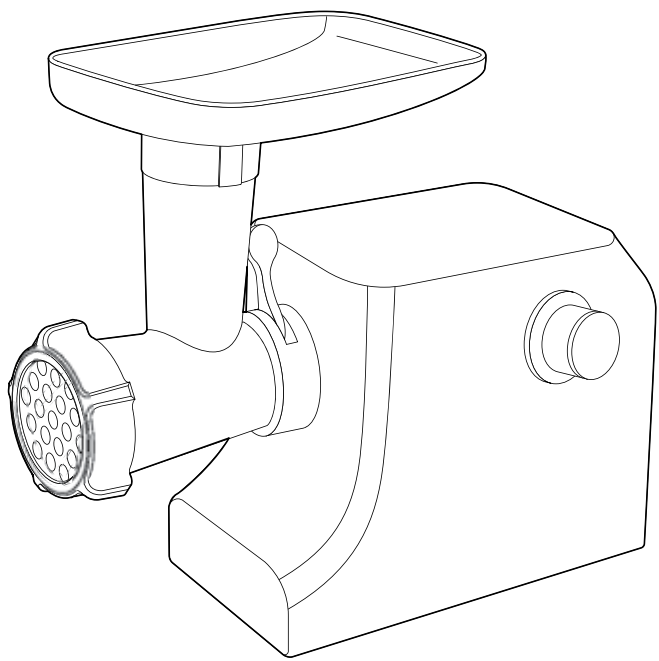
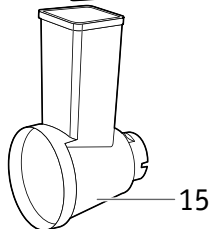
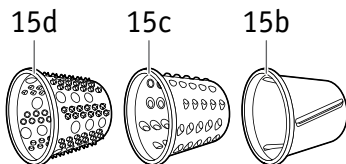
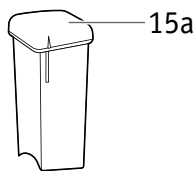
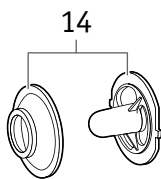
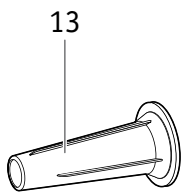
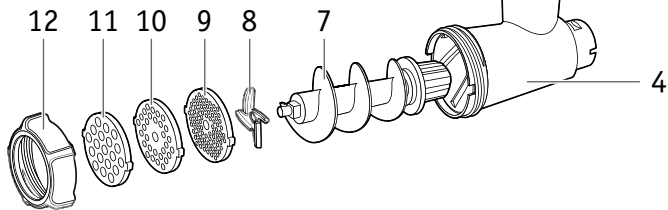
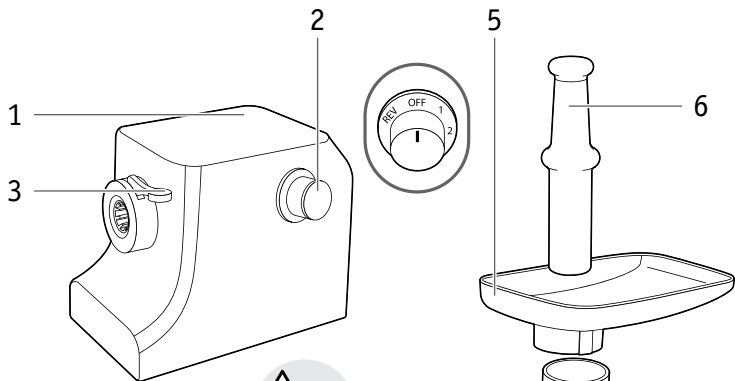
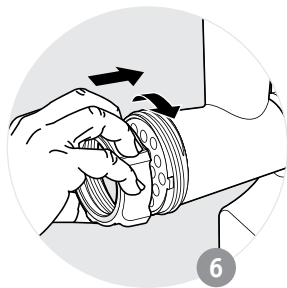
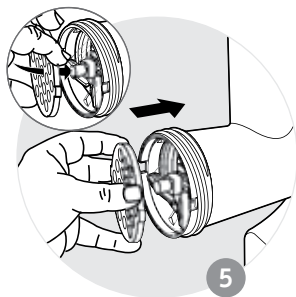
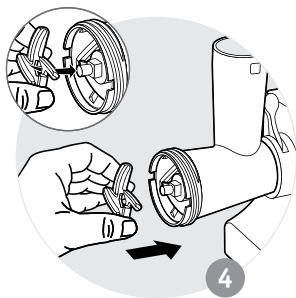
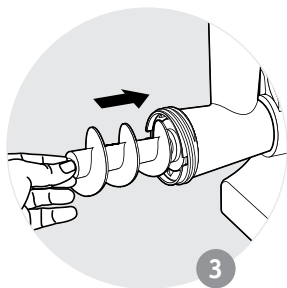
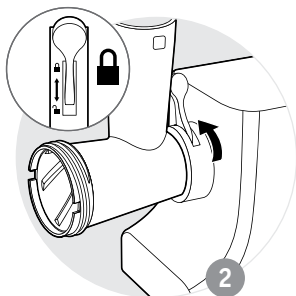
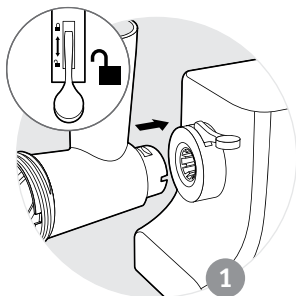


