

BG AL RU IT ES GE FR BIH CRO PL RO TR DE EN

NL AR PT SR MK HU GR

# Zilan®

9in1 Meat Grinder  
ZLN0126



# INSTRUCTION MANUAL

**2100 Watt**

**220-240V**

**50/60 Hz**

[www.zilan.com.tr](http://www.zilan.com.tr)

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.  
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

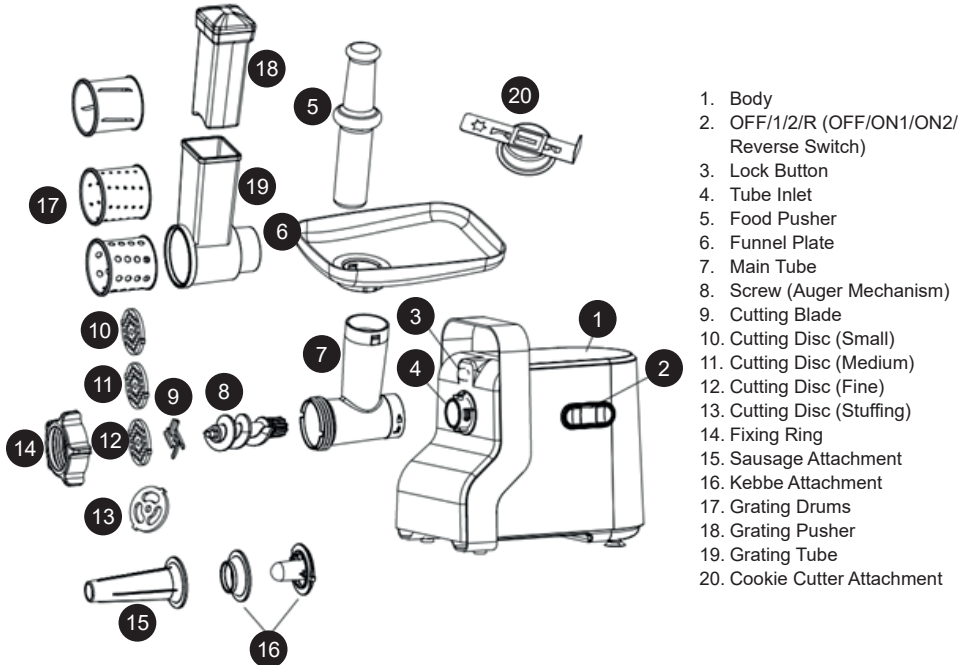
## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS**

- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.

## EN

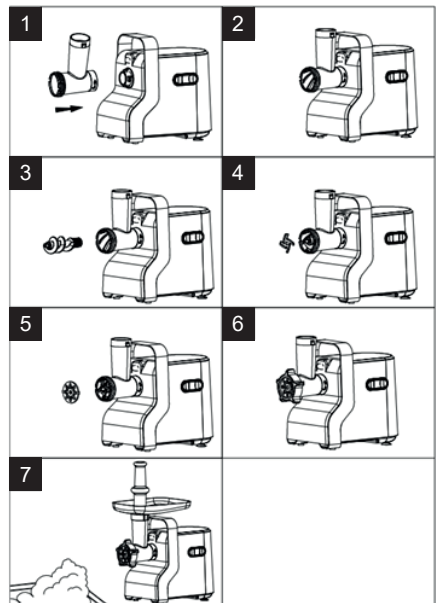
- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- If there is a ventilation hole, do not cover it. Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes.
- Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.
- Be cautious while handling the sharp cutting blades, emptying the bowl/ jar, and cleaning.
- Always use the food pusher while grinding meat.
- The appliance cannot be used for grinding hard and dry substances, otherwise the blade could be blunted.
- Never run the appliance empty after assembling the blade and blade disk. Otherwise, the blade and blade disk will be abraded seriously, and accelerate the unit aging.

## GET TO KNOW YOUR MEAT GRINDER



## ASSEMBLING

- Press the lock button(3), hold the main tube(7) and insert it into the inlet(4). When inserting please pay attention the main tube(7) must be slanted as per arrow indicated on the top, see (F1), then move the main tube(7) anticlockwise so that the main tube(7) being fastened tightly (F2).
- Place the screw(8) into the main tube(7), long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (F3).
- Place the cutting blade(9) onto the screw(8) shaft with the blade facing the front as illustrated (F4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (F5).
- Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring(14) tight with another hand (F6). Do not overtighten.
- Place the funnel plate(6) on the main tube(7) and fix it into position.(F7)
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



## MINCER

- Insert the screw(8) into the main tube, the plastic end first. Place the cutting plate(9) onto the screw(8). (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the screw(8). (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the main tube.) Turn the fixing ring(14) in the direction of the arrow on the main tube(7) until it is properly fastened.
- Attach the main tube to the main body(1).
- Place the funnel plate(6) on the upright part of the main tube(7).
- Now the appliance is ready for mincing.

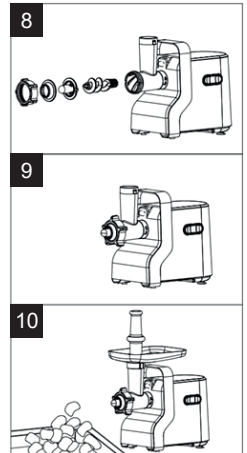
Cut the meat into 10 cm-long, 2 cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the main tube hole. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

## MAKING KEBBE

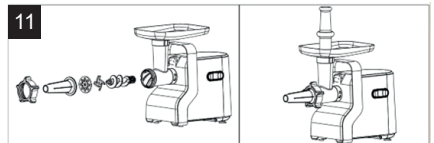
- Insert the screw(8) into the main tube, the plastic end first. (F8) Place the kebbe attachment(16) in the main tube(7). Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing (F9).
- Attach the main tube to the main body(1).
- Place the funnel plate(6) on the upright part of the main tube(7).
- Now the appliance is ready for making kebbe (F10).

Feed the prepared kebbe mixture through the main tube(7) hole. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required. Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamp and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.



## MAKING SAUSAGES

- Place the following parts to the main tube with the followign order; screw(8) – cutting blade(9) – one cutting disc (11-12-13) – sausage attachment(15) , the plastic end first. (F11). (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.) Turn the fixing ring(14) in the direction of the arrow on the main tube(7) until it is properly fastened.
- Attach the main tube to the main body(1).
- Place the funnel plate(6) on the upright part of the main tube(7).
- Now the appliance is ready for making sausages.

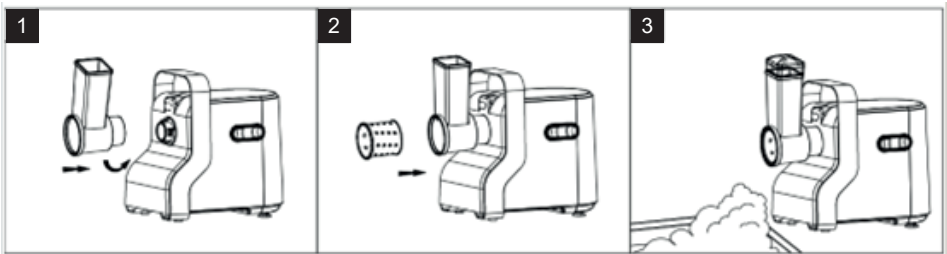


Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat through the main tube(7) hole. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into main tube(7) hole. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

## COOKIE ATTACHMENT

- Processing dough, for example spritz biscuit you need the cookie cutter attachment (20). Place the screw (8) as usual with the thicker end first into the main tube (7). Insert the cutting blade (9) and cutting plate (10, 11 or 12) on the screw(8).
- Place the cookie cutter attachment (20) on blade (9) and cutting plate (10, 11 or 12). Tighten the fixing ring (14)
- Adjust the cookie-cutter attachment for the cookie shape you want.
- Place the funnel (6) as usual on main tube (7) and use the pusher (5) to push the dough in the main tube(7) hole.

## SHREDDER



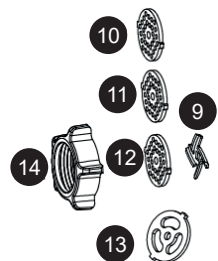
- Fix the grating tube(19) to the main body(1) (F1) and then select the Rum shredding (fine)/Drum shredding (medium)/Drum slicing cutting effect you need and insert the shredding drum in the grating tube(19) (F2).
- Prepare the pusher and place a plate under the shredder (F3).
- When everything is ready, you can start cutting vegetables, start the forward rotation gear of the main unit, see the vegetable cutting cup rotating, put the material from the top of the shredder, and press down with the pusher, you can get each types of cutting effects.

This set of vegetable cutting equipment can make the effect of slicing, shredding and mashing potatoes respectively. Before operation, please cut the vegetables and fruits with a knife to the size and shape suitable for the opening of the shredder.

**Caution:** During the feeding process, if the material is lower than the opening of the vegetable cutting feed cylinder, it must be pushed with the pusher; in order to avoid the tilting of the main machine when pushing the material hard, please hold the main machine with your hands when pressing down the feeding force during the operation.

## MAKING NOODLE

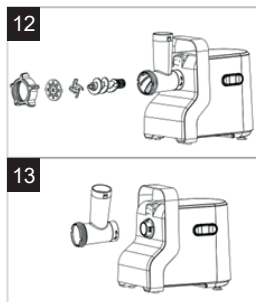
- The connections that are needed are same as the part MINCER.
- Operation time should NOT exceed 4 minutes.
- Use cutting plate 10, 11, or 12.
- Continuously fill the tray with dough.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**Note:** Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the main tube(7) hole.

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
- Press the lock button and turn the main tube clockwise. Remove the pusher and the tray.
- Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
- Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
- Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
- We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
- Caution, clean the appliance after each use.



### Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

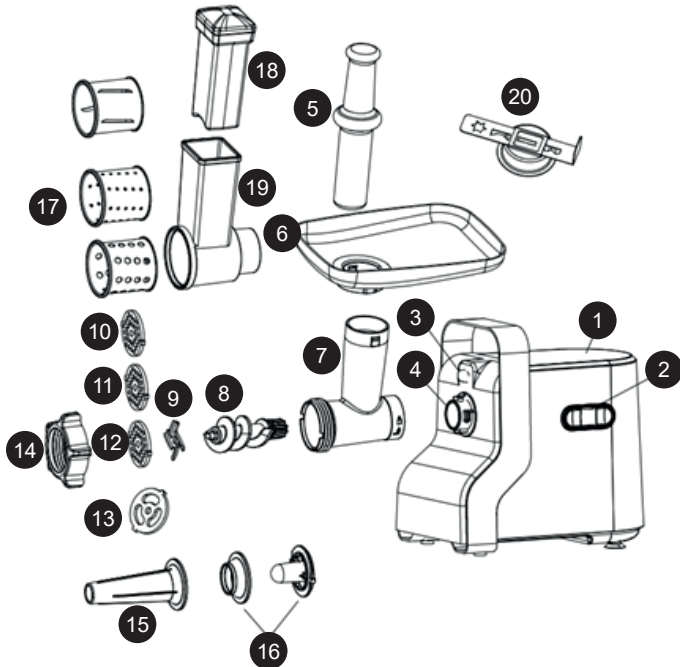
## **ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE**

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Bitte bewahren Sie die Anweisungen, den Garantieschein, die Verkaufsquittung und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den kommerziellen oder professionellen Gebrauch!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Zubehörteile angebracht werden, das Gerät gereinigt wird oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie daher den Standort Ihres Geräts so aus, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn es irgendwelche Schäden gibt, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren und ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich im Problemfall an einen autorisierten Fachmann.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und Ähnlichem fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör, das vom Lieferanten bereitgestellt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien (es sei denn, das Gerät ist für den Außenbereich vorgesehen). Schützen Sie es immer vor null oder

Minustemperaturen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät darf weder Regen noch Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Ihre Hände trocken sind.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss vor der weiteren Verwendung von einem Fachmann überprüft werden. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Schäden, die durch eine andere als die in der Anleitung angegebene Verwendung, durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch nicht fachgerechte Reparaturen entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und horizontalen Fläche.
- Das Gerät darf nach einem Sturz auf eine harte Oberfläche nicht mehr verwendet werden. Selbst unsichtbare Schäden können sich negativ auf die Funktionssicherheit des Geräts auswirken. Das Gerät darf erst nach einer Überprüfung durch einen Fachmann wieder verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da es durch Kabelbruch zu einem Kurzschluss kommen kann. Biegen, quetschen oder ziehen Sie das Stromkabel nicht über scharfe Kanten.
- Wenn es ein Lüftungsloch gibt, decken Sie es nicht ab. Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Lüftungslöcher.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die offenen Teile des Geräts.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder die Nichteinhaltung dieser Anweisungen entstehen.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel/des Behälters und bei der Reinigung.
- Verwenden Sie beim Fleischwolf immer den Stopfer.
- Das Gerät darf nicht zum Mahlen von harten und trockenen Substanzen verwendet werden, da sonst die Klinge stumpf werden könnte.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Einsetzen der Klinge und der Lochscheibe niemals leer laufen. Andernfalls werden die Klinge und die Lochscheibe stark abgenutzt und die Lebensdauer des Geräts wird verkürzt.

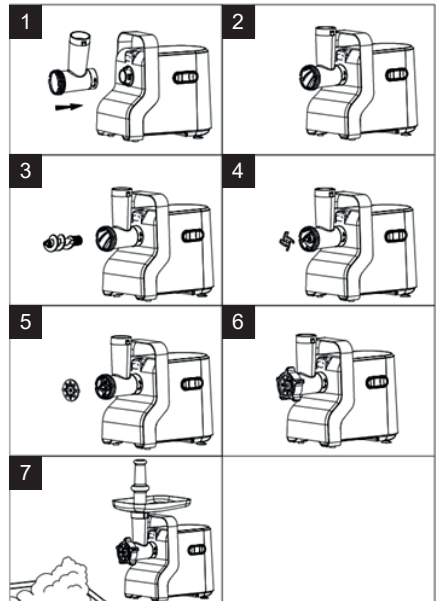
## LERNEN SIE IHREN FLEISCHWOLF KENNEN



1. Gehäuse
2. OFF/1/2/R (AUS/AN/AN/Rücklauf-Schalter)
3. Druckknopf
4. Rohreinlass
5. Lebensmittelstopfer
6. Trichterplatte
7. Hauptrohr
8. Schnecke (Fördermechanismus)
9. Schneidklinge
10. Schneidscheibe (Klein)
11. Schneidscheibe (Mittel)
12. Schneidscheibe (Fein)
13. Schneidscheibe (Wurstfüllung)
14. Fixierring
15. Wurstaufsatz
16. Kebbe-Aufsatz
17. Reibtrommeln
18. Reibstopfer
19. Reibgehäuse
20. Keksausstecher-Aufsatz

## MONTAGE

- Drücken Sie die Verriegelungstaste (3), halten Sie das Hauptrohr (7) fest und stecken Sie es in die Öffnung (4). Achten Sie beim Einführen darauf, dass das Hauptrohr (7) gemäß dem auf der Oberseite angegebenen Pfeil schräg eingeführt wird, siehe (F1). Drehen Sie dann das Hauptrohr (7) gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt (F2).
- Setzen Sie die Schnecke (8) mit der langen Seite zuerst in das Hauptrohr (7) ein und drehen Sie sie leicht, bis sie im Motorblock einrastet (F3).
- Setzen Sie das Schneidmesser (9) auf die Welle der Schnecke (8), wobei die Schneidseite nach vorne zeigt, wie abgebildet (F4). Wenn es nicht korrekt eingesetzt ist, wird das Fleisch nicht richtig zerkleinert.
- Legen Sie die gewünschte Lochscheibe direkt hinter das Schneidmesser, sodass die Nasen in die dafür vorgesehenen Schlitzte passen (F5).
- Halten oder drücken Sie die Mitte der Lochscheibe mit einem Finger fest und ziehen Sie den Befestigungsring (14) mit der anderen Hand fest (F6). Nicht zu fest anziehen!
- Setzen Sie den Einfülltrichter (6) auf das Hauptrohr (7) und fixieren Sie ihn in der Position (F7).
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, rutschfeste Fläche.
- Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite und an der Seite des Motorblocks dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein.



## FLAISCHWOLF

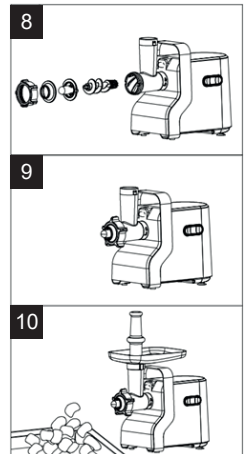
- Setzen Sie die Schnecke (8) mit dem Kunststoffende zuerst in das Hauptrohr ein. Bringen Sie anschließend das Schneidmesser (9) auf der Welle der Schnecke an. (Die Schneidkante muss nach vorne zeigen). Danach eine mittlere oder grobe Lochscheibe (je nach gewünschter Konsistenz) aufsetzen. (Stellen Sie sicher, dass die Aussparungen der Lochscheibe auf die Nasen des Hauptrohrs passen). Drehen Sie den Befestigungsring (14) in Pfeilrichtung am Hauptrohr (7), bis alles fest sitzt.
- Befestigen Sie das Hauptrohr am Gerätekörper (1).
- Setzen Sie den Einfülltrichter (6) auf den aufrechten Teil des Hauptrohrs (7).
- Das Gerät ist nun einsatzbereit zum Wolfen.

Schneiden Sie das Fleisch in etwa 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie möglichst alle Knochen, Knorpel und Sehnen. (Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!)  
Legen Sie das Fleisch in die Einfüllschale. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch vorsichtig in die Öffnung des Hauptrohrs zu drücken. (Für Tatar das Fleisch zweimal mit der mittleren Lochscheibe wolfen.)

## HERSTELLUNG VON KEBBE

- Setzen Sie die Schnecke (8) mit dem Kunststoffende zuerst in das Hauptrohr ein (F8). Bringen Sie den Kebbe-Aufsatz (16) in das Hauptrohr (7) ein. Befestigen Sie den Former auf dem Schneidkopf und schrauben Sie den Ring auf den Schneidkopf (F9).
- Befestigen Sie das Hauptrohr am Gerätekörper (1).
- Setzen Sie den Einfülltrichter (6) auf den aufrechten Teil des Hauptrohrs (7).
- Das Gerät ist nun einsatzbereit zur Herstellung von Kebbe (F10).  
Geben Sie die vorbereitete Kebbe-Mischung durch die Öffnung des Hauptrohrs (7). Schneiden Sie den durchgehenden Hohlzylinder in die gewünschte Länge und verwenden Sie ihn nach Bedarf weiter.

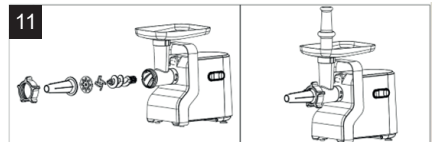
Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgurweizen besteht. Diese Zutaten werden zu einer Paste vermengt, durch den Kebbe-Vorsatz gepresst und in kurze Zylinder geschnitten. Diese Hüllen können dann mit gewürztem Hackfleisch gefüllt, an den Enden verschlossen und frittiert werden.



## HERSTELLUNG VON WÜRSTCHEN

- Setzen Sie die folgenden Teile in dieser Reihenfolge in das Hauptrohr ein: Schnecke (8) – Schneidmesser (9) – eine Lochscheibe (11-12-13) – Wurstaufsatz (15), mit dem Kunststoffende zuerst (F11). (Achten Sie darauf, dass die Einkerbungen des Wursttrichters auf die Nasen des Fleischwolfs passen). Drehen Sie den Befestigungsring (14) in Pfeilrichtung am Hauptrohr (7), bis alles fest sitzt.
- Befestigen Sie das Hauptrohr am Gerätekörper (1).
- Setzen Sie den Einfülltrichter (6) auf den aufrechten Teil des Hauptrohrs (7).
- Das Gerät ist nun einsatzbereit zur Herstellung von Würstchen.

Geben Sie die Zutaten in die Einfüllschale. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch vorsichtig durch die Öffnung des Hauptrohrs (7) zu drücken.

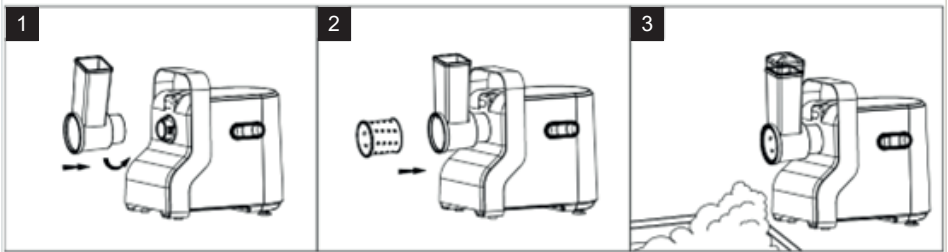


Weichen Sie den Wurst-Darm etwa 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser ein. Ziehen Sie dann den feuchten Darm über den Wurstaufsatz. Drücken Sie das gewürzte Hackfleisch in die Öffnung des Hauptrohrs (7). Falls der Darm am Aufsatz hängen bleibt, befeuchten Sie ihn nochmals mit etwas Wasser.

## COOKIE-ANHANG

- Für die Verarbeitung von Teig, z. B. Spritzgebäck, benötigen Sie den Keksaufsatz (20). Setzen Sie die Schnecke (8) wie gewohnt mit dem dickeren Ende zuerst in das Hauptrohr (7) ein. Bringen Sie das Schneidmesser (9) und die Schneidplatte (10, 11 oder 12) auf der Schnecke (8) an.
- Setzen Sie den Keksaufsatz (20) auf das Schneidmesser (9) und die Schneidplatte (10, 11 oder 12). Ziehen Sie den Befestigungsring (14) fest.
- Stellen Sie den Keksaufsatz auf die gewünschte Kekform ein.
- Setzen Sie den Trichter (6) wie gewohnt auf das Hauptrohr (7) und verwenden Sie den Stopfer (5), um den Teig durch die Öffnung des Hauptrohrs (7) zu drücken.

## REIBEVORSATZ



- Befestigen Sie die Reibetrommel (19) am Hauptgehäuse (1) (F1) und wählen Sie anschließend den gewünschten Reibeffekt: feines Reiben / mittleres Reiben / Schneiden. Setzen Sie die entsprechende Reibetrommel in das Reibrohr (19) ein (F2).
- Bereiten Sie den Stopfer vor und stellen Sie einen Teller unter den Reibeaufsatz (F3).
- Sobald alles bereit ist, können Sie mit dem Schneiden des Gemüses beginnen. Schalten Sie den Vorwärtslauf des Hauptgeräts ein. Wenn sich der Schneidebecher dreht, geben Sie das Schneidgut von oben in den Reibeaufsatz und drücken Sie es mit dem Stopfer nach unten. So erhalten Sie die jeweils gewünschten Schneideergebnisse.

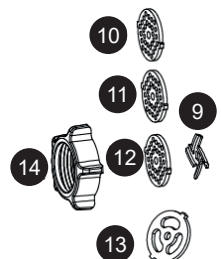
Diese Gemüseschneideeinheit ermöglicht das Schneiden, Reiben und Zerkleinern von Kartoffeln.

Schneiden Sie vor dem Gebrauch Gemüse und Obst mit einem Messer auf eine Größe und Form zu, die für die Öffnung des Reibeaufsatzes geeignet ist.

**Achtung:** Während des Einfüllvorgangs muss das Material, sofern es niedriger als die Öffnung des Einfüllzylinders für Gemüse ist, mit dem Stopfer nachgeschoben werden. Um ein Kippen des Hauptgeräts bei festem Drücken zu vermeiden, halten Sie das Hauptgerät während des Pressvorgangs mit einer Hand fest.

## NUDELHERSTELLUNG

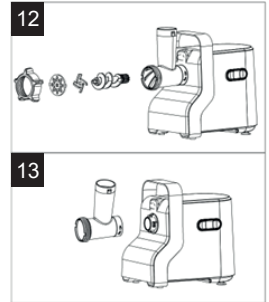
- Die Anschlüsse, die benötigt werden, entsprechen denen des WOLF-Aufsatzes.
- Die Betriebszeit darf 4 Minuten nicht überschreiten.
- Verwenden Sie die Schneidplatte 10, 11 oder 12.
- Füllen Sie die Schale kontinuierlich mit Teig.



## REINIGUNG UND WARTUNG

**Hinweis:** Im Schneidergehäuse verbliebenes Fleisch kann von der Innenseite des Geräts entfernt werden, indem eine Brotscheibe durch die Öffnung des Hauptrohrs (7) geschoben wird.

- Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie die Verriegelungstaste und drehen Sie das Hauptrohr im Uhrzeigersinn. Entfernen Sie den Stopfer und die Auffangschale.
- Schrauben Sie den Befestigungsring ab und nehmen Sie alle Teile des Schneidergehäuses heraus. Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine!
- Waschen Sie alle mit Fleisch in Kontakt gekommenen Teile in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie sie sofort nach der Benutzung.
- Spülen Sie die Teile mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort.
- Wir empfehlen, das Schneidergehäuse und die Schneidscheiben mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
- Vorsicht: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



Importeur:  
 Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7  
 71154 Nufringen-Germany

### Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CIHAZ KILAVUZU BİR DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.  
CIHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.  
BU DİL YAPAY ZEKA YARDIMI İLE ÇEVİRİLMİŞTİR.

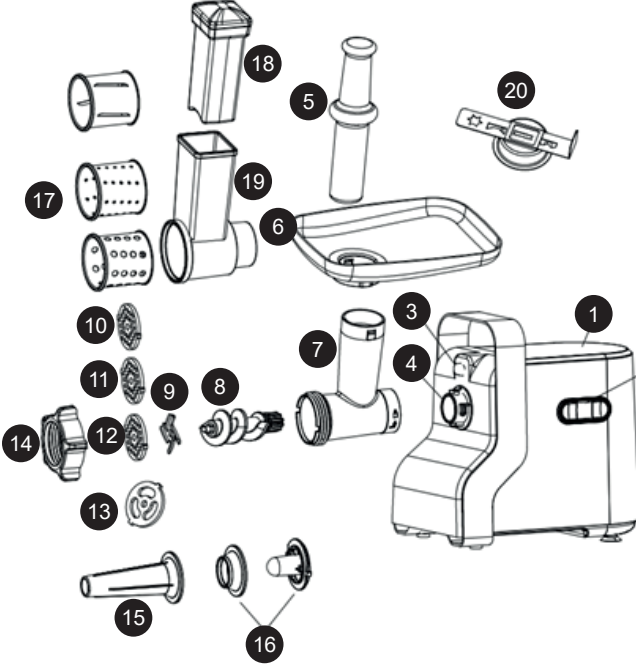
## GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI & UYARILAR

- Bu cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Lütfen cihazın belirtilen voltajının, kullandığınız voltajla aynı olduğundan emin olun.
- Lütfen talimatları, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse iç ambalajı ile birlikte kartonu saklayın!
- Cihaz yalnızca özel kullanım için tasarlanmıştır, ticari kullanım için veya profesyonel kullanım için tasarlanmamıştır!
- Cihaz kullanılmadığında, aksesuar parçalarını takarken, cihazı temizlerken veya bir arıza durumunda her zaman fişi prizden çıkarın. Cihazı önce kapatın. Kabloyu değil, fişi çekin.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için, onları cihazla baş başa bırakmayın. Bu nedenle, cihazınızı yerleştirirken çocukların cihaza erişemeyeceği şekilde yer seçin. Kablonun sarkmadığından emin olun.
- Cihazı ve kabloyu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa, cihaz kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Çocukların plastik torbalar gibi ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin vermeyin.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında oldukları veya cihazı güvenli bir şekilde nasıl kullanacaklarına dair talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları sürece kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşın altındaki çocuklar tarafından gözetimsiz yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, bir sorun olduğunda yetkili bir uzmana başvurun.
- Güvenlik nedenleriyle, hasarlı veya kırık bir ana şebeke kablosu yalnızca üreticiden, müşteri hizmetlerimizden veya benzer nitelikteki bir kişiden alınan eşdeğer bir kablo ile değiştirilebilir.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzer durumlardan uzak tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kapatın ve fişi prizden çıkarın.
- Yalnızca tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Cihazı dışarıda kullanmayın. (Cihaz dışarıda kullanılmak üzere tasarlanmadıkça.) Her zaman sıfır veya sıfır altı sıcaklıklara karşı koruyun.

## TR

- Su (küvet, lavabo vb.) yakınında asla kullanmayın. Cihaz yağmur veya neme maruz bırakılmamalıdır. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.
- Cihaz suya düşerse, sudan çıkarmadan önce fişi prizden çıkarın. Su kaynağına dokunmayın. Cihaz, tekrar kullanılmadan önce bir uzman tarafından kontrol edilmelidir. Elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı suyla temizlemeyin veya suya batırmayın.
- Cihazı yalnızca amacına uygun olarak kullanın.
- Bu cihaz yalnızca, düzenlemelere uygun olarak kurulmuş topraklanmış bir prize bağlıyken çalıştırılmalıdır. Besleme voltajının tip plakasında belirtilen voltajla aynı olduğundan emin olun.
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması, yanlış kullanılması veya uzmanlar tarafından tamir edilmemesi durumunda meydana gelen hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz sert bir yüzeyden düşme durumunda artık kullanılmamalıdır. Görünmez hasarlar bile cihazın fonksiyonel güvenliği üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir. Cihaz yalnızca bir uzman tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı asla fişi tutarak taşımayın veya çekmeyin, çünkü bu, kablo kırılması nedeniyle kısa devre riskine yol açabilir. Güç kablosunu keskin kenarlardan aşırı bükmeyin, sıkıştırmayın veya çekmeyin.
- Bir havalandırma deliği varsa, onu kapatmayın. Havalandırma deliklerine herhangi bir sıvı veya toz dökmeyin.
- Cihazın açık kısımlarına parmaklarınızı veya diğer nesnelere sokmayın.
- Uygunsuz kullanım veya bu talimatlara uyulmaması nedeniyle meydana gelen hasarlardan sorumluluk kabul edilmez.
- Keskin kesme bıçaklarını, kabı/kavanozu boşaltırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Kıyma yaparken her zaman gıda iticiyi kullanın.
- Cihaz sert ve kuru maddeleri öğütmek için kullanılamaz, aksi takdirde bıçak körelebilir.
- Bıçak ve bıçak diski takıldıktan sonra cihazı boşta çalıştırmayın. Aksi takdirde bıçak ve bıçak diski ciddi şekilde aşınır ve ünitenin yıpranmasını hızlandırır.

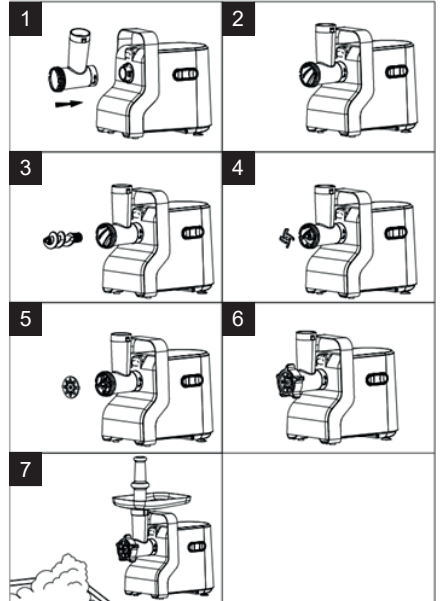
## KIYMA MAKİNESİNİZİ TANIYIN



1. Gövde
2. Kapalı/1/2/r (kapalı/açık/açık/geri dönüş anahtarı)
3. Kilit düğmesi
4. Boru girişi
5. Gıda iticisi
6. Huni plakası
7. Ana boru
8. Vida (yılan mekanizması)
9. Kesme bıçağı
10. Kesme disk (küçük)
11. Kesme disk (orta)
12. Kesme disk (ince)
13. Kesme disk (dolmuş)
14. Sabitleme halkası
15. Sosis aparatı
16. İçli köfte aparatı (kebbe)
17. Rende tamburları
18. Rende iticisi
19. Rende gövdesi
20. Kurabiye aparatı

## MONTAJ

- Kilit düğmesine (3) basın, ana boruyu (7) tutun ve girişe (4) yerleştirin. Yerleştirirken dikkat edin: ana boru (7), üst kısımdaki ok yönünde eğimli şekilde takılmalıdır, bkz. (F1). Ardından ana boruyu (7) saat yönünün tersine çevirin, böylece boru sıkıca sabitlenmiş olur (F2).
- Vidayı (8), uzun ucu önce gelecek şekilde ana boruya (7) yerleştirin ve motor gövdesine oturana kadar hafifçe döndürün (F3).
- Kesme bıçağını (9), ucu öne bakacak şekilde vida miline yerleştirin, bkz. (F4). Uygun şekilde yerleştirilmezse et düzgün şekilde öğütülmez.
- İstenen kıyma diskini kesici bıçağın önüne yerleştirin; çıkıntılarının yuvaya oturduğundan emin olun (F5).
- Bir elinizle kıyma diskini ortasından bastırın ve destekleyin, diğer elinizle sabitleme halkasını (14) sıkıca çevirerek takın (F6). Aşırı sıkımayın.
- Huniyi (6), ana borunun (7) üzerine yerleştirin ve sabitleyin (F7).
- Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin.
- Motor gövdesinin alt ve yan tarafındaki hava kanalları açık kalmalı, asla tıkanmamalıdır.



## KIYMA YAPIMI

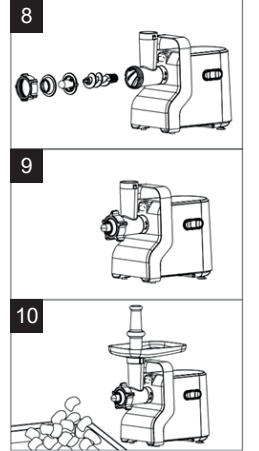
- Vidayı (8), plastik ucu önce gelecek şekilde ana boruya takın. Ardından kesici bıçağı (9), ucu öne bakacak şekilde vidaya yerleştirin. Orta ya da kalın kesme diski tercih ettiğiniz kıvama göre vidaya yerleştirin. (Diskin çentiğinin ana borudaki çıkıntılara oturduğundan emin olun.) Sabitleme halkasını (14), ana boru üzerindeki ok yönünde çevirerek sıkıca yerleştirin.
- Ana boruyu cihaz gövdesine (1) takın.
- Huniyi (6), ana borunun dikey kısmına yerleştirin.
- Cihaz artık kıyma yapmaya hazırdır.

Eti yaklaşık 10 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Kemikleri, sinirleri ve kırıkdak parçalarını mümkün olduğunca ayıklayın. (Asla dondurulmuş et kullanmayın!) Eti tepsiye yerleştirin. Eti ana borunun deliğine hafifçe itmek için bastırıcıyı kullanın. (Çiğ köfte veya tartar bifteği yapmak için eti orta kıyma diskiyle iki kez çekin.)

## İÇLİ KÖFTE (KIBBE) YAPIMI

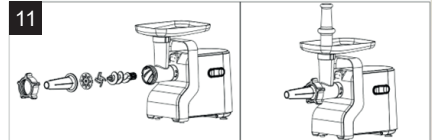
- Vidayı (8), plastik ucu önce gelecek şekilde ana boruya takın (F8). İçli köfte aparatı (16), ana borunun (7) içine yerleştirilir. Şekil verici parça kesici gövdeye yerleştirilir ve halka vidaları (F9).
- Ana boruyu cihaz gövdesine (1) takın.
- Huniyi (6), ana borunun dikey kısmına yerleştirin.
- Cihaz artık içli köfte yapımına hazırdır (F10).

Hazırladığınız içli köfte karışımını ana borunun (7) deliğine yerleştirin. Sürekli çıkan içi boş silindiri istenilen uzunluklarda kesin ve ihtiyacınıza göre kullanın. İçli köfte, genellikle kıyılmış kuzu eti ve bulgurun karıştırılmasıyla elde edilen bir Orta Doğu yemeğidir. Karışım, içli köfte aparatıyla silindir şeklinde çıkarılır ve ardından kısa parçalara kesilir. Bu tüpler, baharatlı kıyma karışımıyla doldurulur, uçları kapatılır ve kızartılır.



## SOSİS YAPIMI

- Aşağıdaki parçaları belirtilen sırayla ana boruya takın: vida (8) – kesici bıçak (9) – bir adet kıyma diski (11-12-13) – sosıs aparatı (15), plastik ucu önde olacak şekilde (F11). (Ayırıcı parçanın çentiklerinin kıyma başlığındaki çıkıntılara oturduğundan emin olun.) Sabitleme halkasını (14), ana borunun (7) üzerindeki ok yönünde çevirerek iyice sıkın.



- Ana boruyu cihaz gövdesine (1) takın.
- Huniyi (6), ana borunun dikey kısmına yerleştirin.
- Cihaz artık sosıs yapımına hazırdır.

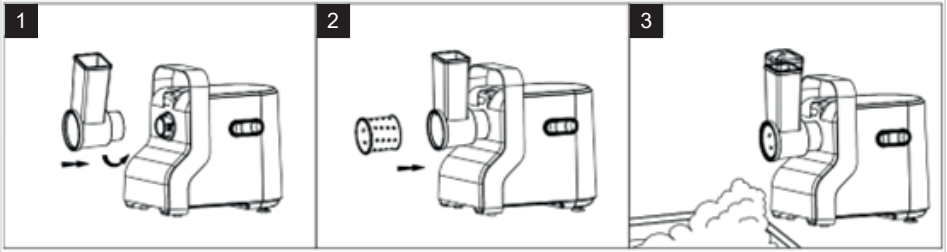
Malzemeleri tepsiye koyun. Eti ana borunun (7) deliğine nazikçe itmek için gıda iticisini kullanın.

Sosis kılıfını 10 dakika ılık suda bekletin. Ardından ıslak kılıfı sosıs ucuna yerleştirin. Baharatlanmış kıyma karışımını ana borunun (7) deliğine yerleştirin. Eğer kılıf aparata takılırsa biraz suyla ıslatın.

## KURABIYE APARATI

- Sıkma kurabiye gibi hamur işleri hazırlamak için kurabiye aparatı (20) kullanılmalıdır. Vidayı (8), kalın ucu önde olacak şekilde ana boruya (7) yerleştirin. Ardından kesme bıçağı (9) ve uygun kesme diskini (10, 11 veya 12) vidaya (8) takın.
- Kurabiye kesici aparatı (20)'ni bıçak (9) ve kesme diskinin (10, 11 veya 12) üzerine yerleştirin. Sabitleme halkasını (14) sıkın.
- İsteddiğiniz kurabiye şekli için kurabiye kesici aparatını ayarlayın.
- Huni (6)'yi her zamanki gibi ana tüp (7) üzerine yerleştirin ve hamuru ana tüpün (7) deliğine itmek için itici (5)'yi kullanın.

## RENDELEME VE DİLİMLEME APARATI



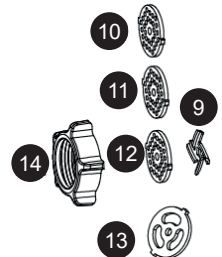
- Rendeleme gövdesini (19), ana gövdeye (1) sabitleyin (F1). Ardından ihtiyacınıza uygun tambur tipini seçin: ince rendeleme, orta rendeleme veya dilimleme. Seçtiğiniz tamburu rendeleme tüpüne (19) yerleştirin (F2).
- İticiyi hazırlayın ve rende altına bir tabak yerleştirin (F3).
- Her şey hazır olduğunda sebze rendelemeye başlayabilirsiniz. Ana ünitenin ileri dönüş vitesini çalıştırın, sebze kesme kabının döndüğünü görün, malzemeleri rendeleyicinin üst kısmından yerleştirin ve iticiyle aşağı doğru bastırın; böylece her tür kesme etkisini elde edebilirsiniz.

Bu sebze kesme aparatı seti; dilimleme, rendeleme ve patates ezme işlemlerini gerçekleştirebilir. Kullanımdan önce lütfen sebze ve meyveleri, rende açıklığına uygun boyut ve şekilde kesin.

**Dikkat:** Besleme işlemi sırasında, malzeme sebze kesme besleme silindirin açıklığından daha düşükse, mutlaka iticiyle itilmelidir. Malzemeyi iterken ana makinenin devrilmesini önlemek için, işlem sırasında bastırma kuvveti uygulanırken ana makineyi ellerinizle sabitleyin.

