias sekundes spauskite mygtuką „Reverse“ B, kad produktai atsikimštų.

Norėdami malti toliau, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuko padėtį „I“ A.

## NAUDOJIMAS: DEŠRELIŲ PRIEDAS (2.1–2.6 PAV.)

**Svarbu: šį priedą galima naudoti tik tuomet, kai mėsa sumalta, pagardinta prieskoniais ir gerai išmaišyta.**

Praplatinkite apvalkalą jam prisipildant. Siekiant išvengti apvalkalo išsitempimo, neperpildykite dešrelių.

NB : šį veiksmą atlikti paprasčiau, jei tai atlieka du asmenys: vienas deda maltą mėsą į mėsmalę, o kitas laiko apvalkalą tol, kol jis pildomas.

Dešrelių ilgį reguliuokite reikiamoje vietoje sugnybdami apvalkalą ir jį apsukdami. Siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame pildymo metu neleisti į apvalkalą patekti orui, dešrelių ilgis neturėtų viršyti 10–15 cm ilgio (dešrelės atskirkite aplink apvalkalą užrišdami mazgą).

## NAUDOJIMAS: KEBABŲ PRIEDAS (3.1–3.3 PAV.)

**Praktiškas patarimas:**

Norėdami smulkiai sumalti mėsą, skirtą patiekalams „Kebbe“ arba „Kefta“ gaminti, mėsą malkite 2–3 kartus, kol ji bus tokia smulki, kokios norite.

## NAUDOJIMAS: SAUSAINIŲ PRIEDAS (4.1–4.3 PAV.)

Paruoškite tešlą. Geriausias rezultatas pasiekiamas naudojant truputį minkštą tešlą.

Pasirinkite formą ir nustatykite taip, kad rodyklė sutaptų su pasirinkta forma.

Dėkite tešlą, kol pagaminsite norimą kiekį sausainių.

## NAUDOJIMAS: DARŽOVIŲ KAPOKLĖ (5.1–5.10 PAV.)

**Naudingi patarimai siekiant geriausių rezultatų:**

Naudojami produktai turi būti kieti, kad rezultatai būtų geri ir kūgių dėkle neprisikauptų produktų likučių. Aparato nenaudokite per daug kietiems produktams, pavyzdžiui, cukrui arba mėsos gabalėliams, malti ar pjaustyti. Kad produktus būtų lengviau įdėti į kūgių dėklo angą produktams dėti, juos supjaustykite.

**Prietaisu netrinkite ir nepjaustykite pernelyg kietų maisto produktų, tokių kaip cukraus kubeliai ar mėsos gabalai.**

## NAUDOJIMAS: VAISIŲ TYRĖS PRIEDAS (6 PAV.)

**Naudojimas:** Po sulčių grioveliu (K5) padėkite indą sultims bėgti, o kitą indą – filtro gale, kad į jį tekėtų atliekos. Spaudžiant tyreles ir sultis, būtina naudoti tik šviežius vaisius. Atsižvelgiant į sezoną ir vaisių kokybę, patartina minkštimą spausti antrą kartą, kad išsispaustų kuo daugiau tyrelės ar sulčių.

**Sultys:** naudokite filtrą L4

**Tyrelė:** naudokite filtrą L3

## RECEPTAS

**Mini spurgų receptas:**

1. Naudokite mėsmalės galvutę „HV8 Pro“ ir A4a mažomis skylutėmis skylėtą plokštę.
2. Atskirame dubenyje sumaišykite 300 g T55 miltų ir 100g vandens, kad suformuotumėte tešlą.
3. Minkykite didelę tešlą į mažesnius tešlos gabaliukus, kurių svoris siektų apie 40 g.
4. Mažus rutuliukus vieną po kito dėkite į smulkintuvo galvutę daugiausia 40-čiai sekundžių.
5. Proceso pabaigoje galite įdėti į trintuvą kelis gabaliukus duonos, kad iš prietaiso pasišalintų visa tešla.

Jei prietaisas užsikemša ar jį sunku išrinkti, naudokite „Reverse“ mygtuką, kaip aprašyta pirmiau.

## VALYMAS (7.1–7.4 PAV.)

## PRIEDŲ LAIKYMAS (8.1–8.2 PAV.)



**Seadmega on kaasas ohutusjuhiste voldik LS-123456.**

TÄHELEPANU: ohutusabinõud kuuluvad seadme juurde. Lugege need enne uue seadme esimest kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid hiljem kasutamiseks hõpsasti leitavas kohas.

## KASUTAMINE

Peske kõik tarvikud seebiveega puhtaks. Loputage ja kuivatage neid kohe pärast pesemist hoolikalt.

Võrestik ja lõiketera peavad jääma õlisteks. Määrige neid õliga.

Kuivade võrede korral ei ole lubatud seadet tühjalt käima lülitada.

**TÄHELEPANU:** Käsitsege riive ja lõikureid ettevaatlikult! Koonuste terad on väga teravad.

## KASUTAMINE: HAKKLIHA VALMISTAMISE OTSIK

(JOON. 1.1 KUNI 1.6)

Valmistage ette kõik hakitavad toiduained, eemaldage luud, kõõlused ja närvid.

Lõigake liha tükkideks (umbes 2 x 2 cm).

Mida teha ummistumise korral?

Peatage hakkihamasin, vajutades selleks seadme sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „0“.

Seejärel vajutage mõne sekundi jooksul nupule „Reverse“ B. Toiduained suunatakse eemale.

Hakkliha valmistamise jätkamiseks suunake sisse- ja väljalülitamise nupp A asendisse „I“.

## KASUTAMINE: VORSTI VALMISTAMISE TARVIK

(JOON. 2.1 KUNI 2.6)

**Oluline: seda tarvikut saab kasutada siis, kui liha on juba hakitud, maitsestatud ning segu on hästi läbi segatud.**

Täitmise ajal laske vorstiümbrist lödvemaks. Vältige vorstide ületäitmist, kuna see venitab vorstiümbrise välja.

NB: seda toimingut on lihtsam teostada kahel inimesel, üks lisab hakkihamasinasse vorstisegu ning teine hoiab vorstiümbrist selle täitmise ajal.

Soovitud pikkuses vorstide saamiseks pigistage ja väänake täidetud vorstiümbrist soovitud kohas.

Parima tulemuse saavutamiseks vältige täitmise ajal vorstiümbrisesse õhu sattumist ning valmistage 10 kuni 15 cm pikkused vorstid (vorstide eraldamiseks siduge vorstide vahele sõlm).

## KASUTAMINE: HAKKLIHATASKU VALMISTAMISE TARVIK

(JOON. 3.1 KUNI 3.3)

### Praktiline nipp:

Eriti peene struktuuriga Kebbe või Kefta pasteedi valmistamiseks laske liha kaks kuni kolm korda läbi hakklihamasina, kuni saavutate soovikohase struktuuri.

## KASUTAMINE: KÜPSISTE VALMISTAMISE TARVIK

(JOON. 4.1 KUNI 4.3)

Valmistage tainas. Parimate tulemuste saavutamiseks soovime teil kasutada veidi pehmemat tainast. Valige soovikohane kuju, suunates noole valitud vormi kohale.

Jätkake masina täitmist, kuni olete valmistanud soovikohase koguse küpsiseid.

## KASUTAMINE: KÖÖGIVILJAHAKKIJA (JOON. 5.1 KUNI 5.10)

### Kasulikud nipid parimate tulemuste saavutamiseks:

Hea kvaliteedi saavutamiseks ja selleks, et toiduained salve ei ummistaks, peavad kasutatavad toiduained olema tahked. See seade pole mõeldud väga kõvade toiduainete nagu suhkru või lihatükkide peenestamiseks või viilutamiseks.

Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täiteavasse lükata.

**Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, nt. tükksuhkru või lihatükkide, riivimiseks või lõikamiseks.**

## KASUTAMINE: COULIS KASTME VALMISTAMISE TARVIK (JOON. 6)

**Kasutamine:** pange mahlarenni (K5) alla anum mahla kogumiseks ja filtrit teise otsa teine anum jääkide kogumiseks. Kui soovite valmistada coulis'd või mahla, peate kindlasti kasutama värskeid puuvilju või marju. Sõltuvalt hooajast ja puuviljade kvaliteedist soovime lasta viljaliha veel teist korda läbi masina, et saaksite kätte võimalikult palju coulis'd või mahla.

**Mahl:** kasutage filtrit L4

**Coulis:** kasutage filtrit L3

## RETSEPT

### Mini-chichide retsept:

1. HV8 Pro hakklihamasina otsiku ja väikeste aukudega perforeeritud plaadiga A4a.
2. Segage eraldi kausis 300 g T55 jahu ja 100 g vett, et moodustada pasta.
3. Sõtkuge suur tainas väikeseks tainaks, mille kaal on umbes 40 g.
4. Viige väikesed pallid üksteise järele maksimaalselt 40 sekundiks läbi hakkimisotsiku.
5. Töö lõppedes võite hakklihamasinast läbi viia mõned tükid leiba, et väljutada seadmest kogu tainas.

Kui masin on ummistunud või seda on raske lahti võtta, kasutage ülalkirjeldatud tagurdamise funktsiooni.

## PUHASTAMINE (JOON. 7.1 KUNI 7.4)

## TARVIKUTE HOIUSTAMINE (JOON. 8.1 KUNI 8.2)



Брошурата с инструкции за безопасност LS-123456 се доставя заедно с уреда.

ВНИМАНИЕ: мерките за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате Вашия нов уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където ще можете да ги намерите и да ги разгледате на по-късен етап.

## ИЗПОЛЗВАНЕ

Измийте всички приставки със сапунена вода. Веднага след това ги изплакнете и внимателно ги подсушете.

Решетката и ножът трябва да останат мазни. Намажете ги с олио.

Ако решетките не са смазани, не оставяйте уреда да работи на празен ход.

ВНИМАНИЕ: Ножчетата на барабаните са изключително остри, да се борави внимателно с тях, като се хващат винаги за пластмасовата част.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: ГЛАВА ЗА МЕЛЕНЕ НА МЕСО (ФИГ. 1.1 ДО 1.6)

Пригответе цялото количество продукти за смилане, отстранете костите, хрущялите и сухожилията.