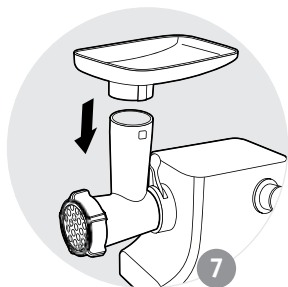
RU	p. 6 – 8
UK	p. 9 – 11
KK	p. 12 – 14
EN	p. 15 – 17
AR	p. 20 – 18
FA	p. 23 – 21

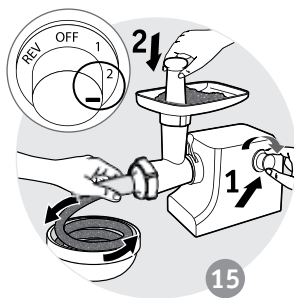
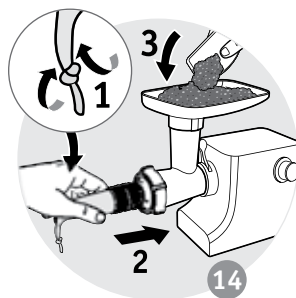
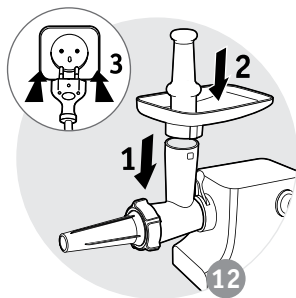
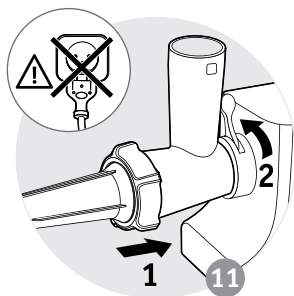
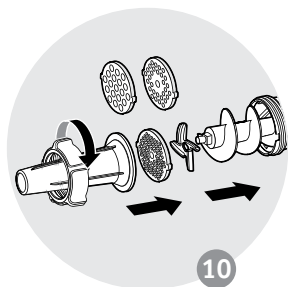
- RU
- UK
- KK
- EN
- AR
- FA

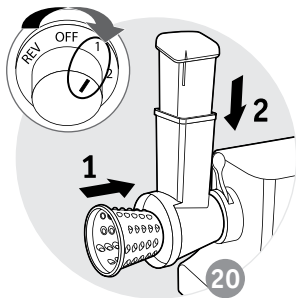
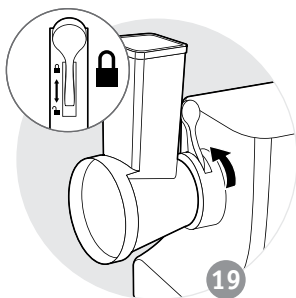
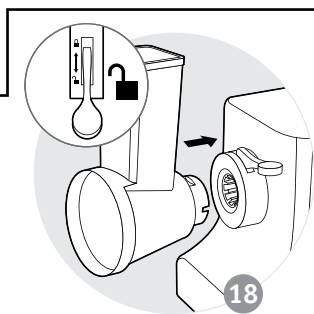
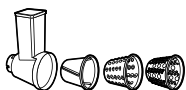
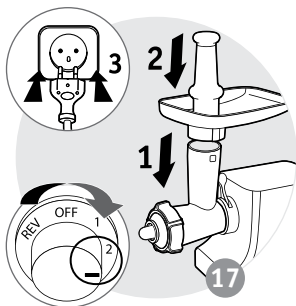
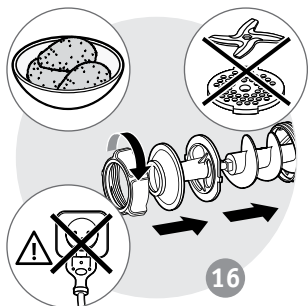
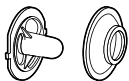