## MAKARNA (NOODLE) YAPIMI

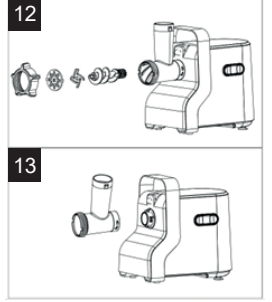
- Gerekli bağlantılar KIYMA aparatıyla aynıdır.
- Çalışma süresi 4 dakikayı AŞMAMALIDIR.
- 10, 11 veya 12 numaralı kesme diskini kullanın.
- Tepsiyi sürekli olarak hamurla doldurun.



## TEMİZLİK VE BAKIM

**Not:** Kesici haznesinde kalan et, cihazın iç kısmından, ana boru (7) deliğinden bir dilim ekme geçirilerek çıkarılabilir.

- Cihazı temizlemeden önce kapatın ve fişini prizden çekin.
- Kilitleme düğmesine basın ve ana boruyu saat yönünde çevirin. İtici ve tepsiyi çıkarın.
- Vidayı sökün ve kesici haznesinin tüm parçalarını çıkarın. Parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın!
- Etle temas eden tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkayın. Kullanımdan hemen sonra temizleyin.
- Parçaları duru sıcak suyla durulayın ve hemen kurulayın.
- Kesici ünitesini ve kıyma disklerini biraz bitkisel yağ ile yağlamanızı tavsiye ederiz.
- Dikkat: Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.



### Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

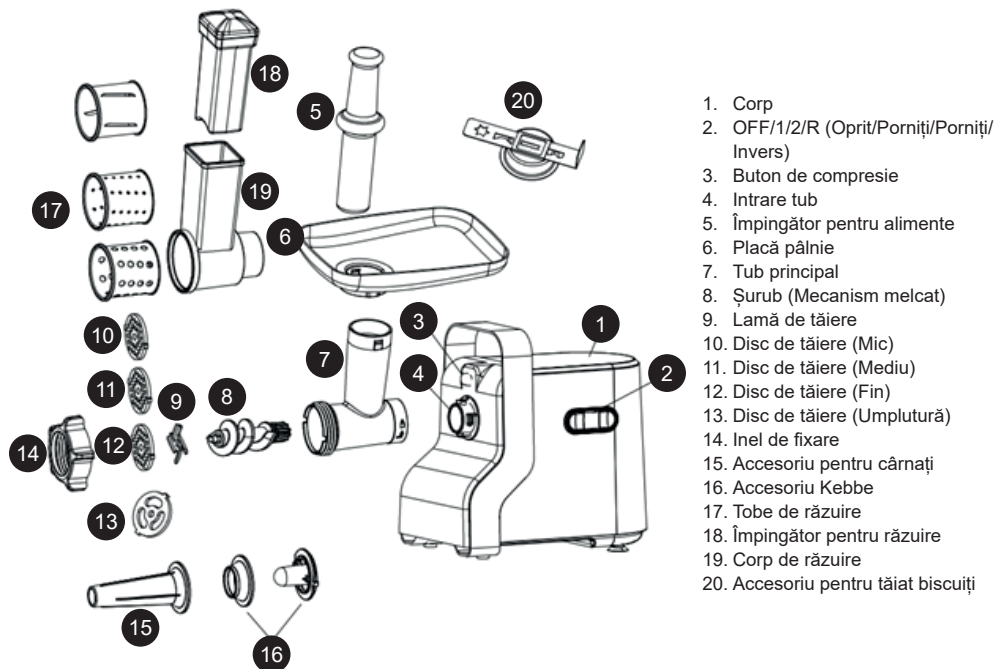
## **INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ**

- Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Asigurați-vă că tensiunea nominală este aceeași cu tensiunea utilizată.
- Păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, bonul de vânzare și, dacă este posibil, cartonul cu ambalajul interior!
- Aparatul este destinat exclusiv uzului privat și nu pentru uz comercial sau profesional!
- Întotdeauna scoateți pluginul din priză atunci când aparatul nu este utilizat, când atașați piese suplimentare, curățați aparatul sau când apare o defecțiune. Opriți aparatul înainte. Trageți de mufă, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu aparatul. Prin urmare, când alegeți locul pentru aparatul dumneavoastră, asigurați-vă că copiii nu au acces la acesta. Aveți grijă ca cablul să nu atârne.
- Verificați aparatul și cablul regulat pentru a detecta eventuale daune. Dacă există orice fel de daună, aparatul nu trebuie utilizat.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Nu lăsați copiii să se joace cu materialele de ambalaj, cum ar fi pungile din plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale, sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau să fi primit instrucțiuni despre cum să utilizeze aparatul în siguranță și să înțeleagă posibilele pericole. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie realizate de copii, decât dacă sunt sub 8 ani și nesupravegheați.
- Nu reparați aparatul singuri, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu de alimentare defect sau deteriorat poate fi înlocuit doar cu un cablu echivalent de la fabricant, departamentul nostru de servicii pentru clienți sau o persoană calificată similar.
- Păstrați aparatul și cablul departe de căldură, soare direct, umiditate, colțuri ascuțite și altele asemenea.
- Opriți aparatul și deconectați-l atunci când nu îl folosiți.
- Folosiți doar accesoriile originale furnizate de furnizor.
- Nu utilizați aparatul în aer liber. (Cu excepția cazului în care aparatul este conceput pentru a fi utilizat în exterior.) Protejați-l întotdeauna de temperaturi subzeroice sau negative.

## RO

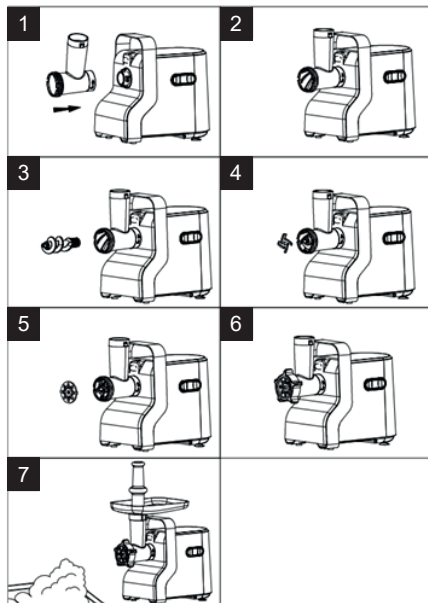
- Nu îl utilizați niciodată în apropierea apei (cadă, chiuvetă etc.). Aparatul nu trebuie expus la ploaie sau umiditate. Folosiți aparatul doar când mâinile sunt uscate.
- Dacă aparatul cade în apă, deconectați-l înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Aparatul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou. Pentru a evita riscul de șoc electric, nu curățați aparatul cu apă și nu îl scufundați în apă.
- Utilizați aparatul doar pentru scopul pentru care a fost destinat.
- Acest aparat trebuie utilizat doar când este conectat la o priză împământată, instalată conform reglementărilor. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu tensiunea indicată pe plăcuța de tip.
- Daunele care apar atunci când aparatul este folosit pentru alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni sau este utilizat incorect sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și orizontală.
- Aparatul nu trebuie utilizat dacă a căzut pe o suprafață dură de la înălțime. Chiar și daunele invizibile pot afecta siguranța funcțională a aparatului. Aparatul poate fi utilizat doar după ce a fost verificat de un profesionist.
- Nu transportați și nu trageți aparatul ținându-l de priza de alimentare, deoarece există riscul unui scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu îndoiți, apăsați sau trageți cablul de alimentare pe colțuri ascuțite.
- Dacă există o fanta de ventilație, nu o acoperiți. Nu turnați lichide sau pulberi în găurile de ventilație.
- Nu introduceți degete sau alte obiecte în părțile deschise ale aparatului.
- Nu se acceptă nicio responsabilitate în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea acestor instrucțiuni.
- Fiți precauți atunci când manevrați lamele de tăiere ascuțite, golind bolul/vasul și curățând.
- Folosiți întotdeauna împingătorul de alimente atunci când măcinați carne.
- Aparatul nu poate fi utilizat pentru a măcina substanțe dure și uscate, altfel lama ar putea să se tocească.
- Nu utilizați aparatul gol după asamblarea lamei și discului de lamă. Altfel, lama și discul de lamă vor fi foarte uzate, iar uzura unității va accelera.

## CUNOAȘTE-ȚI MAȘINA DE TOCAT CARNE



## ASAMBLARE

- Apăsați butonul de blocare (3), țineți tubul principal (7) și introduceți-l în orificiul de intrare (4). La inserare, asigurați-vă că tubul principal (7) este înclinat conform săgeții indicate în partea de sus, vedeți (F1), apoi rotiți tubul principal (7) în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa bine (F2).
- Puneți șurubul melcat (8) în tubul principal (7), cu capătul lung primul, și rotiți-l ușor până când se fixează în carcasa motorului (F3).
- Puneți lama de tăiere (9) pe axul șurubului (8) cu lama orientată spre față, așa cum este ilustrat (F4). Dacă nu este montată corect, carnea nu va fi măcinată.
- Așezați discul de tăiere dorit lângă lama de tăiere, potrivit proeminențele în șanțuri (F5).
- Susțineți sau apăsați centrul discului de tăiere cu un deget, apoi înșurubați inelul de fixare (14) strâns cu cealaltă mână (F6). Nu strângeți excesiv.
- Puneți pâlnia (6) pe tubul principal (7) și fixați-o în poziție (F7).
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Orificiile de aerisire situate în partea de jos și pe lateralele carcasei motorului trebuie să rămână libere și neobstrucționate.



## MAȘINĂ DE TOCAT

- Introduceți șurubul melcat (8) în tubul principal, cu capătul din plastic primul. Puneți lama de tăiere (9) pe șurubul (8). (Marginile tăietoare trebuie să fie orientate spre față.) Puneți discul de măcinare mediu sau grosier (în funcție de consistența dorită) pe șurubul (8). (Asigurați-vă că crestătura discului se potrivește pe proeminențele tubului principal.) Rotiți inelul de fixare (14) în direcția săgeții de pe tubul principal (7) până când este fixat corect.
- Fixați tubul principal pe corpul principal (1).
- Puneți pâlnia (6) pe partea verticală a tubului principal (7).
- Aparatul este acum gata pentru tocarea cărnii.

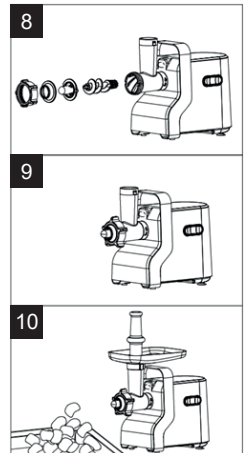
Tăiați carnea în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Îndepărtați cât mai mult posibil oasele, bucățile de cartilaj și tendoanele. (Nu folosiți carne congelată!)

Puneți carnea în tavă. Folosiți împingătorul pentru a împinge ușor carnea în orificiul tubului principal. (Pentru tartar, tocați carnea de două ori cu discul de măcinare mediu.)

## PREPARAREA KEBBE

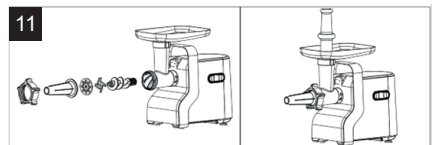
- Introduceți șurubul melcat (8) în tubul principal, cu capătul din plastic primul (F8). Puneți accesoriul pentru kebbe (16) în tubul principal (7). Puneți forma pe carcasa de tăiere și înșurubați inelul pe carcasă (F9).
- Fixați tubul principal pe corpul principal (1).
- Puneți pâlnia (6) pe partea verticală a tubului principal (7).
- Aparatul este acum gata pentru prepararea kebbe (F10).

Treceți amestecul pregătit de kebbe prin orificiul tubului principal (7). Tăiați cilindrul gol continuu în lungimea dorită și utilizați-l după cum este necesar. Kebbe este un fel tradițional din Orientul Mijlociu făcut în principal din carne de miel și bulgur, care sunt tocate împreună pentru a forma o pastă. Amestecul este extras prin dispozitivul pentru kebbe și tăiat în bucăți scurte. Tuburile pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capetele strânse și prăjite.



## PREPARAREA CÂRNAȘILOR

- Puneți următoarele piese în tubul principal în următoarea ordine: șurub melcat (8) – lamă de tăiere (9) – un disc de tăiere (11-12-13) – accesoriu pentru cârnați (15), cu capătul din plastic primul (F11). (Asigurați-vă că crestăturile separatorului se potrivesc pe proeminențele capului mașinii de tocat.) Rotiți inelul de fixare (14) în direcția săgeții de pe tubul principal (7) până când este bine strâns.
- Fixați tubul principal pe corpul principal (1).
- Puneți pâlnia (6) pe partea verticală a tubului principal (7).
- Aparatul este acum gata pentru prepararea cârnaților.



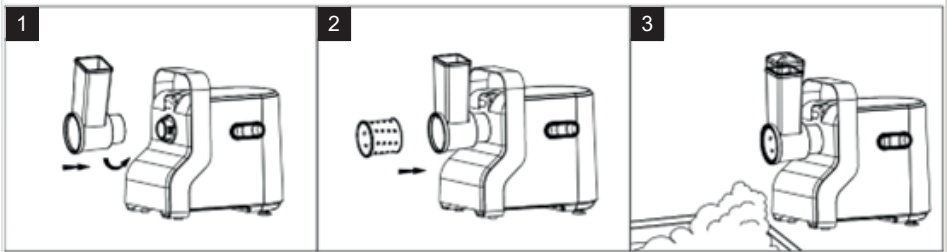
Puneți ingredientele în tavă. Folosiți împingătorul pentru a împinge ușor carnea prin orificiul tubului principal (7).

Puneți mațe de cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi alunecați mațul umed pe cornul pentru cârnați. Împingeți carnea tocată (condimentată) în orificiul tubului principal (7). Dacă mațul se blochează pe cornul pentru cârnați, umeziți-l cu puțină apă.

## ACCESORIU PENTRU FURSECURI

- Pentru procesarea aluatului, de exemplu pentru fursecuri tip spritz, aveți nevoie de accesoriul pentru fursecuri (20). Introduceți șurubul fără sfârșit (8) ca de obicei, cu capătul mai gros primul, în tubul principal (7). Introduceți lama de tăiere (9) și placa de tăiere (10, 11 sau 12) pe șurub (8).
- Așezați accesoriul pentru fursecuri (20) pe lama (9) și placa de tăiere (10, 11 sau 12). Strângeți inelul de fixare (14).
- Ajustați accesoriul pentru fursecuri în funcție de forma fursecului dorită.
- Așezați pâlnia (6) ca de obicei pe tubul principal (7) și folosiți împingătorul (5) pentru a împinge aluatul în orificiul tubului principal (7).

## RAZĂTOR



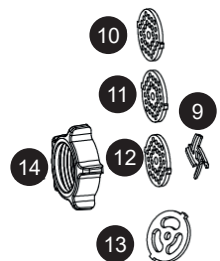
- Fixează tubul de răzuit (19) pe corpul principal (1) (F1) și apoi selectează efectul de tăiere dorit: răzuit fin / răzuit mediu / tăiere felii. Introdu tamburul de răzuit în tubul de răzuit (19) (F2).
- Pregătește împingătorul și așează o farfurie sub răzătoare (F3).
- Când totul este gata, poți începe să tai legumele. Pornește rotația înainte a unității principale, observă cum se rotește recipientul de tăiere, pune materialul în partea de sus a răzătorii și apasă cu împingătorul pentru a obține diferite tipuri de tăiere.

Acest set de accesorii pentru tăierea legumelor poate realiza efecte de feliere, răzuire și zdrobire a cartofilor. Înainte de utilizare, taie legumele și fructele cu un cuțit la dimensiunea și forma potrivită pentru deschiderea răzătorii.

**Atenție:** În timpul procesului de alimentare, dacă materialul este mai jos decât deschiderea cilindrului de alimentare, trebuie împins cu împingătorul; pentru a evita înclinarea aparatului principal atunci când se aplică forță de împingere, ține aparatul cu mâinile când apeși.

## PREPARAREA TĂIETURILOR DE FIDEI

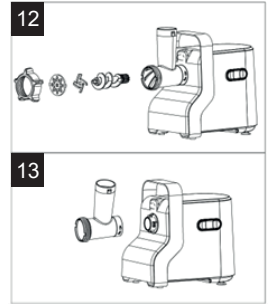
- Conexiunile necesare sunt aceleași ca la partea de TOCAT.
- Timpul de funcționare NU trebuie să depășească 4 minute.
- Folosește placa de tăiere 10, 11 sau 12.
- Umplesă continuu tava cu aluat.



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

**Notă:** Carnea rămasă în carcasa tocătorului poate fi îndepărtată din interiorul aparatului trecând o felie de pâine prin orificiul tubului principal (7).

- Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți fișa din priză.
- Apăsăți butonul de blocare și rotiți tubul principal în sensul acelor de ceasornic. Scoateți împingătorul și tava.
- Deșurubați inelul de fixare și îndepărtați toate părțile carcasei tocătorului. Nu spălați piesele în mașina de spălat vase!
- Spălați toate părțile care au intrat în contact cu carnea în apă caldă cu săpun. Curățați-le imediat după utilizare.
- Clătiți-le cu apă caldă limpede și uscați-le imediat.
- Vă recomandăm să ungeți unitatea de tăiere și discurile de măcinare cu puțin ulei vegetal.
- Atenție: curățați aparatul după fiecare utilizare.



Importator:

•S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov ([office@zilan.ro](mailto:office@zilan.ro))

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov ([office@zilanoofficial.ro](mailto:office@zilanoofficial.ro))

### Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

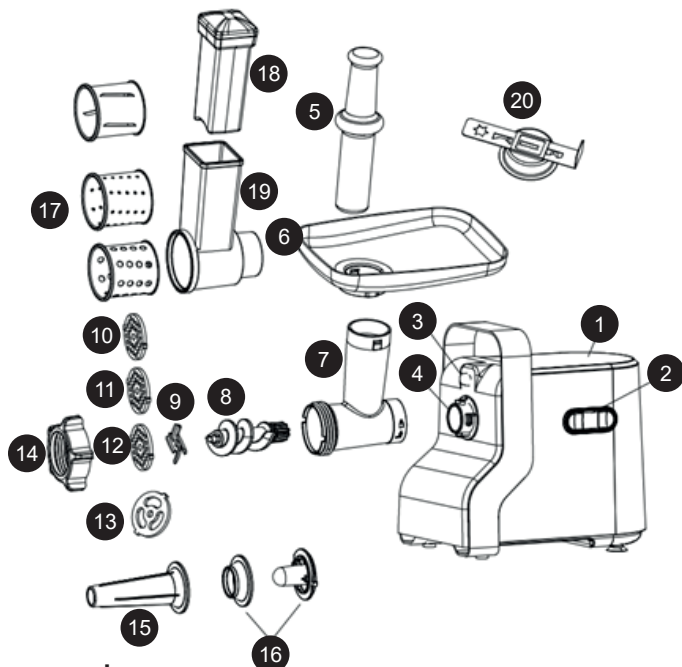
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

## **INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA**

- Przed użyciem tego urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo, jak napięcie, które używasz.
- Przechowuj instrukcje, certyfikat gwarancji, paragon sprzedaży i, jeśli to możliwe, karton z opakowaniem wewnętrznym!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku komercyjnego, ani do użytku profesjonalnego!
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, gdy dołączasz akcesoria, czyścisz urządzenie lub gdy wystąpi jakiegokolwiek zakłócenie. Wyłącz wcześniej urządzenie. Ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem. Dlatego wybierając miejsce na urządzenie, upewnij się, że dzieci nie mają do niego dostępu. Upewnij się, że kabel nie zwisa.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Jeśli występują jakiegokolwiek uszkodzenia, urządzenie nie powinno być używane.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym, takim jak plastikowe torby.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi niepełnosprawnościami, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane i mają mniej niż 8 lat.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale skonsultuj się z autoryzowanym ekspertem w przypadku problemu.
- Ze względów bezpieczeństwa, uszkodzony lub złamany przewód zasilający może być wymieniony jedynie na równoważny przewód od producenta, naszego działu obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowanej osoby.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i tym podobnych.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, gdy nie używasz urządzenia.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.

- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. (Chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.) Zawsze chroń przed temperaturami zerowymi lub poniżej zera.
- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wann, umywalki, itp.). Urządzenie nie powinno być narażone na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy twoje ręce są suche.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je przed wyjęciem z wody. Nie dotykaj źródła wody. Urządzenie musi być sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- To urządzenie może być obsługiwane tylko po podłączeniu do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Uszkodzenia wynikające z użytkowania urządzenia w celach innych niż określone w instrukcji, niewłaściwego użytkowania lub naprawy przez osoby niebędące ekspertami, nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane po upadku na twardą powierzchnię z wysokości. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia. Urządzenie może być używane tylko po sprawdzeniu przez specjalistę.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając za wtyczkę zasilania, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia spowodowanego złamaniem kabla. Nie zginaj, nie szczyp i nie ciągnij przewodu zasilającego przez ostre krawędzie.
- Jeśli występuje otwór wentylacyjny, nie należy go zakrywać. Nie wlewać żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładać palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania miski/słoika i czyszczenia.
- Zawsze używaj popychacza podczas mielenia mięsa.
- Urządzenia nie należy używać do mielenia twardych i suchych substancji, ponieważ może to spowodować stępienie ostrza.
- Nigdy nie uruchamiaj pustego urządzenia po zmontowaniu ostrza i tarczy tnącej. W przeciwnym razie ostrze i tarcza tnąca ulegną znacznemu ścieraniu, co przyspieszy zużycie urządzenia.

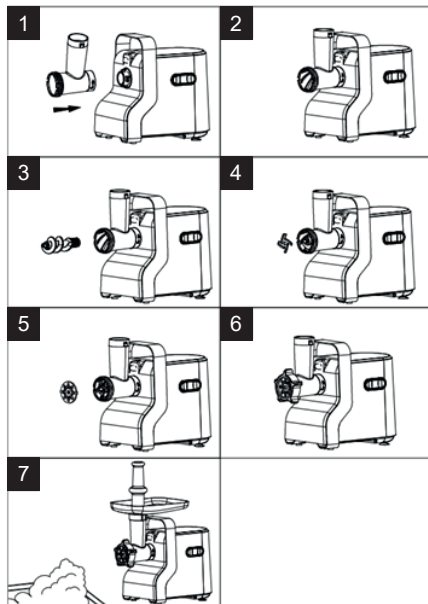
## POZNAJ SWOJĄ MASZYNKĘ DO MIELENIA MIĘSA



1. Korpus urządzenia
2. WYŁ./1/2/R (WYŁ./BIEG 1/BIEG 2/Rewers)
3. Przycisk blokady komory mielenia
4. Otwór wlotowy komory mielenia
5. Popychacz do żywności
6. aca (podajnik) do mięsa
7. Komora mielenia
8. Śruba (mechanizm ślimakowy)
9. Ostrze tnące (nóż)
10. Tarcza (sito) tnąca (mała)
11. Tarcza (sito) tnąca (średnia)
12. Tarcza (sito) tnąca (drobna)
13. Szarpak
14. Pierścień mocujący
15. Nakładka do kiełbas
16. Nakładka do kebbe
17. Bębny tnące szatkownicy
18. Popychacz szatkownicy
19. Komora szatkownicy
20. Nakładka do wycinania ciastek

## MONTAŻ

- Naciskając przycisk blokady komory mielenia (3), przytrzymaj komorę mielenia (7) i wóź ją do otworu wlotowego (4). Podczas wkładania zwróć uwagę, aby komora mielenia (3) była pochylona zgodnie ze strzałką na górze, patrz (Rys.1), a następnie przesuń komorę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby była właściwie zamocowana (Rys.2).
- Umieść śrubę (mechanizm ślimakowy) (8) w komorze mielenia dłuższym końcem, i obracaj, delikatnie wprowadzając śrubę, aż zostanie osadzona w otworze wlotowym (Rys. 3).
- Umieść ostrze tnące na śrubie (mechanizmie ślimakowy), z ostrzem skierowanym do przodu, jak pokazano na ilustracji (Rys.4). Jeśli ostrze nie zostanie prawidłowo zamocowane, mięso nie zostanie zmielone.
- Umieść żądane sito (tarczę tnącą) obok ostrza tnącego, dopasowując wypustki do szczeliny (Rys.5).
- Podeprzyj lub dociśnij środek sita jednym palcem, a następnie drugą ręką dokręć pierścień mocujący (14) (Rys.6). Nie dokręcaj zbyt mocno.
- Umieść tacę (podajnik do mięsa) (6) na komorze mielenia (7) i zamocuj ją.
- Ustaw urządzenie w stabilnym miejscu.
- Przepływ powietrza u dołu i z boku obudowy silnika powinien być swobodny i niezablokowany.



## FUNKCJA MASZYNY DO MIELENIA

- Włóż śrubę (mechanizm ślimakowy) do komory mielenia, najpierw plastikowym końcem. Umieść nóż (ostrze tnące) na wale ślimakowym. (Krawędzie tnące powinny być z przodu). Umieść sito o średniej lub dużej gradacji (w zależności od preferowanego rezultatu) na wale ślimakowym. Upewnij się, że wycięcie sita pasuje do wypustek komory mielenia. Obróć pierścień w kierunku strzałki na komorze mielenia aż zostanie prawidłowo zamocowany.
- Zamontuj komorę mielenia (7) do jednostki silnika (1).
- Umieść tacę (7) na pionowej części komory mielenia (7).
- Urządzenie jest teraz gotowe do użycia!

Pokrój mięso na kawałki o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuń kości, chrząstki i ścięgna. Nigdy nie używaj mrożonego mięsa!

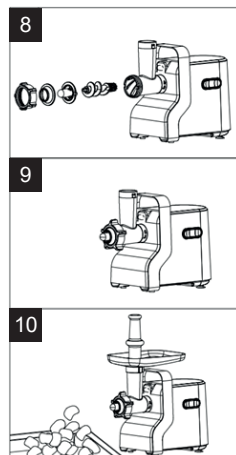
Umieść mięso na tacy. Za pomocą popychacza delikatnie wepchnij mięso komory mielenia. W przypadku tatarsa zmiel mięso dwukrotnie za pomocą sita o średniej wielkości.

## PRZYGOTOWANIE KEBBE

- Włóż śrubę (mechanizm ślimakowy) do komory mielenia, najpierw plastikowym końcem. (Rys.8) Umieść końcówkę do kebbe (16) na śrubie (mechanizmie ślimakowym) w komorze mielenia. Dokręć pierścień mocujący (Rys.9).
- Zamontuj komorę mielenia (7) do jednostki silnika (1).
- Umieść tacę (7) na pionowej części komory mielenia (7).
- Urządzenie jest teraz gotowe do użycia! (Rys.10)

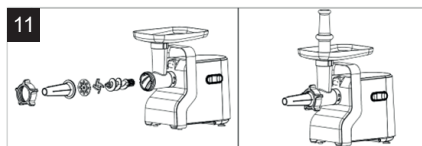
Przygotowaną mieszankę do kebbe podaj przez komorę mielenia.

Kebbe to tradycyjne danie kuchni bliskowschodniej, przygotowywane głównie z pszenicy i bulguru, które są mielone razem na pastę. Mieszanka jest wyłaczana przez maszynkę do kebbe i cięta na krótkie kawałki. Można ją następnie nadziać mielonym mięsem, zlepić końce i usmażyć w głębokim tłuszczu.



## PRZYGOTOWANIE KIEŁBAS

- Zmiel mięso. Włóż śrubę (mechanizm ślimakowy) do komory mielenia, najpierw plastikowym końcem. (Rys.11) Umieść nóż (ostrze tnące) na wale ślimakowym. (Krawędzie tnące powinny być z przodu). Umieść nóż (ostrze tnące) na wale ślimakowym. (Krawędzie tnące powinny być z przodu). Umieść sito na wale ślimakowym. Umieść nasadkę do kiełbas na sicie i przykręć pierścień do obudowy komory mielenia. Upewnij się, że wycięcia na sicie pasują do wypustek komory mielenia.
- Zamontuj komorę mielenia (7) do jednostki silnika (1).
- Umieść tacę (7) na pionowej części komory mielenia (7).
- Urządzenie jest teraz gotowe do użycia! (Rys.10)



Umieść składniki w tacy. Użyj popychacza, aby delikatnie wepchnąć mięso do komory mielenia.

Włóż osłonkę kiełbasy do letniej wody na 10 minut. Następnie nasuń wilgotną osłonkę końcówkę do wyrobu kiełbas. Włóż (przyprawione) mięso mielone do komory mielenia. Jeśli osłonka przyklei się do nasadki, zwilż ją wodą.

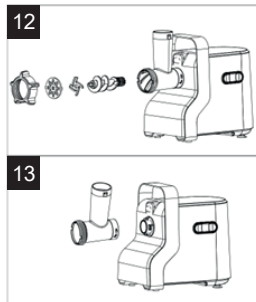


## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Uwaga:** Mięso pozostałe w komorze mielenia można usunąć z wnętrza urządzenia, przepuszczając kromkę chleba przez obudowę noża.

Czyść urządzenie po każdym użyciu, zgodnie z poniższą instrukcją.

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Naciśnij przycisk zwalniający i obróć całą komorę mielenia w kierunku strzałki (rys.13). Wyjmij popychacz i tacę.
- Odkręć pierścień mocujący i zdemontuj wszystkie części w komorze mielenia (Rys.12). Nie myj części w zmywarce!
- Niezwłocznie po użyciu umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej wodzie z detergentem.
- Oplucz je czystą, gorącą wodą i natychmiast osusz.
- Zalecamy nasmarowanie noża i sit (tarcz tnących) niewielką ilością oleju roślinnego.



Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego  
zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego  
14, 08-110 Siedlce

### Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU. OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

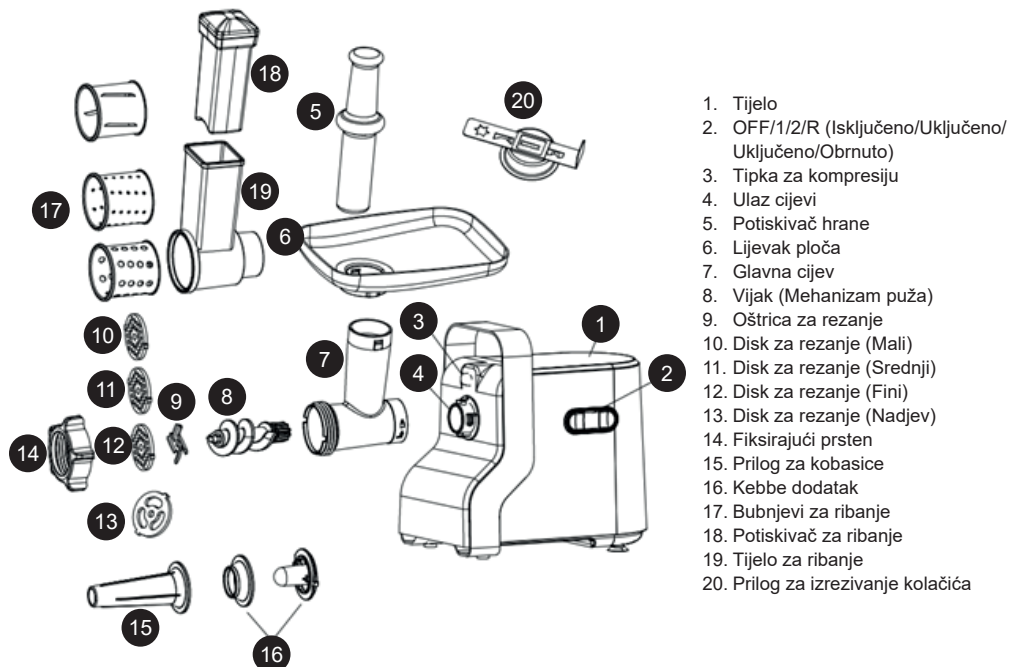
### OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije uporabe ovog uređaja, pažljivo pročitajte upute za uporabu.
- Pobrinite se da je nazivni napon isti kao i napon koji koristite.
- Zadržite upute, jamstveni certifikat, račun za kupovinu i, ako je moguće, kutiju s unutaršnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu!
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kad god uređaj nije u upotrebi, kada pričvršćujete dodatke, čistite uređaj ili kad god dođe do smetnji. Prvo isključite uređaj. Povucite za utikač, a ne za kabel.
- Za zaštitu djece od opasnosti električnih aparata, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora s uređajem. Stoga, pri odabiru mjesta za uređaj, postavite ga tako da djeca nemaju pristup uređaju. Pobrinuite se da kabel ne visi.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj ne smije biti korišten.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Nemojte dopuštati djeci da se igraju s pakirnim materijalima poput plastičnih vrećica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i stariji te osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim teškoćama, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su nadzirani ili su dobili upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako nisu mlađa od 8 godina i nisu pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlaštenom stručnjaku u slučaju problema.
- Zbog sigurnosti, oštećeni ili slomljeni kabel za napajanje smije se zamijeniti samo ekvivalentnim kabelom od proizvođača, našeg korisničkog servisa ili slično kvalificirane osobe.
- Čuvajte uređaj i kabel od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i sličnog.
- Izgasite uređaj i izvadite utikač kada ga ne koristite.
- Upotrebljavajte samo originalne dodatke koje pruža dobavljač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom. (Osim ako uređaj nije dizajniran za vanjsku upotrebu.) Uvijek ga štitite od nula ili negativnih temperatura.
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vode (kupaonica, umivaonik, itd.). Uređaj ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Uvijek koristite uređaj kada su

vam ruke suhe.

- Ako uređaj padne u vodu, isključite ga prije nego ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora provjeriti stručnjak prije ponovne uporabe. Da biste izbjegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu.
- Upotrebjavajte uređaj samo za predviđenu namjenu.
- Ovaj uređaj mora se koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu koja je instalirana u skladu s propisima. Provjerite odgovara li napon napajanja onome što je navedeno na pločici s podacima.
- Štete koje nastanu kada se uređaj koristi za druge svrhe od onih navedenih u uputama, ili kada se uređaj koristi nepravilno ili nije popravljen od strane stručnjaka, ne pokrivaju se jamstvom.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- Ne koristite uređaj nakon pada na tvrdnu površinu s visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu negativno utjecati na sigurnost funkcionalnosti uređaja. Uređaj se može koristiti tek nakon što ga provjeri stručnjak.
- Nikada ne nosite ili vučite uređaj držeći za utikač jer postoji rizik od kratkog spoja zbog puknuća kabela. Ne savijajte, ne stežite i ne povlačite kabel preko oštih rubova.
- Ako postoji ventilacijska rupa, nemojte je prekriti. Ne ulijevajte tekućine ili prašak u ventilacijske rupe.
- Ne umetnite prste ili druge predmete u otvorene dijelove uređaja.
- Nema odgovornosti za štetu uzrokovanu nepravilnom upotrebom ili nepoštivanjem ovih uputa.
- Budite oprezni pri rukovanju oštrim reznim oštricama, pražnjenju posude/jar-a i čišćenju.
- Uvijek koristite gurnuću palicu dok mljevenje mesa.
- Uređaj se ne smije koristiti za mljevenje tvrdih i suhih tvari, inače bi oštrica mogla postati tupe.
- Nikada nemojte pokretati uređaj prazno nakon sastavljanja oštrice i diska za oštrice. Inače će oštrica i disk za oštrice biti ozbiljno izlizani, što će ubrzati starenje uređaja.

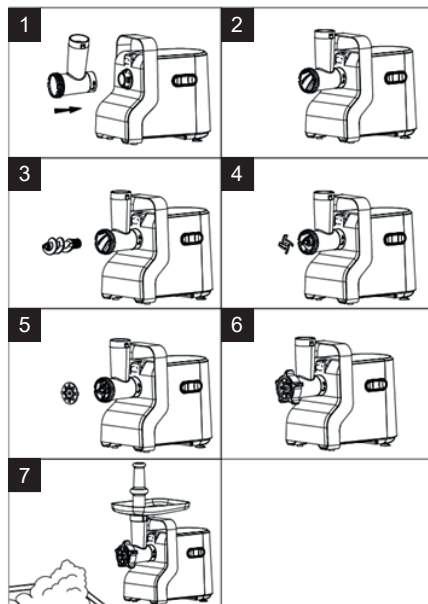
## UPIŠITE SVOJ MLEVENI STROJ



1. Tijelo
2. OFF/1/2/R (Isključeno/Uključeno/Uključeno/Obrnuto)
3. Tipka za kompresiju
4. Ulaz cijevi
5. Potiskivač hrane
6. Lijevak ploča
7. Glavna cijev
8. Vijak (Mehanizam puža)
9. Oštrica za rezanje
10. Disk za rezanje (Mali)
11. Disk za rezanje (Srednji)
12. Disk za rezanje (Fini)
13. Disk za rezanje (Nadjev)
14. Fiksirajući prsten
15. Prilog za kobasice
16. Kebbe dodatak
17. Bubljevi za ribanje
18. Potiskivač za ribanje
19. Tijelo za ribanje
20. Prilog za izrezivanje kolačića

## MONTAŽA

- Pritisnite gumb za zaključavanje (3), držite glavnu cijev (7) i umetnite je u ulaz (4). Prilikom umetanja, pazite da je glavna cijev (7) nagnuta u smjeru strelice prikazane na vrhu, vidi (F1), zatim zakrenite glavnu cijev (7) suprotno od kazaljke na satu kako bi se čvrsto pričvrstila (F2).
- Umetnite pužni vijak (8) u glavnu cijev (7), najprije s duljim krajem, i lagano ga okrenite dok se ne učvrsti u kućište motora (F3).
- Postavite nož za rezanje (9) na osovinu vijka (8) s oštricom okrenutom prema naprijed, kao što je prikazano (F4). Ako nije pravilno postavljen, meso se neće usitniti.
- Postavite željenu rešetku za rezanje pokraj noža, poravnavajući izbočine s utorima (F5).
- Jednim prstom pridržite ili pritisnite sredinu rešetke, a drugom rukom čvrsto zavrnite prsten za pričvršćivanje (14) (F6). Nemojte previše zatezati.
- Postavite lijevak (6) na glavnu cijev (7) i učvrstite ga na mjesto (F7).
- Uređaj postavite na čvrstu površinu.
- Otvori za zrak na dnu i sa strane kućišta motora moraju ostati slobodni i ne smiju biti blokirani.



## MLIN ZA MESO

- Umetnite pužni vijak (8) u glavnu cijev, najprije s plastičnim krajem. Postavite nož za rezanje (9) na vijak (8). (Oštrice trebaju biti okrenute prema naprijed.) Postavite srednju ili grubu rešetku (ovisno o željenoj teksturi) na vijak (8). (Provjerite da se izrezi na rešetki poravnaju s izbočenjima glavne cijevi.) Zavrnite prsten za pričvršćivanje (14) u smjeru strelice na glavnoj cijevi (7) dok se ne pričvrsti.
- Povežite glavnu cijev s glavnim tijelom uređaja (1).
- Postavite lijevak (6) na uspravni dio glavne cijevi (7).
- Uređaj je sada spreman za mljevenje mesa.

Narežite meso na trake dužine 10 cm i debljine 2 cm. Uklonite kosti, žilice i tetive koliko god je moguće. (Nikada ne koristite smrznuto meso!)

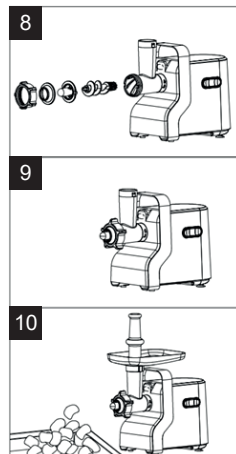
Stavite meso u pladanj. Koristite potiskivač kako biste nježno gurnuli meso u otvor glavne cijevi. (Za steak tartar, meso sameljite dvaput s rešetkom srednje veličine.)

## PRIPREMA KEBBEEA

- Umetnite pužni vijak (8) u glavnu cijev, najprije s plastičnim krajem (F8). Postavite nastavak za kebbe (16) u glavnu cijev (7). Postavite oblikovač na kućište noža i zavrnite prsten na kućište (F9).
- Povežite glavnu cijev s glavnim tijelom uređaja (1).
- Postavite lijevak (6) na uspravni dio glavne cijevi (7).
- Uređaj je sada spreman za pripremu kebbea (F10).