Нарежете месото на парчета (2 cm X 2 cm приблизително).

Какво да правим, ако месомелачката се задръсти?

Спрете уреда, като натиснете върху позиция «0» на бутона за включване/изключване А.

След това задръжте натиснат за няколко секунди бутона за обръщане посоката на въртене «Reverse» В, за да отстраните продуктите.

Натиснете върху позиция «1» на бутона за включване/изключване А, за да продължите меленето.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКЕСОАР ЗА НАДЕНИЦИ И КОЛБАСИ (ФИГ. 2.1 ДО 2.6)

**Важно: този аксесоар може да се използва, само след като месото е било смляно, овкусено и добре размесено.**

Освободете червото, докато се пълни.

За да не се опъва прекалено червото, не правете прекалено дебели наденици.

Бележка: тази работа се върши по-лесно от двама души, като единият подава каймата, а другият държи червото, което се пълни.

Направете надениците с желаната дължина, като прищипете и усучете червото на съответните места.

За най-добър резултат не трябва да допускате навлизане на въздух при пълненето, а надениците трябва да са с дължина от 10 до 15 cm (отделете надениците, като направите възел около червото).

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКЕСОАР ЗА КЮФТЕТА КИБЕ (ФИГ. 3.1 ДО 3.3)

### Практичен съвет:

За приготвяне на фина кайма за къббе или кефта, прекарайте месото 2 или 3 пъти през мелещата глава, докато получите желания резултат.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКЕСОАР ЗА БИСКВИТИ (ФИГ. 4.1 ДО 4.3)

Пригответе тестото. Ще постигнете по-добри резултати с малко по-меко тесто.

Изберете фигурата, като съгласувате стрелката с избраната форма.

Зареждайте с тесто, докато получите желаното количество бисквити.

## ИЗПОЛЗВАНЕ: РЕЗАЧКА ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ (ФИГ. 5.1 ДО 5.10)

### Полезен съвет за най-добри резултати:

За добър резултат и за да се избегне натрупване на продукти в контейнера, продуктите, които използвате, трябва да бъдат твърди.

Не използвайте уреда за настъргване и рязане на прекалено твърди продукти като захар или парчета месо.

Предварително нарязвайте продуктите, за да е по-лесно поставянето им във фунията на контейнера.

**Не използвайте уреда за рендосване или рязане на прекалено твърди хранителни продукти като например кубчета захар или парчета месо.**

## ИЗПОЛЗВАНЕ: АКЕСОАР ЗА ГЪСТИ СОСОВЕ (ФИГ. 6)

**Начин на работа :** Поставете съд за събиране на сока под водача за сок (K5) и още един съд в края на филтъра за събиране на отпадъчната маса. За получаване на гъст сок и обикновен сок е абсолютно необходимо да се използват само свежи плодове. Според сезона и количеството плодове се препоръчва пулпът да се обработи още веднъж с машината за мелене, за да се изцеди максимално количество гъст или обикновен сок.

**Обикновен сок :** Използвайте филтъра L4

**Гъст сок:** Използвайте филтъра L3

## РЕЦЕПТА

**Рецепта за миниюфка:**

1. С накрайника за смилане на HV8 Pro и решетка за фино смилане A4a.
2. В отделна купа смесете 300 г брашно T55 и 100 г вода, за да се образува паста.
3. Разделете тестото на топчета с тегло от около 40 г.
4. Пуснете малките топчета едно след друго в мелачката за максимум 40 секунди.
5. В края на работата можете да прокарате няколко парчета хляб през мелачката, за да отстраните остатъците от сместа.

Ако машината се задръсти или е трудно да се разглоби, използвайте функцията „Обратен ход“, както е описано по-горе.

## ПОЧИСТВАНЕ (ФИГ. 7.1 ДО 7.4)

## СЪХРАНЕНИЕ НА АКЕСОАРИТЕ (ФИГ. 8.1 ДО 8.2)



**Brošura sa bezbednosnim uputstvima LS-123456 se isporučuje uz aparat.**

**PAŽNJA:** Bezbednosni saveti su deo aparata. Pre prve upotrebe aparata, pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih kasnije možete pronaći i pročitati.

## УПОТРЕБА

Operite sve dodatke vodom i deterdžentom. Isperite ih i dobro obrišite. Rešetka i nož moraju da ostanu masni. Premažite ih uljem.

Nemojte koristiti aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane.

**PAŽNJA:** Sečiva dodataka su izuzetno oštra, rukujte dodacima oprezno i uvek ih hvatajte za plastični deo.

## УПОТРЕБА: GLAVA MAŠINE ZA MLEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)

Pripremite celu količinu namirnica koju ćete seckati, uklonite kosti, delove hrskavice i žile.

Isecite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi?

Zaustavite mlin za mlevenje pritiskom na položaj „0“ tastera start/stop A. Pritisnite zatim nekoliko sekundi prekidač „Unazad“ B kako biste izbacili namirnice.

Pritisnite položaj „I“ tastera start/stop A kako biste nastavili mlevenje.

## УПОТРЕБА: DODATAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj dodatak može da se koristi samo nakon što se meso samelje, stave začini i smesa dobro izmeša.**

Popušajte crevo dok se puni. Nemojte da prepunite kobasice, jer ćete time zategnuti crevo.

Napomena: ovaj postupak se obavlja lakše ako se radi u paru, jedna osoba dodaje meso u mašinu za mlevenje, a druga pridržava crevo dok se puni. Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mestu stisnete crevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postićete ako prilikom punjenja sprečite ulazak vazduha u crevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice izdvojite vezujući čvor oko creva).

## УПОТРЕБА: DODATAK ZA ČEVAP (SL. 3.1 DO 3.3)

**Praktični savet:**

Da biste dobili odgovarajuću masu za pripremu čevapa ili ćufti, sameljite meso 2 do 3 puta u mlinu za mlevenje dok masa ne postane onakva kakvu želite.

## УПОТРЕБА: DODATAK ZA KEKS (SL. 4.1 DO 4.3)

Pripremite testo. Dobićete najbolji rezultat sa pomalo mekim testom. Izaberite crtež tako što ćete svakoj strelici pridružiti izabrani oblik. Dodajte testo dok ne dobijete željenu količinu biskvita.

## UPOTREBA: DODATAK ZA SEKANJE POVRĆA (SL. 5.1 DO 5.10)

### Korisni saveti za najbolje rezultate:

Sastojci koje koristite moraju da budu tvrdi kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbegli svako nagomilavanje namirnica u delu za mlevenje. Nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje suviše tvrdih namirnica, kao što su šećer ili komadići mesa.

Isecite namirnice kako biste ih lakše ubacili u otvor aparata za mlevenje.

**Nemojte da koristite aparat za rendanje ili seckanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili parčad mesa.**

## UPOTREBA: DODATAK ZA KAŠASTE SOKOVE (SL. 6)

**Upotreba:** Postavite sud u koji ćete da sakupljate sok kroz dodatak za sok (K5), i još jedan na izlazu filtera, kako biste prikupljali otpad. Kod pripreme voćnog pirea i soka, obavezno koristite samo sveže voće. U zavisnosti od sezone i kvaliteta voća, savetujemo Vam da upotrebite pulpu i drugi put, da biste dobili maksimalnu količinu voćnog pirea ili soka.

**Sok:** Koristite filter L4

**Voćni pire:** Koristite filter L3

## RECEPT

### Recept za mini čurose:

1. Koristite glavu mlina za HV8 Pro i perforiranu ploču sa malim otvorima A4a.
2. U posebnoj posudi pomešajte 300 g brašna T55 sa 100 g vode da biste dobili žitku smesu.
3. Umesite veliko testo u manje lopte testa težine od oko 40 g.
4. Ubacujte male loptice u glavu seckalice jednu za drugom, ne duže od 40 sekundi.
5. Kada završite sa radom, možete da ubacite nekoliko komada hleba u mlin kako biste izvadili svu smesu.

Ako je aparat začepljen ili se teško rastavlja, koristite gore opisanu funkciju „Unazad“.

## ČIŠĆENJE (SL. 7.1 DO 7.4)

## ODLAGANJE DODATAKA (SL. 8.1 DO 8.2)



Brošura sa sigurnosnim uputama LS-123456 isporučuje se s uređajem.

UPOZORENJE: Mjere opreza čine dio ovog uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prvog korištenja novog uređaja. Čuvajte ih na mjestu na kojem ćete ih kasnije moći pronaći i pročitati.

## UPORABA

Operite sve nastavke vodom i sapunom. Isperite i odmah ih pažljivo obrišite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Premažite ih uljem.

Nemojte okretati ovaj uređaj na prazno ako rešetke nisu podmazane.

PAŽNJA: Noževi nastavaka su izuzetno oštri, rukujte nastavcima oprezno i uvijek ih hvatajte za plastični dio.

## UPORABA: NASTAVAK ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)

Pripremite cijelu količinu namirnica koje želite samljeti, uklonite kosti, dijelove hrskavice i žilice.

Izrežite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Što napraviti ako se namirnica zaglavi ?

Zaustavite stroj za mljevenje pritiskom prekidača za uključivanje/isključivanje A.

Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje u položaj A kako bi nastavili mljevenje.

## UPORABA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.**

Popušajte crijevo dok ga se puni. Nemojte prepuniti kobasice, jer ćete time zategnuti crijevo.

Napomena: ovaj postupak se lakše izvodi ako ga izvode dvije osobe zajedno, jedna koja dodaje meso u stroj za mljevenje i druga koja pridržava crijevo dok ga se puni.

Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mjestu stisnete crijevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postićete ako prilikom punjenja spriječite ulazak zraka u crijevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice izdvojite vezujući čvor oko crijeva).



## UPORABA: NASTAVAK ZA KIBBEH (SL. 3.1 DO 3.3)

### Praktični savjet:

Da bi dobili odgovarajuću smjesu za pripremu kibbeha ili čufti, sameljite meso 2 do 3 puta u glavi stroja za mljevenje dok smjesa ne postane onakva kakvu želite.