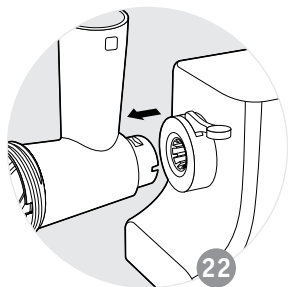
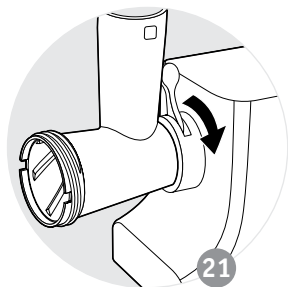


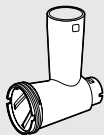
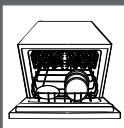
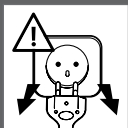












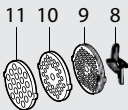
4

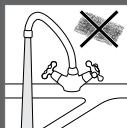
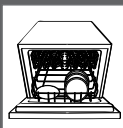
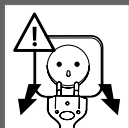


7



5





12



6



15b



15a



15c



15



15d



13



14



Внимание! Инструкция по технике безопасности LS-123456 поставляется вместе с прибором.

Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием прибора и сохраните ее для использования в дальнейшем.

Благодарим за выбор устройства марки Moulinex.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Корпус прибора | 10 Решетка со средними отверстиями * |
| 2 Рукоятка ON/OFF/1/2/R | 11 Решетка с большими отверстиями * |
| 3 Фиксирующая рукоятка | 12 Фиксирующая гайка |
| 4 Съёмная головка мясорубки | 13 Насадка для колбасы * |
| 5 Съёмный лоток | 14 Насадка Кеббе * |
| 6 Толкатель для мяса | 15 Конусный измельчитель для овощей * |
| 7 Шнек | 15a Толкатель |
| 8 Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали | 15b Овощерезка |
| 9 Решетка с мелкими отверстиями * | 15c Терка |
| | 15d Измельчитель |

* В зависимости от модели

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом сполосните и вытрите насухо.
- Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их растительным маслом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ (СМ. РИС. 1–9)

- Подготовьте все ингредиенты для переработки, удалите кости, хрящи и жилы. Мясо порежьте кусочками (**приблизительно 2 см x 2 см**).
- Поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 8).

Совет: В конце можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы извлечь оставшиеся куски мяса.

Примечания.

- Используйте устройство только для переработки сырого мяса. Не измельчайте приготовленное мясо.
- Не используйте устройство более 5 минут непрерывно.

Что делать в случае закупоривания?

- Чтобы остановить мясорубку, поверните регулятор (2) в положение «OFF», а затем на несколько секунд в положение «REV», чтобы извлечь мясо.
- Поверните в положение 2 для продолжения измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ КОЛБАСЫ (СМ. РИС. 10–15)

Важно! Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы.

- Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления. После замачивания колбасной оболочки в теплой воде для восстановления эластичности наденьте ее на насадку, оставляя конец длиной больше 5 см (который вы завяжите на узел).
- Поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 15), чтобы запустить устройство и подавать фарш через мясорубку по мере заполнения оболочки.

Примечание. Эту работу легче выполнять вдвоем: один подает фарш, другой следит за наполнением оболочки.

- Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски, завязывая узелки).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ (СМ. РИС. 16–17)

- Для создания кеббе поверните рукоятку (2) в положение 2 (Рис. 17).

Практические рекомендации:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКА (СМ. РИС. 18–22)


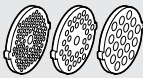
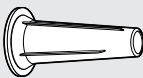
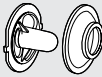
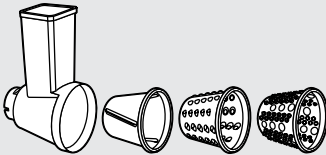
- Для измельчения поверните рукоятку (2) в положение 1 (Рис. 20).

Советы для получения наилучшего результата:

Чтобы получить наилучший результат и избежать накопления продуктов в шнеке, используемые ингредиенты должны быть твердыми.

Не используйте прибор для измельчения или нарезки слишком твердых продуктов, например сахара или крупных кусков мяса.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

ПРИМЕНЕНИЕ	
	2
	2
	2
	1

ОЧИСТКА (СМ. РИС. 23)

Грубое измельчение

1. Время работы НЕ должно превышать 3 минут.
2. Используйте решетку 9, 10 или 11.
3. В процессе добавляйте в поддон муку.
4. Добавьте к 75 г муки 25 г воды и перемешайте до образования пасты.
5. Замесите тесто и отделите кусочек около 40 г.
6. Разделите его на две одинаковые части.
7. Используйте толкатель для продуктов.