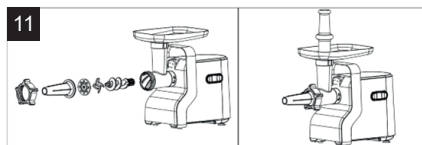
Propustite pripremljenu kebbe smjesu kroz otvor glavne cijevi (7). Izrežite neprekidni šuplji cilindar na željene duljine i koristite po potrebi.

Kebbe je tradicionalno jelo s Bliskog istoka koje se sastoji prvenstveno od janjetine i bulgura, koji se zajedno melju u pastu. Smjesa se istiskuje kroz nastavak za kebbe, reže na kratke komade, puni mesnim nadjevom, zatvara i prži u dubokom ulju.



## PRIPREMA KOBASICA

- Postavite sljedeće dijelove u glavnu cijev ovim redoslijedom: pužni vijak (8) – nož za rezanje (9) – jedna rešetka (11-12-13) – nastavak za kobasice (15), s plastičnim krajem prvo (F11). (Provjerite da su utori separatora usklađeni s izbočenjima na glavi mlinca.) Zavrnite prsten za pričvršćivanje (14) u smjeru strelice na glavnoj cijevi (7) dok se ne učvrsti.
- Povežite glavnu cijev s glavnim tijelom uređaja (1).
- Postavite lijevak (6) na uspravni dio glavne cijevi (7).
- Uređaj je sada spreman za pripremu kobasica.

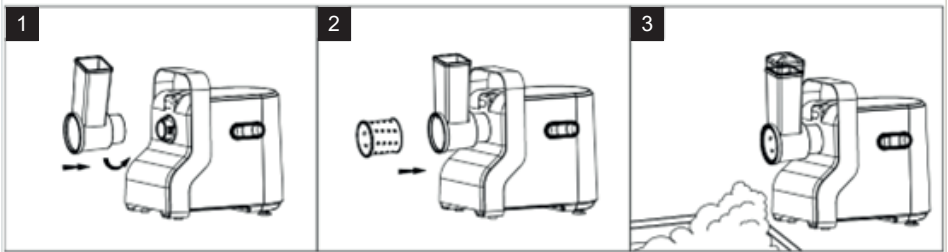


Stavite sastojke u pladanj. Koristite potiskivač kako biste nježno gurnuli meso kroz otvor glavne cijevi (7). Umočite ovitak za kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite vlažni ovitak na cijev nastavka za kobasice. Gurnite (začinjeni) mljeveni mesni nadjev u otvor glavne cijevi (7). Ako se ovitak zalijepi za nastavak, navlažite ga s malo vode.

## NASTAVAK ZA KEKSE

- Za obradu tijesta, primjerice za prskane kekse, potreban vam je nastavak za kekse (20). Umetnite vijak (8) kao i obično, debljim krajem prema naprijed, u glavnu cijev (7). Na vijak (8) postavite rezač (9) i rešetkastu ploču (10, 11 ili 12).
- Postavite nastavak za kekse (20) na rezač (9) i ploču za rezanje (10, 11 ili 12). Zategnite pričvrсни prsten (14).
- Podesite nastavak za kekse prema željenom obliku kekca.
- Postavite lijevak (6) kao i obično na glavnu cijev (7) i pomoću gurača (5) gurnite tijesto u otvor glavne cijevi (7).

## RIBEŽ



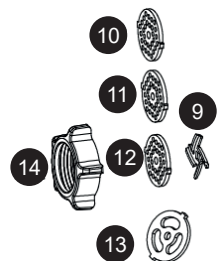
- Učvrstite cijev za ribanje (19) na glavno kućište (1) (F1), a zatim odaberite željeni efekt rezanja: fino ribanje / srednje ribanje / rezanje na kriške. Umetnite bubanj za ribanje u cijev (19) (F2).
- Pripremite gurač i stavite tanjur ispod ribeža (F3).
- Kada je sve spremno, možete započeti s rezanjem povrća. Pokrenite rotaciju naprijed na glavnoj jedinici, gledajte kako se šalica za rezanje povrća okreće, umetnite namirnice s vrha ribeža i pritisnite guračem – tako ćete dobiti različite vrste rezanja.

Ovaj set pribora za rezanje povrća omogućuje rezanje na ploške, ribanje i pasiranje krumpira. Prije uporabe, voće i povrće prethodno narežite nožem na veličinu i oblik koji odgovara otvoru ribeža.

**Upozorenje:** Tijekom umetanja namirnica, ako je materijal ispod otvora za umetanje, obavezno ga potisnite guračem. Kako biste spriječili naginjanje uređaja pri jačem pritisku, tijekom rada držite uređaj rukama.

## IZRADOM TJESTENINE

- Priklučci su isti kao kod MESOREZNICE.
- Vrijeme rada NE SMIJE prelaziti 4 minute.
- Koristite rešetkaste ploče 10, 11 ili 12.
- Stalno nadopunjujte pladanj tijestom.

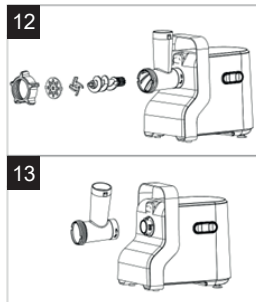


## CRO-BIH

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**Napomena:** Meso koje ostane unutar kućišta rezača može se ukloniti iz unutrašnjosti uređaja tako da se kriška kruha provuče kroz otvor glavne cijevi (7).

- Prije čišćenja uređaja, isključite ga i izvadite utikač iz utičnice.
- Pritisnite gumb za zaključavanje i okrenite glavnu cijev u smjeru kazaljke na satu. Uklonite gurač i pladanj.
- Odvijte prsten za učvršćivanje i uklonite sve dijelove kućišta rezača. Nemojte prati dijelove u perilici posuđa!
- Isperite sve dijelove koji su bili u kontaktu s mesom u vrućoj vodi sa sapunom. Očistite ih odmah nakon upotrebe.
- Isperite ih čistom vrućom vodom i odmah osušite.
- Preporučujemo podmazivanje jedinice za rezanje i diskova za mljevenje s malo biljnog ulja.
- Upozorenje: očistite uređaj nakon svake upotrebe.



Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

#### Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE. IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSÈDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

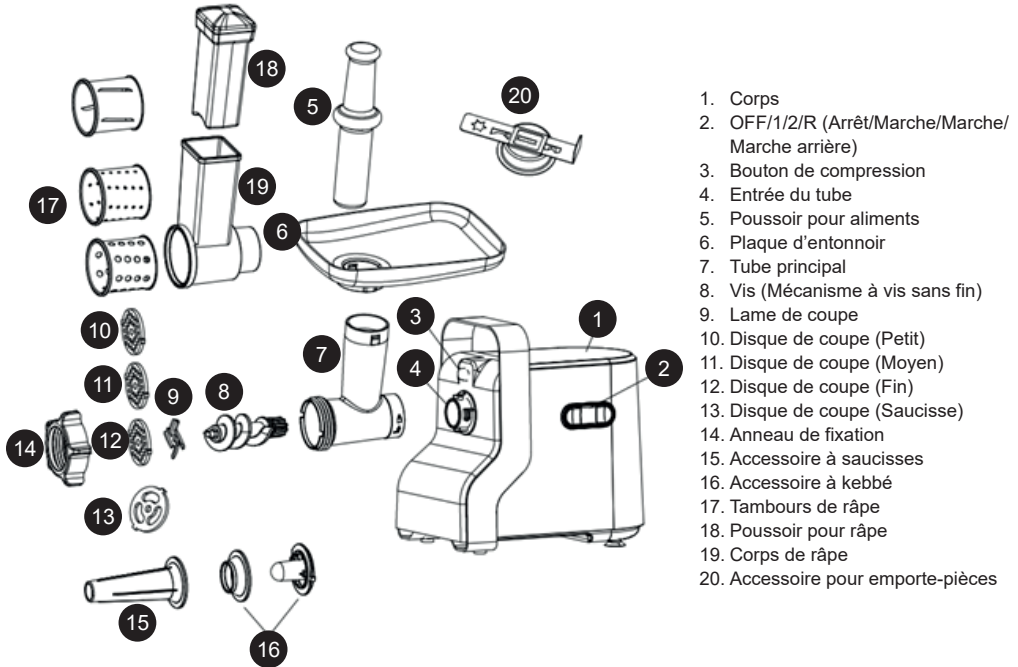
## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS**

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Veuillez vous assurer que la tension nominale est identique à celle que vous utilisez.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente, et si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial ou professionnel !
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de la fixation des accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez l'appareil au préalable. Tirez sur la fiche et non sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance avec l'appareil. Par conséquent, choisissez un emplacement pour votre appareil de manière à ce que les enfants n'y aient pas accès. Veuillez à ce que le câble ne pende pas.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter tout dommage. En cas de dommage, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec des matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont moins de 8 ans et sont surveillés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Consultez plutôt un expert agréé en cas de problème.
- Pour des raisons de sécurité, un câble d'alimentation endommagé ou cassé ne peut être remplacé que par un câble équivalent provenant du fabricant, de notre service après-vente ou d'une personne qualifiée similaire.
- Tenez l'appareil et le câble éloignés de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des arêtes vives, etc.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez que des accessoires d'origine fournis par le fournisseur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. (Sauf si l'appareil est conçu pour

être utilisé à l'extérieur.) Protégez-le toujours des températures égales ou inférieures à zéro.

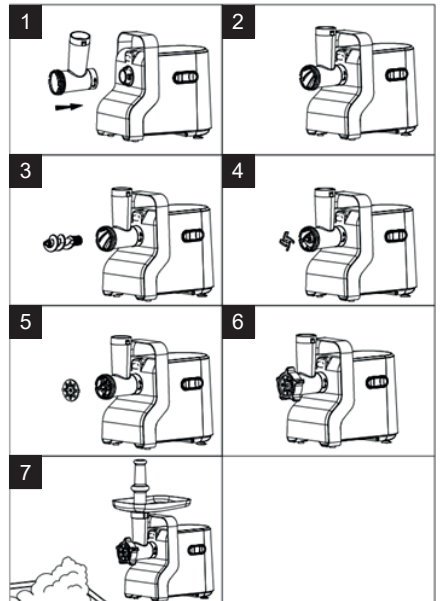
- Ne l'utilisez jamais à proximité d'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. Utilisez l'appareil uniquement lorsque vos mains sont sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le retirer de l'eau. Ne touchez pas à la source d'eau. L'appareil doit être contrôlé par un spécialiste avant d'être à nouveau utilisé. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement lorsqu'il est branché à une prise de courant mise à la terre conforme aux réglementations. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages résultant d'une utilisation de l'appareil à des fins autres que celles spécifiées dans les instructions, d'une utilisation incorrecte ou de réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas couverts par la garantie.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé en cas de chute sur une surface dure depuis une hauteur. Même des dommages invisibles peuvent nuire à la sécurité fonctionnelle de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé qu'après un contrôle par un professionnel.
- Ne transportez jamais l'appareil ou ne le tirez pas en tenant la fiche d'alimentation, car il existe un risque de court-circuit en cas de rupture du câble. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des arêtes vives.
- Si l'appareil dispose d'une ouverture de ventilation, ne la couvrez pas. Ne versez aucun liquide ou poudre dans les ouvertures de ventilation.
- Ne mettez pas les doigts ou d'autres objets dans les parties ouvertes de l'appareil.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation ou le non-respect de ces instructions.
- Faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol/récipient et du nettoyage.
- Utilisez toujours le poussoir pour aliments lors du hachage de la viande.
- L'appareil ne peut pas être utilisé pour broyer des substances dures et sèches, sinon la lame pourrait s'émousser.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide après avoir assemblé la lame et le disque de lame. Sinon, la lame et le disque de lame s'useront sérieusement, ce qui accélérera le vieillissement de l'appareil.

## APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE HACHOIR À VIANDE



## ASSEMBLAGE

- Appuyez sur le bouton de verrouillage (3), tenez le tube principal (7) et insérez-le dans l'orifice d'entrée (4). Lors de l'insertion, veillez à ce que le tube principal (7) soit incliné selon la flèche indiquée sur le dessus, voir (F1), puis tournez le tube principal (7) dans le sens antihoraire afin qu'il soit solidement fixé (F2).
- Placez la vis sans fin (8) dans le tube principal (7), l'extrémité longue en premier, puis tournez légèrement pour l'engager dans le bloc moteur (F3).
- Placez la lame de coupe (9) sur l'axe de la vis (8) avec le tranchant orienté vers l'avant, comme illustré (F4). Si elle n'est pas bien positionnée, la viande ne sera pas hachée correctement.
- Placez la grille de coupe souhaitée contre la lame, en insérant les saillies dans les encoches prévues (F5).
- Maintenez ou appuyez au centre de la grille de coupe avec un doigt, puis serrez la bague de fixation (14) avec l'autre main (F6). Ne serrez pas trop fort.
- Placez l'entonnoir (6) sur le tube principal (7) et fixez-le en place (F7).
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Les orifices d'aération situés en bas et sur les côtés du bloc moteur doivent rester dégagés et ne doivent pas être obstrués.



## HACHOIR

- Insérez la vis sans fin (8) dans le tube principal, l'extrémité en plastique en premier. Placez la lame de coupe (9) sur la vis (8). (Les bords tranchants doivent être orientés vers l'avant.) Placez le disque de hachage moyen ou gros (selon la consistance souhaitée) sur la vis (8). (Assurez-vous que l'encoche du disque corresponde aux saillies du tube principal.) Tournez la bague de fixation (14) dans le sens de la flèche indiquée sur le tube principal (7) jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.
- Fixez le tube principal sur le corps principal (1).
- Placez l'entonnoir (6) sur la partie verticale du tube principal (7).
- L'appareil est maintenant prêt à hacher.

Coupez la viande en bandes de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Retirez autant que possible les os, les morceaux de cartilage et les nerfs. (Ne jamais utiliser de viande congelée !)

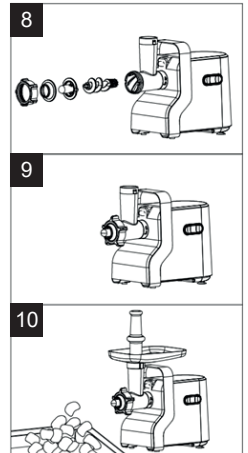
Placez la viande dans le plateau. Utilisez le poussoir pour insérer doucement la viande dans l'orifice du tube principal. (Pour un steak tartare, hachez la viande deux fois avec le disque de hachage moyen.)

## PRÉPARATION DE KEBBE

- Insérez la vis sans fin (8) dans le tube principal, l'extrémité en plastique en premier (F8). Placez l'accessoire à kebbé (16) dans le tube principal (7). Placez le moule sur le carter de coupe et vissez la bague sur le carter (F9).
- Fixez le tube principal sur le corps principal (1).
- Placez l'entonnoir (6) sur la partie verticale du tube principal (7).
- L'appareil est maintenant prêt pour la préparation du kebbé (F10).

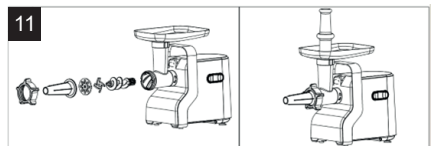
Faites passer le mélange de kebbé préparé par l'orifice du tube principal (7). Coupez le cylindre creux continu à la longueur souhaitée et utilisez-le selon vos besoins.

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient principalement composé d'agneau et de blé concassé (boulgour), finement hachés pour former une pâte. Ce mélange est extrudé à l'aide de l'accessoire à kebbé, découpé en morceaux, puis farci avec une préparation de viande hachée. Les extrémités sont refermées et les rouleaux sont frits dans l'huile.



## PRÉPARATION DE SAUCISSES

- Placez les éléments suivants dans le tube principal dans l'ordre suivant : vis sans fin (8) – lame de coupe (9) – une grille de coupe (11-12-13) – accessoire à saucisse (15), l'extrémité en plastique en premier (F11). (Assurez-vous que les encoches du séparateur s'emboîtent correctement dans les saillies de la tête du hachoir.) Tournez la bague de fixation (14) dans le sens de la flèche indiquée sur le tube principal (7) jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
- Fixez le tube principal sur le corps principal (1).
- Placez l'entonnoir (6) sur la partie verticale du tube principal (7).
- L'appareil est maintenant prêt pour la préparation de saucisses.



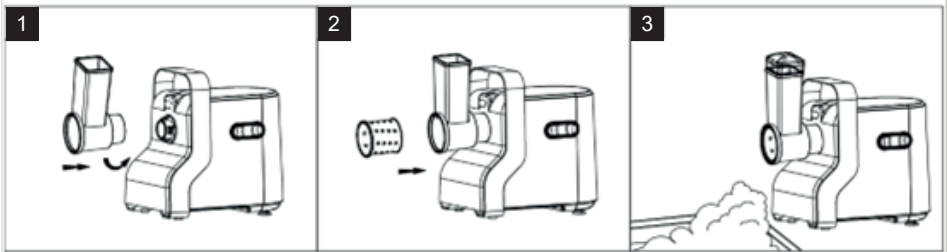
Mettez les ingrédients dans le plateau. Utilisez le poussoir pour introduire doucement la viande dans l'orifice du tube principal (7).

Faites tremper la peau à saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, glissez la peau humidifiée sur l'embout à saucisse. Introduisez la viande hachée (assaisonnée) dans le tube principal (7). Si la peau colle à l'embout, humidifiez-la légèrement avec de l'eau.

## ATTACHEM ACCESSOIRE À BISCUITS ENT POUR LES BISCUITS

- Pour préparer de la pâte, par exemple pour des sablés à la presse, vous avez besoin de l'accessoire à biscuits (20). Placez la vis sans fin (8) comme d'habitude, avec l'extrémité la plus large en premier dans le tube principal (7). Insérez la lame de coupe (9) et la plaque de coupe (10, 11 ou 12) sur la vis (8).
- Placez l'accessoire à biscuits (20) sur la lame (9) et la plaque de coupe (10, 11 ou 12). Serrez la bague de fixation (14).
- Réglez l'accessoire à biscuits selon la forme de biscuit souhaitée.
- Placez l'entonnoir (6) comme d'habitude sur le tube principal (7) et utilisez le poussoir (5) pour introduire la pâte dans l'ouverture du tube principal (7).

## RÂPE



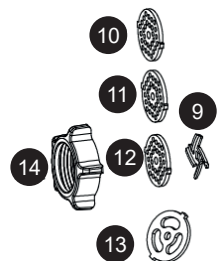
- Fixez le tube de râpage (19) au corps principal (1) (F1), puis sélectionnez l'effet de coupe souhaité : râpage fin / râpage moyen / découpe en tranches. Insérez le tambour de râpage dans le tube (19) (F2).
- Préparez le poussoir et placez une assiette sous la râpe (F3).
- Une fois tout en place, vous pouvez commencer à couper les légumes. Activez la rotation avant de l'unité principale, observez la rotation du bol de découpe, insérez les aliments par le haut de la râpe et appuyez avec le poussoir pour obtenir différents types de coupes.

Cet ensemble d'accessoires permet de trancher, râper et écraser les pommes de terre. Avant l'utilisation, coupez les légumes et les fruits à la taille et à la forme adaptées à l'ouverture de la râpe.

**Attention :** Lors de l'introduction des aliments, si la matière est inférieure à l'ouverture du cylindre d'alimentation, elle doit être poussée avec le poussoir. Pour éviter que l'appareil ne bascule lors de la poussée, maintenez-le fermement avec vos mains pendant l'utilisation.

## PRÉPARATION DES NOUILLES

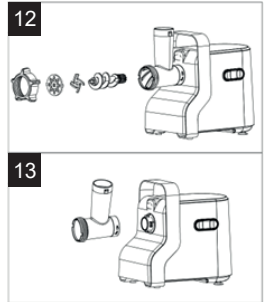
- Les connexions nécessaires sont les mêmes que pour la fonction HACHOIR.
- Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 4 minutes.
- Utilisez la plaque de coupe 10, 11 ou 12.
- Remplissez continuellement le plateau avec de la pâte.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Remarque** : La viande restée dans le boîtier du hachoir peut être retirée de l'intérieur de l'appareil en faisant passer une tranche de pain par l'orifice du tube principal (7).

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage et tournez le tube principal dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le poussoir et le plateau.
- Dévissez l'anneau de serrage et retirez toutes les pièces du boîtier du hachoir. Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle !
- Lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec de la viande à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après usage.
- Rincez-les à l'eau claire et chaude, puis séchez-les immédiatement.
- Nous vous conseillons de lubrifier l'unité de coupe et les disques de broyage avec un peu d'huile végétale.
- Attention : nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



IMPORTATEUR: ZILAN FRANCE 9, Rue des Colonnes, 75002 Paris, France  
 N° TVA : FR72953802378 N° SIRET : 95380237800018 zilanfrance2023@gmail.com

### Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ მოწყობილობის სახელმძღვანელო შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელის ინფორმაციისთვის. თქვენი მოწყობილობა შეიძლება არ მოიცავდეს სახელმძღვანელოში მითითებულ ფუნქციებს.

## უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

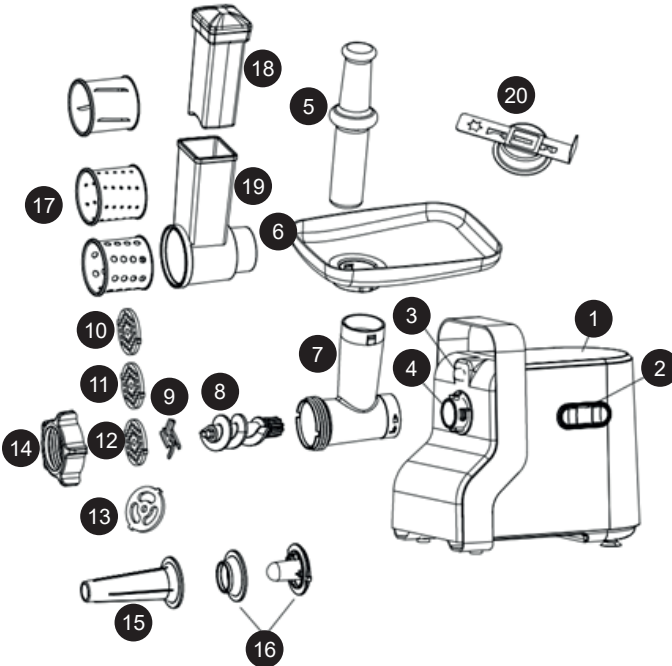
- ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე, გთხოვთ, ყურადღებით წაიკითხოთ მომხმარებლის სახელმძღვანელო.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის ნომინალური ძაბვა იგივეა, რაც თქვენ იყენებთ.
- შეინახეთ ინსტრუქცია, საგარანტიო ბარათი, გაყიდვის ქვითარი და თუ შესაძლებელია, მუყაო შიდა შეფუთვით!
- მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის და არ არის კომერციული ან პროფესიული გამოყენებისთვის!
- ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა, როდესაც ის არ არის გამოყენებული, აქსესუარების დაყენებისას, მოწყობილობის გაწმენდისას ან თუ რაიმე პრობლემაა. გამორთეთ მოწყობილობა წინასწარ. არ გაიყვანოთ კაბელი, გამოიღეთ შტეფსელი.
- ბავშვების დასაცავად ელექტრო მოწყობილობების საფრთხისგან, არასოდეს დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ. ამიტომ, თქვენი მოწყობილობის მდებარეობის არჩევისას, აირჩიეთ ის ისე, რომ ბავშვებს არ შეეძლოთ მასზე წვდომა. დარწმუნდით, რომ კაბელი არ არის ჩამოკიდებული.
- რეგულარულად შეამოწმეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი დაზიანებისთვის. თუ რაიმე სახის დაზიანებაა, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული.
- არ დაუშვათ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაში. არ დაუშვათ ბავშვებს თამაში შესაფუთი მასალებით, როგორცაა პლასტიკური ჩანთები.
- ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს ან გამოცდილების და ცოდნის ნაკლებობას, იმ პირობით, რომ მათ მიეცათ ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია, როგორ გამოიყენონ მოწყობილობა უსაფრთხოდ და გააცნობიერონ შესაძლო საფრთხეები. გაწმენდა და მომხმარებლის მოვლა არ უნდა მოხდეს 8 წლამდე ასაკის ბავშვებმა მეთვალყურეობის გარეშე.
- თავად არ შეაკეთოთ მოწყობილობა რაიმე პრობლემის შემთხვევაში, მიმართეთ უფლებამოსილ სპეციალისტს.
- უსაფრთხოების მიზეზების გამო, გატეხილი ან დაზიანებული ქსელის კაბელი შეიძლება შეიცვალოს მხოლოდ

ექვივალენტური კაბელით, რომელიც მოწოდებულია მწარმოებლის, ჩვენი მომხმარებელთა მომსახურების განყოფილების ან ანალოგიურად კვალიფიციური პირის მიერ.

- შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი სითბოსგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ტენიანობისგან, ბასრი კიდებისგან და მსგავსებისგან.
- გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ ის, როცა არ იყენებთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მომწოდებლის მიერ მოწოდებული ორიგინალური აქსესუარები.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა გარეთ. (თუ მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გარე გამოყენებისთვის.)
- ყოველთვის დაიცავით ნულოვანი ან ნულამდე ტემპერატურისგან.
- არასოდეს გამოიყენოთ წყალთან ახლოს (აბაზანა, ნიჟარა და ა.შ.). მოწყობილობა არ უნდა ექვემდებარებოდეს წვიმას ან ტენიანობას. გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ მაშინ, როცა ხელები მშრალია.
- თუ მოწყობილობა წყალში ჩავარდა, გამორთეთ იგი წყალში შესვლამდე. არ შეეხოთ წყლის წყაროს. მოწყობილობა ხელახლა გამოყენებამდე უნდა შემოწმდეს სპეციალისტის მიერ. ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, არ გაწმინდოთ მოწყობილობა წყლით და არ ჩაძიროთ წყალში.
- გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ დანიშნულებისამებრ.
- ამ მოწყობილობის მუშაობა უნდა მოხდეს მხოლოდ სათანადოდ დამაგრებულ დამიწებულ სოკეტთან მიერთებისას. დარწმუნდით, რომ მიწოდების ძაბვა შეესაბამება ტიპის ფირფიტაზე მითითებულ ძაბვას.
- დაზიანებები, რომლებიც წარმოიქმნება, თუ მოწყობილობა გამოიყენება სხვა მიზნებისთვის, გარდა ინსტრუქციებში მითითებულისა, არასწორად გამოყენებული ან არ შეკეთდება ექსპერტების მიერ, არ ვრცელდება გარანტიით.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მოწყობილობა ბრტყელ და ჰორიზონტალურ ზედაპირზე.
- თუ მოწყობილობა სიმაღლიდან მყარ ზედაპირზე ეცემა, ის აღარ უნდა გამოიყენოთ. უხილავმა დაზიანებამაც კი შეიძლება უარყოფითი გავლენა მოახდინოს მოწყობილობის ფუნქციონალურ უსაფრთხოებაზე. მოწყობილობის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ პროფესიონალის მიერ შემოწმების შემდეგ.
- მოწყობილობის ტარებისას ან გაყვანისას ყოველთვის დაიჭირეთ ან გამოწიეთ დენის შტეფსელი, რადგან არსებობს

- კაბელის გატეხვის გამო მოკლე ჩართვის რისკი. არ მოხაროთ, არ დააჭიროთ ან არ გაჭიმოთ კვების კაბელი მკვეთრ კიდეებზე.
- თუ არის სავენტილაციო ხვრელი, არ დაფაროთ იგი. არ ჩაასხით სითხე ან ფხვნილი სავენტილაციო ღობეებში.
  - არ ჩადოთ თითები ან სხვა საგნები ღია ნაწილებში.
  - ჩვენ ვერ ვიგებთ პასუხისმგებლობას რაიმე ზიანს, რომელიც შეიძლება მოხდეს ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობის ან არასწორად გამოყენების შემთხვევაში.
  - ფრთხილად იყავით ბასრი საჭრელი პირების, კონტეინერის/ქილის დაცლისა და გაწმენდისას.
  - ყოველთვის გამოიყენეთ საკვების ამწე დაფქვის დროს.
  - მოწყობილობა არ შეიძლება გამოყენებულ იქნას მყარი და მშრალი ნივთიერებების დასაფქვავად, წინააღმდეგ შემთხვევაში, დანა შეიძლება გახუნდეს.
  - არ გაუშვათ მოწყობილობა უმოქმედოდ მას შემდეგ, რაც დაინსტალირებულია დანა და დისკი. წინააღმდეგ შემთხვევაში, დანა და დისკი სერიოზულად იქნება გაცვეთილი და დააჩქარებს დანადგარის ცვეთას.

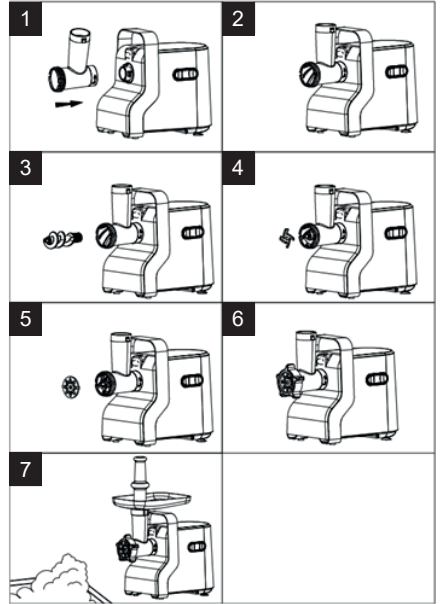
**გაიცანით ხორცის საფქვაკი**



1. სხელი
2. გამორთვა/1/2/r (გამორთვა/ჩართვა/დაბრუნების გადამრთველი)
3. დაბლოკვის დილაკი
4. მილის შესასვლელი
5. საკვების მიმწოდებელი
6. ძაბრისებრი ფირფიტა
7. მთავარი მილი
8. ხრახნი (გველის მექანიზმი)
9. საჭრელი დანა
10. საჭრელი დისკი (პატარა)
11. საჭრელი დისკი (საშუალო)
12. საჭრელი დისკი (თხელი)
13. საჭრელი დისკი (შეესება)
14. დამაგრების რგოლი
15. ძეხვის მიმაგრება
16. ხორცის ბურთულების აპარატი (ბულგურის კოლტეტი)
17. სახეხის დასარტყამი დოლები
18. სახეხის საჭრელი
19. სახეხის კორპუსი
20. ქუქი-ფაილების ინსტრუმენტი

## მონტაჟება

- დააჭირეთ დაბლოკვის დილაკს (3), დაიჭირეთ მთავარი მილი (7) და ჩადეთ შესასვლელში (4). ჩასმისას ფრთხილად იყავით: მთავარი მილი (7) უნდა ჩასვას კუთხით, ზედა ნაწილში ისრის მიმართულებით, იხ. (F1). შემდეგ მოატრიალეთ მთავარი მილი (7) საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით, რათა მილი მყარად დააფიქსიროთ (F2).
- ჩასვით ხრახნი (8), ჯერ გრძელი ბოლოთი, მთავარ მილში (7) და ოდნავ მოატრიალეთ მანამ, სანამ ის ძრავის კორპუსს (F3) არ შეეხება.
- ჩასვით საჭრელი პირი (9) ხრახნის ლილვში, წვერით წინ მიმართული, იხ. (F4). თუ ის სწორად არ არის ჩასმული, ხორცი სათანადოდ არ დაიფქვა.
- მოათავსეთ სასურველი სახეხი დისკი საჭრელი პირის წინ; დარწმუნდით, რომ ამობურცულობები ჯდება ჭრილში (F5).
- ერთი ხელით დააჭირეთ და დაამაგრეთ სახეხი დისკი ცენტრში, ხოლო მეორე ხელით მჭიდროდ დაამაგრეთ შესაკრავი რგოლი (14) (F6). არ გადააჭარბოთ.
- მოათავსეთ ძაბრი (6) მთავარ მილზე (7) და დაამაგრეთ იგი (F7).
- მოათავსეთ მოწყობილობა ბრტყელ და მყარ ზედაპირზე.
- ძრავის კორპუსის ქვედა და გვერდებზე არსებული ჰაერის გამწოვი ხვრელები ღია უნდა დარჩეს და არასდროს არ უნდა იყოს დაბლოკილი.



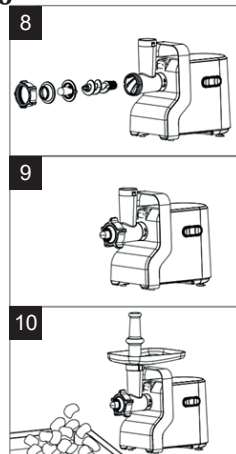
## დაფქული ხორცის დამზადება

- ჩადეთ ხრახნი (8) მთავარ მილში, პლასტმასის ბოლო ჯერ. შემდეგ, მოათავსეთ საჭრელი პირი (9) ხრახნზე, წვერით წინ მიმართული. მოათავსეთ საშუალო ან მსხვილი საჭრელი დისკი ხრახნზე, თქვენთვის სასურველი კონსისტენციის მიხედვით. (დარწმუნდით, რომ დისკის ჭრილი ჯდება მთავარი მილის გამონაბარდებში.) მჭიდროდ მოატრიალეთ შესაკრავი რგოლი (14) მთავარ მილზე ისრის მიმართულებით.
- მიამაგრეთ მთავარი მილი მოწყობილობის კორპუსზე (1).
- მოათავსეთ ძაბრი (6) მთავარი მილის ვერტიკალურ ნაწილზე.
- მოწყობილობა ახლა მზადაა დასაფქვად.

დაჭერით ხორცი დაახლოებით 10 სმ სიგრძის და 2 სმ სისქის ზოლებად. მოაშორეთ რაც შეიძლება მეტი ძვალი, მყესი და ხრტილი. (არასდროს გამოიყენოთ გაყინული ხორცი!) მოათავსეთ ხორცი უჯრაზე. პრესის გამოყენებით ფრთხილად შეიყვანეთ ხორცი მთავარი მილის ხვრელში. (უმი ხორცის ბურთულების ან თათრული სტეიკის დასამზადებლად, ორჯერ გამოწიეთ ხორცი საშუალო ზომის საჭრელი დისკით.)

## ხორცის ბურთულების (ბულგურის კოტლეტი) დამზადება

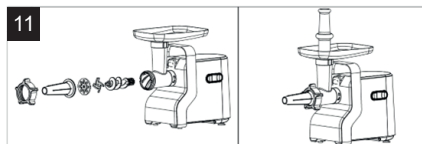
- ჩადეთ ხრახნი (8) მთავარ მილში, პლასტმასის ბოლო ჯერ (F8). კიბეს შესაერთებელი (16) მოთავსებულია მთავარ მილში (7). ფორმირების ნაწილი მოთავსებულია საჭრელ კორპუსზე და რგოლი დამაგრებულია ხრახნებით (F9).
- ჩადეთ მთავარი მილი მოწყობილობის კორპუსში (1).
- მოათავსეთ ძაბრი (6) მთავარი მილის ვერტიკალურ ნაწილზე.
- მოწყობილობა ახლა მზადაა ხორცის ბურთულების დასამზადებლად (F10).



მომზადებული ხორცის ბურთულების ნარევი მოათავსეთ მთავარი მილის (7) ხვრელში. გაჭერით უწყვეტად ამომავალი ღრუ ცილინდრი სასურველ სიგრძეებად და გამოიყენეთ საჭიროებისამებრ. ფარშირებული ხორცის ბურთულები („კიბე“) ახლო აღმოსავლური კერძია, რომელიც, როგორც წესი, დაფქული ცხვრის ხორცისა და ბულგურის შერევით მზადდება. ნარევი ცილინდრულ ფორმას აძლევენ საქსოვი ხელსაწყო გამოყენებით და შემდეგ ჭრიან მოკლე ნაჭრებად. ეს მილები ივსება სანელებლებით შეზავებული დაფქული ხორცის ნარევით, ბოლოები იხურება და იწვება.

## ძეხვის დამზადება

- მთავარ მილზე მითითებული თანმიმდევრობით მიამაგრეთ შემდეგი ნაწილები: ხრახნი (8) – საჭრელი დანა (9) – ერთი საჭრელი დისკი (11-12-13) – ძეხვის შესაკრავი (15), ჯერ პლასტმასის ბოლო (F11). (დაარწმუნდით, რომ გამყოფის ჭრილები ჯდება საჭრელი თავის ამობურცულობებში.) მჭიდროდ მოუჭირეთ შესაკრავი რგოლი (14) მთავარ მილზე (7) ისრის მიმართულებით მობრუნებით.
- მიამაგრეთ მთავარი მილი მოწყობილობის კორპუსზე (1).
- მოათავსეთ ძაბრი (6) მთავარი მილის ვერტიკალურ ნაწილზე.
- მოწყობილობა ახლა მზადაა ძეხვეულის დასამზადებლად.

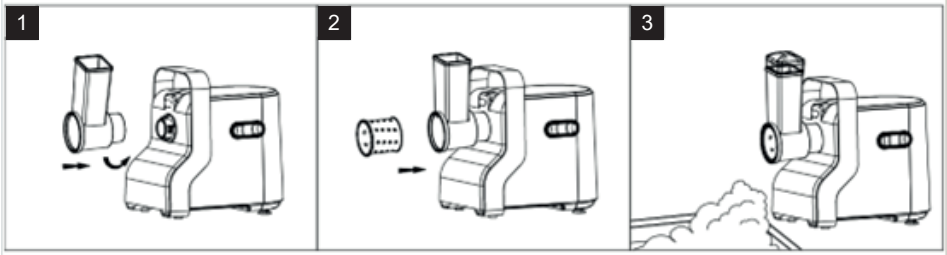


მოათავსეთ ინგრედიენტები უჯრაში. საკვების მჭიდის გამოყენებით ფრთხილად შეწიეთ ხორცი მთავარი მილის (7) ხვრელში. დაალბეთ ძეხვის გარსი თბილ წყალში 10 წუთის განმავლობაში. შემდეგ მოათავსეთ სველი გარსი ძეხვის წვერზე. მოათავსეთ შეზავებული დაფქული ხორცის ნარევი მთავარი მილის (7) ხვრელში. თუ გარსი მიეკრობა შესაკრავს, დაასველეთ იგი ცოტა წყლით.

## ქუქი-ფაილების აპარატი

- ნამცხვრების მოსამზადებლად, მაგალითად, მილისებრი ორცხობილების, უნდა გამოიყენოთ ნამცხვრების საჭრელი (20). ხრახნი (8) მიამაგრეთ მთავარ მილზე (7), ჯერ სქელი ბოლოთი. შემდეგ, ხრახნზე (8) მიამაგრეთ საჭრელი პირი (9) და შესაბამისი საჭრელი დისკი (10, 11 ან 12).
- დაამაგრეთ ნამცხვრის საჭრელი (20) პირზე (9) და საჭრელ დისკზე (10, 11 ან 12). გამკაცრეთ შესაკრავი რგოლი (14).
- ნამცხვრის საჭრელი სასურველი ფორმის მიხედვით მოარგეთ.
- ჩვეულებრივ, მოათავსეთ ძაბრი (6) მთავარ მილზე (7) და გამოიყენეთ საჭრელი (5) ცომი მთავარი მილის (7) ღიობში ჩასაწვეთებლად.

## გახეხვისა და დაჭრის აპარატი



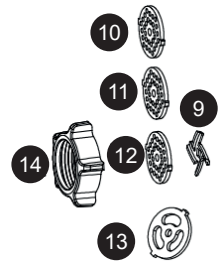
- მიამაგრეთ სახეხი (19) ძირითად კორპუსს (1) (F1). შემდეგ აირჩიეთ თქვენს საჭიროებებს შესაბამისი ბარაბნის ტიპი: წვრილად გახეხვა, საშუალო ზომის გახეხვა ან დაჭრა. მოათავსეთ არჩეული ბარაბანი სახეხის მილში (19) (F2).
- მოამზადეთ საჭრელი და მოათავსეთ თეფში სახეხის ქვეშ (F3).
- ყველაფრის მომზადების შემდეგ, შეგიძლიათ დაიწყოთ ბოსტნეულის გახეხვა. ჩართეთ მთავარი მოწყობილობის წინ ბრუნვის მექანიზმი, დააკვირდით ბოსტნეულის საჭრელი თასის ბრუნვას, ჩადეთ ინგრედიენტები სახეხის ზემოდან და დააჭირეთ საჭრელით, რათა მიიღოთ ჭრის სრული სპექტრის ეფექტები.