## UPORABA: NASTAVAK ZA KEKSE (SL. 4.1 DO 4.3)

Pripremite tijesto. Dobit ćete najbolji rezultat s malo mekšim tijestom. Izaberite crtež tako što ćete svakoj strelici pridružiti izabrani oblik. Dodavajte dok ne dobijete željenu količinu keksa.

## UPORABA: NASTAVAK ZA SJECKANJE (SL. 5.1 DO 5.10)

### Korisni savjeti za najbolje rezultate:

Sastojci koje rabite moraju biti tvrdi kako bi postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli svako nagomilavanje namirnica u dijelu za mljevenje. Nemojte rabiti uređaj za ribanje ili mljevenje suviše tvrdih namirnica, kao što su šećer ili veliki komadi mesa.

Izrežite namirnice kako bi ih lakše ubacili u otvor stroja za mljevenje.

**ne koristite uređaj za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde, kao što su kocke šećera ili komadi mesa.**

## UPORABA: NASTAVAK ZA COULIS (SL. 6)

**Uporaba:** Postavite posudu u koju ćete skupljati sok kroz vodilicu za sok (K5), a još jednu na izlazu filtera kako biste prikupljali otpatke. Kod pripreme preljeva i soka je obvezno rabiti samo svježe voće. Ovisno od sezone i kvalitete voća, savjetuje se da pulpu protisnete drugi put, kako biste dobili maksimalnu količinu voćnog preljeva ili soka.

**Sok:** Rabite filter L4

**Voćni preljev:** Rabite filter L3

## RECEPT

Recept za mini chichi:

1. S glavom za mljevenje mesa za HV8 Pro i A4a perforiranom pločicom s malim otvorima.
2. U zasebnoj posudi pomiješajte 300 g brašna T55 i 100 g vode kako biste dobili pastu.
3. Od velikog tijesta oblikujte malo od približno 40 g.

4. Kuglice jednu za drugom protisnite kroz glavu uređaja, maksimalno 40 sekundi.

5. Pri kraju u uređaj možete ubaciti nekoliko komada kruha kako biste izbacili ostatke.

Ako se uređaj začepi ili se teško rastavlja, upotrijebite funkciju obrnutog rada kao što je navedeno iznad.

## ČIŠĆENJE (SL. 7.1 DO 7.4)

## SKLADIŠTENJE NASTAVAKA (SL. 8.1 DO 8.2)



**Knjižica z varnostnimi navodili LS-123456 je priložena napravi.**

**POZOR:** varnostni ukrepi so del aparata. Natančno jih preberite pred prvo uporabo vašega novega aparata. Shranite jih na priročno mesto, da jih boste lahko uporabili tudi v prihodnje.

## UPORABA

Vse nastavke operite v milnici. Izperite in takoj obrišite.

Plošče za mletje in rezilo morajo biti naoljeni. Naoljite jih.

Aparata ne pustite obratovati na prazno, če plošče za mletje niso naoljene.

**POZOR :** Rezila nastavkov so izjemno ostra, zato pri rokovanju z njimi bodite previdni in vedno prijemajte le za plastični del.

## UPORABA: GLAVA STROJČKA ZA MLETJE MESA (SL. OD 1.1 DO 1.6)

Pripravite celotno količino živil, ki jih želite sekljati, odstranite kosti, hrustanec in kite.

Meso narežite na kose (približno 2 x 2 cm).

Kaj storiti, če se živilo zagozdi?

Prekinite delovanje aparata za mletje s pritiskom na položaj „0“ na gumbu za vklop/izklop A.

Nato nekaj nekaj sekund držite pritisnjeno stikalo „Reverse“ B, da bi odstranili živila.

Za nadaljevanje mletja pritisnite na položaj „I“ na gumbu za vklop/izklop A.

## UPORABA: NASTAVEK ZA KLOBASE (SL. OD 2.1 DO 2.6)

**Pomembno: Ta nastavek se lahko uporablja, potem ko je meso že zmleto, začinjeno in dobro zmešano.**

Ovoj previdno podajajte, ko se polni. Klobas ne prenapolnite, saj s tem raztegnete ovoj.

Opomba: To delo je lažje, če ga opravljata dve osebi: ena podaja polnilo v sekljalnik, druga pa drži ovoj, ko se polni.

Ustrezno dolžino klobas dosežete tako, da ovoj stisnete in zavrtite na primernem mestu.

Za najboljše rezultate pazite, da se v ovoj med polnjenjem ne ujame zrak, klobase pa naj bodo dolge od 10 do 15 cm (klobase ločite tako, da zavežete vazel okoli ovoja).

### UPORABA: NASTAVEK ZA KEBBE (SL. OD 3.1 DO 3.3)

#### Praktični nasvet:

Da bi dobili ustrezno maso za pripravo čevapčičev ali polpetov, meso zmeljite prek mlevne glave 2 do 3 krat, dokler ne dobite želeno maso.

### UPORABA: NASTAVEK ZA PIŠKOTE (SL. OD 4.1 DO 4.3)

Pripravite testo. Najboljši rezultat boste dobili z malo mehkejšim testom.

Izberite sličico, tako da vsaki strelci pridružite izbrano obliko.

Dodajajte, dokler ne dobite zaželjeno količino testa.

### UPORABA: SEKLJALNIK ZELENJAVE (SL. OD 5.1 DO 5.10)

#### Koristni nasveti za najboljše rezultate:

Za najboljši učinek bi morale biti sestavine, ki jih uporabljate, trde. Ostanki hrane se ne smejo nalagati znotraj enote. Ne uporabljajte naprave za strganje in sekljanje pretrdih sestavin, kot je sladkor ali veliki kosi mesa. Hrano narežite na majhne koščke, tako da jo z lahkoto dajete v lijak.

**Naprave ne uporabljajte za mletje ali rezanje pretrdih prehranskih izdelkov, kot so kocke sladkorja ali trdi kosi mesa.**

### UPORABA: NASTAVEK ZA OMAKE (COULIS) (SL. 6)

**Uporaba:** Za zbiranje soka namestite posodo pod lijak za iztok soka (K5) in za zbiranje odpadkov namestite drugo posodo pod filter. Za pripravo omak in soka morate uporabiti zgolj sveže sadje. Odvisno od letnega časa in kakovosti sadja vam priporočamo, da pulpo stisnete dvakrat, saj boste tako stisnili večjo količino omake ali soka.

**Sok:** Uporabite filter L4

**Omaka:** Uporabite filter L3

## RECEPT

### Recept za mini ocvrtke (chichis):

1. Z glavo aparata za mletje mesa za HV8 Pro in rezalnimi ploščami z majhnimi luknjami A4a.
2. V ločeni posodi zmešajte 300 g moke T55 in 100 g vode v pasto.
3. Pregnetite testo in iz njega izoblikujte manjše kroglice s težo približno 40 g.
4. Kroglice drugo za drugo dodajte v sekljalnik in jih obdelujte največ 40 sekund.
5. Po koncu postopka lahko v aparatu zmeljete nekaj kosov kruha, da iz njega pridobite vso pripravljeno maso.

Če je aparat zamašen ali ga je težko razstaviti, uporabite funkcijo »vzratnega delovanja«, kot je opisano zgoraj.

## ČIŠČENJE (SL. OD 7.1 DO 7.4)

### SHRANJEVANJE NASTAVKOV (SL. 8.1 IN 8.2)



**Broșura cu instrucțiuni de siguranță LS-123456 este furnizată cu aparatul.**

ATENȚIE: măsurile de siguranță trebuie avute în vedere la folosirea aparatului. Citiți-le cu atenție înainte de a utiliza pentru prima dată noul dumneavoastră aparat. Păstrați-le într-un loc în care să le puteți găsi și consulta ulterior.

## UTILIZARE

Spălați toate accesoriile cu apă și săpun. Clătiți-le și ștergeți-le imediat cu grijă.

Sita și cuțitul trebuie să rămână gresate. Ungeți-le cu ulei.

Nu lăsați produsul să funcționeze în gol dacă sitele nu sunt unse.

ATENȚIE: Lamele conurilor sunt extrem de ascuțite, prin urmare, manevrați conurile cu precauție apucându-le întotdeauna de partea din plastic.

### UTILIZARE: CAP DE MAȘINĂ DE TOCAT (FIG. 1.1 LA 1.6)

Pregătiți întreaga cantitate de alimente de tocat, îndepărtați oasele, cartilajele și vinele.

Tăiați carnea în bucăți (de aproximativ 2 cm X 2 cm).

Ce trebuie făcut în caz de blocare?

Opriți tocătorul apăsând pe poziția „0” a butonului de pornire/oprire A.

Apăsați apoi câteva secunde pe butonul „Inversare” B pentru a elibera alimentele.

Apăsați pe poziția „I” a butonului de pornire/oprire A pentru a continua operațiunea de tocare.

### UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI (FIG.2.1 LA 2.6)

**Important: acest accesoriu se poate utiliza numai după ce carnea a fost tocată, condimentată și preparatul a fost bine amestecat.**

Pentru a evita întinderea excesivă a mațului, nu preparați cârnați prea mari.

Notă: această operațiune se efectuează mai ușor în doi, o persoană asigurând alimentarea cu tocătură, iar cealaltă ținând mațul care se umple.

Preparați cârnați cu lungimea dorită strângând și răsucind mațul din loc în loc.

Pentru a obține un cârnaț de calitate, aveți grijă să evitați captarea de aer în timpul umplerii și preparați cârnați de 10-15 cm (separați cârnații amplasând o legătură între ei și făcând un nod cu ajutorul acesteia).

### UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU KEBBE (FIG.3.1 LA 3.3)

#### RO Sfat practic:

Pentru realizarea pastei fine de Kebbe sau Kefta, pasați carnea de 2-3 ori prin capul de tocător până la obținerea fineții dorite.

### UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU BISCUIȚI (FIG.4.1 LA 4.3)

Preparați aluatul. Veți obține cele mai bune rezultate cu un aluat puțin moale.

Alegeți modelul aducând săgeata în dreptul formei selectate.

Introduceți aluat în aparat până când obțineți cantitatea de biscuiți dorită.