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

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

Дякуємо, що ви обрали цей прилад з асортименту компанії Moulinex.

ОПИС

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| 1 | Моторний блок | 11 | Решітка для грубого подрібнення * |
| 2 | Ручка ON/OFF/1/2/R | 12 | Фіксувальне кільце |
| 3 | Ручка блокування | 13 | Насадка для приготування ковбас * |
| 4 | Знімна насадка м'ясорубки | 14 | Насадка для приготування кебе * |
| 5 | Знімний піддон | 15 | Конусна насадка для подрібнення овочів * |
| 6 | Штовхач | 15a | Штовхач |
| 7 | Гвинт подачі | 15b | Овочерізка |
| 8 | Самозагострювальний ніж з нержавіючої сталі | 15c | Терка |
| 9 | Решітка для дрібного подрібнення * | 15d | Подрібнювач |
| 10 | Решітка для срібного подрібнення * | | |

*В залежності від моделі

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 ВЕРХНЬОЇ ЧАСТИНИ М'ЯСОРУБКИ (ДИВ. МАЛ. 1–9)

- Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та жилки. Поріжте м'ясо на шматочки (**прибл. 2 X 2 см**).
- Поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 8).

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

Примітки:

- Використовуйте цей прилад тільки для подрібнення сирого м'яса. Не використовуйте його для вже готового м'яса.
- Не використовуйте прилад більше 5 хвилин.

Що робити в разі забиття?

- Зупиніть м'ясорубку, повернувши ручку в положення (2) «OFF», а потім поверніть ручку в положення «REV» на кілька секунд, щоб вийшла решта м'яса.
- Поверніть в положення (2), щоб продовжити подрібнення м'яса.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КОВБАСИ (ДИВ. МАЛ. 10–15)

Важливо! Цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем з додаванням усіх приправ.

- Суміш має бути добре змішана 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).
- Поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 15), щоб запустити прилад і подавайте м'ясо через м'ясорубку, слідкуючи за наповненням кишки.

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 НАСАДКИ ДЛЯ КЕББЕ (ДИВ. МАЛ. 16–17)

- Для приготування кебе поверніть ручку (2) в положення 2 (мал. 17).

Практична порада:

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

ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕРІЗКИ (ДИВ. МАЛ. 18–22)


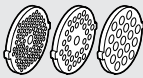
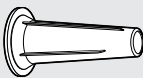
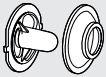
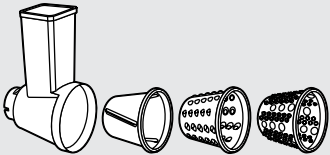
- Для нарізання овочів поверніть ручку (2) в положення 1 (мал. 20).

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.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ШВИДКОСТЕЙ

ВИКОРИСТАННЯ	
	2
	2
	2
	1

ЧИЩЕННЯ (ДИВ. МАЛ. 23)

Подрібнення на малі шматочки

1. Процес має зайняти не більше 3 хвилин.
2. Використовуйте решітку 9, 10 або 11.
3. Повільно засипте в піддон борошно.
4. Змішайте 75 г борошна та 25 г води, щоб утворити однорідну масу.
5. Змішайте масу та поділіть її на шматочки вагою приблизно 40 г.
6. Розділіть на 2 рівних частини.
7. Завантажуйте в приймальний отвір, докладаючи силу 5 Н.

Назар аударыңыз! LS-123456 қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулығы құрал жинағына кіреді. Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны келесі қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Moulinex топтамасындағы құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.

СИПАТТАМАСЫ

- | | | | |
|---|--|-----|----------------------------------|
| 1 | Мотор блогы | 10 | Орташа тесікті тор * |
| 2 | ON (ҚОСУ)/OFF (ӨШІРУ)/1/2/R тұтқышы | 11 | Үлкен тесікті тор * |
| 3 | Құлыптау тұтқасы | 12 | Бекіту сақинасы |
| 4 | Алынбалы ет тарту басы | 13 | Сосиска саптамасы * |
| 5 | Алынбалы науа | 14 | Кеббе саптамасы * |
| 6 | Етті итергіш | 15 | Көкөністер турағыш конус бөлімі* |
| 7 | Беру бұрандасы | 15a | Итергіш |
| 8 | Өздігінен өткірленетін тот баспайтын болаттан жасалған пышақ | 15b | Тілімдерге кескіш |
| 9 | Шағын тесікті тор * | 15c | Үккіш |

*Үлгіге байланысты

ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫСТАР

Алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жуыңыз. Оларды шайып, жақсылап құрғатыңыз.