ამ ბოსტნეულის საჭრელ კომპლექტს შეუძლია დაჭრა, გახეხვა და დაჭყლეტა. გამოყენებამდე, გთხოვთ, ბოსტნეული და ხილი დაჭერით სახეხის ღიობისთვის შესაფერის ზომასა და ფორმაზე.

**ყურადღება:** მიწოდების პროცესის დროს, თუ მასალა ბოსტნეულის საჭრელი მიმწოდებელი ლილვაკის ღიობზე დაბლაა, ის საჭრელით უნდა დააწეკით. მასალის გადაწევისას მთავარი მანქანის გადაბრუნების თავიდან ასაცილებლად, პროცესის დროს ქვევით მიმართული ძალის გამოყენებით, ხელებით დაასტაბილურეთ მთავარი მანქანა.

## მაკარონის (ლაფშის) დამზადება

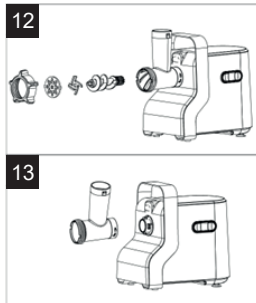
- საჭირო შეერთებები იგივეა, რაც შესარევი დანართისთვის.
- მუშაობის დრო არ უნდა აღემატებოდეს 4 წუთს.
- გამოიყენეთ საჭრელი დისკები 10, 11 ან 12 ნომრები.
- უწყვეტად შეავსეთ ფორმა ცომით.



## გაწმენდა და მოვლა

**შენიშვნები:** საჭრელ კამერაში დარჩენილი ხორცის ამოღება შესაძლებელია მოწყობილობის შიგნიდან, თუ პურის ნაჭერს მთავარ მილში (7) არსებულ ნახვრეტში ჩადებთ.

- გაწმენდამდე გამორთეთ და გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან.
- დააჭირეთ დამაგრების დილაკს და მოატრიალეთ მთავარი მილი საათის ისრის მიმართულებით. მოხსენით დამჭერი და უჯრა.
- მოხსენით ხრახნი და ამოიღეთ საჭრელ კამერაში არსებული ყველა ნაწილი. არ გარეცხოთ ნაწილები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში!
- გარეცხეთ ყველა ნაწილი, რომელიც ხორცთან შეხებაში მოდის, ცხელ საპნთან წყალში. გამოყენებისთანავე გაწმინდეთ.
- ჩამოიბანეთ ნაწილები სუფთა ცხელი წყლით და დაუყოვნებლივ გააშრეთ.
- გირჩევთ, საჭრელი და საჭრელი დისკები ცოტაოდენი მცენარეული ზეთით წაუსვათ.
- სიფრთხილე: გაწმინდეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.



წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი იმპორტიორი : შპს ტექნოპაუს , 205277608, ფარსადანის 5, 0131, თბილისი, საქართველო ზილან ევ გერეჩლერი სან.თიჯ. ა.შ. , სტამბოლი, თურქეთი-ის დაკვეთით

### პროდუქტის სათანადო განკარგვა



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ წინამდებარე პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ევროკავშირის ფარგლებში.
- გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურებისგან, პროდუქტის პასუხისმგებლობით გადამუშავება და მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახალი გამოყენების ხელშეწყობა.
- თქვენ მიერ გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით დილერს, ვისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეაგროვებენ თქვენგან არსებულ პროდუქტს ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

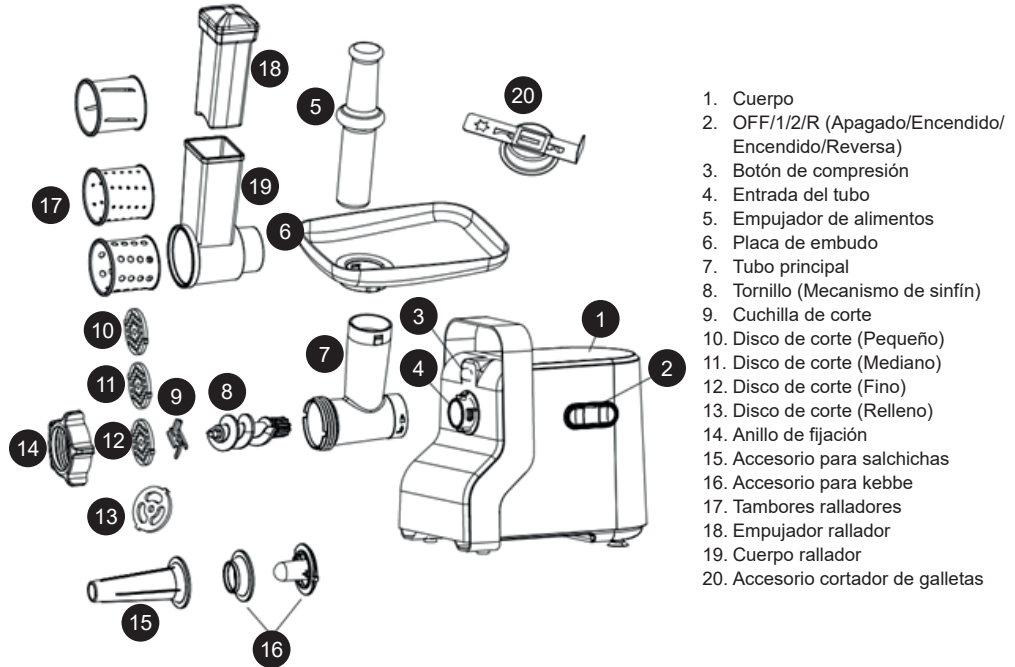
## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS**

- Antes de usar este dispositivo, lea el manual de instrucciones cuidadosamente.
- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que utiliza.
- ¡Guarde las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior!
- El dispositivo está destinado exclusivamente para uso privado y no para uso comercial ni profesional.
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente cuando el dispositivo no esté en uso, al adjuntar piezas accesorias, limpiar el dispositivo o cuando ocurra alguna anomalía. Apague el dispositivo previamente. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los electrodomésticos, nunca los deje sin supervisión con el dispositivo. Por lo tanto, al seleccionar la ubicación para su dispositivo, hágalo de manera que los niños no puedan acceder al dispositivo. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Pruebe el dispositivo y el cable regularmente para detectar daños. Si hay algún daño, no debe usarse el dispositivo.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No deje que los niños jueguen con materiales de embalaje como bolsas de plástico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el electrodoméstico de manera segura y comprendan los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan menos de 8 años y no estén supervisados.
- No repare el dispositivo usted mismo, sino consulte con un experto autorizado en caso de algún problema.
- Por razones de seguridad, un cable de alimentación roto o dañado solo puede ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro departamento de servicio al cliente o una persona cualificada similar.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y similares.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.
- Use solo accesorios originales proporcionados por el proveedor.
- No use el dispositivo al aire libre. (A menos que el dispositivo esté

## ES

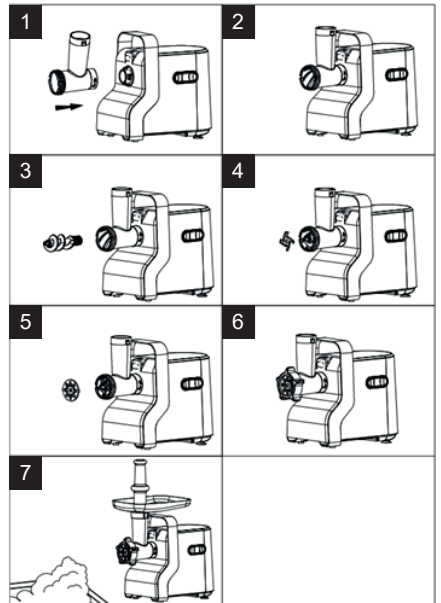
- diseñado para usarse afuera). Siempre protéjalo de temperaturas bajo cero.
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, lavabo, etc.). El electrodoméstico no debe ser expuesto a la lluvia o humedad. Use el dispositivo solo cuando sus manos estén secas.
  - Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes de sacarlo del agua. No toque la fuente de agua. El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de volver a usarse. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.
  - Use el dispositivo solo para el propósito previsto.
  - Este dispositivo solo debe ser operado cuando esté conectado a un enchufe con tierra instalado de acuerdo con las regulaciones. Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de características.
  - Los daños que ocurran cuando el dispositivo se utilice para fines distintos a los especificados en las instrucciones o se utilice incorrectamente o no se repare por expertos no están cubiertos por la garantía.
  - Siempre use el dispositivo sobre una superficie plana y horizontal.
  - El dispositivo no debe ser utilizado después de haber caído sobre una superficie dura desde una altura. Incluso los daños invisibles pueden afectar negativamente la seguridad funcional del dispositivo. El dispositivo solo puede usarse después de ser revisado por un profesional.
  - Nunca transporte ni tire del dispositivo sujetando el enchufe, ya que existe el riesgo de un cortocircuito debido a una ruptura del cable. No doble, pinche ni tire del cable de alimentación sobre bordes afilados.
  - Si hay un orificio de ventilación, no lo cubra. No vierta ningún líquido ni polvo en los orificios de ventilación.
  - No inserte los dedos ni otros objetos en las partes abiertas del dispositivo.
  - No se acepta responsabilidad en caso de daños causados por un uso indebido o por no cumplir con estas instrucciones.
  - Tenga cuidado al manejar las cuchillas de corte afiladas, vaciar el recipiente/taza y limpiar.
  - Siempre use el empujador de alimentos al triturar carne.
  - El electrodoméstico no puede ser utilizado para triturar sustancias duras y secas, de lo contrario, la cuchilla podría aflojarse.
  - Nunca haga funcionar el electrodoméstico vacío después de ensamblar la cuchilla y el disco de cuchilla. De lo contrario, la cuchilla y el disco de cuchilla se desgastarán seriamente, lo que acelerará el envejecimiento de la unidad.

CONOZCA SU MOLINILLO DE CARNE



MONTAJE

- Presione el botón de bloqueo (3), sujete el tubo principal (7) e insértele en la entrada (4). Al insertar, asegúrese de que el tubo principal (7) esté inclinado según la flecha indicada en la parte superior (ver F1), luego gire el tubo principal (7) en sentido antihorario hasta que quede bien fijado (F2).
- Coloque el tornillo sin fin (8) dentro del tubo principal (7), primero el extremo largo, y gírelo ligeramente hasta que se acople en el alojamiento del motor (F3).
- Coloque la cuchilla de corte (9) sobre el eje del tornillo (8) con la hoja orientada hacia el frente, tal como se muestra (F4). Si no está bien colocada, la carne no se picará correctamente.
- Coloque el disco de corte deseado junto a la cuchilla, alineando las salientes con las ranuras (F5).
- Sujete o presione el centro del disco de corte con un dedo y con la otra mano enrosque el anillo de fijación (14) hasta que quede firme (F6). No lo apriete en exceso.
- Coloque el embudo (6) sobre el tubo principal (7) y fíjelo en su posición (F7).
- Coloque la unidad sobre una superficie estable.
- Las salidas de aire situadas en la parte inferior y en los laterales del alojamiento del motor deben mantenerse libres y sin obstrucciones.



## PICADORA

- Inserte el tornillo sin fin (8) en el tubo principal, primero el extremo de plástico. Coloque la cuchilla de corte (9) sobre el tornillo (8). (Los bordes cortantes deben estar orientados hacia el frente). Coloque el disco de picado medio o grueso (según la textura deseada) sobre el tornillo (8). (Asegúrese de que la ranura del disco encaje con las salientes del tubo principal). Gire el anillo de fijación (14) en la dirección de la flecha del tubo principal (7) hasta que quede bien asegurado.
- Fije el tubo principal al cuerpo principal (1).
- Coloque el embudo (6) en la parte vertical del tubo principal (7).
- El aparato ya está listo para picar.

Corte la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de grosor. Retire los huesos, trozos de cartílago y nervios tanto como sea posible. (¡Nunca use carne congelada!)

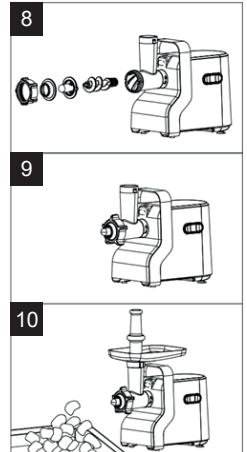
Coloque la carne en la bandeja. Utilice el empujador para introducir suavemente la carne en el orificio del tubo principal. (Para tartar, pique la carne dos veces usando el disco de picado medio).

## PREPARACIÓN DE KEBBE

- Inserte el tornillo sin fin (8) en el tubo principal, primero el extremo de plástico (F8). Coloque el accesorio para kebbe (16) dentro del tubo principal (7). Coloque el molde en la carcasa de corte y enrosque el anillo sobre la carcasa (F9).
- Fije el tubo principal al cuerpo principal (1).
- Coloque el embudo (6) en la parte vertical del tubo principal (7).
- El aparato ya está listo para preparar kebbe (F10).

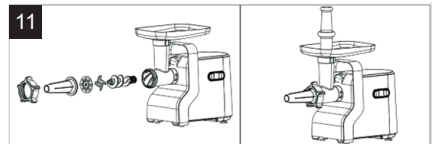
Introduzca la mezcla preparada de kebbe en el orificio del tubo principal (7). Corte el cilindro hueco continuo en la longitud deseada y utilícelo según se necesite.

El kebbe es un plato tradicional del Medio Oriente elaborado principalmente con carne de cordero y trigo bulgur, que se pican juntos hasta formar una pasta. La mezcla se extruye a través del accesorio para kebbe y se corta en cilindros cortos. Luego se rellenan con carne picada, se cierran los extremos y se frien.



## PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

- Coloque las siguientes piezas en el tubo principal en el siguiente orden: tornillo sin fin (8) – cuchilla de corte (9) – un disco de corte (11-12-13) – accesorio para salchichas (15), primero el extremo de plástico (F11). (Asegúrese de que las ranuras del separador encajen con las salientes de la cabeza de la picadora). Gire el anillo de fijación (14) en la dirección de la flecha del tubo principal (7) hasta que esté bien ajustado.
- Fije el tubo principal al cuerpo principal (1).
- Coloque el embudo (6) en la parte vertical del tubo principal (7).
- El aparato ya está listo para preparar salchichas.



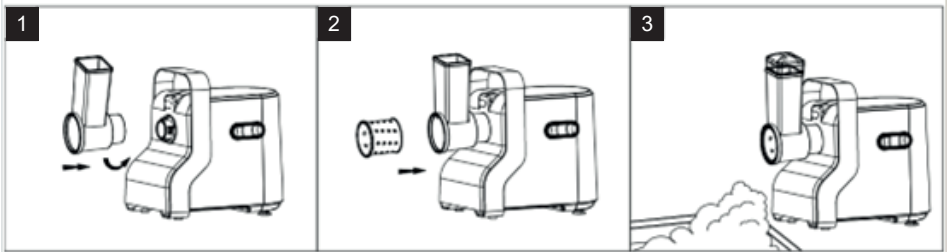
Coloque los ingredientes en la bandeja. Use el empujador para introducir suavemente la carne a través del orificio del tubo principal (7).

Ponga la tripa para salchicha en agua tibia durante 10 minutos. Luego deslice la tripa húmeda sobre el embudo para salchichas. Empuje la carne picada (condimentada) en el orificio del tubo principal (7). Si la tripa se atasca en el embudo, humidézcala con un poco de agua.

## ACCESORIO PARA GALLETAS

- Para preparar masa, por ejemplo, para galletas de pistola, necesita el accesorio para galletas (20). Coloque el tornillo sin fin (8) como de costumbre, con el extremo más grueso primero, dentro del tubo principal (7). Inserte la cuchilla de corte (9) y el disco de corte (10, 11 o 12) sobre el tornillo (8).
- Coloque el accesorio para galletas (20) sobre la cuchilla (9) y el disco de corte (10, 11 o 12). Apriete el anillo de fijación (14).
- Ajuste el accesorio para galletas a la forma de galleta que desee.
- Coloque el embudo (6) como de costumbre sobre el tubo principal (7) y utilice el prensador (5) para introducir la masa en la abertura del tubo principal (7).

## RALLADOR



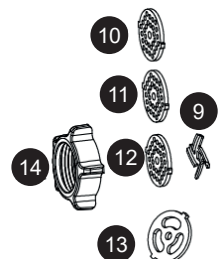
- Fije el tubo rallador (19) al cuerpo principal (1) (F1) y luego seleccione el efecto de corte deseado: rallado fino / rallado medio / corte en rodajas. Inserte el tambor de rallado en el tubo (19) (F2).
- Prepare el prensador y coloque un plato debajo del rallador (F3).
- Una vez que todo esté listo, puede comenzar a cortar verduras. Active la rotación hacia adelante de la unidad principal, observe cómo gira el recipiente de corte, introduzca los ingredientes por la parte superior del rallador y presione con el prensador para obtener diferentes tipos de corte.

Este conjunto de accesorios para cortar verduras permite obtener efectos de rebanado, rallado y triturado de patatas. Antes de operar, corte las frutas y verduras a un tamaño y forma adecuados a la abertura del rallador.

**Precaución:** Durante el proceso de alimentación, si el material está por debajo de la abertura del cilindro de alimentación, debe empujarse con el prensador. Para evitar que la máquina principal se incline al aplicar fuerza, sujétela firmemente con las manos durante el proceso.

## PREPARACIÓN DE FIDEOS

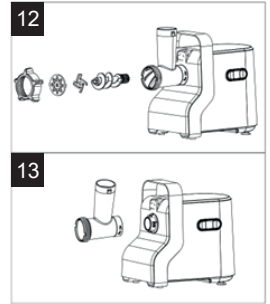
- Las conexiones necesarias son las mismas que para la función PICADORA.
- El tiempo de funcionamiento NO debe exceder los 4 minutos.
- Utilice el disco de corte 10, 11 o 12.
- Llene continuamente la bandeja con masa.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Nota:** La carne que quede dentro del alojamiento del cortador puede retirarse desde el interior del aparato pasando una rebanada de pan por el orificio del tubo principal (7).

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconéctelo del enchufe.
- Presione el botón de bloqueo y gire el tubo principal en el sentido de las agujas del reloj. Retire el empujador y la bandeja.
- Desenrosque el anillo de sujeción y retire todas las piezas del alojamiento del cortador. ¡No lave las piezas en el lavavajillas!
- Lave todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne con agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de usarlas.
- Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas de inmediato.
- Le recomendamos lubricar la unidad de corte y los discos de molienda con un poco de aceite vegetal.
- Precaución: limpie el aparato después de cada uso.



### Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AIUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

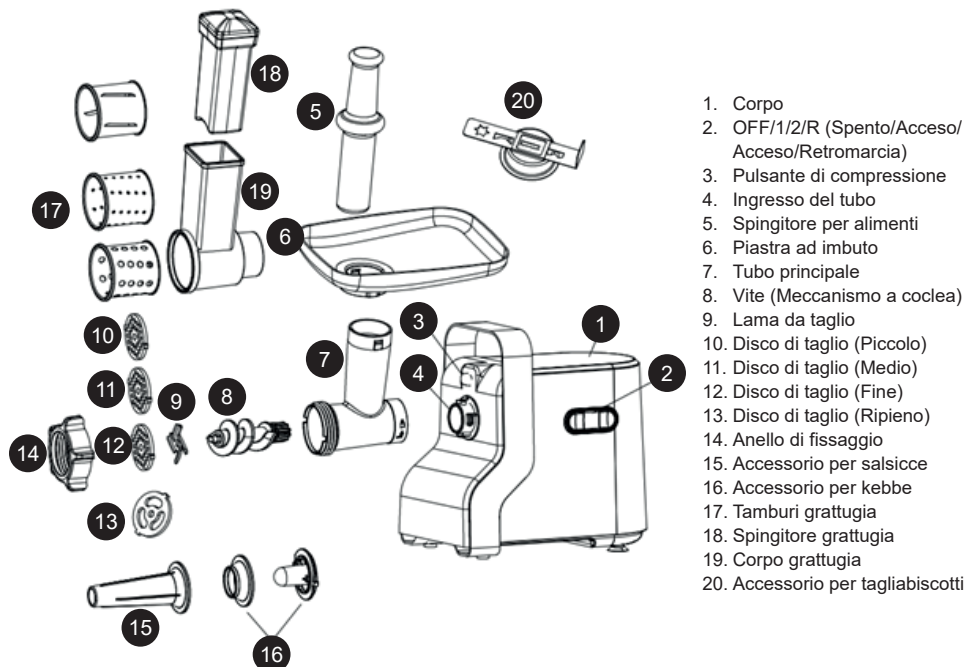
## **ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE**

- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale delle istruzioni.
- Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di vendita e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non per uso commerciale o professionale!
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso, quando si attaccano accessori, quando si pulisce il dispositivo o quando si verifica un malfunzionamento. Spegnerne il dispositivo prima. Togliere la spina, non tirare il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai incustoditi con il dispositivo. Pertanto, quando si sceglie la posizione per il dispositivo, posizionarlo in modo che i bambini non possano accedervi. Assicurarsi che il cavo non penda.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per eventuali danni. Se ci sono danni di qualsiasi tipo, il dispositivo non deve essere utilizzato.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non lasciare che i bambini giochino con materiali di imballaggio come sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o che abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i possibili rischi. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano meno di 8 anni e siano supervisionati.
- Non riparare il dispositivo da soli, ma consultare un esperto autorizzato in caso di problemi.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di alimentazione danneggiato o rotto può essere sostituito solo con un cavo equivalente fornito dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata simile.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, bordi appuntiti e simili.
- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina quando non lo si utilizza.
- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. (A meno che il dispositivo non sia progettato per essere utilizzato all'esterno.) Proteggere sempre da

temperature inferiori a zero.

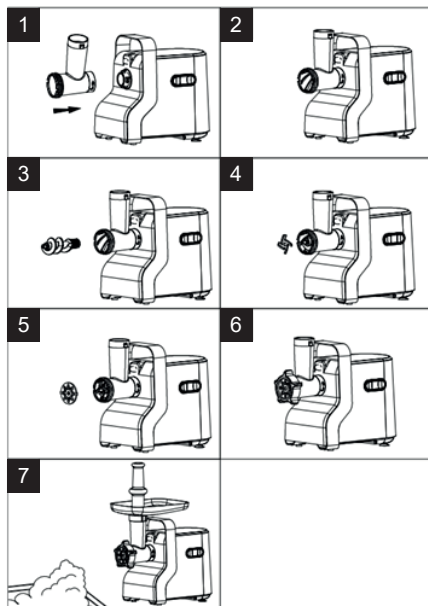
- Non usare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). Non esporre l'apparecchio alla pioggia o all'umidità. Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte.
- Se il dispositivo cade nell'acqua, staccare la spina prima di estrarlo dall'acqua. Non toccare la fonte di acqua. Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere utilizzato nuovamente. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua o immergerlo nell'acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per l'uso previsto.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo quando collegato a una presa a terra installata secondo le normative. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa del tipo.
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni, o se utilizzato in modo errato o non riparato da esperti, non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piana e orizzontale.
- Il dispositivo non deve essere più utilizzato nel caso di caduta su una superficie dura da un'altezza. Anche i danni invisibili possono influire sulla sicurezza funzionale del dispositivo. Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo un controllo professionale.
- Non trasportare o tirare il dispositivo tenendo la spina di alimentazione, in quanto esiste il rischio di cortocircuito a causa della rottura del cavo. Non piegare, pizzicare o tirare il cavo di alimentazione su bordi appuntiti.
- Se c'è un foro di ventilazione, non coprirlo. Non versare liquidi o polveri nei fori di ventilazione.
- Non inserire le dita o altri oggetti nelle parti aperte del dispositivo.
- Non si accetta alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- Fare attenzione durante la manipolazione delle lame affilate, durante lo svuotamento della ciotola/barattolo e durante la pulizia.
- Utilizzare sempre il pressore per alimenti durante la macinazione della carne.
- L'apparecchio non può essere utilizzato per macinare sostanze dure e secche, altrimenti la lama potrebbe affilarsi.
- Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto dopo aver assemblato la lama e il disco della lama. Altrimenti, la lama e il disco della lama si usureranno seriamente, accelerando l'invecchiamento dell'unità.

## CONOSCERE IL MACINACARNE



## ASSEMBLAGGIO

- Premere il pulsante di blocco (3), tenere il tubo principale (7) e inserirlo nell'ingresso (4). Durante l'inserimento, assicurarsi che il tubo principale (7) sia inclinato secondo la freccia indicata nella parte superiore, vedere (F1), quindi ruotare il tubo principale (7) in senso antiorario affinché sia ben fissato (F2).
- Inserire la vite senza fine (8) nel tubo principale (7), con l'estremità lunga per prima, e ruotarla leggermente finché non si inserisce nel corpo motore (F3).
- Posizionare la lama da taglio (9) sull'albero della vite (8) con la lama rivolta verso la parte anteriore come illustrato (F4). Se non è montata correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama, inserendo le sporgenze negli appositi alloggi (F5).
- Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, poi avvitare l'anello di fissaggio (14) con l'altra mano (F6). Non stringere eccessivamente.
- Posizionare l'imbuto (6) sul tubo principale (7) e fissarlo in posizione (F7).
- Collocare l'unità su una superficie stabile.
- Le prese d'aria situate nella parte inferiore e laterale del corpo motore devono rimanere libere e non ostruite.



## TRITACARNI

- Inserire la vite senza fine (8) nel tubo principale, con l'estremità in plastica per prima. Posizionare la lama da taglio (9) sulla vite (8). (I bordi taglienti devono essere rivolti verso l'anteriore.) Posizionare il disco di macinatura medio o grosso (a seconda della consistenza desiderata) sulla vite (8). (Assicurarsi che la scanalatura del disco si adatti alle sporgenze del tubo principale.) Ruotare l'anello di fissaggio (14) nella direzione della freccia sul tubo principale (7) fino a fissarlo correttamente.
- Fissare il tubo principale al corpo principale (1).
- Posizionare l'imbuto (6) sulla parte verticale del tubo principale (7).
- Il dispositivo è ora pronto per tritare.

Tagliare la carne in strisce lunghe 10 cm e spesse 2 cm. Rimuovere il più possibile ossa, cartilagini e nervature. (Non usare mai carne congelata!)

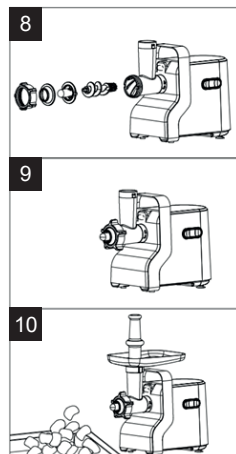
Mettere la carne nel vassoio. Utilizzare il pressatore per spingere delicatamente la carne nel foro del tubo principale. (Per steak tartare, tritare la carne due volte con il disco di macinatura medio.)

## PREPARAZIONE DEL KEBBE

- Inserire la vite senza fine (8) nel tubo principale, con l'estremità in plastica per prima (F8). Posizionare l'accessorio per kebbe (16) all'interno del tubo principale (7). Posizionare lo stampo sulla testata di taglio e avvitare l'anello sulla testata (F9).
- Fissare il tubo principale al corpo principale (1).
- Posizionare l'imbuto (6) sulla parte verticale del tubo principale (7).
- Il dispositivo è ora pronto per preparare il kebbe (F10).

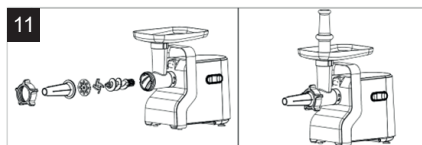
Inserire la miscela di kebbe preparata nel foro del tubo principale (7). Tagliare il cilindro cavo continuo alla lunghezza desiderata e utilizzarlo secondo necessità.

Il kebbe è un piatto tradizionale del Medio Oriente a base di carne di agnello e grano bulgur, macinati insieme fino a formare una pasta. Il composto viene estruso tramite l'accessorio per kebbe e tagliato in piccoli cilindri. Questi possono essere farciti con carne macinata, sigillati alle estremità e fritti.



## PREPARAZIONE DELLE SALSICCE

- Posizionare i seguenti componenti nel tubo principale nel seguente ordine: vite senza fine (8) – lama da taglio (9) – un disco da taglio (11-12-13) – accessorio per salsicce (15), con l'estremità in plastica per prima (F11). (Assicurarsi che le scanalature del separatore si adattino alle sporgenze della testata del tritacarne). Ruotare l'anello di fissaggio (14) nella direzione della freccia sul tubo principale (7) fino a che sia ben serrato.
- Fissare il tubo principale al corpo principale (1).
- Posizionare l'imbuto (6) sulla parte verticale del tubo principale (7).
- Il dispositivo è ora pronto per preparare le salsicce.



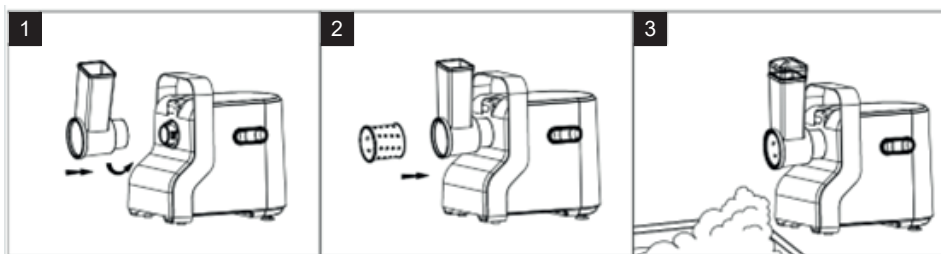
Mettere gli ingredienti nel vassoio. Utilizzare il pressatore per spingere delicatamente la carne attraverso il foro del tubo principale (7).

Immergere il budello per salsicce in acqua tiepida per 10 minuti. Quindi far scorrere il budello bagnato sull'imbuto per salsicce. Inserire la carne macinata (condita) nel foro del tubo principale (7). Se il budello si blocca sull'imbuto, bagnarlo leggermente con acqua.

## ATTREZZO PER I BISCOTTI

- Per lavorare l'impasto, ad esempio per i biscotti con la sparabiscotti, è necessario l'accessorio per biscotti (20). Inserire la vite senza fine (8) come di consueto, con l'estremità più spessa per prima, nel tubo principale (7). Inserire la lama di taglio (9) e il disco di taglio (10, 11 o 12) sulla vite (8).
- Posizionare l'accessorio per biscotti (20) sulla lama (9) e sul disco di taglio (10, 11 o 12). Serrare l'anello di fissaggio (14).
- Regolare l'accessorio per biscotti in base alla forma desiderata.
- Posizionare l'imbuto (6) come di consueto sul tubo principale (7) e utilizzare il pressatore (5) per spingere l'impasto nel foro del tubo principale (7).

## GRATTUGIA



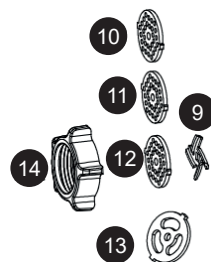
- Fissare il tubo grattugia (19) al corpo principale (1) (F1), quindi selezionare l'effetto di taglio desiderato: grattugia fine / grattugia media / affettatura. Inserire il tamburo nel tubo grattugia (19) (F2).
- Preparare il pressatore e posizionare un piatto sotto la grattugia (F3).
- Quando tutto è pronto, è possibile iniziare a tagliare le verdure. Avviare la rotazione in avanti dell'unità principale, osservare il movimento della tazza per verdure, inserire il materiale dalla parte superiore della grattugia e premere con il pressatore per ottenere i diversi tipi di taglio.

Questo set di accessori per il taglio delle verdure consente di affettare, grattugiare e schiacciare le patate. Prima dell'uso, tagliare frutta e verdura con un coltello in dimensioni e forme adatte all'apertura della grattugia.

**Attenzione:** Durante il processo di inserimento, se il materiale è al di sotto dell'apertura del cilindro di alimentazione, deve essere spinto con il pressatore. Per evitare che l'unità principale si inclini durante l'operazione, tenere saldamente l'apparecchio mentre si preme.

## PREPARAZIONE DEI NOODLE

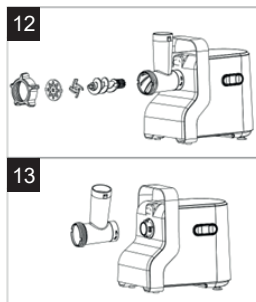
- I collegamenti necessari sono gli stessi della funzione TRITACARNE.
- Il tempo di funzionamento NON deve superare i 4 minuti.
- Utilizzare i dischi di taglio 10, 11 o 12.
- Riempire continuamente il vassoio con l'impasto.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Nota:** La carne rimasta all'interno del corpo del tritatutto può essere rimossa dall'interno dell'apparecchio passando una fetta di pane attraverso il foro del tubo principale (7).

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa.
- Premere il pulsante di blocco e ruotare il tubo principale in senso orario. Rimuovere il pressino e il vassoio.
- Svitare l'anello di fissaggio e rimuovere tutte le parti del corpo del tritatutto. Non lavare le parti in lavastoviglie!
- Lavare tutte le parti venute a contatto con la carne con acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l'uso.
- Risciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
- Si consiglia di lubrificare l'unità di taglio e i dischi di macinazione con un po' di olio vegetale.
- Attenzione: pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



### Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

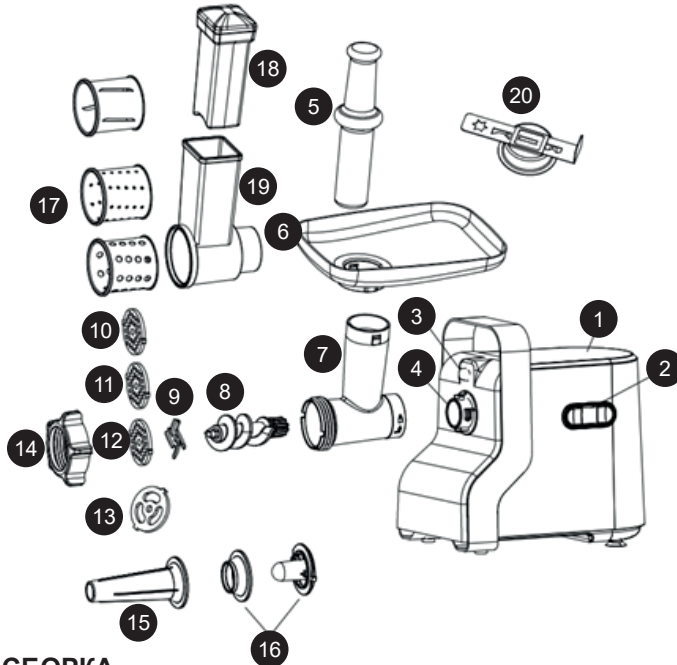
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

## **ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Прежде чем использовать это устройство, внимательно прочитайте руководство пользователя.
- Убедитесь, что номинальное напряжение устройства соответствует напряжению, которое вы используете.
- Храните руководство, гарантийный сертификат, чек и, если возможно, картонную упаковку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для частного использования, а не для коммерческого или профессионального использования!
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, при подключении аксессуаров, очистке устройства или при возникновении неисправности. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за шнур.
- Чтобы защитить детей от опасности электрических приборов, не оставляйте их без присмотра с устройством. При выборе места для устройства убедитесь, что дети не могут получить к нему доступ. Убедитесь, что шнур не висит.
- Регулярно проверяйте устройство и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения какого-либо компонента устройство не следует использовать.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом, таким как пластиковые пакеты.
- Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми с физическими, сенсорными или умственными нарушениями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности. Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми младше 8 лет и без присмотра.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно, а в случае возникновения проблемы обратитесь к авторизованному специалисту.
- По соображениям безопасности поврежденный или сломанный сетевой шнур должен быть заменен только на аналогичный шнур от производителя, нашего сервисного центра или квалифицированного специалиста.
- Держите устройство и шнур подальше от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых предметов и т.п.
- Выключайте устройство и вынимайте вилку, когда не используете его.
- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком.

- Не используйте устройство на улице (если оно не предназначено для использования на улице). Всегда защищайте от замерзания и низких температур.
- Никогда не используйте рядом с водой (ванна, раковина и т.д.). Прибор не должен подвергаться воздействию дождя или влаги. Используйте устройство только при сухих руках.
- Если устройство упало в воду, вытащите вилку из розетки до того, как вынете его из воды. Не прикасайтесь к источнику воды. Устройство должно быть проверено специалистом перед повторным использованием. Чтобы избежать риска поражения электрическим током, не чистите устройство водой и не погружайте его в воду.
- Используйте устройство только по назначению.
- Это устройство должно работать только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с нормами. Убедитесь, что напряжение питания соответствует указанному на табличке устройства.
- Повреждения, возникшие при использовании устройства не по назначению, неправильном использовании или отсутствии ремонта специалистами, не покрываются гарантией.
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности.
- Устройство не должно использоваться, если оно упало на жесткую поверхность с высоты. Даже невидимые повреждения могут негативно повлиять на функциональную безопасность устройства. Устройство можно использовать только после проверки специалистом.
- Никогда не носите и не тяните устройство за шнур питания, так как это может привести к короткому замыканию из-за обрыва кабеля. Не сгибайте, не перекручивайте и не тяните шнур питания через острые края.
- Если имеется вентиляционное отверстие, не закрывайте его. Не заливайте жидкости или порошки в вентиляционные отверстия.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в открытые части устройства.
- Ответственность за ущерб, причиненный неправильным использованием или несоответствием этим инструкциям, не несетя.
- Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши/емкости и при очистке.
- Всегда используйте толкатель пищи при измельчении мяса.
- Прибор не может использоваться для измельчения твердых и сухих веществ, иначе лезвие может затупиться.
- Никогда не запускайте прибор без содержимого после установки лезвия и диска для нарезки. В противном случае лезвие и диск сильно изнашиваются, что ускорит старение устройства.

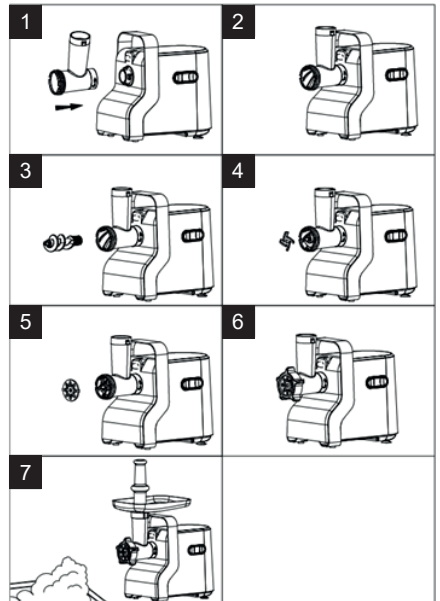
ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ МЯСОРУБКОЙ



1. Корпус
2. OFF/1/2/R (Выкл/Вкл/Вкл/Реверс переключатель)
3. Кнопка сжатия
4. Входное отверстие трубки
5. Толкатель для продуктов
6. Лоток воронки
7. Основная трубка
8. Винт (Шнековый механизм)
9. Режущий нож
10. Режущий диск (Мелкий)
11. Режущий диск (Средний)
12. Режущий диск (Тонкий)
13. Режущий диск (Фаршировка)
14. Фиксирующее кольцо
15. Насадка для сосисок
16. Насадка для кеббе
17. Терочные барабаны
18. Толкатель для терки
19. Корпус терки
20. Насадка для вырезания печенья

**СБОРКА**

- Нажмите кнопку блокировки (3), удерживая основной трубку (7), и вставьте её в входное отверстие (4). При вставке обратите внимание, что основная трубка (7) должна быть наклонена согласно стрелке, указанной сверху, см. (F1), затем поверните основную трубку (7) против часовой стрелки, чтобы она плотно закрепилась (F2).
- Вставьте шнековый винт (8) в основную трубку (7), сначала длинным концом, и немного поверните, чтобы он вошёл в корпус двигателя (F3).
- Установите режущий нож (9) на вал винта (8) так, чтобы лезвие было направлено вперёд, как показано на рисунке (F4). Если он установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
- Установите желаемую решётку для нарезки рядом с режущим ножом, совместив выступы с пазами (F5).
- Поддерживая или нажимая на центр решётки одним пальцем, другой рукой закрутите фиксирующее кольцо (14) плотно (F6). Не затягивайте слишком сильно.
- Установите воронку (6) на основную трубку (7) и зафиксируйте её на месте (F7).
- Разместите устройство на прочной поверхности.
- Воздушные отверстия снизу и сбоку корпуса двигателя должны оставаться открытыми и не блокироваться.