### UTILIZARE: TOCĂTOR DE LEGUME (FIG.5.1 LA 5.10)

**Sfaturi utile pentru cele mai bune rezultate:**

Ingredientele pe care le utilizați trebuie să fie tari pentru a obține rezultate satisfăcătoare și pentru a evita orice acumulare de alimente în tubul de alimentare. Nu utilizați aparatul pentru a rade sau felia alimente prea dure, precum zahăr sau bucăți de carne.

Tăiați alimentele pentru a le introduce mai ușor în tubul de alimentare.

**Nu utilizați dispozitivul pentru a da pe răzătoare sau a tăia produse alimentare care sunt prea tari, precum cuburile de zahăr sau bucăți de carne.**

### UTILIZARE: ACCESORIU PENTRU COULIS (FIG.6)

**Utilizare:** Așezați un recipient sub ghidajul pentru suc (K5) pentru a colecta suc și un altul la capătul filtrului pentru a colecta resturile. Pentru a prepara sucuri de fructe și coulis, trebuie să folosiți numai fructe proaspete. În funcție de sezon și de calitatea fructelor, se recomandă să treceți pulpa din nou prin aparat pentru a extrage maxim de suc sau coulis.

**Suc:** Utilizați filtrul L4

**Coulis:** Utilizați filtrul L3

### REȚETĂ

**Rețetă de gogoșele:**

1. Folosind capul de tocat pentru HV8 Pro și sita perforată cu găuri mici A4a.
2. Într-un bol separat, amestecați 300 g făină T55 și 100 g apă pentru a forma un aluat.
3. Frământați aluatul și porționați-l pentru a obține biluțe mici cu o greutate de aproximativ 40 g.
4. Treceți biluțele mici prin capul de tocare, una după alta, în maximum 40 de secunde.
5. La final, puteți trece câteva bucăți de pâine prin mașină pentru a scoate tot preparatul.

Dacă aparatul se blochează sau este dificil de dezamblat, utilizați funcția „Reverse” așa cum se descrie mai sus.

### CURĂȚARE (FIG.7.1 LA 7.4)

### DEPOZITAREA ACCESORIILOR (FIG.8.1 LA 8.2)



**Broșura sa sigurnosnim uputstvima LS-123456 isporučuje se s aparatom.**

**OPREZ:** sigurnosne upute su dio aparata. Pažljivo ih pročitajte prije prve upotrebe novog aparata. Držite ih na dostupnom mjestu kako bi vam bili pri ruci u slučaju potrebe.

### UPOTREBA

Operite sve nastavke vodom i sapunicom. Isperite i odmah ih pažljivo obrišite. Rešetka i nož moraju ostati masni. Premažite ih uljem.

Nemojte upotrebljavati ovaj aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane.

PAŽNJA: Oštrice nastavaka su izuzetno oštre pa rukujte nastavcima oprezno i uvijek ih držite za plastični dio.

## UPOTREBA: GLAVA MAŠINE ZA MLJEVENJE MESA (SL. 1.1 DO 1.6)

Pripremite cijelu količinu namirnica koje ćete sjeckati, uklonite kosti, dijelove hrskavice i žile.

Izrežite meso na komade (otprilike 2cm X 2cm).

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi ?

Zaustavite mašinu za mljevenje pritiskom na položaj „0“ tipke za pokretanje/zaustavljanje A.

Pritisnite zatim nekoliko sekundi tipku „Nazad“ B kako biste izbacili namirnice.

Pritisnite položaj „I“ tipke za pokretanje/zaustavljanje A kako biste nastavili mljevenje.

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA KOBASICE (SL. 2.1 DO 2.6)

**Važno: ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što se meso samelje, začini i smjesa dobro izmiješa.**

Popušajte crijevo dok se puni. Nemojte prepuniti kobasice, jer ćete time zategnuti crijevo.

Napomena: ovaj postupak se obavlja lakše ako ga izvode dvije osobe zajedno, jedna koja puni kobasicu smjesom i druga koja pridržava crijevo koje se puni.

Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mjestu stisnete crijevo i uvrnete ga.

Najbolje rezultate postižete ako prilikom punjenja spriječite ulazak zraka u crijevo, a kobasice izrađujete u dužini 10 do 15 cm (kobasice razdvojite vezujući čvor između njih).

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA ČEVAPE (SL. 3.1 DO 3.3)

**Praktični savjet:**

Da biste dobili odgovarajuću smjesu za pripremu ćevapa ili ćufteta, sameljite meso 2 do 3 puta u glavi mašine za mljevenje dok smjesa ne postane onakva kakvu želite.

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA KEKS (SL. 4.1 DO 4.3)

Pripremite tijesto. Dobićete najbolji rezultat uz malo mekše tijesto. Izaberite crtež tako što ćete svakoj strelici pridružiti izabrani oblik. Dodajte dok ne dobijete željenu količinu keksa.

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA (SL. 5.1 DO 5.10)

**Korisni savjeti za najbolje rezultate:**

Sastojci koje koristite moraju biti tvrdi kako biste postigli zadovoljavajuće rezultate i izbjegli svako nagomilavanje namirnica u dijelu za mljevenje. Nemojte koristiti aparat za usitnjavanje ili rezanje suviše tvrdih namirnica kao što su šećer ili komadići mesa.

Izrežite namirnice kako biste ih lakše ubacili u cijev dijela za mljevenje.

**Nemojte koristiti aparat za ribanje ili rezanje namirnica koje su previše tvrde poput kocki šećera ili komada mesa.**

## UPOTREBA: NASTAVAK ZA UMAK (SL. 6)

**Upotreba:** Postavite posudu u koju ćete sakupljati sok kroz otvor za sok (K5), i još jednu na izlazu filtera, kako biste prikupljali otpatke. Kod pripreme voćnog pirea i soka obavezno koristite samo svježije voće. Zavisno od sezone i kvaliteta voća, savjetujemo da pulpu procijedite i drugi put, da biste dobili maksimalnu količinu voćnog pirea ili soka.

**Sok:** Koristite filter L4

**Voćni pire:** Koristite filter L3

## RECEPT

**Recept za mini chichi:**

1. Na nastavkom za mljevenje za HV8 Pro i A4a rešetkom sa malim otvorima.
2. U posebnoj posudi pomiješajte 300 g T55 brašna i 100 g vode da dobijete pastu.
3. Od velikog tijesta napravite malo od približno 40 g.
4. Kuglice jednu za drugom obradite u nastavku za sjeckanje, tokom maksimalno 40 sekundi.
5. Na kraju rada možete sameljiti nekoliko komada hljeba kroz aparat za mljevenje da biste izvukli sve ostatke.

Ako se aparat teško rastavlja, upotrijebite funkciju za rad u suprotnom pravcu koja je opisana iznad.

## ČIŠĆENJE (SL. 7.1 DO 7.4)

## ODLAGANJE NASTAVAKA (SL. 8.1 DO 8.2)



**Safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.**

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

## USE

Wash all accessories in warm water and washing up liquid. Rinse and dry carefully. Do not put these parts into the dishwasher.

The screen and blades must be kept lubricated. Apply a little culinary oil to them.

Do not run the appliance empty if the screen has not been oiled.

**WARNING!** Handle the drums carefully as the blades are extremely sharp.

## USE : MEAT MINCER HEAD (FIG.1.1 TO 1.6)

Prepare all the food you wish to mince, removing any bones, cartilage or nerves. Thaw frozen food completely before mincing.

Cut the meat into pieces (approximately 2 cm x 2 cm).

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing the "0" position on the start/stop button (G).

Then press the "Reverse" button (F) for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position "I" on the start/stop button (G). to continue mincing.

## USE : SAUSAGE ACCESSORY (FIG.2.1 TO 2.6)

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

Ease the casing along as it fills. Do not overfill the sausages as this will stretch the casing.

NB : this operation is easier if two people do it together, one feeding the mince into the mincer and the other holding the casing in position as it fills. Make sausages of the desired length by pinching the casing and twisting it where appropriate.

For the best results take care to prevent air becoming trapped in the casing during filling and make sausages 10 cm to 15 cm in length (separate the sausages by tying a knot round the casing).

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

If your local butcher is unable to sell you some sausage skins suitable for thick sausages, we suggest contacting some of the following companies (information correct at March 2012):

Ascott Smallholding Supplies Ltd  
Units 21/22  
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury  
Wiltshire SN16 0RD  
United Kingdom  
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931  
e-mail:sales@ascott.biz  
www.ascott.biz

Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,  
1 Singer Road,  
East Kilbride,  
Glasgow G75 0XS  
Scotland  
Tel: 0800 783 7331 (free phone)  
Tel: 01355 237041  
Fax: 01355 576343  
e-mail: info@scobiesdirect.com  
www.scobiesdirect.com

W Weschenfelder and Sons Ltd,  
2-4 North Road  
Middlesborough  
TS2 1DD  
United Kingdom  
Tel: 01642 247524  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "http://www.weschenfelder.co.uk"  
www.weschenfelder.co.uk

Designa Sausage  
15 Buxton Road  
Disley  
Stockport  
Cheshire SK12 2DZ  
United Kingdom  
Tel: 01663 733499  
e-mail: via contact us section on website  
HYPERLINK "http://www.designasausage.com"  
www.designasausage.com

## USE : KEBBE ACCESSORY (FIG.3.1 TO 3.3)

**Practical tip:**

To make extra fine Kebbe or Kefta mince, pass the meat through the mincer 2 or 3 times until it has the right consistency.

## USE : BISCUIT ACCESSORY (FIG.4.1 TO 4.3)

Prepare the dough. Results will be better if the dough is not too stiff. Choose the design by pointing the arrow to the shape you want. Keep adding dough until you have made the desired number of biscuits.

## USE : VEGETABLE CHOPPER (FIG.5.1 TO 5.10)

**Useful tips for best results:**

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces

of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

**Do not use the device to grate or cut food products that are too hard such as sugar cubes or pieces of meat.**

### USE : COULIS ACCESSORY (FIG.6)

**Use :** Place a container under the juice groove (K5) to collect the juice and another one at the end of the filter to collect any residues. If you wish to make coulis or juice, using fresh fruits only is an imperative. According to the season and to the quality of your fruits, we recommended that you run the pulp through a second time to extract the maximum possible amount of coulis or juice.