Торды және пышақты әрқашан майлап тұру керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

ҚОЛДАНУ ЕТ ТАРТҚЫШ БАСТИЕГІ (1 ЖӘНЕ 9 СУР.)

- Барлық құрам-бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектерін және жұлындарын алып тастаңыз. Етті кесектеп тураңыз (шамамен 2 см x 2 см).
- Тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (8-сур.).

Кеңес: Операция соңында ет тартқыштан ішіндегісінің барлығын шығару үшін нанның бірнеше тілімін өткізіп жіберуге болады.

Ескертпелер:

- Құрылғыңызды тек шикі етті тарту үшін пайдаланыңыз. Өзірленген етті тартпаңыз.
- Құрылғыңызды 5 минуттан артық пайдаланбаңыз.

Бітеліп қалған жағдайда не істеу керек?

- Ет тартқышты реттегішті (2) «OFF» (ӨШІРУЛІ) күйіне бұру және етті босату үшін «REV» күйіне бірнеше секундқа бұру арқылы тоқтатыңыз.
- Тартуды жалғастыру үшін «2» күйіне бұрыңыз.

ҚОЛДАНУ ШҰЖЫҚА АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (10 ЖӘНЕ 15 СУР.)

КК

Маңызды! Бұл керек-жарақтар тек барлық дәмдеуіштері қосылған тартылған етпен қолдану үшін арналған.

- Қоспа өте жақсы араласқан болуы қажет. Иілгіштік қалпына келтіру үшін жылы суға малынған шұжық қабығын ұзындығы 5 см болатын ұшын қалдырып (түйіндеп байлау үшін қажет).
- Құрылғыны іске қосу және етті тартқышқа беру үшін тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (15-сур.), қабықтың толуын бақылап отырыңыз.

Кеңес. Бұл жұмысты екеулеп атқарған оңай: біреуі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етсе, екіншісі ет қабығының толуын қадағалап отырады.

- Қабығын басу және бұрау арқылы шұжықтың қажетті ұзындығын келтіріңіз. Сапалы шұжық алу үшін толу барысында ішіне ауаның кіруіне жол бермей, шұжықты 10-нан 15 см-ге дейінгі ұзындықта жасаған жөн (шұжықтарды бір-бірінен ұштарын түйіндеу арқылы ажыратыңыз).

ҚОЛДАНУ КЕББЕГЕ АРНАЛҒАН КЕРЕК-ЖАРАҚТАР (16 ЖӘНЕ 17 СУР.)

- Кеббені жасау үшін тұтқышты (2) 2-күйіне бұрыңыз (17-сур.).

Іс жүзіндегі кеңестер:

Кеббе не Кефта үшін біркелкі қоспа алу үшін етті ет тартқыштан қажетті консистенция алғанша 2-3 рет өткізіңіз.

ҚОЛДАНУ КӨКӨНІС ТУРАҒЫШ (18 ЖӘНЕ 22 СУР.)


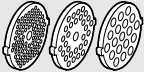

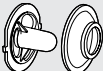
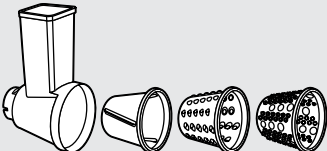
- Майдалау үшін тұтқышты (2) 1-күйіне бұрыңыз (20-сур.).

Үздік нәтижеге қол жеткізу үшін берілген кеңестер:

Үздік нәтиже алу мақсатында және тағамның шнекте жиналып қалуын болдырмау үшін қолданылып жатқан құрам-бөліктер қатты болған жөн.

Құралды өте қатты тағамдарды, мысалы қант не еттің ірі кесектерін, үгу немесе тілу үшін қолданбаңыз.

ЖЫЛДАМДЫҚТАРДЫҢЖИЫНТЫҚ МӘЛІМЕТТЕР КЕСТЕСІ

ПАЙДАЛАНУ	
	2
	2
	2
	1

ТАЗАЛАУ (23-СУР.)

Ірілерін ұсақтап турау

1. Дайындау уақыты 3 минуттан АСПАУЫ керек.
2. 9-, 10- немесе 11-кесу тақтасын пайдаланыңыз.
3. науаға ұнды салыңыз.
4. паста жасау үшін 75 г ұнды 25 г сумен араластырыңыз.
5. үлкен қамырдан салмағы шамамен 40 г болатын шағын қамырды илеп жасаңыз.
6. оны теңдей етіп 2 бөлікке бөліңіз
7. 5 Н итеру күші бар тамақ итергіші

Caution: safety instruction booklet LS-123456 is supplied with the appliance.