## МЯСОРУБКА

- Вставьте шнековый винт (8) в основную трубку, сначала пластиковым концом. Установите режущий нож (9) на винт (8). (Режущие кромки должны быть направлены вперёд.) Установите диск для крупного или среднего помола (в зависимости от желаемой консистенции) на винт (8). (Убедитесь, что вырез диска подходит к выступам основной трубки.) Поверните фиксирующее кольцо (14) по направлению стрелки на основной трубке (7), пока оно не будет надёжно закреплено.
- Прикрепите основную трубку к основному корпусу (1).
- Установите воронку (6) на вертикальную часть основной трубки (7).
- Теперь устройство готово к работе.

Нарежьте мясо полосками длиной 10 см и толщиной 2 см. По возможности удалите кости, хрящи и жилы. (Никогда не используйте замороженное мясо!)

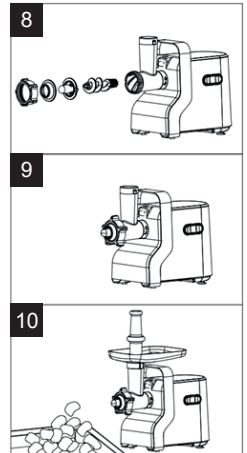
Положите мясо на лоток. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо в отверстие основной трубки. (Для стейк-тартар измельчите мясо дважды с помощью диска для среднего помола.)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Вставьте шнековый винт (8) в основную трубку, сначала пластиковым концом (F8). Установите насадку для кеббе (16) в основную трубку (7). Установите формовщик на корпус ножа и закрутите кольцо на корпусе (F9).
- Прикрепите основную трубку к основному корпусу (1).
- Установите воронку (6) на вертикальную часть основной трубки (7).
- Теперь устройство готово к приготовлению кеббе (F10).

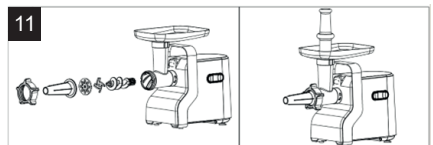
Пропустите приготовленную смесь кеббе через отверстие основной трубки (7). Нарежьте непрерывный полый цилиндр на желаемые куски и используйте по необходимости.

Кеббе — традиционное блюдо Ближнего Востока, состоящее в основном из ягнятины и булгура, которые вместе измельчают до пастообразного состояния. Смесь экструдируется через насадку для кеббе и нарезается на короткие кусочки. Затем трубочки можно наполнить мясным фаршем, зашпигнуть концы и обжарить во фритюре.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- Установите следующие детали в основную трубку в следующем порядке: шнековый винт (8) – режущий нож (9) – одна режущая решётка (11-12-13) – насадка для колбас (15), сначала пластиковым концом (F11). (Убедитесь, что вырезы сепаратора совпадают с выступами мясорубки.) Поверните фиксирующее кольцо (14) по направлению стрелки на основной трубке (7), пока оно не будет плотно закреплено.
- Прикрепите основную трубку к основному корпусу (1).
- Установите воронку (6) на вертикальную часть основной трубки (7).
- Теперь устройство готово к приготовлению колбас.



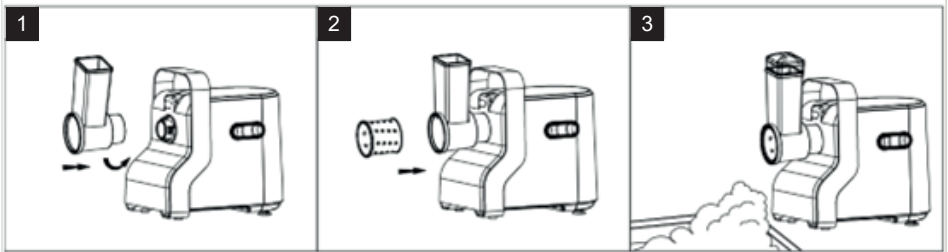
Положите ингредиенты на лоток. Используйте толкатель, чтобы аккуратно протолкнуть мясо через отверстие основной трубки (7).

Замочите оболочку для колбас в тёплой воде на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на насадку для колбас. Продвиньте приправленный фарш в отверстие основной трубки (7). Если оболочка застряла на насадке, слегка увлажните её водой.

## НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

- Для обработки теста, например для печенья типа сприц, вам понадобится насадка для печенья (20). Установите шнековый винт (8) как обычно — сначала более толстой частью в основной трубке (7). Вставьте режущий нож (9) и режущий диск (10, 11 или 12) на винт (8).
- Наденьте насадку для печенья (20) на нож (9) и режущий диск (10, 11 или 12). Затяните фиксирующее кольцо (14).
- Отрегулируйте насадку для печенья в соответствии с желаемой формой печенья.
- Установите воронку (6) как обычно на основную трубку (7) и используйте толкатель (5), чтобы протолкнуть тесто в отверстие основной трубки (7).

## ТЕРКА



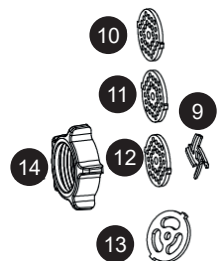
- Закрепите трубу для терки (19) на корпусе (1) (F1), затем выберите необходимый эффект резки: тонкое терение / среднее терение / нарезка ломтиками. Вставьте терочный барабан в трубу (19) (F2).
- Подготовьте толкатель и поставьте тарелку под терку (F3).
- Когда всё готово, можно начинать резать овощи. Запустите вращение вперед главного блока, наблюдайте вращение чаши для нарезки, положите продукт сверху терки и нажимайте толкателем для получения разных видов нарезки.

Этот комплект овощерезки позволяет нарезать, тереть и толочь картофель. Перед началом работы нарежьте овощи и фрукты ножом до размеров и формы, подходящих для отверстия терки.

**Внимание:** Во время подачи, если материал находится ниже отверстия цилиндра подачи, его нужно проталкивать толкателем; чтобы избежать опрокидывания основного устройства при сильном нажатии, удерживайте устройство руками во время работы.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

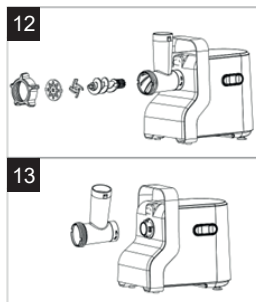
- Необходимые соединения такие же, как у мясорубки.
- Время работы НЕ должно превышать 4 минуты.
- Используйте режущий диск 10, 11 или 12.
- Постоянно наполняйте лоток тестом.



## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Примечание:** Мясо, оставшееся внутри корпуса мясорубки, можно удалить, пропустив кусок хлеба через отверстие основного трубопровода (7).

- Перед очисткой аппарата выключите его и отключите вилку из розетки.
- Нажмите кнопку блокировки и поверните основной трубопровод по часовой стрелке. Снимите толкатель и поддон.
- Отвинтите фиксирующее кольцо и снимите все части корпуса мясорубки. Не мойте детали в посудомоечной машине!
- Вымойте все части, которые контактировали с мясом, в горячей мыльной воде. Очищайте их сразу после использования.
- Промойте их чистой горячей водой и сразу же высушите.
- Рекомендуется смазывать режущую часть и измельчающие диски растительным маслом.
- Внимание: очищайте аппарат после каждого использования.



### Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.  
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.  
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

## **UDHËZIME TË PËRGGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME**

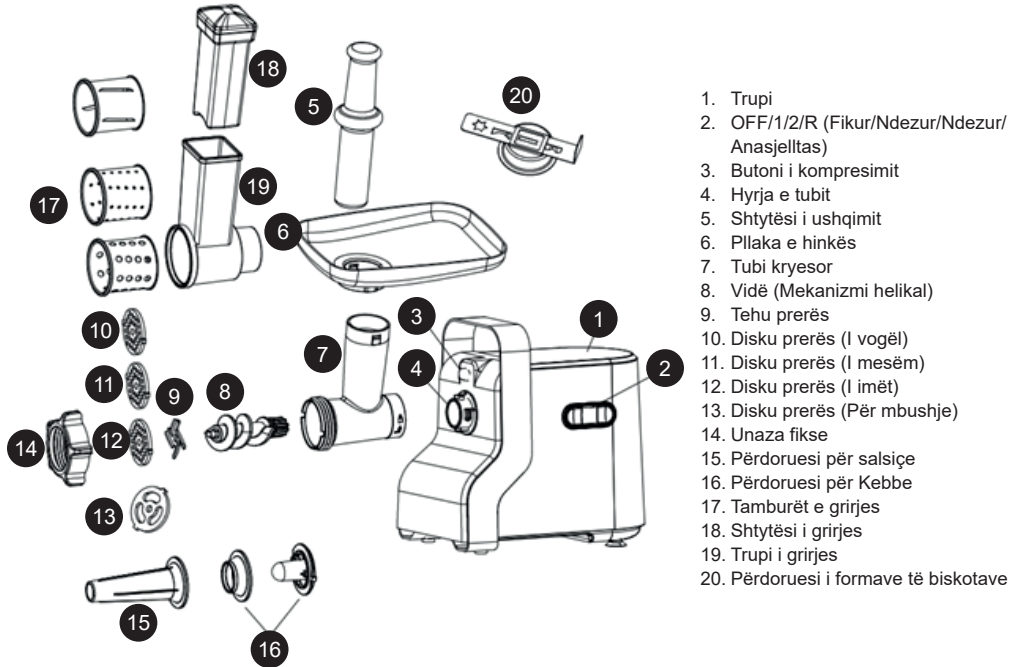
- Para përdorimit të këtij pajisjeje, ju lutemi lexoni me kujdes manualin e udhëzimeve.
- Sigurohuni që voltazhi i vlerësuar të jetë i njëjtë me voltazhin që përdorni.
- Ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e shitjes dhe, nëse është e mundur, kutinë me paketimin e brendshëm!
- Pajisja është e destinuar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial ose profesional!
- Çdo herë hiqni prizën nga dalja kur pajisja nuk është në përdorim, kur vendosni pjesë aksesore, pastroni pajisjen ose kur ndodhin ndërprerje. Përdorni atë në gjendje të fikur. Tërhiqni prizën, jo kabllon.
- Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, kurrë mos i lini ata pa mbikëqyrje me pajisjen. Prandaj, kur zgjidhni vendin për pajisjen tuaj, sigurohuni që fëmijët të mos kenë qasje në pajisjen. Kujdesuni që kablo të mos varur.
- Testoni rregullisht pajisjen dhe kabllon për dëmtime. Nëse ka dëmtime të çdo lloji, pajisja nuk duhet përdorur.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që fëmijët të luajnë me materialet e paketimit siç janë çantat plastike.
- Ky aparat mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më lart dhe persona me aftësi fizike, sensore ose mendore, ose pa përvojë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren ose u janë dhënë udhëzime për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët nëse ata janë nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje.
- Mos e riparoni pajisjen vetë, por konsultohuni me një ekspert të autorizuar në rast të një problemi.
- Për arsye sigurie, një kablo e dëmtuar ose e thyer mund të zëvendësohet vetëm me një kablo të ngjashme nga prodhuesi, departamenti jonë i shërbimit të klientit ose një person i kualifikuar.
- Mbani pajisjen dhe kabllon larg nxehtësisë, dritës direkte të diellit, lagështirës, bordeve të mprehta dhe të ngjashme.
- Fikni pajisjen dhe hiqni prizën kur nuk jeni duke përdorur pajisjen.
- Përdorni vetëm aksesoret origjinalë të ofruar nga furnizuesi.
- Mos përdorni pajisjen jashtë. (Përveç nëse pajisja është projektuar për përdorim jashtë.) Mbroni gjithmonë nga temperaturat zero ose nën-

## AL

zero.

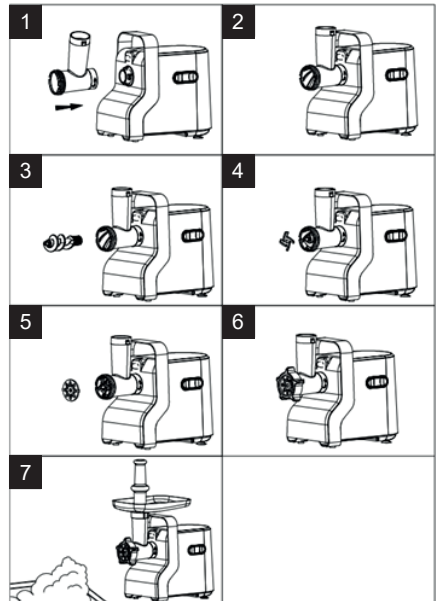
- Kurrë mos përdorni pranë ujit (banjë, lavaman, etj.). Pajisja nuk duhet të ekspozohet në shi ose lagështi. Përdorni pajisjen vetëm kur duar janë të thata.
- Nëse pajisja bie në ujë, hiqni prizën para se ta nxirrni nga uji. Mos e prekni burimin e ujit. Pajisja duhet të kontrollohet nga një specialist para se të përdoret përsëri. Për të shmangur rrezikun e goditjes me rrymë, mos pastroni pajisjen me ujë ose mos e zhytni atë në ujë.
- Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e synuar.
- Kjo pajisje mund të përdoret vetëm kur është e lidhur me një prizë të përshtatshme dhe të instaluar në përputhje me rregullat. Sigurohuni që voltazhi i furnizimit të përputhet me voltazhin e shënuar në pllakën e tipit.
- Dëmtimet që ndodhin kur pajisja përdoret për qëllime të tjera përveç atyre të specifikuara në udhëzime ose përdoret gabimisht ose nuk riparohet nga ekspertët nuk mbulohen nga garancia.
- Përdorni gjithmonë pajisjen mbi një sipërfaqe të sheshtë dhe horizontale.
- Pajisja nuk duhet përdorur më pas, në rastin e rënies mbi një sipërfaqe të fortë nga lartësia. Edhe dëmtimet e padukshme mund të ndikojnë negativisht në sigurinë funksionale të pajisjes. Pajisja mund të përdoret vetëm pas kontrollit nga një profesionist.
- Kurrë mos e mbani ose tërhiqni pajisjen duke mbajtur prizën e energjisë pasi ka rrezik të shkaktohet një shkurtim i qarkut për shkak të thyerjes së kabllos. Mos e shtrëngoni, mos e shtrini, dhe mos e tërhiqni kablлон e energjisë mbi skajet e mprehta.
- Nëse ka një vrimë ventilimi, mos e mbuloni atë. Mos derdhni asnjë lëng ose pluhur në vrimat e ventilimit.
- Mos futni gishta ose objekte të tjera në pjesët e hapura të pajisjes.
- Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmet që ndodhin nga përdorimi i papërshtatshëm ose mosrespektimi i këtyre udhëzimeve.
- Jini të kujdesshëm gjatë trajtimit të thikave të mprehta të prerësve, shkrirjes së kavanozit/kupës dhe pastrimit.
- Përdorni gjithmonë shtytësin e ushqimit gjatë grirjes së mishit.
- Pajisja nuk mund të përdoret për grirjen e substancave të forta dhe të thata, përndryshe thika mund të bëhet e mpirë.
- Kurrë mos e përdorni pajisjen pa përmbajtje pas montimit të thikës dhe diskut të thikës. Përndryshe, thika dhe disku i thikës do të shuhën seriozisht, dhe do të përshpejtohet plakja e njësisë.

## NJIHUNI ME GRIRËSIN TUAJ TË MESHIT



### MONTAZHIM

- Shtypni butonin e bllokimit (3), mbani tubin kryesor (7) dhe futeni atë në hyrje (4). Gjatë futjes, kushtoni vëmendje që tubi kryesor (7) duhet të jetë i anuar sipas shigjetës së treguar në pjesën e sipërme, shih (F1), pastaj rrotullojeni tubin kryesor (7) në drejtim të kundërt të akrepave të orës derisa të ngjitet fort (F2).
- Vendoseni vidën (8) në tubin kryesor (7), me sakajin e gjatë fillimisht, dhe rrotullojeni pak derisa të futet në kasën e motorit (F3).
- Vendoseni tehun prerës (9) mbi boshtin e vidës (8) me tehun të kthyer përpara siç tregohet në figurë (F4). Nëse nuk vendoset saktë, mishi nuk do të bluhet.
- Vendoseni pllakën e dëshiruar të prerjes pranë tehut, duke përputhur daljet me hapësirat (F5).
- Mbështeteni ose shtypeni qendrën e pllakës së prerjes me një gisht dhe me dorën tjetër shtrëngoni unazën fikse (14) (F6). Mos e shtrëngoni tepër.
- Vendoseni tabakanë e hinkës (6) mbi tubin kryesor (7) dhe fiksojeni në vendin e vet (F7).
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të fortë.
- Hapjet e ajrimit në fund dhe anash kasës së motorit duhet të jenë të lira dhe të mos bllokohen.



## GRIRËSJA E MISHIT

- Futeni vidën (8) në tubin kryesor me skajin plastik përpara. Vendoseni tehun prerës (9) mbi vidë (8). (Tehët prerëse duhet të jenë të drejtuar përpara.) Vendosni diskun për bluarje mesatare ose të trashë (sipas preferencës suaj) mbi vidë (8). (Sigurohuni që vendi i prerë i diskut të përputhet me daljet e tubit kryesor.) Rrotullojeni unazën fikse (14) në drejtim të shigjetës mbi tubin (7) derisa të ngjitet fort.
- Bashkëngjitni tubin kryesor me trupin kryesor (1).
- Vendosni tabakanë e hinkës (6) mbi pjesën vertikale të tubit kryesor (7).
- Tani pajisja është gati për bluarje mishi.

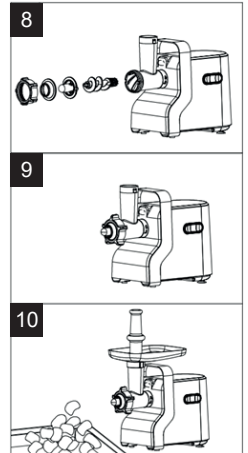
Priteni mishin në shirita me gjatësi 10 cm dhe trashësi 2 cm. Hiqni sa më shumë kokcat, kërcet dhe nervat. (Kurrë mos përdorni mish të ngrirë!)

Vendosni mishin në tabaka. Përdorni shtytësin për të shtyrë mishin lehtësisht në hapjen e tubit kryesor. (Për steak tartar, mishin e bluari dy herë me diskun e bluarjes mesatare.)

## PËRGATITJA E KEBBE-SË

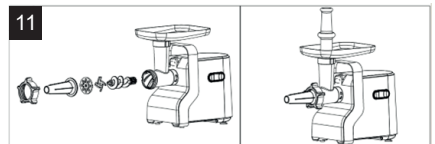
- Futeni vidën (8) në tubin kryesor me skajin plastik përpara (F8). Vendosni pajisjen për kebbe (16) në tubin kryesor (7). Vendosni formuesin mbi kasën e tehut dhe shtrëngoni unazën mbi kasë (F9).
- Bashkëngjitni tubin kryesor me trupin kryesor (1).
- Vendosni tabakanë e hinkës (6) mbi pjesën vertikale të tubit kryesor (7).
- Tani pajisja është gati për të bërë kebbe (F10).

Shtyni përzjerjen e përgatitur të kebbe-së përmes hapjes së tubit kryesor (7). Priteni cilindrin e zbrazët në gjatësi të dëshiruar dhe përdoreni sipas nevojës. Kebbe është një pjatë tradicionale e Lindjes së Mesme që bëhet kryesisht nga mish qengji dhe grurë bulgur të bluara së bashku deri në një pastë homogjene. Masa del përmes formuesit të kebbe-së dhe pritet në copa të vogla. Tubat mund të mbushen me mish të grirë, të mbyllen në skaje dhe të skuqen në vaj të nxehtë.



## PËRGATITJA E SUXHUKËVE / SALÇIÇEVE

- Vendosni pjesët e mëposhtme në tubin kryesor në këtë rend: vidë (8) – teh prerës (9) – një disk prerës (11-12-13) – pajisja për salçiçe (15), me skajin plastik fillimisht (F11). (Sigurohuni që prerjet e ndarësit të përputhen me daljet e kokës së grirëses.) Rrotullojeni unazën fikse (14) në drejtim të shigjetës në tubin kryesor (7) derisa të ngjitet fort.
- Bashkëngjitni tubin kryesor me trupin kryesor (1).
- Vendosni tabakanë e hinkës (6) mbi pjesën vertikale të tubit kryesor (7).
- Tani pajisja është gati për përgatitjen e suxhukëve/salçiçeve.



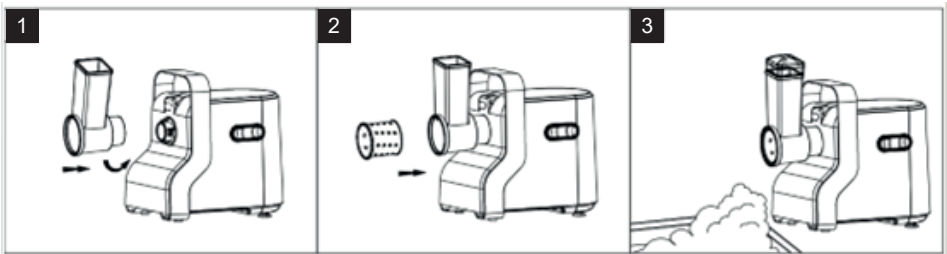
Vendosni përbërësit në tabaka. Përdorni shtytësin për të shtyrë mishin lehtësisht përmes hapjes së tubit kryesor (7).

Vendosni zorrën e salçiçeve në ujë të vakët për 10 minuta. Pastaj rrëshqiteni zorrën e lagur mbi hinkën e salçiçes. Shtyni mishin e grirë të erëzuar në hapjen e tubit kryesor (7). Nëse zorra ngec në hinkë, njomni me pak ujë.

## SHTESA PËR BISKOTA

- Për përpunimin e brumit, për shembull për biskota spritz, ju nevojitet shtesa për prerjen e biskotave (20). Vendoseni vidën (8) si zakonisht me skajin më të trashë të parë në tubin kryesor (7). Futni tehun prerës (9) dhe pllakën prerëse (10, 11 ose 12) mbi vidën (8).
- Vendoseni shtesën për biskota (20) mbi tehun (9) dhe pllakën prerëse (10, 11 ose 12). Shtrëngoni unazën e fiksimit (14).
- Rregullojeni shtesën për biskota sipas formës së biskotës që dëshironi.
- Vendoseni hinkën (6) si zakonisht në tubin kryesor (7) dhe përdorni shtytësin (5) për të shtyrë brumin në hapjen e tubit kryesor (7).

## GRIRËSE



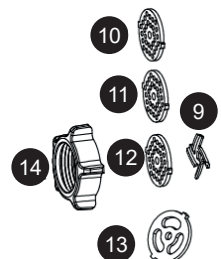
- Fiksioni tubin e grirjes (19) në trupin kryesor (1) (F1), pastaj zgjidhni efektin e prerjes që ju nevojitet: grirje e imët / grirje mesatare / prerje në feta. Vendoseni tamburin e grirjes në tubin (19) (F2).
- Përgatitni shtytësin dhe vendosni një pjatë poshtë grirëses (F3).
- Pasi gjithçka të jetë gati, mund të filloni prerjen e perimeve. Aktivizoni rotullimin përpara të njësisë kryesore, shikoni kupën e prerjes duke u rrotulluar, vendosni përbërësin nga lart dhe shtypni me shtytësin – kështu do të merrni efektet e ndryshme të prerjes.

Ky set për prerjen e perimeve mundëson prerjen në feta, grirjen dhe shtypjen e patateve. Para përdorimit, pritni frutat dhe perimet me thikë në madhësi dhe forma të përshtatshme për hapjen e grirëses.

**Kujdes:** Gjatë ushqimit, nëse materiali është nën nivelin e hapjes së cilindrit të furnizimit, duhet të shtyhet me shtytësin. Për të shmangur përkuljen e njësisë kryesore gjatë shtypjes, mbajeni pajisjen fort me duar gjatë përdorimit.

## PËRGATITJA E MAKARONAVE

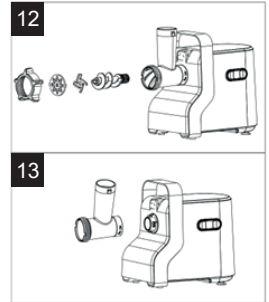
- Lidhjet e nevojshme janë të njëjta si tek funksioni I BLUARJES.
- Koha e funksionimit NUK duhet të tejkalojë 4 minuta.
- Përdorni pllakën prerëse 10, 11 ose 12.
- Mbusheni vazhdimisht tabakanë me brumë.



## PASRTIMI DHE MIRËMBAJTJA

**Shënim:** Mishi i mbetur në strehën e prerësit mund të hiqet nga brenda pajisjes duke kaluar një fetë buke nëpër vrimën e tubit kryesor (7).

- Para se të pastroni pajisjen, fikeni atë dhe hiqeni prizën nga rryma.
- Shtypni butonin e bllokimit dhe rrotullojeni tubin kryesor në drejtim të akrepave të orës. Hiqni shtytësin dhe tabakanë.
- Shkullni unazën e vidës dhe hiqni të gjitha pjesët e strehës së prerësit. Mos i lani pjesët në pjatarëse!
- Lani të gjitha pjesët që kanë qenë në kontakt me mishin me ujë të ngrohtë me sapun. Pastroni ato menjëherë pas përdorimit.
- Shpëlajini me ujë të pastër dhe të nxehtë dhe thajini menjëherë.
- Ju këshillojmë të lyeni njësinë e prerjes dhe disqet bluarëse me pak vaj bimor.
- Kujdes: pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.



### Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rihvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktoni shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit.

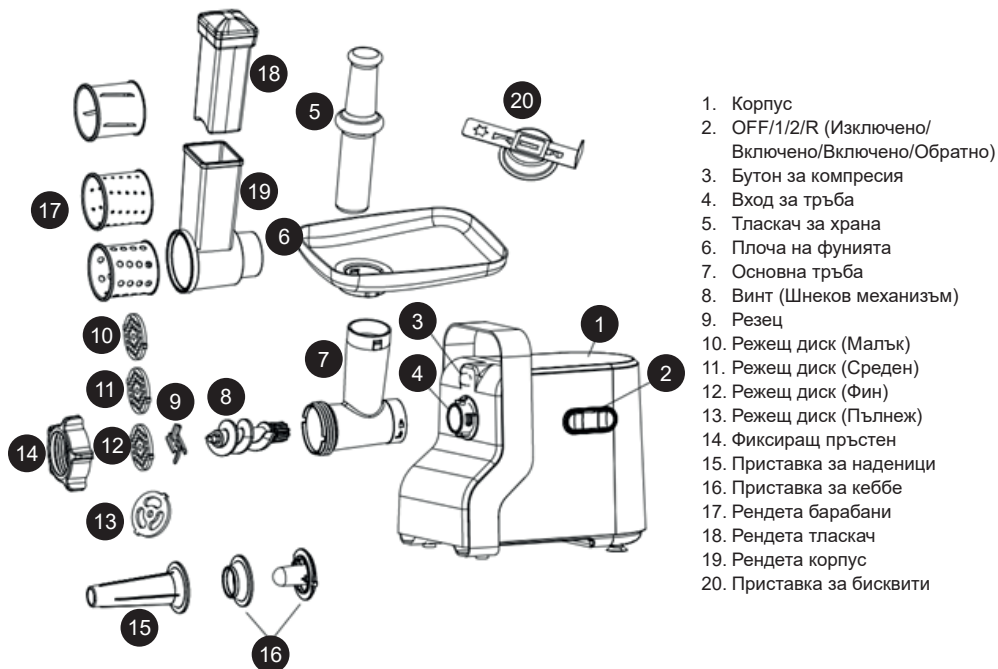
МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

## ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Преди да използвате това устройство, моля, внимателно прочетете ръководството за употреба.
- Моля, уверете се, че номиналното напрежение е същото като напрежението, което използвате.
- Моля, съхранявайте инструкциите, гаранционния сертификат, касовата бележка и, ако е възможно, картонената опаковка с вътрешната опаковка!
- Устройството е предназначено изключително за лична употреба и не за търговска или професионална употреба!
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, когато устройството не се използва, когато прикрепяте аксесоарни части, почиствате устройството или когато възникне някакво нарушаване. Изключете устройството предварително. Издърпайте щепсела, а не кабела.
- За да предпазите децата от опасностите на електрическите уреди, никога не ги оставяйте без надзор с устройството. Следователно, когато избирате място за устройството, направете го по такъв начин, че децата да нямат достъп до устройството. Внимавайте да се уверите, че кабелът не виси.
- Редовно проверявайте устройството и кабела за повреди. Ако има каквато и да е повреда, устройството не трябва да се използва.
- Не позволявайте на децата да играят с устройството. Не позволявайте на децата да играят с опаковъчни материали, като найлонови торбички.
- Този уред може да бъде използван от деца на възраст 8 години и по-големи, както и от лица с физически, сетивни или умствени увреждания, или липса на опит и знания, при условие че са под надзор или са получили инструкции как безопасно да използват уреда и разбират възможните опасности. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под 8 години и без надзор.
- Не ремонтирайте устройството сами, а се консултирайте с упълномощен експерт в случай на проблем.
- За безопасност, счупен или повреден кабел може да бъде заменен само с еквивалентен кабел от производителя, нашия отдел за обслужване на клиенти или друг квалифициран специалист.
- Дръжте устройството и кабела далеч от топлина, пряка слънчева светлина, влага, остри ръбове и подобни.
- Изключете устройството и извадете щепсела, когато не използвате устройството.
- Използвайте само оригинални аксесоари, предоставени от доставчика.
- Не използвайте устройството на открито. (Освен ако устройството

- не е проектирано за използване на открито.) Винаги предпазвайте от нулеви или поднулеви температури.
- Никога не използвайте близо до вода (ваната, мивката и т.н.). Уредът не трябва да бъде изложен на дъжд или влага. Използвайте устройството само когато ръцете ви са сухи.
  - Ако устройството падне във вода, изключете го преди да го извадите от водата. Не докосвайте водата. Устройството трябва да бъде проверено от специалист преди да бъде използвано отново. За да се избегне риск от електрически удар, не почиствайте устройството с вода или не го потапяйте във вода.
  - Използвайте устройството само за предвидената цел.
  - Това устройство трябва да се използва само когато е свързано към заземен контакт, инсталиран съгласно правилата. Уверете се, че захранващото напрежение съответства на напрежението, посочено на типова табела.
  - Щети, които възникнат, когато устройството се използва за цели, различни от тези, посочени в инструкциите, или когато се използва неправилно или не се ремонтира от експерти, не са покрити от гаранцията.
  - Винаги използвайте устройството върху плоска и хоризонтална повърхност.
  - Устройството не трябва да се използва след падане върху твърда повърхност от височина. Дори невидими повреди може да окажат отрицателно влияние върху функционалната безопасност на устройството. Устройството може да се използва само след проверка от професионалист.
  - Никога не носете или дърпайте устройството, хващайки щепсела, тъй като има риск от късо съединение поради повреда на кабела. Не огъвайте, не прищипвайте и не дърпайте захранващия кабел през остри ръбове.
  - Ако има вентилационен отвор, не го покривайте. Не изливайте течности или прах в вентилационните отвори.
  - Не поставяйте пръсти или други предмети в отворените части на устройството.
  - Не носим отговорност за щети, причинени от неправилна употреба или неспазване на тези инструкции.
  - Бъдете внимателни при боравене с остри рязачи остриета, изпраждане на купата/буркана и почистване.
  - Винаги използвайте подавача за храна при смилане на месо.
  - Уредът не може да се използва за смилане на твърди и сухи вещества, в противен случай ножът може да се затъпи.
  - Никога не използвайте уреда празен след сглобяване на ножа и диска за рязане. В противен случай ножът и дискът ще се износят сериозно, което ще ускори стареенето на устройството.

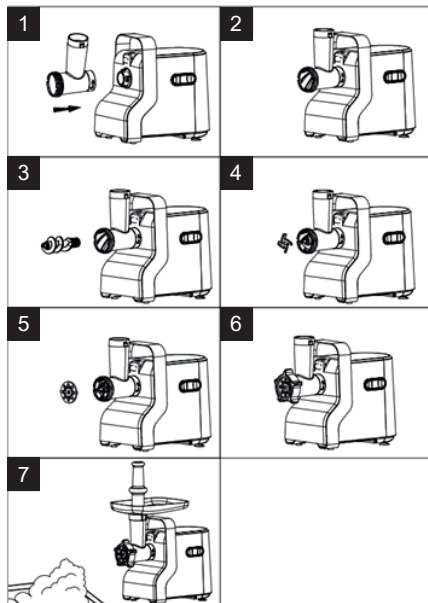
ПОЗНАЙТЕ ВАШИЯ МЕЛНИЦА ЗА МЕСО



1. Корпус
2. OFF/1/2/R (Изключено/  
Включено/Включено/Обратно)
3. Бутон за компресия
4. Вход за тръба
5. Тласкач за храна
6. Плоча на фунията
7. Основна тръба
8. Винт (Шнеков механизъм)
9. Резец
10. Режеш диск (Малък)
11. Режеш диск (Среден)
12. Режеш диск (Фин)
13. Режеш диск (Пълнеж)
14. Фиксиращ пръстен
15. Приставка за наденици
16. Приставка за кеббе
17. Рендета
18. Рендета тласкач
19. Рендета корпус
20. Приставка за бисквити

СГЛОБЯВАНЕ

- Натиснете бутона за заключване (3), хванете основната тръба (7) и я поставете в отвора (4). При поставяне се уверете, че основната тръба (7) е наклонена според стрелката, показана отгоре – виж (F1), след това завъртете тръбата обратно на часовниковата стрелка, така че да се закрепят плътно (F2).
- Поставете винта (8) в основната тръба (7), като дългият край влиза първи, и завъртете леко, докато се захване с корпуса на мотора (F3).
- Поставете режещото острие (9) върху оста на винта (8) с острието, насочено напред, както е показано (F4). Ако не е поставено правилно, месото няма да бъде смляно.
- Поставете желаната решетка до острието, като съвпадат издатините с процепите (F5).
- Подпрете или натиснете центъра на решетката с един пръст, след което с другата ръка завийте стегнато фиксиращия пръстен (14) (F6). Не пренатягайте.
- Поставете таблата за пълнене (6) върху основната тръба (7) и я фиксирайте на място (F7).
- Поставете уреда върху стабилна повърхност.
- Вентилационните отвори в долната и страничната част на корпуса на мотора трябва да бъдат свободни и незапушени.



## МИЛАЧКА ЗА МЕСО

- Поставете винта (8) в основната тръба с пластмасовия край първо. Поставете режещото острие (9) върху винта (8). (Острието трябва да е обърнато напред.) Изберете средна или едра решетка за мелене (в зависимост от предпочитаната консистенция) и я поставете върху винта (8). (Уверете се, че прорезът на решетката съвпада с издатините на основната тръба.) Завийте фиксиращия пръстен (14) по посока на стрелката върху тръбата (7), докато се фиксира добре.
- Свържете основната тръба с основното тяло (1).
- Поставете таблата за пълнене (6) върху вертикалната част на тръбата (7).
- Сега уредът е готов за мелене на месо.

Нарежете месото на ивици с дължина 10 см и дебелина 2 см. Отстранете костите, хрущялите и сухожилията възможно най-добре. (Никога не използвайте замразено месо!)

Поставете месото в таблата. Използвайте тласкача, за да го бутате внимателно към отвора на тръбата. (За стек тартар смелете месото два пъти със средна решетка.)

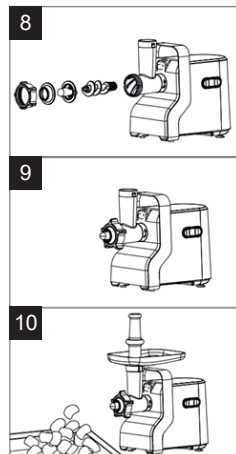
## ПРИГОТВЯНЕ НА КЕББЕ

- Поставете винта (8) в основната тръба с пластмасовия край напред (F8). Поставете приставката за кеббе (16) в тръбата (7). Поставете формовката върху корпуса на острието и завийте фиксиращия пръстен върху корпуса (F9).
- Свържете основната тръба с основното тяло (1).
- Поставете таблата за пълнене (6) върху вертикалната част на тръбата (7).
- Сега уредът е готов за приготвяне на кеббе (F10).

Подайте пригответената смес за кеббе през отвора на тръбата (7).

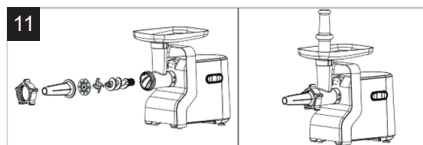
Нарежете кухия цилиндър на желаната дължина и използвайте според нуждите.

Кеббе е традиционно ястие от Близкия изток, пригответо основно от агнешко месо и булгур, смлени заедно до получаване на паста. Тази смес се екструдира през приставката за кеббе и се нарязва на къси цилиндри. Те могат да бъдат напълнени с месо, затворени от двата края и изпържени в дълбок мазнина.



## ПРИГОТВЯНЕ НА НАДЕНИЦИ

- Поставете следните части в основната тръба в следния ред: винт (8) – режещо острие (9) – една решетка (11-12-13) – приставка за наденици (15), с пластмасовия край първо (F11). (Уверете се, че прорезите на разделителя съвпадат с издатините на главата на месомелачката.) Завъртете фиксиращия пръстен (14) по посока на стрелката на тръбата (7), докато се фиксира добре.
- Свържете основната тръба с основното тяло (1).
- Поставете таблата за пълнене (6) върху вертикалната част на тръбата (7).
- Сега уредът е готов за приготвяне на наденици.



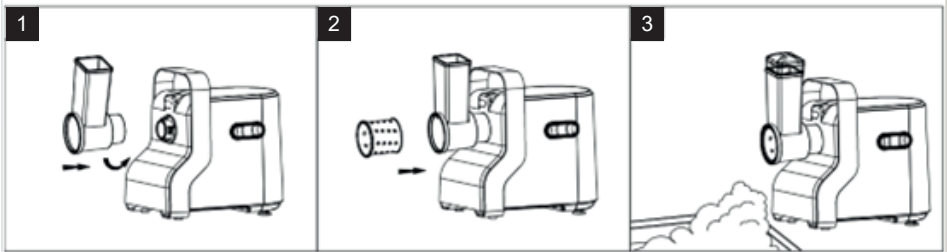
Поставете съставките в таблата. Използвайте тласкача, за да натискате внимателно месото през отвора на тръбата (7).

Поставете обвивката за наденица в хладка вода за 10 минути. След това плъзнете мократа обвивка върху накрайника. Натиснете подправеното смляно месо в отвора на тръбата (7). Ако обвивката заседне върху накрайника, навлажнете я леко с вода.

## ПРИКАЧЕН СЛАДКАРСКИ ИЗПЪЛНИТЕЛ

- За обработка на тесто, например за шприц бисквити, ви е необходима приставката за бисквити (20). Поставете винта (8) както обикновено, с по-дебелия край напред, в основната тръба (7). Поставете режещото ножче (9) и режещата решетка (10, 11 или 12) върху винта (8).
- Поставете приставката за бисквити (20) върху ножа (9) и режещата решетка (10, 11 или 12). Затегнете фиксиращия пръстен (14).
- Регулирайте приставката според желаната форма на бисквитите.
- Поставете фунията (6) както обикновено върху основната тръба (7) и използвайте буталото (5), за да натиснете тестото в отвора на основната тръба (7).