**Juice:** Use filter L4

**Coulis:** Use filter L3

### RECIPE

**Mini chichis recipe :**

1. With Mincer head for HV8 Pro and A4a Small-hole perforated plate.
2. In separate bol, mix 300g flour T55 and 100g water to form a paste.
3. Knead the large dough into a small dough with a weight of about 40g.
4. Pass the little balls in the chopper head one after the other, in a maximum of 40 seconds.
5. At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the preparation.

If the machine is clogged or difficult to disassemble, use the "Reverse" function as described above.

### CLEANING (FIG.7.1 TO 7.4)

### STORAGE OF ACCESSORIES (FIG.8.1 TO 8.2)



**Een handleiding met veiligheidsinstructies LS-123456 is met het apparaat meegeleverd.**

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

### GEBRUIK

Was alle onderdelen met een sopje af. Spoel en droog alle onderdelen zo snel en zorgvuldig mogelijk af.

Het rooster en het mes moeten echter ingevet blijven. Bestrijk deze daarom met olie.

Als het apparaat leeg is, deze niet aanzetten wanneer de roosters niet zijn ingevet.

LET OP: Ga voorzichtig te werk met de kegel aangezien de messen in de kegel heel scherp zijn.

### GEBRUIK: VLEESMOLENKOP (FIG.1.1 TOT 1.6)

Bereid de gewenste hoeveelheid voedingsmiddelen voor: verwijder alle botten, kraakbeen en zenuwen.

Snijd het vlees in stukken (stukjes van ongeveer 2 cm X 2 cm).

Wat te doen bij verstopping?

Zet de aan/uit-schakelaar op stand « 0 » en stop het hakmes A.

Druk gedurende enkele seconden op de knop « Reverse » B om het voedsel los te krijgen.

Zet de aan/uit-schakelaar op stand « 1 » A om het hakken voort te zetten.

### GEBRUIK: WORSTENMAKER (FIG.2.1 TOT 2.6)

**Belangrijk: Dit accessoire kan alleen worden gebruikt nadat het vlees is gehakt en gekruid en de bereiding voldoende is gemixt.**

Om te vermijden dat de darm te ver wordt uitgerekt, kunt u beter geen al te grote worsten maken.

NB: u kunt dit het beste met twee personen uitvoeren waarbij één iemand het gehakt vult en aanvoert, terwijl de andere persoon de darm leidt als deze zich vult.

U kunt uw worsten op de gewenste lengte en dikte brengen door te duwen en draaien met de darm.

Om de kwaliteit van uw worsten te garanderen, moet u ervoor zorgen dat er geen lucht in de darm terecht komt tijdens het vullen. De ideale lengte voor worsten ligt tussen 10 en 15 cm (u kunt de worsten van elkaar scheiden door touw of koord te gebruiken en hiermee knopen te maken).

### GBRUIK: KEBBE-HULPSTUK (FIG.3.1 TOT 3.3)

#### Handige tip:

Om fijne vleesbereidingen zoals kebbe of kefte te maken, laat u het vlees 2 tot 3 keer door het kopstuk van de (vlees)molen gaan tot u de gewenste fijnheid krijgt.

### GBRUIK: KOEKJES-HULPSTUK (FIG.4.1 TOT 4.3)

Bereid het deeg. Met deeg dat kneedbaar is, krijgt u betere resultaten. Kies de juiste positie door het overeenkomstige pijltje van de gewenste vorm uit te lijnen op het steunstuk. Blijf deeg toevoegen tot u de gewenste hoeveelheid koekjes hebt gemaakt.

### GBRUIK: GROENTEHAKKER (FIG.5.1 TOT 5.10)

#### Nuttige tips voor het beste resultaat:

Voor een goed resultaat moeten de gebruikte ingrediënten stevig en vers zijn, zo voorkomt u ook dat er zich voedingsmiddelen in het vulkanaal ophopen. Het apparaat niet gebruiken om harde voedingsmiddelen te rasp en of snijden zoals suiker of stukken vlees. Snijd de voedingsmiddelen in stukken om ze makkelijk in het vulkanaal te kunnen vullen.

**Gebruik dit apparaat niet voor het rasp en of snijden van zeer harde levensmiddelen zoals suikerklontjes of stukken vlees.**

### GBRUIK: COULIS-HULPSTUK (FIG.6)

**Gebruik :** Plaats een kom onder de sapgeleider (K5) om het sap op te vangen en een andere kom aan het uiteinde van de filter om de restjes op te vangen. Gebruik enkel vers fruit om coulis of sap te maken. Afhankelijk van het seizoen en van de kwaliteit van het fruit moet u het pulp een tweede keer in het apparaat doen om zoveel mogelijk coulis of sap uit het fruit te persen.

**Sap :** Gebruik filter L4

**Coulis :** Gebruik filter L3

### RECEPT

#### Recept voor minichurros:

1. Gebruik de molenkop voor HV8 Pro en de A4a geperforeerde plaat met kleine gaatjes.

2. Meng in een aparte kom 300 g patentbloem en 100 g water tot een pasta.
  3. Kneed hier vervolgens kleine bollen deeg van met een gewicht van ongeveer 40 g.
  4. Haal deze bollen deeg één voor één door de molenkop van de hakmachine, in maximaal 40 seconden.
  5. Aan het einde van het proces kunt u een paar stukken brood door de molen halen om alle restjes churros eruit te halen.
- Is de machine verstopt of moeilijk te demonteren, gebruik dan de functie "Reverse" (Omdraaien) zoals hierboven beschreven.

### SCHOONMAAK (FIG. 7.1 TOT 7.4)

### OPSLAG VAN HET TOEBEHOREN (FIG.8.1 TOT 8.2)



**El manual de instrucciones de seguridad LS-123456 se suministra con el aparato.**

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

### USO

Lave todos los accesorios con agua jabonosa. A continuación, enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Aplíqueles una capa de aceite.

No ponga en marcha el electrodoméstico vacío sin haber engrasado las rejillas.

**ATENCIÓN:** Manipule los conos con precaución, puesto que sus hojas están muy afiladas.

### USO: CABEZAL PICADOR (VÉANSE LAS FIG. 1.1 A 1.6)

Prepare todos los alimentos que vaya a picar, quitándoles los huesos, cartílagos y nervios.

Corte la carne en trozos (de aproximadamente 2 cm X 2 cm).

¿Qué hacer en caso de que se atasque?

Detenga la picadora colocando el botón de encendido/apagado A en la posición "0".

A continuación, pulse durante algunos instantes el botón "Invertir" B para desprender los alimentos.

Coloque el botón de encendido/apagado A en la posición "I" para reanudar el proceso de picado.

### USO: ACCESORIO PARA EMBUTIDO (FIG. 2.1 A 2.6)

**Importante:** este accesorio solo se puede utilizar después de que la carne haya sido picada y aderezada, y la masa se haya mezclado bien.

Para evitar que la tripa no se estire excesivamente, no haga salchichas demasiado gruesas.

Nota: es más fácil hacer esta tarea entre dos personas: una se encarga de ir suministrando carne al aparato, mientras que la otra supervisa cómo se rellena la tripa.

Puede dar a las salchichas la longitud que desee pinzando la tripa y girándola donde considere oportuno.

Para elaborar salchichas de calidad, asegúrese de que no se introduce aire en la tripa durante el relleno y haga salchichas de entre 10 y 15 cm de longitud (separe las salchichas colocando un cordel y haciendo un nudo con ayuda de este último)..

### USO: ACCESORIO PARA KEBBE (FIG. 3.1 A 3.3)

#### Consejo práctico:

Para elaborar la pasta fina de kibbé o kefta, pase la carne 2 o 3 veces por el cabezal de la picadora hasta que la textura sea lo bastante fina.

### USO: ACCESORIO PARA GALLETAS (FIG. 4.1 A 4.3)

Prepare la pasta. Obtendrá mejores resultados con una pasta algo blanda. Escoja el diseño haciendo coincidir la flecha con la forma seleccionada. Introduzca pasta hasta que haya obtenido la cantidad de galletas deseada.

### USO: RALLADOR DE VERDURAS (FIG. 5.1 A 5.10)

#### Consejos útiles para obtener los mejores resultados:

Los ingredientes que emplee deben estar lo bastante firmes como para obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el dispositivo para rallar o cortar alimentos demasiado duros, como el azúcar o trozos de carne. Corte los alimentos para introducirlos con más facilidad en el tubo de alimentación del depósito.

**No use el aparato para rallar o cortar productos que sean demasiado duros, como terrones de azúcar o pedazos de carne.**

### USO: ACCESORIO PARA SALSAS (VÉASE LA FIG. 6)

**Utilización:** Coloque un recipiente para recuperar el zumo situado bajo la guía para zumo (K5) y otro junto al filtro para recuperar los residuos. Para preparar salsa y zumo, resulta obligado utilizar frutas y verduras frescas. Según la estación y la calidad de las frutas, se aconseja revisar la pulpa un segunda vez para extraer la máxima cantidad posible de salsa o de zumo.

**Zumo:** Utilice el filtro L4

**Salsa:** Utilice el filtro L3

### RECETA

#### Receta de mini churros:

1. Con el cabezal de la picadora HV8 Pro y la placa con perforaciones pequeñas A4a.
2. En otro bol, mezcla 300 g de harina T55 y 100 g de agua para formar una pasta.
3. Divide la masa en montones más pequeños de unos 40 g y amásalos.
4. Pasa las bolitas por el cabezal de la picadora una detrás de la otra, en un máximo de 40 segundos.
5. Al finalizar la operación, se pueden pasar algunos trozos de pan por el picador para extraer toda la preparación.

Si la máquina se ha atascado o es difícil desmontarla, utiliza la función "Invertir" descrita anteriormente.

### LIMPIEZA (FIG. 7.1 A 7.4)

### ALMECENAMIENTO DE LOS ACCESORIOS (FIG. 8.1 A 8.2)



**Sikkerhedsanvisninger – brochure LS-123456 følger med apparatet.**

ADVAREL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

### BRUG

Vask alt tilbehør i sæbevand. Skyl og tør dem straks omhyggeligt.

Hulskiven og kniven må ikke affedtes. Smør dem med olie.