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Thanks you for choosing an appliance from the Moulinex range.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| 1 Motor unit | 11 large hole grid* |
| 2 ON/OFF/1/2/R button | 12 Fixing ring |
| 3 Locking handle | 13 Sausage attachment* |
| 4 Removable meat mincer head | 14 Kebbe attachment* |
| 5 Removable tray | 15 Vegetable chopper cone compartment* |
| 6 Meat pusher | 15a Pusher |
| 7 Feed screw | 15b Slicer |
| 8 Self-sharpening stainless steel blade | 15c Grater |
| 9 Small hole grid* | 15d Shredder |
| 10 Medium hole grid* | |

*Depends on model

BEFORE FIRST USE

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

ATTENTION: The blades of the cones are extremely sharp; handle the cones with great care.

USE: MEAT GRINDER HEAD (FIG. 1-9)

- Prepare the entire quantity of food to be minced, remove any bones, gristle and tendons. Cut the meat into pieces. (**approx. 2 cm x 2 cm**)
- Turn the button (2) to position 2 (Fig.8).

Tip: At the end of operation, you can pass a few pieces of bread through the grinder in order to extract all the ground meat.

Notes:

- Only use your appliance for mincing raw meat. Do not mince cooked meat.
- Do not use your appliance for more than 5 minutes.

What should you do if the machine is clogged?

- Stop the meat mincer by turning the button (2) to position "OFF" and to position "REV" for a few seconds to release meat.
- Turn to position "2" to continue mincing.

USE: SAUSAGE ACCESSORY (FIG. 10-15)

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

- After leaving the the skin to soak in warm water to regain its elasticity, slide it onto the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a link).
- Turn the button (2) to position 2 (Fig.15) to start the appliance and feed the mince through the mincer, following the skin as it fills.

Note: this work will be done more easily with two people, one to feed the mince through and the other to take care of filling the skin.

- Give the sausages the required length by clamping and twisting the skin. For a quality sausage, take care to avoid trapping air during filling and make sausages that are 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a link and tying a knot with the link).

USE: KEBBE ACCESSORY (FIG. 16-17)

- To realize kebbe, turn the button (2) to position 2 (Fig.17).

Practical tip:

To make a fine Kebbe or Kefta paste, run the meat through the mincer two or three times until you obtain the desired smoothness.

USE: VEGETABLE CHOPPER (FIG. 18-22)

- To shred, turn the button (2) to position 1 (Fig.20).

Useful tips for best results:


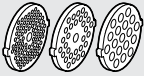

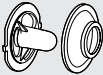
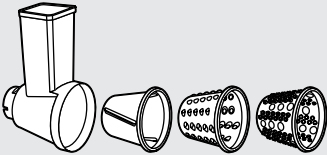
The ingredients that you use must be firm to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment.

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

RECIPE: MINCING ROUGH TO SMALL PIECE

1. Operation time shall NOT exceed 3 minutes.
2. Use cutting plate 9 or 10 or 11.
3. Fill the tray with flour continually.
4. Mix 75g flour and 25g water to form a paste.
5. Knead the large dough into a small dough with a weight of about 40g.
6. Divide it into 2 pieces in equal size
7. Food pusher using 5N force propulsion

SUMMARY TABLE FOR SPEEDS

USE	
	2
	2
	2
	1

CLEANING (FIG. 23)


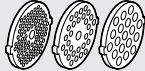

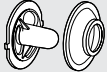
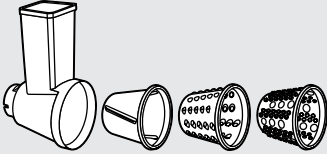
RECIPE

Mincing rough to small piece

1. Operation time shall NOT exceed 3 minutes.
2. use cutting plate 9 or 10 or 11.
3. fill the tray with flour continually.
4. mix 75g flour and 25g water to form a paste.
5. knead the large dough into a small dough with a weight of about 40g.
6. divide it into 2 pieces in equal size
7. food pusher using 5N force propulsion

فرم القطع الخشنة إلى قطع صغيرة

1. لا يتجاوز وقت هذه العملية 3 دقائق.
2. استخدم لوح التقطيع 9 أو 10 أو 11.
3. املأ الصينية بالطحين باستمرار.
4. امزج 75 غ من الطحين مع 25 غ من الماء لصنع عجينة.
5. قطع العجينة الكبيرة إلى قطع صغيرة تزن كل واحدة منها 40 غ تقريباً.
6. اقسّم هذه القطع الصغيرة إلى قسمين متساويين
7. دافعة طعام بقوة دفع تبلغ 5 نيوتن

	الإستعمال
2	
2	
2	
1	

AR

ماذا تفعل في حال انسداد المفرمة؟

- يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز بوضع المفتاح (2) على موقع الإيقاف «OFF»، وعلى موقع الإرجاع «REV» لبضع ثوانٍ لتحرير اللحم.
- حوّل المفتاح إلى الموقع «2» لمتابعة الفرم.