## РЕНДЕ



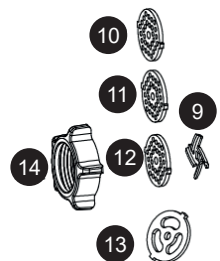
- Закрепете рендето (19) към основното тяло (1) (F1), след което изберете желания ефект на рязане: фино рендосване / средно рендосване / нарязване на резени. Поставете рендосващия барабан в тръбата (19) (F2).
- Подгответе буталото и поставете чиния под рендето (F3).
- Когато всичко е готово, можете да започнете да режете зеленчуци. Стартирайте предавката за въртене напред на основния модул, наблюдавайте въртенето на купата за рязане, поставете продуктите отгоре и натиснете с буталото, за да получите различни видове нарязване.

Този комплект за рязане на зеленчуци може да се използва за рязане на резени, рендосване и намачкване на картофи. Преди употреба нарежете зеленчуците и плодовете с нож на подходящи за отвора на рендето размери.

**Внимание:** По време на пълнене, ако продуктът е под нивото на отвора за подаване, задължително използвайте буталото. За да избегнете накланяне на основния уред при натиск, дръжте го здраво с ръце по време на работа.

## ПРИГОТВЯНЕ НА НУДЪЛС

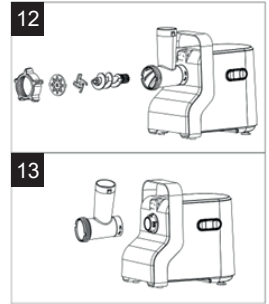
- Свързванията са същите както при приставката ЗА МЕЛАЧКА.
- Времето за работа НЕ трябва да надвишава 4 минути.
- Използвайте режещите решетки 10, 11 или 12.
- Поддържайте тавичката пълна с тесто.



## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Забележка:** Останало месо в корпуса на резачката може да бъде отстранено от вътрешността на уреда, като се прокара филия хляб през отвора на основната тръба (7).

- Преди да почистите уреда, го изключете и извадете щепсела от контакта.
- Натиснете бутона за заключване и завъртете основната тръба по посока на часовниковата стрелка. Извадете тласкача и тавата.
- Развийте фиксиращия пръстен и отстранете всички части от корпуса на резачката. Не мийте частите в съдомиялна машина!
- Измийте всички части, които са били в контакт с месо, с топла сапунена вода. Почистете ги веднага след употреба.
- Изплакнете ги с чиста топла вода и ги подсушете незабавно.
- Препоръчваме да смажете режещия блок и дисковете за мелене с малко растително масло.
- Внимание: почиствайте уреда след всяка употреба.



### Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз.
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

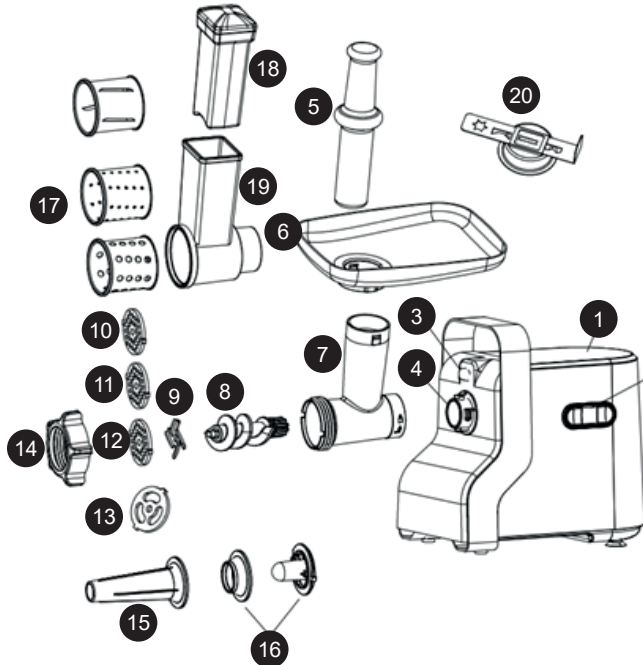
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΟ. ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΟΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ.

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση είναι η ίδια με την τάση που χρησιμοποιείτε.
- Διατηρήστε το εγχειρίδιο χρήσης, το πιστοποιητικό εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, αν είναι δυνατόν, το κουτί με τη συσκευασία του!
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για εμπορική ή επαγγελματική χρήση!
- Αφαιρέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, όταν συνδέετε εξαρτήματα, όταν καθαρίζετε τη συσκευή ή όταν συμβαίνει οποιαδήποτε διαταραχή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν. Τραβήξτε το βύσμα, όχι το καλώδιο.
- Για να προστατεύσετε τα παιδιά από τους κινδύνους των ηλεκτρικών συσκευών, μην τα αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη με τη συσκευή. Κατά συνέπεια, όταν επιλέγετε την τοποθεσία της συσκευής, φροντίστε να μην έχουν πρόσβαση σε αυτήν τα παιδιά. Προσέξτε να εξασφαλίσετε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο για ζημιές. Εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με υλικά συσκευασίας όπως σακούλες πλαστικές.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με σωματικές, αισθητηριακές ή ψυχικές αναπηρίες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, υπό την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη σωστή χρήση της συσκευής με ασφάλεια και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους. Η καθαριότητα και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από τα παιδιά εκτός αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη.
- Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλά απευθυνθείτε σε έναν εξουσιοδοτημένο ειδικό σε περίπτωση προβλήματος.
- Για λόγους ασφαλείας, ένα σπασμένο ή κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνο με αντίστοιχο καλώδιο από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα άλλο εξειδικευμένο άτομο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τη ζέστη, το άμεσο ηλιακό φως, την υγρασία, αιχμηρές άκρες και παρόμοια.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το βύσμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα αυθεντικά εξαρτήματα που παρέχονται από τον προμηθευτή.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εξωτερικά. (Εκτός αν η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.) Προστατεύστε τη πάντα από θερμοκρασίες κάτω από το μηδέν.
- Μην τη χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό (μπανιέρα, νεροχύτης κ.λπ.). Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχή ή υγρασία. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Αν η συσκευή πέσει στο νερό, αφαιρέστε το βύσμα προτού την βγάλετε από το νερό. Μην αγγίζετε την πηγή του νερού. Η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί από έναν ειδικό πριν χρησιμοποιηθεί ξανά. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό ή την βυθίζετε στο νερό.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη σε μια γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην πλακέτα τύπου.
- Ζημιές που προκύπτουν όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους από αυτούς που καθορίζονται στις οδηγίες ή όταν χρησιμοποιείται λανθασμένα ή δεν επισκευάζεται από ειδικούς, δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται αν πέσει σε σκληρή επιφάνεια από ύψος. Ακόμα και αόρατες ζημιές μπορεί να προκαλέσουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της λειτουργίας της συσκευής. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού ελεγχθεί από επαγγελματία.
- Μην κουβαλάτε ή τραβάτε τη συσκευή κρατώντας το βύσμα, καθώς υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος λόγω σπασίματος του καλωδίου. Μην λυγίζετε, πιέζετε ή τραβάτε το καλώδιο πάνω από αιχμηρές άκρες.
- Εάν υπάρχει άνοιγμα για αερισμό, μην το καλύπτετε. Μην ρίχνετε υγρά ή σκόνη στα ανοίγματα αερισμού.
- Μην εισάγετε δάχτυλα ή άλλα αντικείμενα στα ανοιχτά μέρη της συσκευής.
- Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες.
- Να είστε προσεκτικοί κατά τη διαχείριση των αιχμηρών κοπτικών λεπίδων, κατά την εκκένωση του δοχείου/βάσης και κατά τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήριο τροφίμων κατά την άλεση κρέατος.
- Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλεση σκληρών και ξηρών ουσιών, διαφορετικά η λεπίδα μπορεί να φθαρεί.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς περιεχόμενο αφού συναρμολογήσετε τη λεπίδα και το δίσκο λεπίδας. Διαφορετικά, η λεπίδα και ο δίσκος λεπίδας θα φθαρούν σοβαρά και θα επιταχύνουν τη γήρανση της μονάδας.

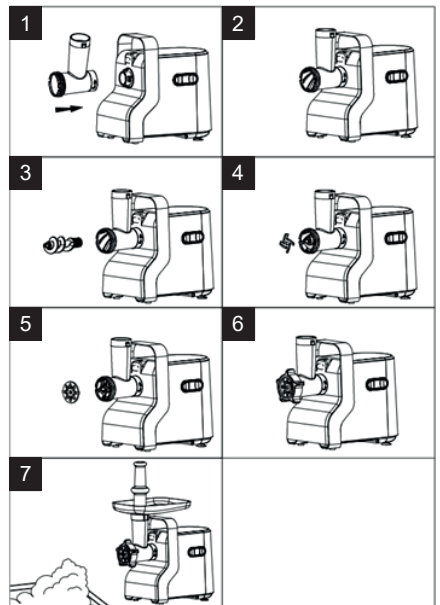
## ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΑΛΙΕΥΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ



1. Σώμα
2. OFF/1/2/R (Ανενεργό/Ενεργό/Ενεργό/Αντίστροφη λειτουργία)
3. Κουμπί συμπίεσης
4. Είσοδος σωλήνα
5. Ωθητής τροφίμων
6. Πλάκα χόανης
7. Κύριος σωλήνας
8. Βίδα (Μηχανισμός κοχλία)
9. Λεπίδα κοπής
10. Δίσκος κοπής (Μικρός)
11. Δίσκος κοπής (Μεσαίος)
12. Δίσκος κοπής (Ψιλός)
13. Δίσκος κοπής (Γέμιση)
14. Δακτύλιος στερέωσης
15. Εξάρτημα λουκάνικου
16. Εξάρτημα κεμπέ
17. Τύμπανα τρίφτη
18. Ωθητής τρίφτη
19. Σώμα τρίφτη
20. Εξάρτημα κοπής μπισκότων

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Πατήστε το κουμπί κλειδώματος (3), κρατήστε τον κύριο σωλήνα (7) και εισάγετέ τον στο άνοιγμα (4). Κατά την εισαγωγή, προσέξτε ώστε ο κύριος σωλήνας (7) να είναι γερμένος προς την κατεύθυνση του βέλους όπως φαίνεται στην κορυφή – δείτε (F1), και στη συνέχεια περιστρέψτε τον κύριο σωλήνα (7) αριστερόστροφα μέχρι να κουμπώσει σταθερά (F2).
- Τοποθετήστε τον κοχλία (8) μέσα στον κύριο σωλήνα (7), με το μακρύ άκρο πρώτα, και περιστρέψτε ελαφρώς μέχρι να εφαρμόσει μέσα στο περίβλημα του μοτέρ (F3).
- Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής (9) πάνω στον άξονα του κοχλία (8) με την κοφτερή πλευρά στραμμένη προς τα εμπρός, όπως φαίνεται στη φωτογραφία (F4). Αν δεν τοποθετηθεί σωστά, ο κιμάς δεν θα παραχθεί.
- Επιλέξτε τη σχάρα κοπής που επιθυμείτε και τοποθετήστε την μπροστά από το μαχαίρι, ευθυγραμμίζοντας τα σημεία (F5).
- Κρατώντας το κέντρο της σχάρας με το ένα δάχτυλο, σφίξτε το δακτύλιο στερέωσης (14) με το άλλο χέρι (F6). Μην τον σφίξτε υπερβολικά.
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας (6) πάνω στον κύριο σωλήνα (7) και στερεώστε τον στη θέση του (F7).
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Οι αεραγωγοί στο κάτω και πλάι μέρος του μοτέρ πρέπει να είναι ελεύθεροι και να μην εμποδίζονται.



## ΜΗΧΑΝΗ ΚΙΜΑ

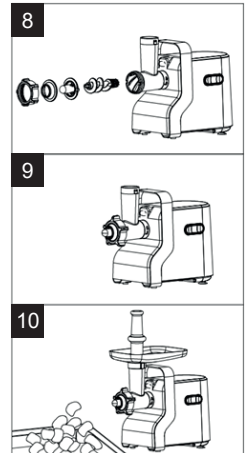
- Τοποθετήστε τον κοχλία (8) μέσα στον κύριο σωλήνα με το πλαστικό άκρο πρώτα. Τοποθετήστε το μαχαίρι κοπής (9) πάνω στον κοχλία (8). (Η κοφτερή πλευρά του μαχαιριού πρέπει να κοιτάζει προς τα εμπρός.)
- Επιλέξτε τη μεσαία ή χονδρή σχάρα κοπής ανάλογα με την επιθυμητή υφή και τοποθετήστε την πάνω στον κοχλία (8). (Βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή της σχάρας ευθυγραμμίζεται με τις εξοχές του σωλήνα.) Περιστρέψτε τον δακτύλιο στερέωσης (14) προς την κατεύθυνση του βέλους πάνω στον σωλήνα (7) μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε τον κύριο σωλήνα με το κύριο σώμα της συσκευής (1).
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας (6) πάνω στο κάθετο τμήμα του σωλήνα (7).
- Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για άλεση κιμά.

Κόψτε το κρέας σε λωρίδες 10 εκ. μήκος και 2 εκ. πάχος. Αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερα κόκκαλα, χόνδρους και νεύρα. (Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας!) Τοποθετήστε το κρέας στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε το ωθητήριο για να προωθήσετε απαλά το κρέας μέσα στον σωλήνα. (Για tartar, περάστε το κρέας δύο φορές μέσα από τη μεσαία σχάρα.)

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΙΜΑ ΚΙΜΠΕ

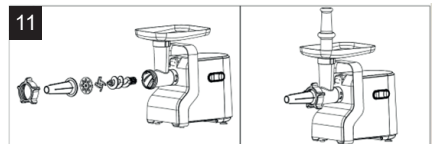
- Τοποθετήστε τον κοχλία (8) μέσα στον κύριο σωλήνα με το πλαστικό άκρο προς τα εμπρός (F8). Εισάγετε το εξάρτημα για κιμπέ (16) στον σωλήνα (7). Τοποθετήστε τον διαμορφωτή μπροστά από τη θήκη του μαχαιριού και σφίξτε το δακτύλιο επάνω στη θήκη (F9).
- Συνδέστε τον κύριο σωλήνα με το κύριο σώμα (1).
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας (6) πάνω στο κάθετο τμήμα του σωλήνα (7).
- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για την παρασκευή κιμπέ (F10).

Σπρώξτε το μείγμα για κιμπέ μέσα από τον σωλήνα (7). Κόψτε τον κενό κύλινδρο στο επιθυμητό μήκος και χρησιμοποιήστε τον όπως επιθυμείτε. Το κιμπέ είναι παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής, φτιαγμένο κυρίως από αρνίσιο κιμά και πιλιγούρι, αλεσμένα σε ομοιογενή πάστα. Το μείγμα εξαγεται μέσω του εξαρτήματος και κόβεται σε μικρά κομμάτια. Μπορεί να γεμιστεί με κιμά, να σφραγιστεί και να τηγανιστεί.



## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα στον κύριο σωλήνα με την εξής σειρά: κοχλίας (8) – μαχαίρι (9) – μία σχάρα (11-12-13) – χωνί για λουκάνικα (15), με το πλαστικό άκρο πρώτα (F11). (Ευθυγραμμίστε τα κοψίματα του διαχωριστή με τις εξοχές της κεφαλής.) Περιστρέψτε το δακτύλιο στερέωσης (14) προς την κατεύθυνση του βέλους πάνω στον σωλήνα (7) μέχρι να ασφαλίσει.
- Συνδέστε τον κύριο σωλήνα με το σώμα της συσκευής (1).
- Τοποθετήστε τον δίσκο τροφοδοσίας (6) στο κάθετο μέρος του σωλήνα (7).
- Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή λουκάνικων.



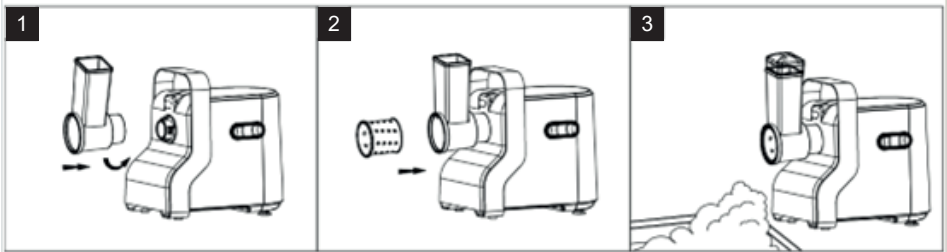
Τοποθετήστε τα συστατικά στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε το ωθητήριο για να προωθήσετε το κρέας μέσα στον σωλήνα (7).

Τοποθετήστε το περίβλημα (έντερο) σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια περάστε το υγρό έντερο επάνω στο στόμιο. Προωθήστε τον αρωματισμένο κιμά μέσα από τον σωλήνα (7). Αν κολλήσει το έντερο, υγράνετέ το ελαφρά.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

- Για την επεξεργασία ζύμης, για παράδειγμα για μπισκότα τύπου spritz, χρειάζεστε το εξάρτημα για μπισκότα (20). Τοποθετήστε τον κοχλία (8) όπως συνήθως, με το πιο παχύ άκρο πρώτα στον κύριο σωλήνα (7). Εισάγετε τη λεπίδα κοπής (9) και την πλάκα κοπής (10, 11 ή 12) στον κοχλία (8).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα μπισκότου (20) στη λεπίδα (9) και στην πλάκα κοπής (10, 11 ή 12). Σφίξτε το δαχτυλίδι στερέωσης (14).
- Ρυθμίστε το εξάρτημα μπισκότου για το σχήμα μπισκότου που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε το χωνί (6) όπως συνήθως στον κύριο σωλήνα (7) και χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα (5) για να σπρώξετε τη ζύμη στην οπή του κύριου σωλήνα (7).

## ΤΡΙΦΤΗΣ



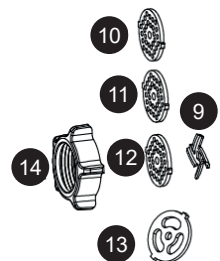
- Στερεώστε τον σωλήνα τριψίματος (19) στο κύριο σώμα (1) (F1) και στη συνέχεια επιλέξτε το εφέ κοπής που χρειάζεστε: λεπτό τρίψιμο / μεσαίο τρίψιμο / κοπή σε φέτες. Εισάγετε το τύμπανο τριψίματος στον σωλήνα (19) (F2).
- Ετοιμάστε τον πιεστήρα και τοποθετήστε ένα πιάτο κάτω από τον τρίφτη (F3).
- Όταν όλα είναι έτοιμα, μπορείτε να αρχίσετε να κόβετε τα λαχανικά. Ξεκινήστε την εμπρόσθια περιστροφή της κύριας μονάδας, παρακολουθήστε την περιστροφή του δοχείου κοπής, τοποθετήστε το υλικό στην κορυφή του τρίφτη και πιέστε με τον πιεστήρα για να πάρετε τους διάφορους τύπους κοπής.

Αυτό το σετ εξαρτημάτων κοπής λαχανικών μπορεί να κάνει τα εφέ του τεμαχισμού, τριψίματος και πολτοποιήσης πατατών. Πριν από τη λειτουργία, κόψτε τα λαχανικά και τα φρούτα με μαχαίρι στο μέγεθος και το σχήμα που ταιριάζει στο άνοιγμα του τρίφτη.

**Προσοχή:** Κατά τη διαδικασία τροφοδοσίας, αν το υλικό βρίσκεται χαμηλότερα από το άνοιγμα του κυλίνδρου τροφοδοσίας λαχανικών, πρέπει να πιεστεί με τον πιεστήρα. Για να αποφύγετε την κλίση της κύριας συσκευής κατά την πίεση, κρατήστε τη συσκευή με τα χέρια σας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

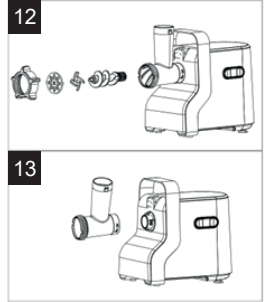
- Οι συνδέσεις που απαιτούνται είναι ίδιες με το μέρος ΚΙΜΑΔΟΜΗΧΑΝΗ.
- Ο χρόνος λειτουργίας ΔΕΝ πρέπει να υπερβαίνει τα 4 λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε την πλάκα κοπής 10, 11 ή 12.
- Συμπληρώνετε συνεχώς το δίσκο με ζύμη.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**Σημείωση:** Το κρέας που έχει μείνει μέσα στο περιβλήμα του κόπτη μπορεί να αφαιρεθεί από το εσωτερικό της συσκευής περνώντας μια φέτα ψωμί από την οπή του κύριου σωλήνα (7).

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- Πατήστε το κουμπί κλειδώματος και στρίψτε τον κύριο σωλήνα δεξιόστροφα. Αφαιρέστε τον ωθητήρα και το δίσκο.
- Ξεβιδώστε το δακτύλιο στερέωσης και αφαιρέστε όλα τα μέρη του περιβλήματος του κόπτη. Μην πλένετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων!
- Πλύνετε όλα τα μέρη που ήρθαν σε επαφή με το κρέας σε ζεστό σαπουνόνερο. Καθαρίστε τα αμέσως μετά τη χρήση.
- Ξεπλύνετέ τα με καθαρό ζεστό νερό και στεγνώστε τα αμέσως.
- Σας συνιστούμε να λιπάνετε τη μονάδα κοπής και τους δίσκους άλεσης με λίγο φυτικό λάδι.
- Προσοχή: καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.



### ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ.
- Για να αποτραπούν δυνητικές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη σας συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

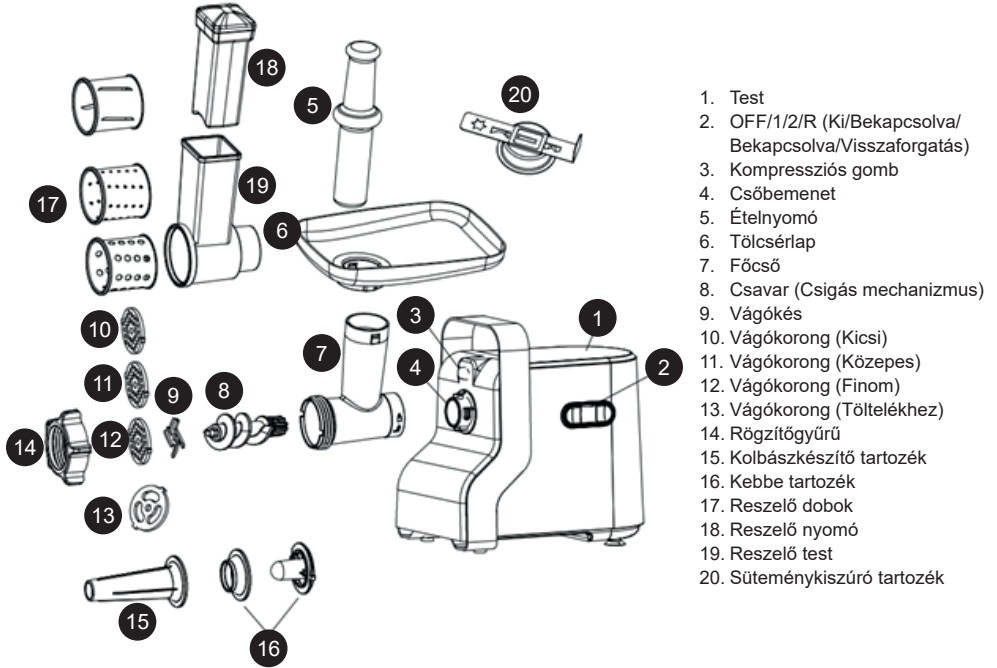
KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- Kérjük, a készülék használata előtt alaposan olvassa el az használati utasítást.
- Kérjük, győződjön meg róla, hogy a névleges feszültség megegyezik a használt feszültséggel.
- Kérjük, tartsa meg az utasításokat, a garanciális igazolást, a vásárlási nyugtát, és ha lehetséges, a dobozt a belső csomagolással együtt!
- A készülék kizárólag magáncélú használatra készült, nem kereskedelmi vagy professzionális használatra!
- Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, amikor a készüléket nem használja, kiegészítő alkatrészeket csatlakoztat, a készüléket tisztítja, vagy zavar lép fel. Először kapcsolja ki a készüléket. A dugót húzza, ne a vezetékét.
- A gyermekek elektromos készülékekkel kapcsolatos veszélyektől való védelme érdekében soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a készülékkel. Ezért, amikor a készülék helyét választja, úgy tegye, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülések szempontjából. Ha bármilyen sérülés észlelhető, a készülék nem használható.
- Ne hagyja, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. Ne hagyja, hogy a gyermekek a csomagolási anyagokkal, például műanyag zacskókkal játsszanak.
- Ez a készülék 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikailag, érzékszervileg vagy szellemileg fogyatékkal élő személyek, vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek számára is használható, feltéve, hogy felügyelet mellett vagy megfelelő használati utasítás birtokában használják, és értik az esetleges veszélyeket. A tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél fiatalabbak, és felügyelet alatt állnak.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket, hanem kérjen segítséget egy szakszerviztől, ha probléma merül fel.
- Biztonsági okokból a sérült vagy elhasználódott hálózati kábelt csak azonos típusú kábelre cserélheti, amelyet a gyártó, ügyfélszolgálatunk vagy hasonló képesítéssel rendelkező személy biztosít.
- Tartsa a készüléket és a kábelt távol a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől, éles szélektől és hasonlóktól.
- Amikor nem használja a készüléket, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.

- Használjon csak az eredeti kiegészítőket, amelyeket a szállító biztosít.
- Ne használja a készüléket kültéren. (Kivéve, ha a készüléket kültéri használatra tervezték.) Mindig védje a készüléket a fagytól vagy nulla alatti hőmérséklettől.
- Soha ne használja víz közelében (fürdő, mosogató stb.). A készüléket ne tegye ki esőnek vagy nedvességnek. A készüléket csak akkor használja, ha a kezei szárazak.
- Ha a készülék vízbe esik, húzza ki a dugót, mielőtt kivenné a vízből. Ne érintse meg a vízforrást. A készüléket szakembernek kell ellenőriznie, mielőtt újra használatba kerülne. Az elektromos sokk kockázatának elkerülése érdekében ne tisztítsa a készüléket vízzel, és ne merítse vízbe.
- Használja a készüléket kizárólag a meghatározott célra.
- Ez a készülék csak akkor működtethető, ha földelt konnektorba van csatlakoztatva, amely a szabványoknak megfelelően van telepítve. Ellenőrizze, hogy az áramellátás feszültsége megfelel-e a típusleíráson szereplő feszültségnek.
- A készülékek hibája, ha nem a használati utasításoknak megfelelően használják, vagy nem szakember javítja meg, nem tartozik a garancia hatálya alá.
- Mindig sík és vízszintes felületen használja a készüléket.
- A készüléket ne használja tovább, ha kemény felületről magasból leesett. Még a láthatatlan sérülések is negatívan befolyásolhatják a készülék biztonságos működését. A készüléket csak akkor használhatja újra, ha azt szakember ellenőrizte.
- Soha ne hordja vagy húzza a készüléket úgy, hogy a tápkábelt tartja, mert a kábel törése miatt rövidzárlat léphet fel. Ne hajlítsa, ne nyomja, és ne húzza a tápkábelt éles széléken.
- Ha szellőzőnyílás található, ne takarja el azt. Ne öntsön semmilyen folyadékot vagy port a szellőzőnyílásokba.
- Ne dugja bele az ujjait vagy más tárgyakat a készülék nyílásaiba.
- A helytelen használatból vagy ezen utasítások be nem tartásából eredő károkért nem vállalunk felelősséget.
- Látszólag éles vágókések kezelésekor, a tál/edény kiürítésekor és tisztításakor legyen óvatos.
- Használja mindig a húsnymó eszközt, amikor húst őröl.
- A készüléket nem lehet kemény és száraz anyagok őrlésére használni, mert különben a kések tompulhatnak.
- Soha ne működtesse a készüléket üresen, miután összeszerelte a kést és a késtartót. Ellenkező esetben a kés és a késtartó komolyan elhasználódhat, és felgyorsíthatja a készülék elöregedését.

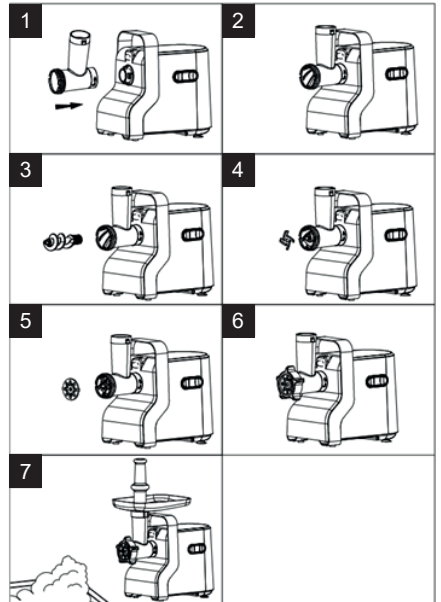
ISMERJE MEG A HÚSÖRÖLŐT



1. Test
2. OFF/1/2/R (Ki/Bekapcsolva/Bekapcsolva/Visszaforgatás)
3. Kompressziós gomb
4. Csőbemenet
5. Ételnyomó
6. Tölcsérlap
7. Főcső
8. Csavar (Csigás mechanizmus)
9. Vágókés
10. Vágókorong (Kicsi)
11. Vágókorong (Közepes)
12. Vágókorong (Finom)
13. Vágókorong (Töltelékhez)
14. Rögzítőgyűrű
15. Kolbáskészítő tartozék
16. Kebbe tartozék
17. Reszelő dobok
18. Reszelő nyomó
19. Reszelő test
20. Süteménykiszűrő tartozék

ÖSSZESZERELÉS

- Nyomja meg a záró gombot (3), tartsa meg a főcsövet (7), és helyezze be a bemenetbe (4). Beszereléskor ügyeljen arra, hogy a főcső (7) a tetején látható nyíl irányába legyen döntve (F1), majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy szorosan rögzüljön (F2).
- Helyezze be a csavart (8) a főcsőbe (7), hosszabb végével előre, és forgassa meg kissé, amíg be nem illeszkedik a motorházba (F3).
- Helyezze fel a vágókést (9) a csavar tengelyére (8), a kés élével előre, ahogy a képen látható (F4). Ha nem illeszkedik megfelelően, a hús nem darálódik meg.
- Helyezze a kívánt vágókorongot a kés mellé úgy, hogy a kiálló részek a nyílásba illeszkedjenek (F5).
- Támassza vagy nyomja meg az ujjával a vágókorong közepét, majd a másik kezével szorítsa meg a rögzítőgyűrűt (14) (F6). Ne húzza túl szorosan.
- Helyezze a tölcserlemezt (6) a főcsőre (7), és rögzítse (F7).
- Helyezze az egységet stabil felületre.
- A motorház alján és oldalán lévő légjáratokat szabadon kell tartani, ne legyenek elzárva.



## DARÁLÓGÉP

- Helyezze be a csavart (8) a főcsőbe műanyag végével előre. Tegye rá a vágókést (9) a csavarra (8). (A vágóélnék előre felé kell néznie.) Helyezze fel a közepes vagy durva darálókorongot (a kívánt állag szerint) a csavarra (8). (Győződjön meg róla, hogy a korong bevágása illeszkedik a főcső kiálló részeihez.) Forgassa a rögzítőgyűrűt (14) a főcsövön (7) lévő nyíl irányába, amíg jól meg nem szorul.
- Csatlakoztassa a főcsövet a készülék főtestéhez (1).
- Helyezze a tölcsérlemezt (6) a főcső függőleges részére (7).
- A készülék készen áll a darálásra.

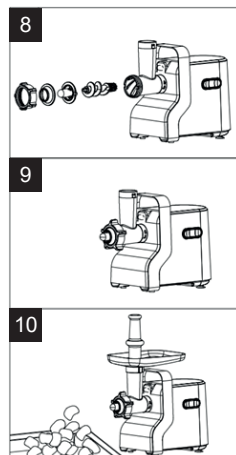
Vágja a húst 10 cm hosszú, 2 cm vastag szeletekre. Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a lehető legtöbbet. (Soha ne használjon fagyaszott húst!)

Helyezze a húst a tálcára. Használja a tolókart, hogy óvatosan nyomja be a húst a főcső nyílásába. (Steak tartar készítéséhez darálja le a húst kétszer a közepes koronggal.)

## KEBBE KÉSZÍTÉSE

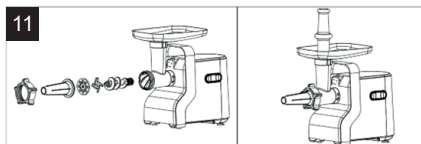
- Helyezze be a csavart (8) a főcsőbe műanyag végével előre (F8). Tegye be a kebbe tartozékot (16) a főcsőbe (7). Helyezze a formázót a kés házára, és csavarja rá a gyűrűt a kés házára (F9).
- Csatlakoztassa a főcsövet a készülék főtestéhez (1).
- Helyezze a tölcsérlemezt (6) a főcső függőleges részére (7).
- A készülék készen áll a kebbe készítésére (F10).

Adja át a kész kebbe keveréket a főcső nyílásán. Vágja fel a folyamatos, üreges hengert a kívánt hosszúságú darabokra, és használja tetszés szerint. A kebbe egy hagyományos közel-keleti étel, amely elsősorban bárányhúsból és bulgurból áll, amelyeket együtt darálnak, hogy pasztát képezzenek. A keveréket a kebbe készítőn keresztül préselik ki, majd rövid darabokra vágják. Ezeket megtölthetik darált hússal, a végeket összecsípi, majd mély olajban kisütik.



## HÚSKO KOLBÁSZKÉSZÍTÉS LBÁSZOK KÉSZÍTÉSE

- Helyezze be a következő alkatrészeket a főcsőbe a következő sorrendben: csavar (8) – vágókés (9) – egy darálókorong (11-12-13) – kolbásztöltő tartozék (15), műanyag végével előre (F11). (Győződjön meg róla, hogy a szeparátor bevágásai illeszkednek a darálófej kiálló részeihez.) Forgassa a rögzítőgyűrűt (14) a főcsövön (7) lévő nyíl irányába, amíg szorosan meg nem rögzül.
- Csatlakoztassa a főcsövet a készülék főtestéhez (1).
- Helyezze a tölcsérlemezt (6) a főcső függőleges részére (7).
- A készülék készen áll a kolbászkészítésre.



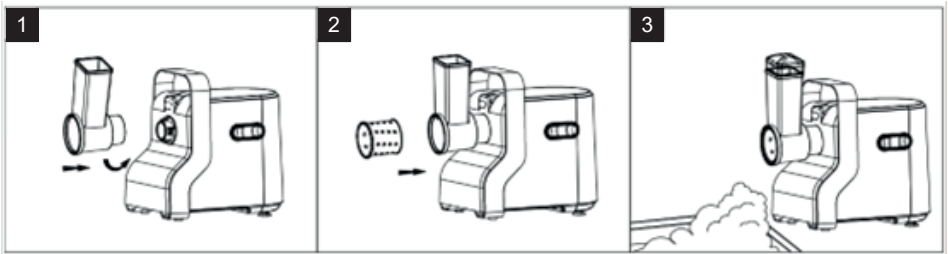
Helyezze a hozzávalókat a tálcára. Használja a tolókart, hogy óvatosan nyomja be a húst a főcső nyílásába (7).

Áztassa a kolbászhéjat langyos vízbe 10 percre. Ezután húzza rá a nedves héjat a kolbásztöltő tölcsérre. Nyomja be a (fűszerezett) darált húst a főcső nyílásába (7). Ha a hég megakad a tölcséren, nedvesítse meg egy kevés vízzel.

## SÜTEMÉNYTARTOZÉK

- Tészta feldolgozásához, például spritz süteményhez szüksége van a süteménytartozékra (20). Helyezze a csavart (8) szokás szerint a vastagabb végével először a főcsőbe (7). Helyezze be a vágólapot (9) és a vágólemezt (10, 11 vagy 12) a csavarra (8).
- Helyezze a süteménytartozékot (20) a késre (9) és a vágólemeze (10, 11 vagy 12). Húzza meg a rögzítőgyűrűt (14).
- Állítsa be a süteménytartozékot a kívánt süteményformára.
- Helyezze az tölcser (6) szokás szerint a főcsőre (7), és használja a tolót (5), hogy a tésztát a főcső (7) nyílásába tolja.

## RESZELŐ



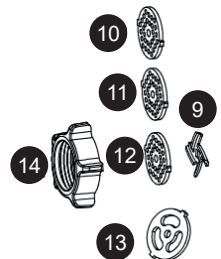
- Rögzítse a reszelőcsövet (19) a főtesthez (1) (F1), majd válassza ki a kívánt vágási hatást: finom reszelés / közepes reszelés / szeletelés. Helyezze be a reszelődobot a reszelőcsőbe (19) (F2).
- Készítse elő a tolót, és helyezzen egy tányért a reszelő alá (F3).
- Ha minden készen áll, kezdheti a zöldségek vágását. Indítsa el a főegység előre forgását, nézze, ahogy a zöldségvágó edény forog, tegye be az anyagot a reszelő tetejére, és nyomja le a tolóval, hogy különböző vágási hatásokat érjen el.

Ez a zöldségvágó készlet szeletelési, reszelési és krumplitorési hatásokat képes előállítani. Működés előtt késsel vágja fel a zöldségeket és gyümölcsöket az aprító nyílásának megfelelő méretűre és alakúra.

**Figyelem:** Az adagolás során, ha az anyag alacsonyabb, mint a zöldségadagoló henger nyílása, tolóval kell benyomni; a készülék dőlése elkerülése érdekében nyomás közben tartsa kézzel a készüléket.

## TÉSZTAKÉSZÍTÉS

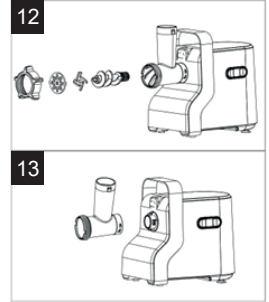
- A szükséges csatlakozások megegyeznek a DARÁLÓ részével.
- Az üzemidő NEM haladhatja meg a 4 percet.
- Használja a 10-es, 11-es vagy 12-es vágólemezt.
- Folyamatosan töltsa a tálcát tésztával.



## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Megjegyzés:** Az aprító házában maradt hús eltávolítható a készülék belsejéből úgy, hogy egy szelet kenyeret átvezetünk a főcső (7) nyílásán.

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Nyomja meg a zárgombot, és forgassa el az alapcsövet az óramutató járásával megegyező irányba. Vegye le a tolóelemet és a tálcát.
- Csavarja le a rögzítő gyűrűt, és távolítson el minden részt az aprító házából. Ne mossa el ezeket az alkatrészeket mosogatógépben!
- Mossa el az összes, hússal érintkező alkatrészt meleg szappanos vízzel. Tisztítsa meg őket azonnal használat után.
- Öblítse le tiszta, meleg vízzel, és azonnal szárítsa meg.
- Javasoljuk, hogy kenje meg az aprító egységet és a daráló tárcsákat egy kevés növényi olajjal.
- Figyelem: tisztítsa meg a készüléket minden használat után.



### Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.

ВЕ МОЛИМЕ ЗАБЕЛЕЖЕТЕ: УПАТСТВОТО ЗА УРЕДОТ МОЖЕ ДА СЕ КРЕИРА ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ФУНКЦИИТЕ КОИ ВАШИОТ УРЕД НЕ ГИ СОДРЖИ, МОЖЕ ДА СЕ НАВЕДАТ ВО УПАТСТВОТО.  
ОВАА ЈАЗИК БЕШЕ ПРЕВЕДЕН СО ПОМОШ НА ИЗМИСЛЕНА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА.

## ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

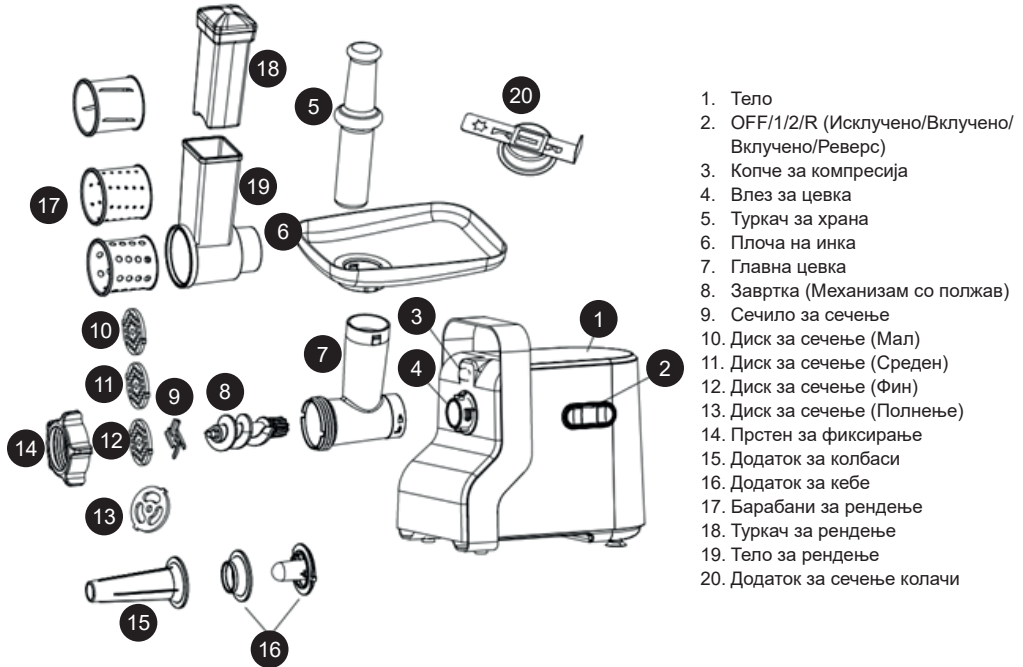
- Пред да го користите овој уред, внимателно прочитајте го упатството за употреба.
- Осигурајте се дека номиналното напонско напојување е исто како напонот кој го користите.
- Чувајте ги упатствата, гаранцискиот сертификат, фискалната сметка и, ако е можно, картонската кутија со внатрешното пакување!
- Уредот е наменет исклучиво за приватна употреба и не е за комерцијална или професионална употреба!
- Секогаш исклучете го уредот од розетката кога не го користите, при приклучување на додатоци, чистење на уредот или кога доаѓа до било какви проблеми. Претходно исклучете го уредот. Повлечете го приклучокот, а не кабелот.
- За да ги заштитите децата од опасностите на електрични уреди, никогаш не ги оставате без надзор со уредот. Изберете локација за уредот така што децата нема да имаат пристап до него. Внимавајте да осигурите дека кабелот не виси надолу.
- Редовно тестирајте го уредот и кабелот за оштетувања. Ако има оштетување на било каков начин, не користете го уредот.
- Не дозволувајте децата да играат со уредот. Не дозволувајте им да играат со пакувачки материјали како што се пластични вреќи.
- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и нагоре и лица со физички, сетилни или ментални оштетувања, или недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да им се дадени инструкции за безбедно користење на уредот и да ги разберат можните опасности. Чистењето и одржувањето не треба да ги прават деца, освен ако не се под 8 години и без надзор.
- Не обидувајте се да го поправите уредот сами, туку консултирајте се со овластен експерт во случај на проблем.
- За безбедност, оштетен или скршен напојувачки кабел може да се замени само со еквивалентен кабел од производителот, од нашето одделение за клиентска услуга или слично квалификувана личност.
- Чувајте го уредот и кабелот подалеку од топлина, директна сончева светлина, влага, остри рабови и слично.
- Исклучете го уредот и извлечете го приклучокот кога не го користите.
- Користете само оригинални додатоци обезбедени од снабдувачот.
- Не користете го уредот на отворено. (Освен ако уредот не е

## МК

наменет за употреба надвор.) Секогаш заштитете го од ниски или поднулови температури.

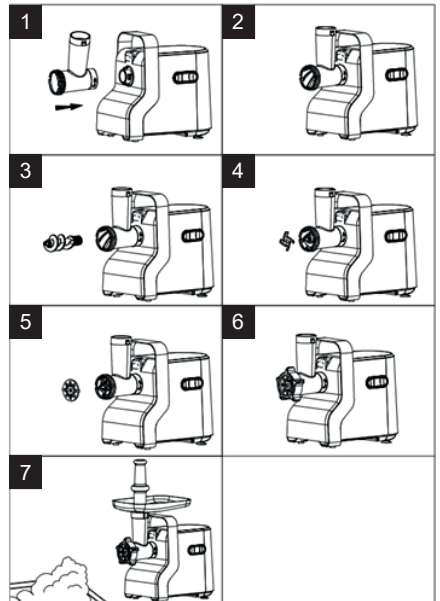
- Никогаш не го користете во близина на вода (бањата, мијалникот итн.). Уредот не треба да биде изложен на дожд или влага. Користете го уредот само кога рацете се суви.
- Ако уредот падне во вода, исклучете го од струја пред да го извлечете од водата. Не допирајте ја водата. Уредот мора да биде проверен од специјалист пред да се користи повторно. За да се избегне ризик од електричен шок, не чистете го уредот со вода или не го нуркајте во вода.
- Користете го уредот само за намената за која е наменет.
- Овој уред мора да биде поврзан со заземјена розетка која е инсталирана според прописи. Осигурајте се дека напојувањето одговара на напонот кој е наведен на табелата со податоци.
- Штетите кои настануваат кога уредот се користи за цели различни од оние наведени во упатствата или ако се користи погрешно или не е поправен од стручни лица не се покриваат со гаранцијата.
- Секогаш користете го уредот на рамна и хоризонтална површина.
- Уредот не треба да се користи повеќе после паѓање на тврда површина од висина. Дури и невидливо оштетување може да предизвика негативни ефекти на безбедноста на уредот. Уредот може да се користи само по проверка од професионалец.
- Никогаш не носете или повлекувајте го уредот држејќи го приклучокот на напојувањето, бидејќи постои ризик од краткотрајно замарување на кабелот. Не виткајте, не стегајте и не влечете го напојувачкиот кабел преку остри рабови.
- Ако постои вентилациска рупа, не ја покривајте. Не истурајте никаква течност или прав во вентилационите отвори.
- Не вметнувајте прсти или други предмети во отворените делови на уредот.
- Не се прифаќа одговорност за штета предизвикана од неправилна употреба или непочитување на овие инструкции.
- Внимавајте при ракување со остри сечила, празнење на чинијата/ садот и чистење.
- Секогаш користете го притискачот за храна при мелење месо.
- Уредот не може да се користи за мелење тврди и суви супстанции, инаку сечилото може да се потроши.
- Никогаш не пуштајте го уредот празен по склопување на сечилото и сечилото за дискови. Во спротивно, сечилото и дискот за сечила ќе се абразираат сериозно и ќе го забрзаат стареењето на уредот.

## ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ МЕЛНИЦА ЗА МЕСО



## СОБИРАЊЕ

- Притиснете го копчето за заклучување (3), држете ја главната цевка (7) и внесете ја во влезот (4). При внесувањето внимавајте главната цевка (7) да биде накосена според стрелката на врвот, видете (F1), потоа свртете ја главната цевка (7) обратно на стрелките на часовникот додека не се затегне цврсто (F2).
- Ставете го завртката (8) во главната цевка (7), со подолгиот крај прво, и свртете ја малку додека не се постави во кукиштето на моторот (F3).
- Ставете го сечилото за сечење (9) на осовината на завртката (8) со сечилото свртено напред, како што е прикажано (F4). Ако не е правилно поставено, месото нема да се меле.
- Ставете го избраниот сечечки диск покрај сечилото, вклопувајќи ги издигнатините во прорезот (F5).
- Поддржете или притиснете го центарот на сечечкиот диск со еден прст, а со другата рака затегнете го фиксирачкиот прстен (14) (F6). Не претерувајте со затегањето.
- Поставете ја инсертер плочата (6) на главната цевка (7) и фиксирајте ја на место (F7).
- Поставете ја единицата на цврсто место.
- Долниот и страничниот отвор за воздух на кукиштето на моторот треба да останат слободни и да не бидат блокирани.



## МИЛЕР ЗА МЕСО

- Вметнете ја завртката (8) во главната цевка, пластичниот крај прво. Поставете го сечилото за сечење (9) на завртката (8). (Сечилата треба да бидат свртени напред.) Поставете го средниот или грубиот сечечки диск (според желбата за текстура) на завртката (8). (Осигурајте се дека жлебот на дискот одговара на издигнатините на главната цевка.) Завртете го фиксирачкиот прстен (14) во насока на стрелката на главната цевка (7) додека не се затегне правилно.
- Приклопете ја главната цевка на главното тело (1).
- Поставете ја инсертер плочата (6) на вертикалниот дел од главната цевка (7).
- Сега уредот е подготвен за мелено месо.

Исечете го месото на ленти долги 10 см и дебели 2 см. Отстранете ги колку што можете коски, тетиви и лигаменти. (Никогаш не користете замрзнато месо!)

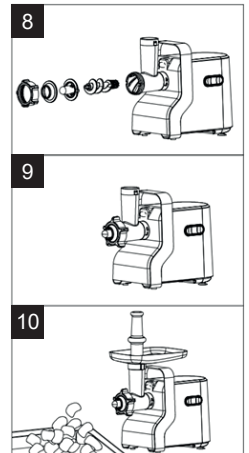
Ставете го месото во садот. Користете го притискачот за нежно да го туркате месото во отворот на главната цевка. (За стек тартар, исечете го месото двапати со средниот диск.)

## ПРАВЕЊЕ КЕБЕ

- Вметнете ја завртката (8) во главната цевка, пластичниот крај прво (F8). Поставете го додатокот за кебе (16) во главната цевка (7). Поставете го форматорот на кукиштето на сечилото и завртете го прстенот на кукиштето (F9).
- Приклопете ја главната цевка на главното тело (1).
- Поставете ја инсертер плочата (6) на вертикалниот дел од главната цевка (7).
- Сега уредот е подготвен за правење кебе (F10).

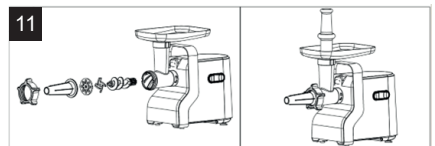
Притиснете ја подготвената смеса за кебе низ отворот на главната цевка (7). Исечете го континуирираниот шуплив цилиндричен дел на посакуваните должини и користете го според потребата.

Кебе е традиционално јадење од Блискиот Исток, главно направено од јагнешко месо и булгур, мелен заедно за да формира паста. Смесата се истиснува низ направата за кебе и се сече на мали парчиња. Цевките потоа може да се наполнат со мелено месо, краевите да се спојат и да се пржат во длабоко масло.



## ПРАВЕЊЕ КОБАСИЦИ

- Поставете ги следниве делови во главната цевка по ред: завртка (8) – сечило (9) – еден сечечки диск (11-12-13) – додаток за кобасици (15), пластичниот крај прво (F11). (Осигурајте се дека жлебовите на разделувачот се вклопуваат во издигнатините на главата на мелачката.) Завртете го фиксирачкиот прстен (14) во насока на стрелката на главната цевка (7) додека не се затегне чврсто.
- Приклопете ја главната цевка на главното тело (1).
- Поставете ја инсертер плочата (6) на вертикалниот дел од главната цевка (7).
- Сега уредот е подготвен за правење кобасици.



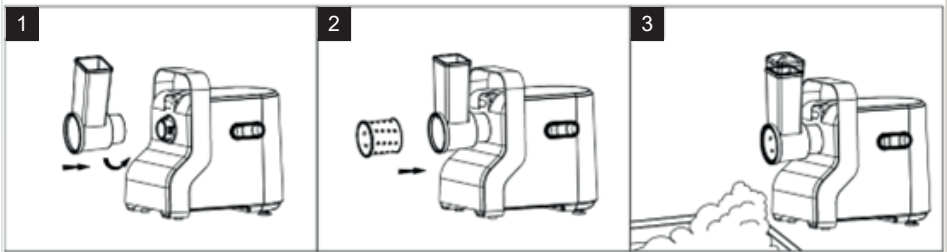
Ставете ги состојките во садот. Користете го притискачот за нежно да го туркате месото преку отворот на главната цевка (7).

Ставете ја обвивката за кобасиците во млека вода на 10 минути. Потоа извиткајте ја влажната обвивка на рогот за кобасици. Притиснете ја (зачинетата) мелена смеса во отворот на главната цевка (7). Ако обвивката закачи на рогот, навлажнете ја со малку вода.

## ПРИКАЧАК ЗА БИСКВИТИ

- За обработка на тесто, на пример за шприц-бисквити, ви е потребен прикачакот за бисквити (20). Ставете ја завртката (8) како и обично, со потполната страна прво во главната цевка (7). Вметнете ја сечилото (9) и плочата за сечење (10, 11 или 12) на завртката (8).
- Поставете го прикачакот за бисквити (20) на сечилото (9) и плочата за сечење (10, 11 или 12). Затегнете го фиксирниот прстен (14).
- Прилагодете го прикачакот за бисквити според формата на бисквитот што го сакате.
- Поставете го влекачот (6) како и обично на главната цевка (7) и користете го гурачот (5) за да ја туркате тестото во отворот на главната цевка (7).

## РЕНДЕ



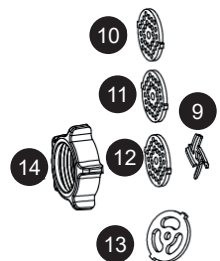
- Прицврстете ја цевката за рендење (19) на главното тело (1) (F1), а потоа изберете го ефектот на сечење што ви треба: фино рендење / средно рендење / сечење на парчиња. Вметнете го барабанот за рендење во цевката (19) (F2).
- Подгответе го гурачот и ставете чинија под рендето (F3).
- Кога сè е подготвено, можете да започнете со сечење зеленчук. Вклучете ја ротацијата напред на главната единица, набљудувајте како се врти садот за сечење, ставете го материјалот од горната страна на рендето и притиснете со гурачот за да добиете различни видови сечење.

Овој сет на опрема за сечење зеленчук може да постигне ефект на сечење на парчиња, рендење и пасирање на компири. Пред употреба, исечкајте ги зеленчукот и овошјето со нож на соодветна големина и форма за отворот на рендето.

**Внимание:** При процесот на внесување, ако материјалот е под отворот на цилиндерот за внесување зеленчук, мора да се турка со гурачот; за да се избегне наклон на главната машина при силно притискање, држете ја главната машина со рацете при притискање за време на работа.

## ПРИГОТВУВАЊЕ НА ТЕСТЕНИНИ

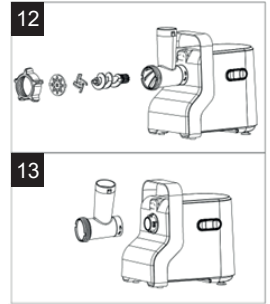
- Потребните врски се исти како кај делот МЕЛНИЦА.
- Времето на работа НЕ треба да надминува 4 минути.
- Користете ја плочата за сечење 10, 11 или 12.
- Континуирано полнете ја тавата со тесто.



## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

**Забелешка:** Месото што останало во куќиштето на сечилото може да се отстрани од внатрешноста на уредот така што ќе се помине парче леб низ отворот на главната цевка (7).

- Пред да го чистите уредот, исклучете го и извадете го приклучокот од приклучокот за струја.
- Притиснете го копчето за заклучување и свртете ја главната цевка во насока на стрелките на часовникот. Извадете го потиснувачот и тавата.
- Отвртувајте го завртката и извадете ги сите делови од куќиштето на сечилото. Не ги миејте деловите во машина за миење садови!
- Измијте ги сите делови што биле во контакт со месо со топла сапуница. Искристите ги веднаш по употреба.
- Исплакнете ги со чиста топла вода и веднаш исушете ги.
- Препорачуваме да го подмачкате сечилото и мелењето дискови со малку растително масло.
- Внимание: исчистете го уредот по секоја употреба.



### Правилно отстранување на овој производ



- Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се отстранува со други домашни отпадоци низ ЕУ.
- За да се спречи можната штета на животната средина или човечкото здравје од неконтролирано отстранување на отпадоци, одговорно рециклирајте го за да се промовира одржливото повторно користење на материјалните ресурси.
- За враќање на вашата користена опрема, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте го продавачот каде што производот бил купен. Тие можат да го преземат овој производ за безбедно рециклирање на животната средина.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREDAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA. VAŠ UREDAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU.

## OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

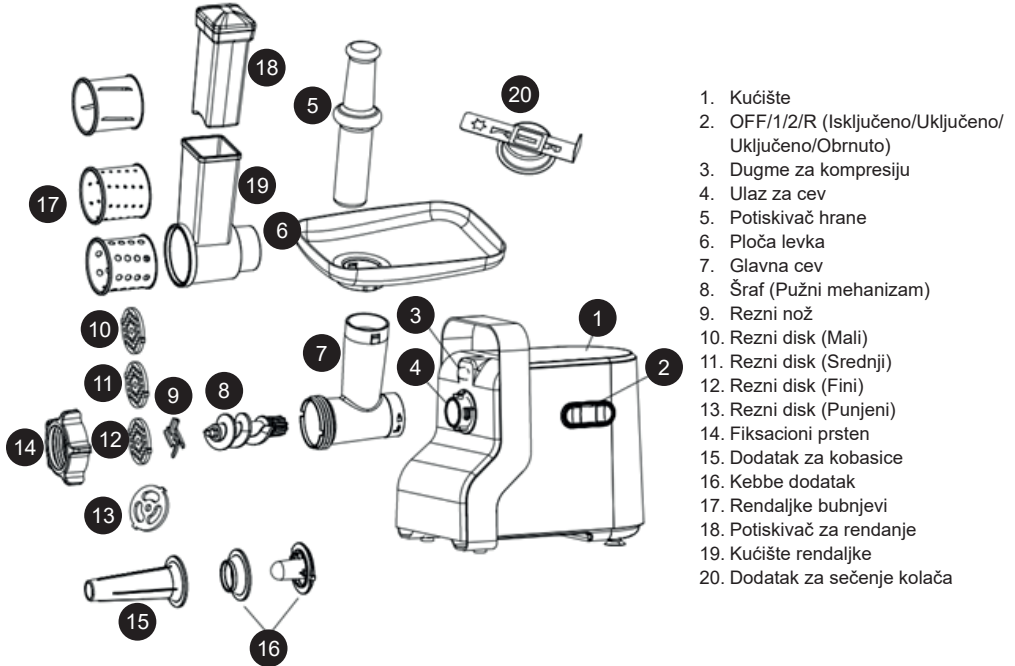
- Pre nego što upotrebite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- Proverite da li je napon uređaja isti kao napon koji koristite.
- Čuvajte uputstvo, garantni list, račun o kupovini, a ako je moguće, i kutiju sa unutrašnjim pakovanjem!
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu i profesionalnu upotrebu!
- Uvek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi, kada pričvršćujete dodatke, čistite uređaj ili kada dođe do smetnji. Pre toga, isključite uređaj. Držite za utikač, a ne za kabl.
- Da biste zaštitili decu od opasnosti od električnih uređaja, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora sa uređajem. Stoga, prilikom odabira mesta za uređaj, postavite ga tako da deca ne mogu da dođu do njega. Obratite pažnju da kabl ne visi.
- Redovno proveravajte uređaj i kabl na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj ne treba koristiti.
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem. Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa materijalima za pakovanje, kao što su plastične kese.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim, senzornim ili mentalnim smetnjama, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili su dobile uputstva o bezbednoj upotrebi uređaja i razumeju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu mlađa od 8 godina i nisu pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlašćenom stručnjaku u slučaju problema.
- Zbog bezbednosti, oštećeni ili pokidani naponski kabl može se zameniti samo odgovarajućim kablom od proizvođača, naše službe za korisnike ili slične kvalifikovane osobe.
- Držite uređaj i kabl dalje od toplote, direktnog sunčevog svetla, vlage, oštih ivica i sličnih stvari.
- Isključite uređaj i izvadite utikač kada ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje obezbeđuje dobavljač.
- Nemojte koristiti uređaj na otvorenom. (Osim ako uređaj nije dizajniran za upotrebu na otvorenom.) Uvek ga zaštitite od nula ili nižih temperatura.
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vode (kade, lavaboa itd.). Uređaj ne

## SR

sme biti izložen kiši ili vlazi. Koristite uređaj samo kada su vam ruke suve.

- Ako uređaj padne u vodu, izvadite utikač pre nego što ga izvadite iz vode. Nemojte dodirivati izvor vode. Uređaj mora biti pregledan od strane stručnjaka pre nego što ponovo bude upotrebljen. Da biste izbegli rizik od električnog šoka, ne čistite uređaj vodom i ne potapajte ga u vodu.
- Koristite uređaj samo za predviđenu namenu.
- Ovaj uređaj mora se koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu koja je instalirana u skladu sa propisima. Proverite da li napon napajanja odgovara naponu navedenom na pločici sa podacima.
- Oštećenja koja nastanu kada se uređaj koristi za namene koje nisu navedene u uputstvu, kada se uređaj koristi pogrešno ili nije popravljen od strane stručnjaka, nisu pokrivena garancijom.
- Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj ne treba koristiti ako padne sa visine na tvrdi površinu. Čak i nevidljiva oštećenja mogu izazvati negativne efekte na funkcionalnu bezbednost uređaja. Uređaj se može koristiti samo nakon što ga pregleda stručnjak.
- Nikada ne nosite niti vučite uređaj držeći za električni utikač, jer postoji rizik od kratkog spoja zbog loma kabla. Nemojte savijati, stiskati ili vući električni kabl preko oštih ivica.
- Ako postoji ventilacioni otvor, nemojte ga prekriti. Ne ulivajte tečnost ili prašak u ventilacione otvore.
- Nemojte ubacivati prste ili druge predmete u otvorene delove uređaja.
- Ne preuzimamo odgovornost za štetu koja nastane zbog nepravilne upotrebe ili nepoštovanja ovih uputstava.
- Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim sečivima, pražnjenja posude/staklenke i čišćenja.
- Uvek koristite potisnik hrane dok meljete meso.
- Aparat se ne može koristiti za mlevenje tvrdih i suvih supstanci, jer bi se sečivo moglo oštetiti.
- Nikada ne pokrećite aparat prazno nakon što ste montirali sečivo i disk za sečenje. U suprotnom, sečivo i disk će se ozbiljno istrošiti, a starenje uređaja će se ubrzati.

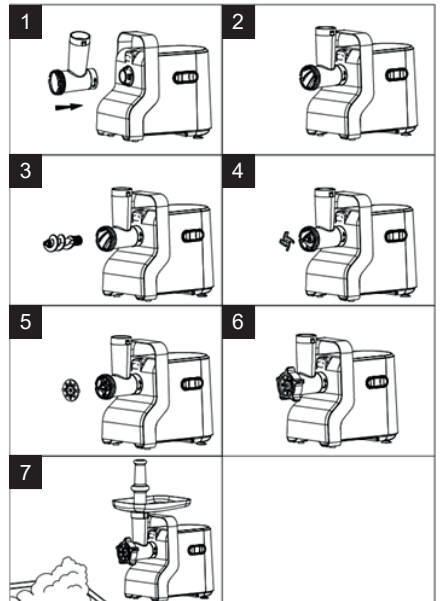
## UPNITE SVOJ MLEVNIK ZA MESO



1. Kućište
2. OFF/1/2/R (Isključeno/Uključeno/Uključeno/Obrnuto)
3. Dugme za kompresiju
4. Ulaz za cev
5. Potiskivač hrane
6. Ploča levka
7. Glavna cev
8. Šraf (Pužni mehanizam)
9. Rezni nož
10. Rezni disk (Mali)
11. Rezni disk (Srednji)
12. Rezni disk (Fini)
13. Rezni disk (Punjeni)
14. Fiksacioni prsten
15. Dodatak za kobasice
16. Kebbe dodatak
17. Rendaljke bubnjevi
18. Potiskivač za rendanje
19. Kućište rendaljke
20. Dodatak za sečenje kolača

## SKLAPANJE

- Pritisnite dugme za zaključavanje (3), držite glavni tube (7) i ubacite ga u ulaz (4). Prilikom ubacivanja obratite pažnju da glavni tube (7) bude nagnut prema strelici prikazanoj na vrhu, vidi (F1), zatim okrenite glavni tube (7) suprotno od kazaljke na satu da bi se čvrsto zadržao (F2).
- Postavite šraf (8) u glavni tube (7), dugim krajem prvo, i zavrnite ga malo dok ne uđe u kućište motora (F3).
- Postavite sekač (9) na osovinu šrafa (8) sa oštricom okrenutom prema napred, kao što je prikazano (F4). Ako nije pravilno postavljeno, meso neće biti mleveno.
- Postavite željenu sekačku ploču pored sekača, poravnavajući izbočine sa otvorom (F5).
- Podržite ili pritisnite sredinu sekačke ploče jednim prstom, zatim drugom rukom zavrnite prsten za fiksiranje (14) čvrsto (F6). Ne preterujte sa zatezanjem.
- Postavite levak (6) na glavni tube (7) i fiksirajte na mesto (F7).
- Postavite uređaj na stabilnu podlogu.
- Prolaz vazduha na donjoj i bočnoj strani kućišta motora treba ostati slobodan i ne sme biti blokiran.



## MAŠINA ZA MLETJE

- Ubacite šraf (8) u glavni tube, plastični kraj prvi. Postavite sekač (9) na šraf (8). (Oštrice treba da budu okrenute napred.) Postavite srednju ili grubu sekačku ploču (zavisno od željene teksture) na šraf (8). (Uverite se da je zarez na ploči uklopljen sa izbočinama glavnog tube-a.) Zavrnite prsten za fiksiranje (14) u smeru strelice na glavnom tube-u (7) dok se ne stegne.
- Pričvrstite glavni tube na glavno telo uređaja (1).
- Postavite levak (6) na uspravan deo glavnog tube-a (7).
- Sada je uređaj spreman za mlevenje.

Iscepkajte meso na trake dužine 10 cm i debljine 2 cm. Uklonite kosti, hrskavicu i tetive koliko god je moguće. (Nikada nemojte koristiti smrznuto meso!)

Stavite meso u posudu. Koristite potisnik da nežno gurate meso u otvor glavnog tube-a. (Za biftek tartar, sameljite meso dva puta sa srednjom pločom.)

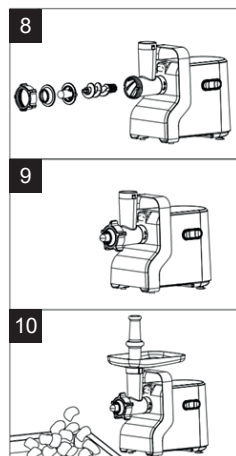
## PRAVLJENJE KEBBE

- Ubacite šraf (8) u glavni tube, plastični kraj prvi (F8). Postavite nastavak za kebbe (16) u glavni tube (7). Postavite kalup na kućište sekača i zavrnite prsten na kućištu (F9).
- Pričvrstite glavni tube na glavno telo uređaja (1).
- Postavite levak (6) na uspravan deo glavnog tube-a (7).
- Sada je uređaj spreman za pravljenje kebbe-a (F10).

Prođite pripremljenu smesu za kebbe kroz otvor glavnog tube-a (7).

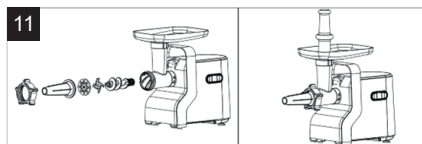
Iscepkajte kontinuirani šuplji valjak na željene dužine i koristite po potrebi.

Kebbe je tradicionalno jelo sa Bliskog istoka, uglavnom napravljeno od jagnječeg mesa i bulgura, koji se zajedno melju u pastu. Smesa se izbacuje kroz nastavak za kebbe i seče na male dužine. Cevi se potom mogu puniti mesnom smesom, krajevi se spajaju i prže u dubokom ulju.



## PRAVLJENJE KOBASICA

- Postavite sledeće delove u glavni tube redosledom: šraf (8) – sekač (9) – jedna sekačka ploča (11-12-13) – nastavak za kobasice (15), plastični kraj prvi (F11). (Uverite se da zarezni na separatoru odgovaraju izbočinama na glavi mašine za mlevenje.) Zavrnite prsten za fiksiranje (14) u smeru strelice na glavnom tube-u (7) dok se ne stegne.
- Pričvrstite glavni tube na glavno telo uređaja (1).
- Postavite levak (6) na uspravan deo glavnog tube-a (7).
- Sada je uređaj spreman za pravljenje kobasica.



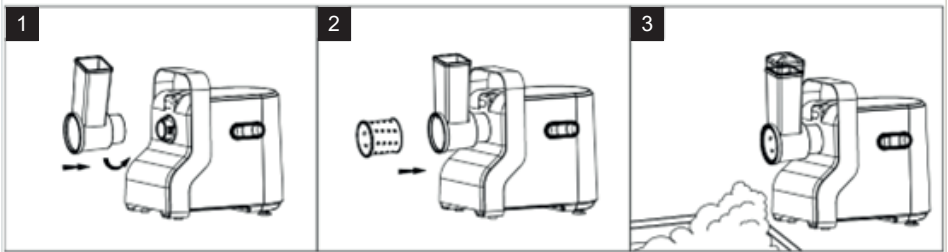
Stavite sastojke u posudu. Koristite potisnik da nežno gurate meso kroz otvor glavnog tube-a (7).

Potopite omotač za kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite mokar omotač na nastavak za kobasice. Potisnite (začinjeno) mleveno meso kroz otvor glavnog tube-a (7). Ako se omotač zaglavi na nastavku, navlažite ga malo vodom.

## PRIKLJUČAK ZA KEKSE

- Za obradu testa, na primer za spric kekse, potrebna vam je priključak za kekse (20). Postavite zavrtnaj (8) kao i obično, sa debljom stranom prvo u glavni tube (7). Umetnite sečivo za sečenje (9) i ploču za sečenje (10, 11 ili 12) na zavrtnaj (8).
- Postavite priključak za kekse (20) na sečivo (9) i ploču za sečenje (10, 11 ili 12). Zategnite prsten za fiksiranje (14).
- Podesite priključak za kekse prema obliku kekisa koji želite.
- Postavite levak (6) kao i obično na glavni tube (7) i koristite gurač (5) da gurnete testo u otvor glavnog tube (7).

## RENDALJKA



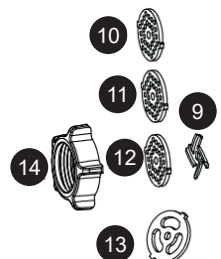
- Pričvrstite cev rendaljke (19) na glavno telo (1) (F1), zatim izaberite željeni efekat sečenja: fino rendanje / srednje rendanje / sečenje na kriške. Umetnite bubanj rendaljke u cev (19) (F2).
- Pripremite gurač i postavite tanjir ispod rendaljke (F3).
- Kada je sve spremno, možete početi seći povrće. Pokrenite rotaciju napred glavne jedinice, posmatrajte kako se okreće posuda za sečenje povrća, ubacite materijal odozgo u rendaljku i pritisnite guračem da dobijete različite vrste sečenja.

Ovaj set za sečenje povrća može napraviti efekat sečenja na kriške, rendanja i gnječenja krompira. Pre upotrebe, iseckajte povrće i voće nožem na veličinu i oblik koji odgovara otvoru rendaljke.

**Pažnja:** Tokom hranjenja, ako je materijal niži od otvora cilindra za hranjenje, mora se gurati guračem; da biste izbegli naganjanje glavnog aparata pri pritisku, držite glavni aparat rukama dok pritisunate tokom rada.

## PRAVLJENJE TESTENINE

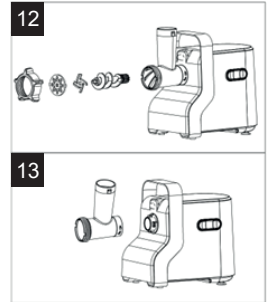
- Potrebni priključci su isti kao kod dela MLEVENJA.
- Vreme rada NE SME prelaziti 4 minuta.
- Koristite ploču za sečenje 10, 11 ili 12.
- Kontinuirano punite tacnu sa testom.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**Napomena:** Meso koje je ostalo u kućištu sekača može se ukloniti iz unutrašnjosti uređaja tako što se kriška hleba provuče kroz otvor glavne cevi (7).

- Pre čišćenja uređaja, isključite ga i izvucite utikač iz utičnice.
- Pritisnite dugme za zaključavanje i okrenite glavnu cev u smeru kazaljke na satu. Uklonite gurajku i tacnu.
- Odvijte prsten za fiksiranje i uklonite sve delove kućišta sekača. Ne perite delove u mašini za pranje sudova!
- Operite sve delove koji su bili u kontaktu sa mesom u toploj sapunici. Očistite ih odmah nakon upotrebe.
- Isperite ih čistom toplom vodom i odmah osušite.
- Preporučujemo da podmažete sekačku jedinicu i brusne diskove sa malo biljnog ulja.
- Pažnja: očistite uređaj nakon svake upotrebe.



### Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Označavanje ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbacivati sa drugim kućnim otpadom u celoj EU.
- Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa.
- Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme povrata i prikupljanja ili kontaktirajte trgovca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za sigurno recikliranje u okviru zaštite životne sredine.

NOTE QUE AS INFORMAÇÕES DO MANUAL DO DISPOSITIVO PODE SER CRIADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO. SEU DISPOSITIVO NÃO PODE INCLUIR OS INFORMAÇÕES MENCIONADAS NO MANUAL. ESTA LÍNGUA FOI TRADUZIDA COM A AJUDA DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL.

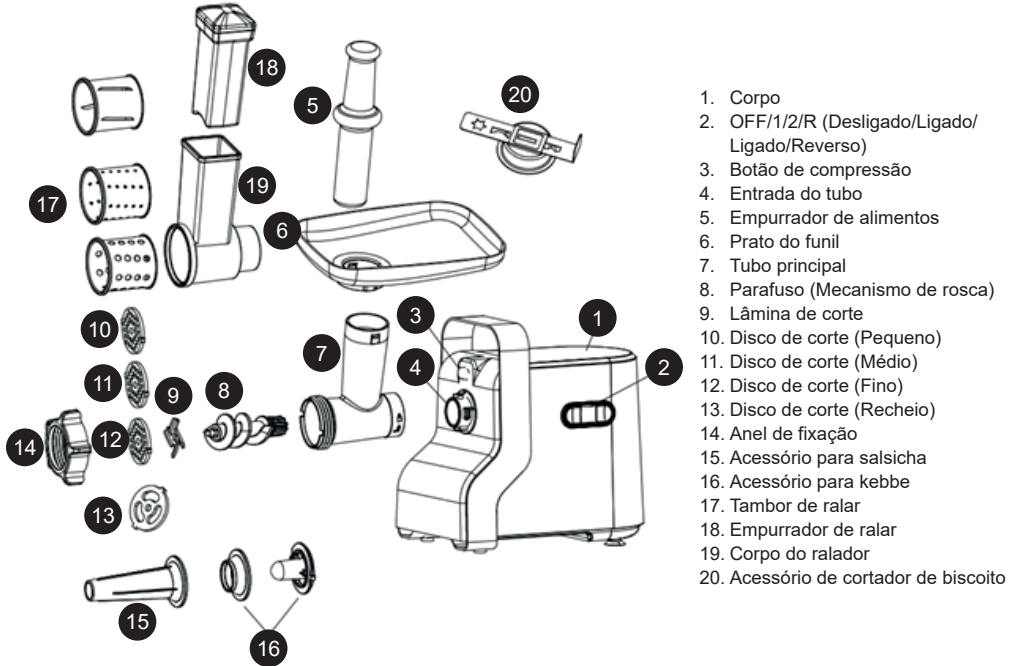
## **INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS**

- Antes de usar este dispositivo, leia cuidadosamente o manual de instruções.
- Certifique-se de que a voltagem nominal seja a mesma que a voltagem que você utiliza.
- Guarde as instruções, o certificado de garantia, o recibo de venda e, se possível, a caixa com a embalagem interna!
- O dispositivo é destinado exclusivamente para uso privado e não comercial ou profissional!
- Sempre retire o plugue da tomada quando o dispositivo não estiver em uso, ao anexar acessórios, limpar o dispositivo ou quando ocorrer qualquer tipo de distúrbio. Desligue o dispositivo antes. Puxe pelo plugue, não pelo cabo.
- Para proteger as crianças dos perigos dos aparelhos elétricos, nunca as deixe sem supervisão com o dispositivo. Portanto, ao selecionar o local para o seu dispositivo, coloque-o de forma que as crianças não tenham acesso ao aparelho. Certifique-se de que o cabo não fique pendurado.
- Teste regularmente o dispositivo e o cabo quanto a danos. Se houver qualquer tipo de dano, o dispositivo não deve ser usado.
- Não permita que crianças brinquem com o dispositivo. Não deixe crianças brincarem com materiais de embalagem, como sacos plásticos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que estejam supervisionadas ou recebam instruções sobre como usar o aparelho com segurança e compreendam os possíveis perigos. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham menos de 8 anos e não estejam supervisionadas.
- Não repare o dispositivo você mesmo, consulte um especialista autorizado em caso de problemas.
- Por questões de segurança, um cabo de alimentação quebrado ou danificado só pode ser substituído por um cabo equivalente do fabricante, pelo nosso serviço de atendimento ao cliente ou por uma pessoa qualificada semelhante.
- Mantenha o dispositivo e o cabo afastados de calor, luz solar direta, umidade, bordas afiadas, etc.
- Desligue o dispositivo e retire o plugue quando não estiver usando o dispositivo.

## PT

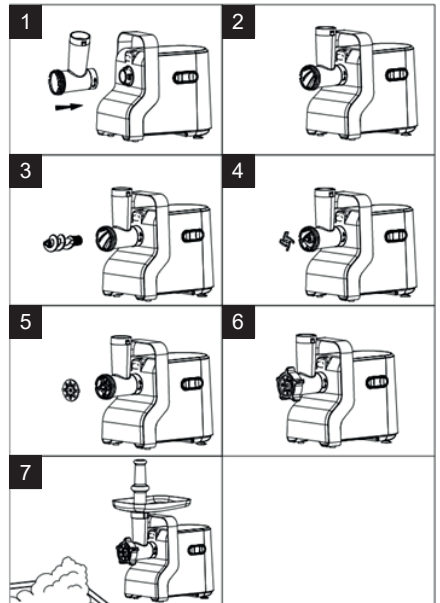
- Use apenas acessórios originais fornecidos pelo fornecedor.
- Não use o dispositivo ao ar livre. (A menos que o dispositivo seja projetado para ser usado fora de casa.) Sempre proteja contra temperaturas abaixo de zero.
- Nunca use perto da água (banheira, pia, etc.). O aparelho não deve ser exposto à chuva ou umidade. Use o dispositivo somente com as mãos secas.
- Se o dispositivo cair na água, desligue-o antes de retirá-lo da água. Não toque na fonte de água. O dispositivo deve ser verificado por um especialista antes de ser utilizado novamente. Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o dispositivo com água ou o submerja em água.
- Use o dispositivo apenas para a finalidade a que se destina.
- Este dispositivo só deve ser operado quando conectado a uma tomada aterrada instalada de acordo com as regulamentações. Certifique-se de que a voltagem de fornecimento corresponde à voltagem indicada na placa de características.
- Danos ocorridos quando o dispositivo for usado para fins diferentes dos especificados nas instruções ou quando usado de forma incorreta ou não for reparado por especialistas não são cobertos pela garantia.
- Sempre use o dispositivo sobre uma superfície plana e horizontal.
- O dispositivo não deve ser mais utilizado se cair em uma superfície dura a partir de altura. Mesmo danos invisíveis podem afetar a segurança funcional do dispositivo. O dispositivo só pode ser usado após ser verificado por um profissional.
- Nunca carregue ou puxe o dispositivo segurando o plugue de alimentação, pois há risco de curto-circuito devido à quebra do cabo. Não dobre, aperte nem puxe o cabo de alimentação sobre bordas afiadas.
- Se houver um orifício de ventilação, não o cubra. Não derrame líquidos ou pó nos orifícios de ventilação.
- Não insira dedos ou outros objetos nas partes abertas do dispositivo.
- Nenhuma responsabilidade será assumida por danos causados pelo uso inadequado ou pela falha em cumprir estas instruções.
- Tome cuidado ao manusear as lâminas cortantes, ao esvaziar o recipiente/jarro e ao fazer a limpeza.
- Sempre use o empurrador de alimentos ao moer carne.
- O aparelho não pode ser usado para moer substâncias duras e secas, caso contrário, a lâmina pode se embotar.
- Nunca use o aparelho vazio após montar a lâmina e o disco de lâmina. Caso contrário, a lâmina e o disco de lâmina serão seriamente desgastados, acelerando o envelhecimento do aparelho.