Lad ikke apparatet køre uden indhold, hvis hulskiverne ikke er smurt.

BEMÆRK: Håndter keglerne med forsigtighed, for knivene er meget skarpe.



### BRUG: HOVED TIL KØDHAKKER (FIG. 1.1 TIL 1.6)

Forbered alle de fødevarer, der skal hakkes, fjern ben, brusks og sener.

Skær kødet i stykker (på ca. 2 cm x 2 cm).

Hvad gør jeg, hvis apparatet bliver tilstoppet?

Stop kødhakkeren ved at trykke på position "0" på Tænd/sluk-knappen A.

Tryk derefter på tasten "Reverse" B i nogle sekunder for at få fødevarerne fri.

Tryk på position "I" på Tænd/sluk-knappen A for at fortsætte med at hakke.

### BRUG: PØLSETILBEHØR (FIG. 2.1 TIL 2.6)

**Vigtigt: Dette tilbehør kan først bruges, når kødet er hakket, krydret og farsen er godt blandet.**

Lav ikke for tykke pølser for at undgå, at pølseskindet strækkes for meget.

Bemærk: Det er lettere at lave pølser, hvis man er to om det: En til at putte det hakkede kød i, og den anden til at holde pølseskindet, mens det fyldes.

Lav pølserne i den ønskede længde ved at knibe pølseskindet sammen og dreje det rundt.

For at få pølser af god kvalitet skal du passe på, at der ikke kommer luft ind i dem under påfyldningen, og lave pølser på 10 til 15 cm (adskil pølserne ved at sætte en klemme på og slå en knude ved hjælp af denne).

### BRUG: TILBEHØR TIL KEBBE (FIG. 3.1 TIL 3.3)

**Praktisk tip:**

Hvis du vil lave fin fars til kebbe eller kefta, skal kødet køres 2-3 gange gennem hakkemaskinen, indtil du opnår den ønskede konsistens.

### BRUG: TILBEHØR TIL KIKS (FIG. 4.1 TIL 4.3)

Tilbered dejen. Du får de bedste resultater med en dej, der er lidt blød.

Vælg det ønskede mønster ved at anbringe pilen ud for den valgte form.

Hæld dej på, indtil du har opnået den ønskede mængde småkager.

### BRUG: GRØNTSAGSSNITTER (FIG. 5.1 TIL 5.10)

**Nyttige tips til de bedste resultater:**

De ingredienser, du benytter, skal være faste for at få tilfredsstillende resultater og undgå enhver ophobning af fødevarer i beholderen. Brug ikke apparatet til at rive eller skære fødevarer, der er for hårde, såsom sukker eller kødstykker. Skær fødevarerne i stykker, så de er nemmere at putte ned i beholderens tragt.

**Brug ikke enheden til at rive eller skære fødevarer, der er for hårde, såsom sukkerknalder eller kødstykker.**

### BRUG: TILBEHØR TIL COULIS (FIG. 6)

**Brug:** Anbring en beholder til at opsamle saften under saftrenden (K5), og en anden ved enden af filteret til at opsamle resterne. Det er vigtigt kun at bruge frisk frugt til at lave coulis og saft. I henhold til årstiden og kvaliteten af frugten, tilrådes det at køre frugtkødet igennem en gang mere, for at udvinde mest mulig coulis eller saft.

**Saft:** Brug filter L4

**Coulis:** Brug filter L3

### OPSKRIFT

**Opskrift på mini-chichis:**

1. Med kødhakkerhoved til HV8 Pro og en perforeret A4-plade med lille hul.
2. Bland 300 g mel T55 og 1 dl vand i en separat skål, så du får en dejmasse.
3. Ælt den store dej til en mindre dej med en vægt på ca. 40 g.
4. Før de små kugler ind i hakkerhovedet én efter én på højst 40 sekunder.
5. Når hakningen er afsluttet, kan du lade et par stykker brød passere gennem hakkeren for at få alt det tilberedte med ud.

Hvis maskinen er tilstoppet eller vanskelig at skille ad, skal du bruge funktionen "Reverse" som beskrevet ovenfor.

### RENGØRING (FIG. 7.1 TIL 7.4)

### OPBEVARING AF TILBEHØR (FIG. 8.1 TIL 8.2)



**Sikkerhedsveiledningshefte LS-123456 leveres med apparatet.**

OBS: Sikkerhedsinstruksene er å anse som en del af apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

### BRUK

Vask alle delene med såpevann. Skyll og tørk dem nøye. Risten og kniven må være oljet. Tilfør dem olje.

Ikke bruk apparatet hvis ristene ikke er oljet.  
ADVARSEL: Håndter kjeglene med forsiktighet da de er meget skarpe.

### BRUK: KJØTTKVERNHODE (FIG.1.1 TIL 1.6)

Forbered mengden med mat som skal hakkes ved å fjerne bein, brusk og nerver.

Skjær kjøttet i biter (ca. 2 cm x 2 cm).

Hva gjør man i tilfelle apparatet blir tilstoppet?

Stopp kvernen ved å trykke på posisjon «0» på start/stopp-knappen A.

Trykk i noen sekunder på «Revers»-knappen B for å løsne maten.

Trykk på posisjon «I» på start/stopp-knappen A for å fortsette hakkingen.

### BRUK: PØLSETILBEHØR (FIG.2.1 TIL 2.6)

**Viktig: Dette tilbehøret kan kun brukes etter at kjøttet er kvernet, krydret og tilberedningen har blitt godt blandet.**

For å unngå at tarmen sprekker, ikke lag for store pølser.

Merk: Dette arbeidet utføres lettere av to personer, en som tilfører kjøtt og en som holder tarmen som fylles.

Lag pølser i ønsket størrelse ved å trykke og vri tarmen etter ønsket lengde er oppnådd.

For å lage pølser av god kvalitet, bør du unngå at luft kommer inn i pølsene ved fylling, og lag pølser i en størrelse fra 10 til 15 cm (del opp pølsene ved hjelp av en tråd, og lag en knute med den).

### BRUK: KEBBETILBEHØR (FIG.3.1 TIL 3.3)

**Praktisk tips:**

For å lage kjøttdeig for Kebbe eller Kefta, kjør kjøttet 2 til 3 ganger gjennom kvernhodet for å oppnå ønsket finhet.

### BRUK: KJEKSTILBEHØR (FIG.4.1 TIL 4.3)

Lag deigen. Du oppnår best resultat med en deig som er litt myk. Velg form ved å sette pilen på valgt form. Tilfør deig til du oppnår ønsket mengde kjeks.

### BRUK: VEGETABLISK KUTTER (FIG.5.1 TIL 5.10)

**Nyttige tips for best resultat:**

Ingrediensene som brukes må være faste for å oppnå tilfredsstillende resultater. På den måten unngås også enhver opphopning av mat i magasinet. Ikke bruk apparatet for å male eller rive for harde matvarer slik som sukker eller biter av kjøtt. Skjær opp matvarene for en enklere innføring av dem i magasinet.

**Ikke bruk enheten til å rive eller kutte matprodukter som er for harde slik som sukkerbiter eller biter av kjøtt.**

### BRUK: COULISTILBEHØR (FIG. 6)

**Bruk:** Plasser én beholder under juicelederen (K5) for å samle opp juice, og en annen på enden av filteret for å samle opp rester. Det er viktig at du bare bruker fersk frukt når du lager coulis og juice. Avhengig av sesong og kvaliteten på frukten, anbefaler vi at du kjører fruktkjøttet igjennom to ganger for å utvinne mest mulig coulis eller juice.

**Juice:** Bruk filteret L4

**Coulis:** Bruk filteret L3

### OPPSKRIFT

**Oppskrift på mini-chichis:**

1. Med kvernhode for HV8 Pro og A4a perforert plate med små hull.
2. I en egen bolle blander du 300 g mel T55 og 1 dl vann for å lage en pasta.
3. Elt den store deigen til en liten deig som veier ca. 40 g.
4. Før de små kulene inn i hakkerhodet én etter én, i maks 40 sekunder.
5. Mot slutten kan du kjøre noen få brødsriver gjennom kvernen for å få ut alle restene.

Hvis maskinen er tett eller vanskelig å demontere, bruker du reversfunksjonen som beskrevet ovenfor.

### RENGJØRING (FIG. 7.1 TIL 7.4)

### LAGRING AV TILBEHØR (FIG.8.1 TIL 8.2)



**Häftet LS-123456 med säkerhetsinstruktioner medföljer apparaten.**  
**OBSERVERA:** Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

## ANVÄNDNING

Rengör alla tillbehör med vatten och diskmedel. Skölj av och torka noggrant. Skivor och knivar måste ha en fet beläggning. Olja in dem efter rengöringen. Låt inte apparaten köras tom om inte skivorna är insmorda. OBS! Hantera konerna med försiktighet eftersom skärbladen på dem är mycket vassa.

### ANVÄNDNING: HUVUD FÖR KÖTTKVARN (BILD 1.1 TILL 1.6)

Förbered alla ingredienser som ska beredas, ta bort ben, brosk och senor. Skär kött i bitar (ca 2 × 2 cm).  
Vad gör jag om det blir stopp i apparaten?  
Stäng av köttkvarnen genom att trycka på "0" på start-/stoppknappen A. Tryck därefter några sekunder på backknappen B för att få ingredienserna att lossna.  
Tryck på "1" på start-/stoppknappen A för att starta apparaten igen.

### ANVÄNDNING: KORVTILLSATS (BILD 2.1 TILL 2.6)

**Viktigt! Denna tillsats kan endast användas efter att köttet har malts, kryddats och beredningen är ordentligt blandad.**  
Gör inte korvarna för stora eller kompakta, då spänns fjälstret för hårt. Obs! Det här görs enklast om man är två, en som fyller på köttfärsmetet och en som håller i fjälstret som ska fyllas.  
Låt korvarna få önskad längd och nyp ihop och vrid fjälstret där en ny korv ska börja.  
För bästa kvalitet på korven bör du se till att det inte kommer in luft när du fyller fjälstret och gör korvarna ca 10–15 cm långa (separera korvarna genom att knyta ett snöre på önskad plats).