استعمال مُلحق السجق (شكل 10 إلى 15)

- هام: لا يمكن استعمال هذا الملحق إلا بعد أن تُفرم اللحم، وتُتبّل جيدًا، وبعد أن تُمزج مزجًا جيدًا.
- بعد أن يُترك المصران في النقع بالماء الدافئ لاستعادة مرونته، يُزلج في القمع ويُترك منه مسافة 5 سم (هذه المسافة سوف نحتاج إليها عند عمل العقدة مع الرابط).
 - حوّل المفتاح (2) إلى الموقع (2) (شكل 15) لتشغيل الجهاز وتلقيم اللحم المفروم من خلال المفرمة، ملء الانبوب الجلدي.
 - 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، يُرجى الحرص أن لا يُجسب الهواء مع اللحم المفرومة عند التعبئة، يُفضل أن يتراوح طول السجق بين 10 و15 سم (يُفصل بين السجق بعمل العقد والروابط بينها).

استعمال مُلحق الكبّة (شكل 16 إلى 17)

- لتحرير قرص الكبّة، حوّل المفتاح (2) إلى الموقع 2 (شكل 17).
- 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.

استعمال مفرمة الخضار (شكل 18 إلى 22)

- للتقطيع المتعرج، حوّل المفتاح (2) إلى الموقع 1 (شكل 20).
- نصائح ضرورية لأفضل النتائج:
يجب أن تكون المكونات المُعدة للاستعمال متماسكة للحصول على نتائج مرضية، وبالتالي تتجنّب التصاق وتراكم الطعام في الحجرة.
لا تستعمل هذه الأداة لبشر أو تقطيع مكونات الطعام الصلبة والصعبة التقطيع مثل مكعبات السكر أو قطع اللحم.

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

شكراً لإختيارك هذا الجهاز من تشكيلة مُنتجات Moulinex

وصف الأجزاء

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 11 شبكة ذات فتحات كبيرة * | 1 وحدة المحرك |
| 12 حلقة للتثبيت | 2 زر تشغيل/إيقاف R/2/1 |
| 13 مُلحق السجق * | 3 مقبض قابل للقفل |
| 14 مُلحق الكبة * | 4 رأس مفرمة اللحم قابل للفصل |
| 15 حُجيرة قطاعة الخضار المخروطية* | 5 صينية متحركة |
| 15a دفاش | 6 دفاش اللحمة |
| 15b قطاعة | 7 لولب التلقيم |
| 15c مبشرة | 8 شفرة استانلس ستيل ذاتية الشحذ |
| 15d للتقطيع المتعرج | 9 شبكة ذات فتحات صغيرة * |
| | 10 شبكة ذات فتحات متوسطة* |
| | * حسب الموديل |

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.

استعمال رأس مفرمة اللحمة (شكل 1 إلى 9)


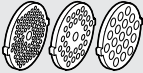

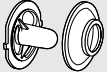
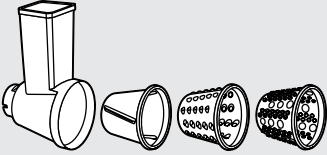
- تُحضر جميع كميات الطعام المُعدة للفرم، تُزال منها العظام، العروق والغضاريف. تُقطع اللحمة إلى قطع. (تقريباً 2 سم x 2 سم).
- حوّل المفتاح (2) الى الموقع 2 (شكل 8).
- نصيحة: عند انتهاء عملية الفرمة، يمكن وضع بعض قطع الخبز في المفرمة لكي تستخرج بواسطتها ما تبقى من بقايا اللحمة الملصقة بداخل المفرمة.

ملاحظات:

- رُجى استعمال هذا الجهاز فقط لفرم اللحوم النيئة. لا تفرم اللحوم المطهوهة في هذا الجهاز.
- لا تُشغل هذا الجهاز لأكثر من 5 دقيقة.

خرد کردن قطعات درشت تا ریز

1. زمان کارکرد نباید از ۳ دقیقه بیشتر شود.
2. از تیغه برش ۹ یا ۱۰ یا ۱۱ استفاده کنید.
3. سینی را به طور مرتب با آرد پر کنید.
4. ۷۵ گرم آرد و ۲۵ گرم آب را مخلوط کنید تا به شکل خمیر درآید.
5. خمیر بزرگ را ورز دهید تا به خمیری کوچک به وزن ۴۰ گرم تبدیل شود.
6. آن را به دو قطعه هم اندازه تقسیم کنید
7. فشارنده غذا از ۵ نیوتن نیروی رانش استفاده می‌کند

	استفاده
2	
2	
2	
1	

FA

تمیز کردن (شکل 23)

در صورتیکه دستگاه مسدود باشد چه کاری باید انجام شود؟

- با چرخاندن دکمه (2) به سمت "OFF" چرخ گوشت را متوقف کنید و به مدت چند ثانیه به سمت "REV"، گوشت را آزاد کنید.
- برای ادامه خرد کردن، به موقعیت "2" بچرخانید.