### ANVÄNDNING: KEBBE-TILLSATS (BILD 3.1 TILL 3.3)

#### Praktiskt tips:

När du vill ha en finare smet, för t.ex. kebbe (köttfärsbollar) eller färs spett,

kan du köra köttet 2–3 gånger genom kvarnen tills färsen uppnår önskad konsistens.

### ANVÄNDNING: KAKTILLSATS (BILD 4.1 TILL 4.3)

Gör degen. Bäst resultat får du med en lite mjukare deg. Ställ pilen på den sort du vill ha. Mata på deg tills du har fått de antal kakor du vill.

### ANVÄNDNING: GRÖNSAKSHACKARE (BILD 5.1 TILL 5.10)

#### Användbara tips för bästa resultat:

Ingredienserna bör vara fasta i konsistensen för bästa resultat och för att de inte ska fastna och täppa igen apparaten. Använd inte apparaten till att riva eller skiva för hårda livsmedel som sockerbitar eller bitar av kött. Skär ingredienserna i mindre bitar så är de lättare att få ned i matarröret.  
**Använd inte enheten för att riva eller skära matprodukter som är för hårda, exempelvis socker- eller köttbitar.**

### ANVÄNDNING: PURÉ-TILLSATS (BILD 6)

**Användning:** Ställ en behållare under pipen (K5) för att samla upp juicen och en till vild filtret för att samla upp resterna. Använd enbart färsk frukt och bär om du skall göra coulis (sås på bär) eller juice.. Beroende på säsong och fruktens kvalitet kan du köra fruktmassan en gång till för att få ut så mycket coulis eller juice som möjligt.

**Juice:** Använd filter L4

**Coulis:** Använd filter L3

## RECEPT

#### Recept för mini-chichis:

1. Med köttkvarnhuvudet för HV8 Pro och perforerad A4a-platta med små hål.
2. Blanda 300 g mjöl T55 och 100 g vatten i en separat skål för att göra en smet.
3. Knåda den stora degen till en liten deg som väger cirka 40 g.
4. Låt de små kulorna passera genom hackarhuvudet en efter en i högst 40 sekunder.
5. När du har malt färdigt kan du passera några brödbitar genom kvarnen för att få ut allt kött.

Om maskinen är igentäppt eller svår att ta isär använder du funktionen "Bakåt" enligt beskrivningen ovan.

## RENGÖRING (BILD 7.1 TILL 7.4)

## FÖRVARING AV TILLSATSER (BILD 8.1 TILL 8.2)



**Turvallisuusohjelehtinen LS-123456 toimitetaan laitteen mukana.**  
HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

## KÄYTTÖ

Pese kaikki lisävarusteet saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa heti huolella. Ritolän ja terien tulee pysyä rasvaisina. Voitele ne öljyllä. Älä anna tuotteen käydä, jos ritolät eivät ole voideltuja.  
HUOMIO: Käsittele kartioita varovasti, sillä kartioiden terät ovat hyvin teräviä.

## KÄYTTÖ: LIHAMYLLYPÄÄ (KUVA 1.1–1.6)

Valmistele kaikki jauhettavat ainekset, poista luut, rustot ja hermot. Leikkaa liha kuutioiksi (noin 2 cm x 2 cm). Mitä tehdä, jos laite menee tukkoon? Sammuta jauhin painamalla käynnistys/pysäytyspainike A:n asentoa "0". Paina muutama sekunti "takaisin"-painiketta B, jotta elintarvikkeet irtoavat. Paina käynnistys/pysäytyspainike A:n asentoa "I" jauhamisen jatkamiseksi.

## KÄYTTÖ: MAKKARALISÄOSA (KUVA 2.1–2.6)

**Tärkeää: tätä lisäosaa voi käyttää vasta sen jälkeen, kun liha on jauhettu, maustettu ja seos on hyvin sekoitettu.**

Älä tee liian paksuja makkaroita, jotta suoli ei kiristä liikaa. Huomaa: tämä työ on helpompi tehdä yhdessä toisen henkilön kanssa, jolloin toinen syöttää jauhelihaa ja toinen pitelee suolta sen täytyessä. Tee makkaroista haluamasi pituisia puristamalla ja kiertämällä suolta eri kohdissa.

Makkaran laadukkuuden varmistamiseksi varo, ettei sen sisään pääse täytön aikana ilmaa, ja tee makkaroista noin 10 - 15 cm pituisia (erota makkarat toisistaan tekemällä niiden väliin narulla solmu).

## KÄYTTÖ: KEBBELISÄOSA (KUVA 3.1–3.3)

### Käytännön vinkki:

Kun teet hienoa jauhastusta Kebbe- tai Kefta-valmistetta varten, jauha liha 2 - 3 kertaa jauhimen pään kautta, jotta saat haluamasi karkeuden.

## KÄYTTÖ: MARJASOSELISÄOSA (KUVA 4.1–4.3)

Valmista taikina. Saat parhaan tuloksen, jos käytät melko pehmeää taikinaa. Valitse haluamasi laji kohdistamalla nuoli ja valittu muoto. Syötä, kunnes olet saanut haluamasi keksimäärän.

## KÄYTTÖ: VIHANNESILPPURI (KUVA 5.1–5.10)

### Hyödyllisiä vinkkejä parhaiden tulosten aikaansaamiseksi:

Käyttämiesi ainesten tulee olla tiiviitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja jotta ainekset eivät tuki syöttösuppilaa. Älä käytä laitetta raastaaksesi tai viipaloidaksesi liian kovia elintarvikkeita, kuten sokeri- tai lihapaloja. Leikkaa elintarvikkeet, jotta ne kulkevat helpommin syöttösuppilon aukon kautta. **Älä käytä laitetta raastamiseen tai kovien kappaleiden kuten sokeri- tai lihapalojen leikkaamiseen.**

## KÄYTTÖ: MARJASOSELISÄOSA (KUVA 6)

**Käyttö :** Laita astia keräämään mehua mehunohjaimen (K5) alle ja toinen suodatinpähän keräämään tähteeksi jääneet marjat. Soseiden ja mehun valmistuksessa on ehdottomasti käytettävä tuoreita hedelmiä. Vuodenajasta ja hedelmien laadusta riippuen hedelmäliha kannattaa syöttää vielä toiseen kertaan, jotta saat mahdollisimman paljon sosetta tai mehua.

**Mehu :** Käytä suodatinta L4

**Sose :** Käytä suodatinta L3

## RESEPTIT

### Minichichien resepti:

1. HV8 Pron lihamyllypää ja pienireikäinen A4a-levy.
2. Sekoita erillisessä kulhossa noin 4,5 dl vehnäjuuhoa ja 1 dl vettä tahnaksi.

3. Vaivaa suuri taikina pieniksi taikinapalloiksi, jotka painavat noin 40 g.
4. Aseta pienet pallot leikkuupään läpi yksi kerrallaan enintään 40 sekunnin aikana.
5. Käytön päätteeksi voit ajaa lihamylyyn läpi pari palaa leipää, jotta kaikki taikina poistuu myllystä.

Jos kone on jumissa tai sen purkaminen on vaikeaa, käytä edellä kuvattua perustustoimintoa.

### PUHDISTUS (KUVA 7.1–7.4)

### LISÄOSIEN SÄILYTYKS (KUVA 8.1–8.2)



**Güvenlik talimatları kitapçığı LS-123456 cihaz ile beraber sağlanmıştır.**

**DİKKAT:** Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

### KULLANIM

Tüm aksesuarları sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve bekletmeden kurulayın. Bu aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın. Izgaranın ve bıçağın yağlı kalması gerekmektedir. Bu kısımlara yağ sürün. Izgaralar yağlı değilse, cihazı boş çalıştırmayın.

**DİKKAT:** Kıyıcı ağızlarına müdahale ederken dikkatli olun, zira bu kısımda bulunan bıçaklar son derece keskindirler.

### KULLANIM: ET KIYMA BAŞLIĞI (ŞEK. 1.1 – 1.6)

Kıyılacak malzeme miktarını hazırlayın, kemikleri, kırıkdağları ve sinirleri ayıklayın. Etləri parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 cm X 2 cm).

Tıkanma halinde ne yapmalı?

Açma/kapama A düğmesinin "0" pozisyonu üzerine basarak rondoı durdurun .

Besinleri serbest bırakmak için, "Reverse" tuşuna birkaç saniye basın.

Kıyım işlemine devam etmek için, açma/kapama düğmesinin "1" pozisyonuna basın.

### KULLANIM: SOSİS AKSESUARI (ŞEK. 2.1 – 2.6)

**Önemli: bu aksesuar sadece et kuşbaşı olarak doğrandıktan, baharatlar eklendikten ve iyice karıştırıldıktan sonra kullanılabilir.**

Bağırsağı doldukça takip edin. Bağırsağın aşırı gerilmemesi için, çok fazla iri sosisler hazırlamayın.

Not: Bu iş, iki kişiyle daha kolay gerçekleştirilir, biri kıyım eklerken, diğeri de dolan bağırsağı tutar.

Bağırsakları yer yer kısırtıp, çevirerek arzuladığınız boyda sosisler hazırlayın.

Kaliteli bir sosis elde etmek için, doldurma işlemi sırasında bağırsağın içinin hava dolmamasına dikkat edin, 10 ila 15 cm boylarında sosisler hazırlayın (sosisleri bağlayarak ve düğümleyerek birbirlerinden ayırın).

### KULLANIM: İÇLİ KÖFTE AKSESUARI (ŞEK. 3.1 – 3.3)

**Pratik ipucu:**

İçli köfte veya Köfte için ince kıymalar hazırlamak için, eti kıyım başlığından, arzulanan ince kıvamı elde edinceye dek 2 ila 3 defa geçirin.

### KULLANIM: BİSKÜVİ AKSESUARI (ŞEK. 4.1-4.3)

Hamuru hazırlayın. Biraz gevşek bir hamurla çok daha iyi sonuç elde edebilirsiniz. Seçilen şekil veya oka uygun deseni seçin. Arzulanan bisküvi miktarına erişinceye dek eklemeye devam edin.