لوازم جانبی سوسیس استفاده کنید (شکل 10 تا 15)

- مهم: این لوازم جانبی فقط می تواند پس از خرد شدن گوشت، چاشنی و مخلوط شدن خوب آماده سازی، استفاده شود.
- پس از قرار دادن پوست در آب گرم برای خیس خوردن و بدست آوردن مجدد کشش، آن را در قیف حرکت دهید و اجازه دهید تا حدود ۵ سانتی متر برآمده شود (که شما با بستن یک گره به یک حلقه، مهر و موم خواهید کرد).
- برای شروع دستگاه، دکمه (2) را به موقعیت (2) بچرخانید و گوشت را از طریق چرخ گوشت تغذیه کنید، بعد از آن پوست را در حالی که پر می شود.
- توجه: این کار به راحتی با دو نفر انجام می شود، یکی برای تغذیه چرخ گوشت و دیگری برای مراقبت از پر کردن پوست.
- با فشردن و چرخاندن پوست، به سوسیس طول مورد نیاز بدهید. برای یک سوسیس مرغوب، در طول پر کردن از گیر کردن هوا جلوگیری کنید و سوسیس به طول ۱۰ سانتی متر \times ۱۵ سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با ساخت یک رابط و بستن یک گره به رابط جدا کنید).

لوازم جانبی کبه استفاده کنید (شکل 16 تا 17)

- برای بدست آوردن کبه (kebbe)، دکمه (2) را به موقعیت 2 بچرخانید (شکل 17).
- نکته مناسب:
- برای درست کردن کباب خوب یا ربا کفتا - Kefta، گوشت را دو یا سه بار از چرخ گوشت رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را به دست آورید.

خرد کردن سبزیجات استفاده کنید (شکل 18 تا 22)

- برای رنده کردن، دکمه (2) را به موقعیت 1 بچرخانید (شکل 20).
- نکاتی مفید برای بهترین نتایج:
- موادی که شما استفاده می کنید باید پایدار باشد تا نتایج لذت بخش به دست آورده شود و از تجمع مواد غذایی در محفظه جلوگیری شود.
- از دستگاه برای رنده کردن یا برش محصولات غذایی که بیش از حد سخت می باشند مانند حبه قند یا تکه های گوشت استفاده نکنید.

توجه: جزوه دستورالعمل ایمنی LS-123456 با دستگاه عرضه می شود.
قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، جزوه را با دقت بخوانید و در یک مکان امن نگهدارید.

از انتخاب دستگاه از محدوده Moulinex متشکریم

توصیف قطعات

11 شبکه سوراخ بزرگ *	1 دستگاه موتور
12 حلقه ثابت	2 دکمه روشن/خاموش R/2/1
13 پیوست سوسیس *	3 دسته قفل
14 پیوست کبه *	4 سر متحرک چرخ گوشت
15 محافظه مخروطی سبزی خردکن *	5 سینی متحرک
15a فشارآور	6 فشارآور گوشت
15b برش دهنده	7 پیچاندن خوراک
15c رنده	8 تیغه فولادی ضدزنگ خود تراش
15d ریز کننده	9 شبکه سوراخ کوچک *
	10 شبکه سوراخ متوسط *

استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را آبکش کرده و با دقت خشک نمائید. گریل و تیغه باید به آرامی چرب شوند. آنها را با روغن بپوشانید.

از سر چرخ گوشت استفاده کنید (شکل 1 تا 9)

- کل مواد غذایی را برای خرد کردن آماده کنید، استخوان، غضروف و زردپی را بردارید. گوشت را به قطعات برش دهید. (حدود ۲ سانتی متر × ۲ سانتی متر)
- دکمه (2) را به موقعیت 2 بچرخانید (شکل 8).
- نکته: در پایان عملیات، شما می توانید چند تکه نان از طریق چرخ گوشت رد کنید برای آنکه تمام گوشت خرد شده بیرون کشیده شود.
- یادداشت:
- از دستگاه خود فقط برای سرخ کردن گوشت خام استفاده کنید.
- از دستگاه خود برای بیش از 5 دقیقه استفاده نکنید.