### KULLANIM: SEBZE DOĞRAYICI (ŞEK. 5.1-5.10)

**En iyi sonuçlar için kullanışlı ipuçları:**

İyi sonuç elde edebilmeniz için, kullanacağınız malzemenin sıkı yapılı bir malzeme olması gerekmektedir, hazne içinde birikmeden kaçının. Cihazı, şeker veya büyük parçalı etler gibi çok sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın. Hazne boğazından daha kolayca geçebilmeleri için, besinleri parçalar halinde kesin.

**Cihazı küp şeker veya parka et gibi çok sert yiyecek ürünlerini rendelemek veya doğramak için kullanmayın.**

### KULLANIM: MEYVE/SEBZE PÜRESİ AKSESUARI (ŞEK. 6)

**Kullanım:** Elde edilen sıvının toplanabilmesi için (K5) ağzının altına bir kap ve atıkların toplanması için filtrenin ucuna bir başka kap yerleştirin.

Meyve Püresi ve meyve suyu hazırlamak için, mutlaka taze meyvelerin kullanılması gerekir. Mevsime veya meyvelerin kalitesine göre, maksimum meyve suyu veya meyve/sebze püresi elde edebilmek için posa makineden bir kez daha geçirilebilir.

**Meyve suyu: L4** filtresini kullanın.

**Meyve/Sebze Püresi: L3** filtresini kullanın.

## TARİF

**Mini chichi tatlısı tarifi:**

1. HV8 Pro için Kıyma başlığını ve A4a Küçük delikli perfore plakayı kullanın.
2. Ayrı bir kasede 300 g T55 un ve 100 g su karışımı kullanarak hamuru oluşturun.
3. Büyük hamuru yoğurun ve yaklaşık 40 gr ağırlığında küçük hamurlara bölün.
4. Küçük topları parçalayıcı kafasına birbiri ardına maksimum 40 saniye içinde koyun.
5. İşlemin sonunda, hazırladığınız karışımın çıkması için öğütücünün içinden birkaç parça ekme geçirebilirsiniz.

Makine tıkanmışsa ya da zor sökülüyorsa, yukarıda açıklandığı gibi "Geri" işlevini kullanın.

## TEMİZLEME (ŞEK. 7.1 – 7.4)

## AKSESUARLARIN SAKLANMASI (ŞEK.8.1 – 8.2)

### استعمال مُلحق البسكويت (شكل 4.1 إلى 4.3)

تُحضّر العجينة. للحصول على أفضل النتائج، استعمل العجينة الخفيفة. اختر التصميم بوضعه مع السهم على نفس الخط. كرر العملية إلى أن تحصل على الكمية المرغوبة من البسكويت.

### استعمال مفرمة الخضار (شكل 5.1 إلى 5.10)

نصائح ضرورية لأفضل النتائج:

يجب أن تكون المكونات المُعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تتجنب التصاق وتراكم الطعام في الحجيرة.

لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحم.

## استعمال مُلحق الكوليس (شك 6)

الاستعمال: توضع حاوية تحت مُوجّه العصير (K5) لتجميع العصير، وحاوية أخرى في نهاية الفلتر لتجميع البقايا. إذا رغبت بتحضير الكوليس أو العصير، فلا بد من استعمال فواكه طازجة. ننصح بإعادة عصر اللب حسب موسم الفواكه المُستعملة وحسب نوعيتها لاستخراج كمية أكبر من العصير.

عصير: استعمل الفلتر L4

كولينز: استعمل الفلتر L3

## الوصفة

وصفة كرات التشبشي الصغيرة:

1. من خلال رأس مفرمة اللحم طبق HV8 Pro وA4a المثقوب بفتحات صغيرة.
2. في وعاء منفصل، امزج 300 غ من الطحين من نوع T55 و100 غ من الماء لتكوين عجينة.
3. قطع العجينة الكبيرة إلى قطع صغيرة تزن كل واحدة منها 40 غ.
4. مزر الكرات الصغيرة في رأس جهاز التقطيع الواحدة تلو الأخرى خلال مدى لا يتراوح الـ 40 ثانية.
5. في نهاية العملية، يمكنك تمرير بضعة قطع من الخبز عبر الفُرّامة لاستخراج كل اللحم المفروم. إذا كانت المكنة مسدودة أو يصعب جمعها، فاستخدم وظيفة "Reverse" (العكس) كما هو موضح أعلاه.

## التنظيف (شكل 7.1 إلى 7.4)

## تخزين الملحقات (شكل 8.1 إلى 8.2)

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتيب الإرشادات من أجل السلامة LS-123456. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى قراءة هذا الكتيب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

## الاستعمال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، يجب غسل الملحقات بالماء والصابون. ثم تُغسل الماء وتُجفف بعناية. يجب أن تُطلى الشبكات والشفرة بالقليل من زيت الطعام. يجب أن تُغلف بالزيت.

## الاستعمال: رأس مفرمة اللحم (شكل 1.1 إلى 1.6)

تُحضّر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحم إلى قطع (تقريباً 2 سم x 2 سم).

نصيحة: عند انتهاء عملية الفرم، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحم الملتصقة بداخل المفرمة.

ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

أوقف تشغيل المفرمة بالضغط على الموقع «0» من زر «تشغيل/إيقاف» (G)

ثم اضغط على زر «التراجع» «Reverse» (F) لثنائي قليلة لتحرير الانسداد.

اضغط على الموقع «I» على زر «تشغيل/إيقاف» (G) لمتابعة الفرم.

## استعمال مُلحق السجق (شكل 2.1 إلى 2.6)

هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفْرَم اللحم، وتُتَبَّل جيّدًا، وبعد أن تُمَزَج مزجًا جيّدًا. بعد أن يُتْرَك المصران في النقع بالماء الدافئ لاستعادة مرونته، يُزِلَج في القمع ويترك منه مسافة 5 سم (هذه المسافة سوف نحتاج إليها عند عمل العقدة مع الرابط). شغّل المنتج، لقم المصران باللحم المفروم من خلال المفرمة مع اتباع حركة تعبئة المصران.

ملاحظة: يمكن أن يتم هذا العمل بسهولة إذا قام به شخصان، أحدهما يُلقم المفرمة، والآخر يهتم بتعبئة المصران. يجب أن يُعطى السجق الطول الكافي بواسطة عمل اللفات والعقد. وللحصول على سجق عالي الجودة، يُرَجَى الحرص أن لا يُحبس الهواء مع اللحم المفرومة عند التعبئة، يُفَضَّل أن يتراوح طول السجق بين 10 و15 سم (يُفصل بين السجق بعمل العقد والروابط).

## استعمال مُلحق الكبّة (شكل 3.1 إلى 3.3)

نصيحة عملية:

لتحضير الكبّة المفرومة ناعمًا أو لتحضير الكفتة، يُعاد فرم اللحم في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات إلى أن تحصل على النعومة التي تريدها.

**Увага! До цього приладу додається інструкція із правилами техніки безпеки LS-123456.**

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації та зберіть їх.

### ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Після цього ретельно прополощіть і витріть їх.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

### ВИКОРИСТАННЯ ВЕРХНЯ ЧАСТИНА М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. РИС. 1.1–1.6)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жили. Поріжте м'ясо на шматочки (прибл. 2 X 2 см).

**Корисна порада:** Після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб усе вийшло з м'ясорубки.

## Що робити в разі закупорювання?

- Зупиніть м'ясорубку, натиснувши на положення «0» кнопки запуску/зупинки (G).
- Потім натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Реверс» (F), щоб вивільнити продукти.
- Натисніть положення «I» кнопки зупинки/запуску (G), щоб продовжити подрібнення.

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСИ (ДИВ. РИС. 2.1–2.6)

**Важливо! Цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем, куди додані всі приправи.**

Суміш має бути добре перемішана для приготування. Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, надягніть її на насадку, залишивши кінець довжиною більше 5 см (який ви зав'яжете на вузол). Увімкніть прилад, завантажте фарш у м'ясорубку та стежте за заповненням м'ясної оболонки.

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

Надайте потрібну довжину ковбасі, натискаючи та скручуючи оболонку. Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення й робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски, зав'язуючи вузлики).

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ (ДИВ. РИС. 3.1–3.3)

**Практична порада:**

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

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧИВА (ДИВ. РИС. 4.1–4.3)

Приготуйте тісто. Ви отримаєте кращі результати, якщо тісто буде трохи м'яким. Виберіть малюнок, зіставивши стрілку з вибраною формою. Використовуйте, поки не отримаєте потрібну кількість печива.

## ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕРІЗКА (ДИВ. РИС. 5.1–5.10)

### Поради для отримання кращих результатів:

Бажано використовувати щільні інгредієнти, щоб отримати очікуваний результат і уникнути накопичення інгредієнтів у корпусі барабана.

**Не використовуйте прилад для натирання або подрібнення надто твердих продуктів, зокрема цукру чи великих шматків м'яса.**

## ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ (ДИВ. РИС. 6)

**Використання :** Розташуйте одну ємність для збору соку під зливним носиком для соку **K5** а іншу - під фільтром для збору відходів. Для приготування соусу використовуйте тільки свіжі фрукти. В залежності від пори року і якості фруктів, бажано повторно пропустити м'якоть через м'ясорубку, щоб отримати максимальну кількість соусу чи соку.

**Сік:** Використовуйте фільтр **L4**

**Соус:** Використовуйте фільтр **I4**

## РЕЦЕПТ

### Рецепт мінічічі.

1. Використовуйте головку м'ясорубки для HV8 Pro та решітку з малими отворами A4a.
2. В окремій чаші змішайте 300 г борошна T55 та 100 г води до утворення пастоподібної маси.
3. Тісто потрібно розділити на невеликі шматочки вагою близько 40 г.
4. Одна за одною пропустіть маленькі кульки через насадку подрібнювача з інтервалом макс. 40 секунд.
5. Після подрібнення можна пропустити кілька шматків хліба, щоб залишки суміші вийшли з м'ясорубки.

Якщо пристрій забився або його важко розібрати, скористайтеся функцією реверса, як описано вище.

## ЧИЩЕННЯ (ДИВ. РИС. 7.1–7.4)

## ПІДСТАВКА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ (ДИВ. РИС. 8.1–8.2)