## CONHEÇA O SEU MOEDOR DE CARNE



## MONTAGEM

- Pressione o botão de bloqueio (3), segure o tubo principal (7) e insira-o na entrada (4). Ao inserir, certifique-se de que o tubo principal (7) esteja inclinado conforme indicado pela seta na parte superior, veja (F1), depois gire o tubo principal (7) no sentido anti-horário para que fique bem fixo (F2).
- Coloque o parafuso (8) no tubo principal (7), com a extremidade longa primeiro, e gire ligeiramente até que ele se encaixe na carcaça do motor (F3).
- Coloque a lâmina de corte (9) no eixo do parafuso (8), com a lâmina voltada para a frente, conforme ilustrado (F4). Se não estiver bem encaixada, a carne não será moída.
- Coloque o disco de corte desejado ao lado da lâmina, encaixando as saliências na ranhura (F5).
- Apoie ou pressione o centro do disco de corte com um dedo e, com a outra mão, aperte o anel de fixação (14) firmemente (F6). Não aperte demais.
- Coloque o prato funil (6) sobre o tubo principal (7) e fixe-o na posição (F7).
- Posicione o aparelho sobre uma superfície firme.
- A passagem de ar na parte inferior e lateral da carcaça do motor deve estar livre e não bloqueada.



## MOEDOR

- Insira o parafuso (8) no tubo principal, com a extremidade plástica primeiro. Coloque a lâmina de corte (9) no parafuso (8). (As bordas cortantes devem estar voltadas para a frente.) Coloque o disco de moagem médio ou grosso (dependendo da consistência desejada) no parafuso (8). (Certifique-se de que o entalhe do disco se encaixe nas projeções do tubo principal.) Gire o anel de fixação (14) na direção da seta no tubo principal (7) até que esteja bem apertado.
- Fixe o tubo principal ao corpo principal (1).
- Coloque o prato funil (6) na parte vertical do tubo principal (7).
- Agora o aparelho está pronto para moer.

Corte a carne em tiras de 10 cm de comprimento e 2 cm de espessura. Remova os ossos, pedaços de cartilagem e tendões tanto quanto possível. (Nunca use carne congelada!)

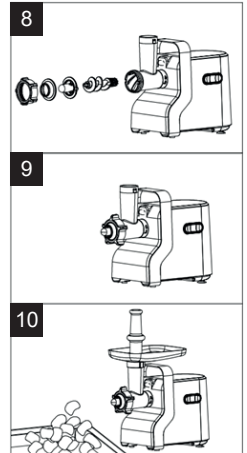
Coloque a carne na bandeja. Use o empurrador para pressionar suavemente a carne no orifício do tubo principal. (Para steak tartar, moa a carne duas vezes com o disco médio.)

## FAZENDO KEBBE

- Insira o parafuso (8) no tubo principal, com a extremidade plástica primeiro (F8). Coloque o acessório kebbe (16) no tubo principal (7). Coloque o molde sobre a carcaça do cortador e rosqueie o anel na carcaça do cortador (F9).
- Fixe o tubo principal ao corpo principal (1).
- Coloque o prato funil (6) na parte vertical do tubo principal (7).
- Agora o aparelho está pronto para fazer kebbe (F10).

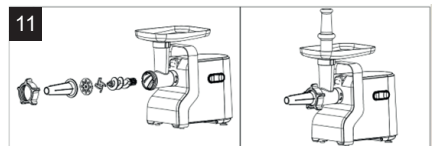
Alimente a mistura preparada de kebbe pelo orifício do tubo principal (7). Corte o cilindro oco contínuo no comprimento desejado e use conforme necessário.

Kebbe é um prato tradicional do Oriente Médio feito principalmente de carne de cordeiro e trigo bulgur que são moídos juntos para formar uma pasta. A mistura é extrudada através do fabricante de kebbe e cortada em pedaços curtos. Os tubos podem então ser recheados com uma mistura de carne moída, as extremidades pinçadas e depois fritas.



## FAZENDO LINGUIÇAS

- Coloque as seguintes peças no tubo principal na seguinte ordem: parafuso (8) – lâmina de corte (9) – um disco de corte (11-12-13) – acessório para linguiça (15), com a extremidade plástica primeiro (F11). (Certifique-se de que as ranhuras do separador se encaixem nas projeções da cabeça do moedor.) Gire o anel de fixação (14) na direção da seta no tubo principal (7) até que esteja bem apertado.
- Fixe o tubo principal ao corpo principal (1).
- Coloque o prato funil (6) na parte vertical do tubo principal (7).
- Agora o aparelho está pronto para fazer linguiças.



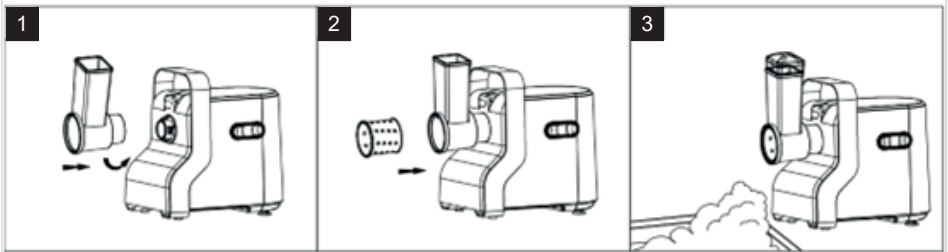
Coloque os ingredientes na bandeja. Use o empurrador para pressionar suavemente a carne pelo orifício do tubo principal (7).

Coloque a tripa da linguiça em água morna por 10 minutos. Em seguida, deslize a tripa molhada sobre o bico da linguiça. Empurre a carne moída (temperada) para dentro do orifício do tubo principal (7). Se a tripa travar no bico, molhe-a com um pouco de água.

## ACESSÓRIO PARA BISCOITOS

- Para processar a massa, por exemplo biscoitos tipo spritz, você precisa do acessório para biscoitos (20). Coloque o parafuso (8) como de costume, com a ponta mais grossa primeiro no tubo principal (7). Insira a lâmina de corte (9) e a placa de corte (10, 11 ou 12) no parafuso (8).
- Coloque o acessório para biscoitos (20) sobre a lâmina (9) e a placa de corte (10, 11 ou 12). Aperte o anel de fixação (14).
- Ajuste o acessório para biscoitos para o formato de biscoito desejado.
- Coloque o funil (6) como de costume no tubo principal (7) e use o empurrador (5) para empurrar a massa no orifício do tubo principal (7).

## RALADOR



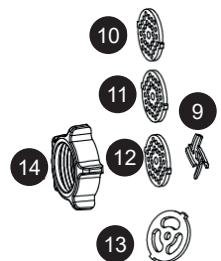
- Fixe o tubo ralador (19) ao corpo principal (1) (F1) e depois selecione o efeito de corte desejado: ralado fino / ralado médio / corte em fatias. Insira o tambor ralador no tubo (19) (F2).
- Prepare o empurrador e coloque um prato sob o ralador (F3).
- Quando tudo estiver pronto, você pode começar a cortar os legumes. Inicie a rotação para frente da unidade principal, observe o copo de corte dos legumes girando, coloque o material no topo do ralador e pressione com o empurrador para obter diferentes tipos de corte.

Este conjunto de equipamentos para cortar legumes pode fazer o efeito de fatiar, ralar e amassar batatas, respectivamente. Antes da operação, corte os legumes e frutas com uma faca no tamanho e forma adequados para a abertura do ralador.

**Cuidado:** Durante o processo de alimentação, se o material estiver abaixo da abertura do cilindro de alimentação dos legumes, deve ser empurrado com o empurrador; para evitar que a máquina principal incline ao empurrar o material com força, segure a máquina com as mãos ao pressionar durante a operação.

## FAZER MACARRÃO

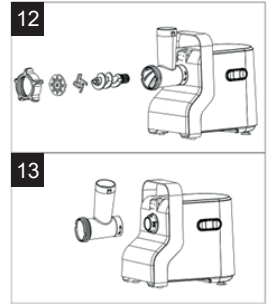
- As conexões necessárias são as mesmas da parte MOEDOR.
- O tempo de operação NÃO deve exceder 4 minutos.
- Use a placa de corte 10, 11 ou 12.
- Encha continuamente a bandeja com massa.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Nota:** A carne que ficar dentro da carcaça do cortador pode ser removida do interior do aparelho passando uma fatia de pão pelo orifício do tubo principal (7).

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire o plugue da tomada.
- Pressione o botão de bloqueio e gire o tubo principal no sentido horário. Remova o empurrador e a bandeja.
- Desaparafuse o anel de fixação e remova todas as partes da carcaça do cortador. Não lave as peças na máquina de lavar louça!
- Lave todas as partes que entraram em contato com a carne em água quente com sabão. Limpe-as imediatamente após o uso.
- Enxágue-as com água quente limpa e seque-as imediatamente.
- Aconselhamos lubrificar a unidade de corte e os discos de moagem com um pouco de óleo vegetal.
- Atenção: limpe o aparelho após cada uso.



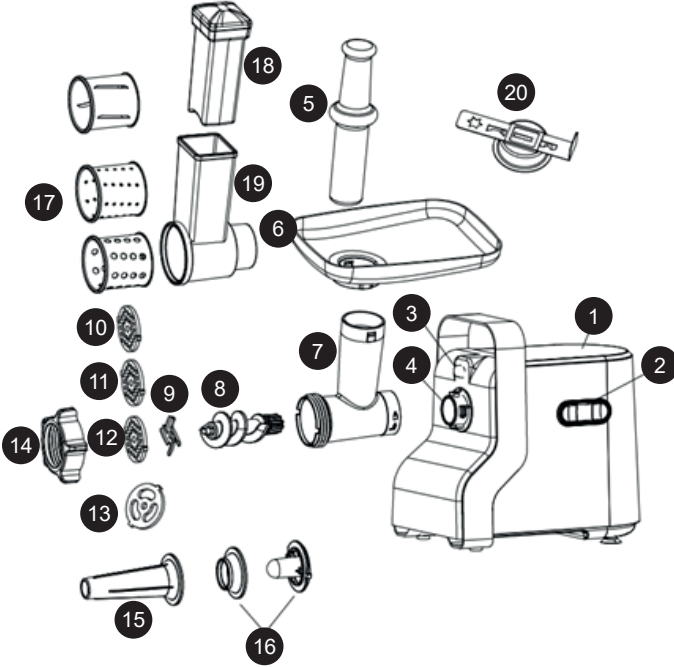
### Descarte correto deste produto



- Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos na UE.
- Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, elimine-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.
- Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

### التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

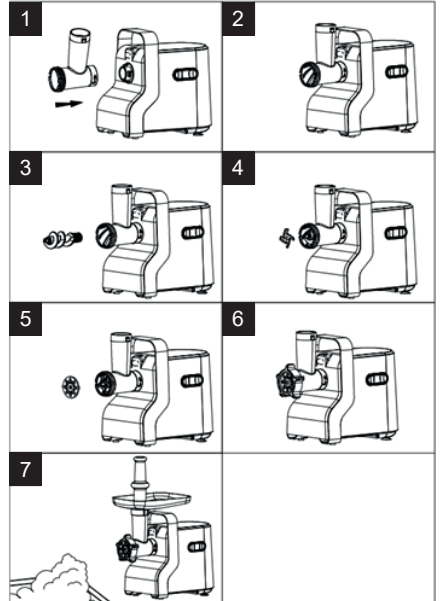
- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- تأكد من أن الجهد الكهربائي المطلوب يتوافق مع الجهد الذي تستخدمه
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات، وشهادة الضمان، وإيصال البيع، وإذا أمكن، بالكرتون مع التعبئة الداخلية!
- الجهاز مخصص للاستخدام الخاص فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- قم دائماً بإزالة القابس من المقيس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام، عند تركيب الأجزاء الإضافية، أو تنظيف الجهاز، أو في حالة حدوث خلل قم بإيقاف تشغيل الجهاز مسبقاً اسحب السلك وليس السلك
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم دون إشراف مع الجهاز لذلك، عند اختيار مكان وضع الجهاز، تأكد من أنه غير قابل للوصول للأطفال تأكد من أن السلك لا يتدلى
- افحص الجهاز والسلك بانتظام للتأكد من عدم وجود تلف إذا كان هناك أي تلف من أي نوع، يجب عدم استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز لا تترك الأطفال يلعبون مع مواد التعبئة مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، استخدام هذا الجهاز بشرط أن يتم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المحتملة يجب عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كانوا تحت سن 8 سنوات وبدون إشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، ولكن استشر خبيراً معتمداً في حالة وجود مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب استبدال سلك الطاقة المكسور أو التالف بسلك مكافئ من الشركة المصنعة أو من قسم خدمة العملاء لدينا أو من شخص مؤهل مماثل
- حافظ على الجهاز والسلك بعيداً عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وما إلى ذلك
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الكهرباء عندما لا تستخدمه
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المقدمة من المورد
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق (إلا إذا كان الجهاز مصمماً للاستخدام الخارجي) دائماً احم الجهاز من درجات الحرارة الصفرية أو تحت الصفر
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الماء (الحمام، الحوض، إلخ) يجب عدم تعرض الجهاز للمطر أو الرطوبة استخدم الجهاز فقط عندما تكون يديك جافة
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن الكهرباء قبل إخراجها من الماء لا تلمس مصدر الماء يجب فحص الجهاز من قبل أخصائي قبل استخدامه مرة أخرى لتجنب خطر الصعق الكهربائي، لا تقم بتنظيف الجهاز بالماء أو غمره في الماء
- استخدم الجهاز فقط للغرض المقصود
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عندما يكون متصلاً بمقبس مؤرض تم تركيبه وفقاً للوائح تأكد من أن جهد الإمداد يتوافق مع الجهد الموضح على لوحة النوع
- الأضرار التي تحدث عندما يتم استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات أو إذا تم استخدامه بشكل غير صحيح أو لم يتم إصلاحه بواسطة خبراء لا تغطيها الضمانات
- استخدم الجهاز دائماً على سطح مستو وأفقي
- يجب عدم استخدام الجهاز بعد سقوطه على سطح صلب من ارتفاع حتى التلف غير المرئي قد يؤثر سلباً على السلامة الوظيفية للجهاز يمكن استخدام الجهاز فقط بعد فحصه من قبل محترف
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه من خلال الإمسك بالقياس الكهربائي لأنه قد يتسبب في حدوث دائرة كهربائية قصيرة بسبب كسر السلك لا تقم بثني أو ضغط أو سحب سلك الطاقة عبر الحواف الحادة
- إذا كان هناك فتحة تهوية، لا تقم بتغطيتها لا تفرغ أي سائل أو مسحوق في فتحات التهوية
- لا تدخل أصابعك أو أي أجسام أخرى في الأجزاء المفتوحة للجهاز
- لا يتم قبول المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح أو عدم الامتثال لهذه التعليمات
- كن حذراً عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، أو تفريغ الوعاء/الزجاجة، أو تنظيفها
- استخدم دائماً دافع الطعام أثناء طحن اللحوم
- لا يمكن استخدام الجهاز لطحن المواد الصلبة والجافة، وإلا قد يتم تلف الشفرة
- لا تشغل الجهاز فارغاً بعد تركيب الشفرة وأسطوانة الشفرة وإلا فإن الشفرة وأسطوانة الشفرة ستتناكل بشكل جدي، مما يسرع من تلف الوحدة



1. الجسم
2. (إيقاف/تشغيل/تشغيل/عكس) OFF/1/2/R
3. زر الضغط
4. مدخل الأنبوب الرئيسي
5. دافع الطعام
6. لوحة القمع
7. الأنبوب الرئيسي
8. (المسمار (آلية البرغي
9. شفرة القطع
10. (قرص القطع (صغير
11. (قرص القطع (متوسط
12. (قرص القطع (ناعم
13. (قرص القطع (للحشو
14. حلقة التثبيت
15. ملحق القائق
16. ملحق الكفة
17. أسطوانة التبشر
18. دافع التبشر
19. جسم التبشر
20. ملحق قطع البسكويت

## التجميع

- اضغط على زر القفل (3)، وامسك الأنبوب الرئيسي (7) وأدخله في المدخل (4). عند الإدخال، يرجى الانتباه إلى أن الأنبوب الرئيسي (7) يجب أن يكون مائلاً حسب السهم الموضح في ثم حرك الأنبوب الرئيسي (7) عكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتم تثبيته (F1) الأعلى، انظر (F2) بإحكام.
- ضع المسمار (8) في الأنبوب الرئيسي (7)، الطرف الطويل أولاً، وقم بتدويره قليلاً حتى يستقر في غلاف المحرك (F3).
- ضع شفرة القطع (9) على محور المسمار (8) بحيث تكون الشفرة متجهة إلى الأمام كما هو إذا لم تكن مثبتة بشكل صحيح، لن يتم طحن اللحم (F4) موضع.
- ضع لوحة القطع المطلوبة بجانب شفرة القطع، وركب البروزات في الفتحة (F5).
- ادمع أو اضغط على مركز لوحة القطع بإصبع واحد، ثم قم بشد حلقة التثبيت (14) بإحكام بيد لا تشدها بشدة (F6) أخرى.
- ضع صحن القمع (6) على الأنبوب الرئيسي (7) وثبته في مكانه (F7).
- ضع الوحدة على سطح ثابت.
- يجب أن تكون ممرات الهواء في أسفل وجانب غلاف المحرك خالية وغير محجوبة.



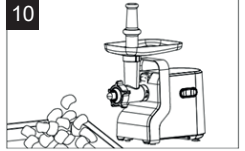
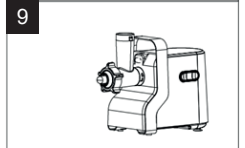
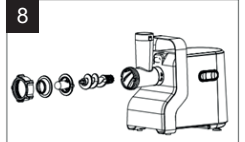
## آلة فرم اللحم

- أدخل المسمار (8) في الأنبوب الرئيسي، الطرف البلاستيكي أولاً. ضع شفرة القطع (9) على المسمار (8). (يجب أن تكون شفرات القطع متجهة إلى الأمام). ضع قرص الطحن المتوسط أو الغشن (حسب القوام المفضل) على المسمار (8). (تأكد من أن فتحة القرص تناسب نتوءات الأنبوب الرئيسي). قم بتدوير حلقة التثبيت (14) في اتجاه السهم على الأنبوب الرئيسي (7). حتى تثبت بإحكام
- (ثبت الأنبوب الرئيسي على جسم الجهاز الرئيسي 1)
- (ضع صحن القمع (6) على الجزء العمودي من الأنبوب الرئيسي 7)
- الآن الجهاز جاهز للطحن

(إقم بنقطة اللحم إلى شرائح طولها 10 سم وسماكها 2 سم. قم بإزالة العظام وقطع الغضروف والأوتار قدر الإمكان. لا تستخدم اللحم المجمد أبداً (ضع اللحم في الصينية. استخدم الدافع لدفع اللحم برفق في فتحة الأنبوب الرئيسي. (لتحضير ستيك التارتار، اطحن اللحم مرتين باستخدام قرص الطحن المتوسط

## صنع الكبة

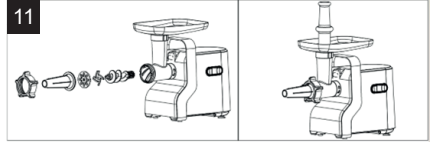
- ضع ملح الكبة (16) في الأنبوب الرئيسي (7). ضع القالب على (F8) أدخل المسمار (8) في الأنبوب الرئيسي، الطرف البلاستيكي أولاً (F9). غلاف القطاعة وقم بتثبيت الحلقة على الغلاف
- (ثبت الأنبوب الرئيسي على جسم الجهاز الرئيسي 1)
- (ضع صحن القمع (6) على الجزء العمودي من الأنبوب الرئيسي 7)
- (F10) الآن الجهاز جاهز لصنع الكبة



أدخل خليط الكبة المحضر عبر فتحة الأنبوب الرئيسي (7). قطع الأسطوانة المجوفة المستمرة إلى الأطوال المطلوبة واستخدمها حسب الحاجة.  
الكبة طبق تقليدي من الشرق الأوسط مصنوع بشكل رئيسي من لحم الضأن والبرغل، يتم فرمهم معاً لتشكيل معجون. يتم إخراج الخليط من خلال ماكينة الكبة ويُقطع إلى أطوال قصيرة. يمكن بعد ذلك حشو الأنابيب بخليط اللحم المفروم، وتُقرص الأطراف معاً ثم تُغلى في الزيت الغزير.

## صنع النفاق

- ضع الأجزاء التالية في الأنبوب الرئيسي بالترتيب التالي: المسمار (8) - شفرة القطع (9) - قرص (تأكد من أن شقوق) (F11). قطع واحد (11-12-13) - ملح النفاق (15). الطرف البلاستيكي أولاً الفاصل تناسب نتوءات رأس المفرمة). قم بتدوير حلقة التثبيت (14) في اتجاه السهم على الأنبوب الرئيسي (7) حتى تثبت بإحكام

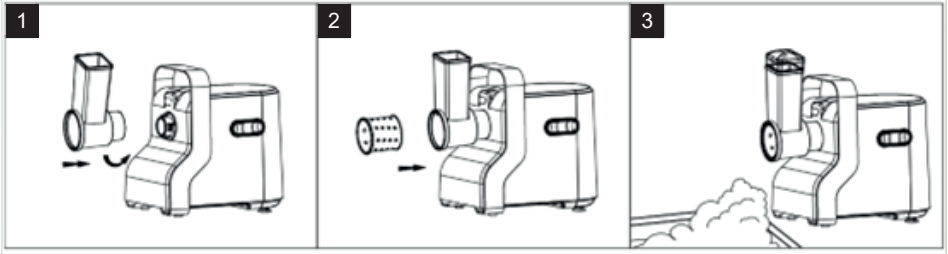


- (ثبت الأنبوب الرئيسي على جسم الجهاز الرئيسي 1)
- (ضع صحن القمع (6) على الجزء العمودي من الأنبوب الرئيسي 7)
- الآن الجهاز جاهز لصنع النفاق

(ضع المكونات في الصينية. استخدم الدافع لدفع اللحم برفق عبر فتحة الأنبوب الرئيسي 7)  
ضع غلاف النفاق في ماء دافئ لمدة 10 دقائق، ثم اسحب الغلاف الرطب على قرن النفاق. ادفع اللحم المفروم (المتبل) في فتحة الأنبوب الرئيسي (7). إذا علق الغلاف على القرن، قم بترطيبه ببعض الماء

## ملحق تشكيل البسكويت

- لمعالجة العجينة، مثل بسكويت الرش، تحتاج إلى ملحق تشكيل البسكويت (20). ضع المسمار (8) كالمعتاد بحيث يكون الطرف السميك أولاً داخل الأنبوب الرئيسي (7). أدخل شفرة (التقطيع (9) ولوحة التقطيع (10 أو 11 أو 12) على المسمار (8)
- وضع ملحق تشكيل البسكويت (20) على الشفرة (9) ولوحة التقطيع (10 أو 11 أو 12). ثبت حلقة التثبيت (14) بإحكام
- اضبط ملحق تشكيل البسكويت حسب الشكل الذي تريده للبسكويت
- (ضع القمع (6) كالمعتاد على الأنبوب الرئيسي (7) واستخدم أداة الدفع (5) لدفع العجينة إلى فتحة الأنبوب الرئيسي (7)



- ثم اختر تأثير التقطيع الذي تريده: أسطوانة بشر ناعم / أسطوانة بشر متوسط / أسطوانة تقطيع شرائح. بعد ذلك، (F1) ثبت أنبوب البشر (19) على الهيكل الرئيسي (1) (انظر الشكل F2). أدخل أسطوانة التقطيع في أنبوب البشر (19) (انظر الشكل
- (F3) جهّز أداة الدفع وضع طبقاً تحت أداة البشر (انظر الشكل
- عندما يصبح كل شيء جاهزاً، يمكنك بدء تقطيع الخضروات. شغل زر الدوران الأمامي للجهاز الرئيسي، سترى كأس التقطيع يدور. ضع المواد من الجزء العلوي لأداة البشر واضغط لأسفل باستخدام أداة الدفع للحصول على أنواع التقطيع المختلفة

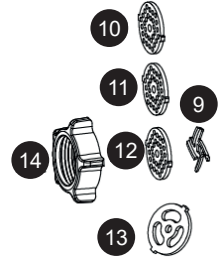
تعمل مجموعة أدوات تقطيع الخضروات هذه على التقطيع إلى شرائح، وبشر والخضروات، وهرس البطاطا حسب القطعة المستخدمة. قبل التشغيل، يُرجى تقطيع الخضروات والفاكهة بسكين إلى حجم وشكل مناسبين لفتحة أداة التقطيع

تحذير: أثناء عملية التغذية، إذا كانت المادة أدنى من فتحة أسطوانة تغذية التقطيع، يجب دفعها باستخدام أداة الدفع. وتجنب ميلان الجهاز الرئيسي عند الضغط بقوة على المواد..

يُرجى تثبيت الجهاز الرئيسي باليدين أثناء الضغط

## صناعة المعكرونة

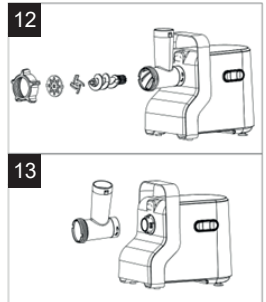
- الاتصالات المطلوبة مطابقة لتلك الخاصة بوحدة الفرغ
- يجب ألا يتجاوز وقت التشغيل 4 دقائق
- استخدم لوحة التقطيع رقم 10 أو 11 أو 12
- قم بتعبئة الصينية بالحجينة بشكل مستمر



## التنظيف والصيانة

ملاحظة: يمكن إزالة بقايا اللحم العالقة داخل غلاف القاطع من داخل الجهاز عن طريق تمرير شريحة خبز من خلال فتحة الأنبوب الرئيسي (7)

- قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيله وافصل القابس من المقبس
- اضغط على زر القفل ولف الأنبوب الرئيسي في اتجاه عقارب الساعة. أزل الدافع والصينية
- اشطفك حلقة التثبيت وقم بإزالة جميع أجزاء غلاف القاطع. لا تقم بغسل هذه الأجزاء في غسالة الصحون
- اغسل جميع الأجزاء التي لامست اللحم بالماء الساخن والصابون. نظفها مباشرة بعد الاستخدام
- اشطفها بالماء الساخن النقي وجففها فوراً
- ننصح بتشحيم وحدة التقطيع وأقراص الطحن بقليل من الزيت النباتي
- تنبيه: نظّف الجهاز بعد كل استخدام



## تصريف صحيح لهذا المنتج

- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازيك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبايع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



HOUD ER A.U.B. REKENING MEE DAT DEZE HANDLEIDING GELDT VOOR MEERDERE MODELLEN. DEZE HANDLEIDING KAN BESCHRIJVINGEN VAN FUNCTIES BEVATTEN DIE MOGELIJK NIET OP UW APPARAAT BESCHIKBAAR ZIJN. DEZE TAAL IS VERTAALD MET BEHULP VAN KUNSTMATIGE INTELLIGENTIE.

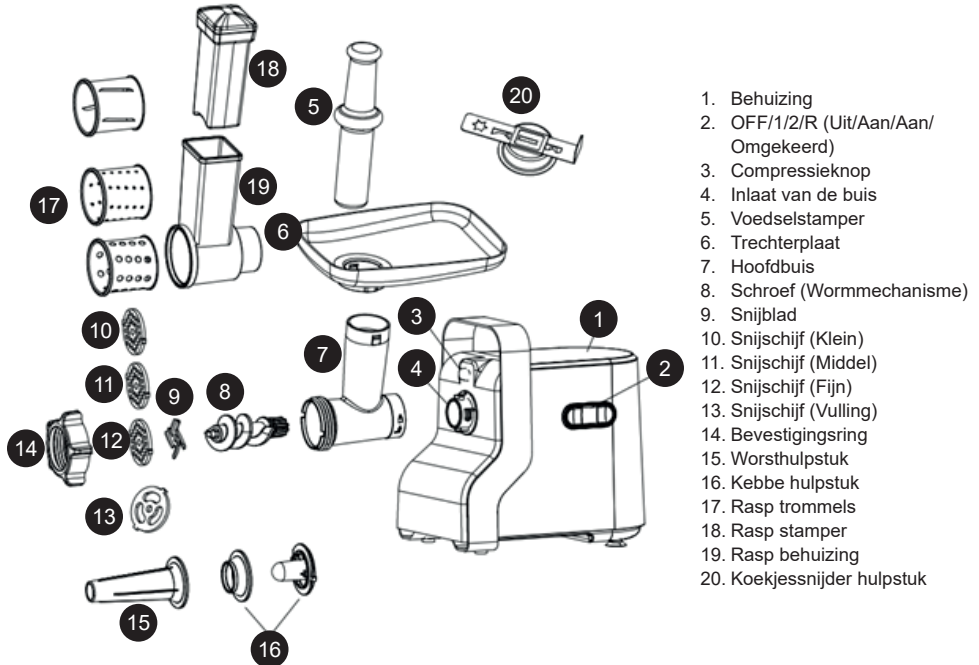
## **ALGEMENE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN**

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat de nominale spanning hetzelfde is als de spanning die u gebruikt.
- Bewaar de instructies, het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor commercieel of professioneel gebruik!
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer u accessoires aansluit, het apparaat reinigt of wanneer zich een storing voordoet. Zet het apparaat eerst uit. Trek aan de stekker, niet aan het kabel.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparaten, laat ze nooit zonder toezicht met het apparaat. Kies bij het plaatsen van het apparaat een locatie waar kinderen geen toegang tot het apparaat hebben. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat en het snoer regelmatig op schade. Als er enige schade is, mag het apparaat niet worden gebruikt.
- Sta niet toe dat kinderen met het apparaat spelen. Laat kinderen niet spelen met verpakkingsmateriaal zoals plastic zakken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan en jonger dan 8 jaar zijn.
- Repareer het apparaat niet zelf, maar raadpleeg een erkende expert bij problemen.
- Om veiligheidsredenen mag een kapotte of beschadigde netsnoer alleen worden vervangen door een gelijkwaardig snoer van de fabrikant, onze klantenservice of een soortgelijke gekwalificeerde persoon.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht, scherpe randen en dergelijke.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker eruit wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Gebruik alleen originele accessoires die door de leverancier worden geleverd.
- Gebruik het apparaat niet buiten. (Tenzij het apparaat is ontworpen om

buiten te worden gebruikt.) Bescherm het altijd tegen temperaturen van 0°C of lager.

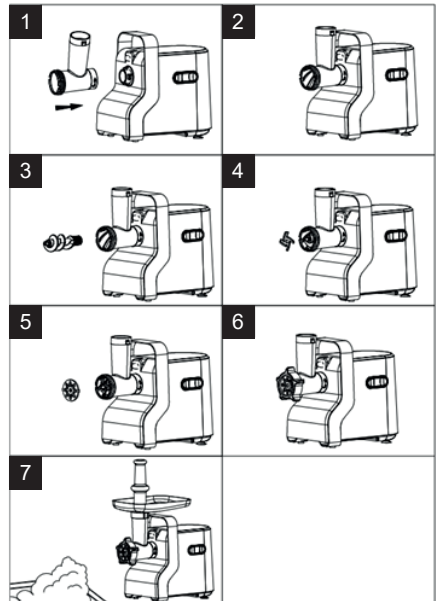
- Gebruik het nooit in de buurt van water (bad, gootsteen, enz.). Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen of vocht. Gebruik het apparaat alleen wanneer uw handen droog zijn.
- Als het apparaat in water valt, trek dan de stekker eruit voordat u het uit het water haalt. Raak de waterbron niet aan. Het apparaat moet door een specialist worden gecontroleerd voordat het weer gebruikt wordt. Om het risico op elektrische schokken te vermijden, mag het apparaat niet met water worden gereinigd of in water worden ondergedompeld.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat.
- Schade die ontstaat wanneer het apparaat wordt gebruikt voor andere doeleinden dan die in de handleiding, of wanneer het onjuist wordt gebruikt of niet door experts wordt gerepareerd, valt niet onder de garantie.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlakke en horizontale ondergrond.
- Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het op een harde ondergrond van hoogte is gevallen. Zelfs onzichtbare schade kan negatieve effecten hebben op de functionele veiligheid van het apparaat. Het apparaat mag alleen worden gebruikt na controle door een professional.
- Draag of trek het apparaat nooit aan de stekker, omdat er een risico op kortsluiting is door het breken van het kabel. Buig, klem of trek het netsnoer niet over scherpe randen.
- Als er een ventilatiegat is, bedek het dan niet. Giet geen vloeistof of poeder in de ventilatiegaten.
- Zet geen vingers of andere voorwerpen in de open delen van het apparaat.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet naleven van deze instructies.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom/kan en het schoonmaken.
- Gebruik altijd de voedselduwer bij het malen van vlees.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het malen van harde en droge stoffen, anders kan het mes bot worden.
- Gebruik het apparaat nooit leeg nadat het mes en mes-schijf zijn gemonteerd. Anders zullen het mes en de mes-schijf ernstig worden afgesleten, waardoor de veroudering van het apparaat wordt versneld.

## LEER JE VLEESMOLEN KENNEN



## MONTAGE

- Druk op de vergrendelknop (3), houd de hoofdbuis (7) vast en plaats deze in de opening (4). Let er bij het plaatsen op dat de hoofdbuis (7) schuin staat zoals aangegeven door de pijl aan de bovenkant, zie (F1), en draai vervolgens de hoofdbuis (7) tegen de klok in zodat deze stevig vastzit (F2).
- Plaats de schroef (8) in de hoofdbuis (7), met het lange uiteinde eerst, en draai hem lichtjes totdat hij in de motorbehuizing is geplaatst (F3).
- Plaats het snijmes (9) op de as van de schroef (8), met het mes naar voren gericht zoals weergegeven (F4). Als dit niet correct is geplaatst, wordt het vlees niet gemalen.
- Plaats de gewenste snijplaat naast het snijmes, waarbij de uitstekende delen in de sleuf passen (F5).
- Ondersteun of druk het midden van de snijplaat met één vinger en draai met de andere hand de bevestigingsring (14) stevig vast (F6). Niet te vast aandraaien.
- Plaats de vultrechter (6) op de hoofdbuis (7) en zet deze vast op zijn plaats (F7).
- Zet het apparaat op een stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de luchtopeningen aan de onderkant en zijkant van de motorbehuizing vrij blijven en niet worden geblokkeerd.



## VLEESMOLEN

- Plaats de schroef (8) in de hoofdbuis, met het plastic uiteinde eerst. Plaats het snijmes (9) op de schroef (8). (De snijranden moeten naar voren wijzen.) Plaats de middelgrove of grove maalplaat (afhankelijk van de gewenste consistentie) op de schroef (8). (Zorg ervoor dat de inkeping van de maalplaat past op de uitsparingen van de hoofdbuis.) Draai de bevestigingsring (14) in de richting van de pijl op de hoofdbuis (7) totdat deze goed vastzit.
- Bevestig de hoofdbuis aan het hoofdgedeelte (1).
- Plaats de vultrechter (6) op het verticale deel van de hoofdbuis (7).
- Het apparaat is nu klaar om te malen.

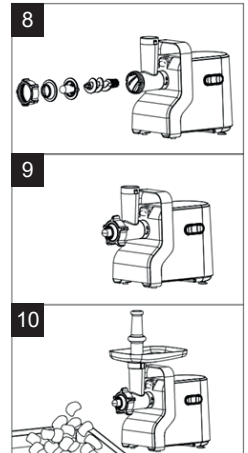
Snijd het vlees in reepjes van 10 cm lang en 2 cm dik. Verwijder botten, kraakbeen en pezen zo veel mogelijk. (Gebruik nooit bevroren vlees!)

Plaats het vlees in de lade. Gebruik de stamper om het vlees voorzichtig in de opening van de hoofdbuis te duwen. (Voor steak tartaar: maal het vlees twee keer met de middelgrove plaat.)

## KIBBEH MAKEN

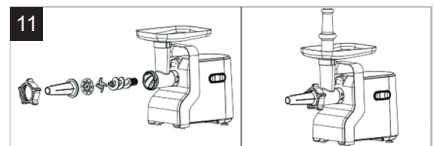
- Plaats de schroef (8) in de hoofdbuis, met het plastic uiteinde eerst (F8). Plaats het kibbeh-opzetstuk (16) in de hoofdbuis (7). Plaats de vorm op de snijbehuizing en schroef de ring op de snijbehuizing (F9).
- Bevestig de hoofdbuis aan het hoofdgedeelte (1).
- Plaats de vultrechter (6) op het verticale deel van de hoofdbuis (7).
- Het apparaat is nu klaar om kibbeh te maken (F10).

Voer het voorbereide kibbeh-mengsel door de opening van de hoofdbuis (7). Snijd de continue holle cilinder in gewenste lengtes en gebruik zoals gewenst. Kibbeh is een traditioneel Midden-Oosters gerecht dat voornamelijk bestaat uit lamsvlees en bulgur, samen fijngehakt tot een deeg. Het mengsel wordt door de kibbeh-vorm geperst en in stukjes gesneden. De holle cilinders kunnen worden gevuld met gekruid gehakt, aan beide uiteinden dichtgedrukt en vervolgens gefrituurd.



## WORSTEN MAKEN

- Monteer de volgende onderdelen op de hoofdbuis in de volgende volgorde: schroef (8) – snijmes (9) – een snijplaat (11-12-13) – worstopzetstuk (15), met het plastic uiteinde eerst (F11). (Zorg ervoor dat de inkepingen van de scheider passen op de uitsparingen van de vleesmolenkop.) Draai de bevestigingsring (14) in de richting van de pijl op de hoofdbuis (7) totdat deze goed vastzit
- Bevestig de hoofdbuis aan het hoofdgedeelte (1).
- Plaats de vultrechter (6) op het verticale deel van de hoofdbuis (7).
- Het apparaat is nu klaar om worsten te maken.



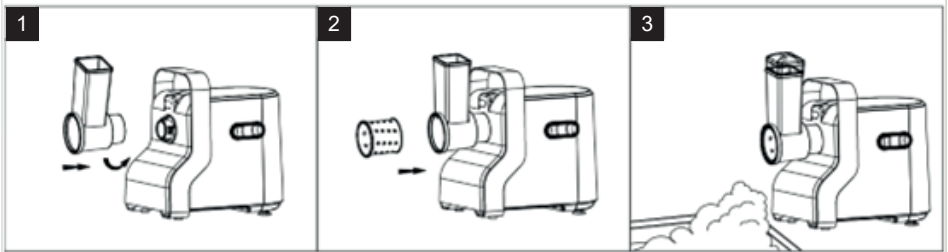
Plaats de ingrediënten in de lade. Gebruik de stamper om het vlees voorzichtig door de opening van de hoofdbuis (7) te duwen.

Leg het worstvel 10 minuten in lauw water. Schuif vervolgens het natte vel over de worsttuit. Duw het (gekruide) gehakt in de opening van de hoofdbuis (7). Als het vel blijft hangen aan de worsttuit, bevochtigt het met wat water.

## KOEKJESOPZETSTUK

- Voor het verwerken van deeg, bijvoorbeeld voor spuitkoekjes, hebt u het koekjesopzetstuk (20) nodig. Plaats de schroef (8) zoals gewoonlijk met het dikke uiteinde eerst in de hoofdslang (7). Plaats het snijmes (9) en de snijplaat (10, 11 of 12) op de schroef (8).
- Plaats het koekjesopzetstuk (20) op het snijmes (9) en de snijplaat (10, 11 of 12). Draai de bevestigingsring (14) stevig vast.
- Stel het koekjesopzetstuk in op de gewenste koekjesvorm.
- Plaats de trechter (6) zoals gebruikelijk op de hoofdslang (7) en gebruik de stamper (5) om het deeg door de opening van de hoofdslang (7) te duwen.

## RASPSYSTEEM



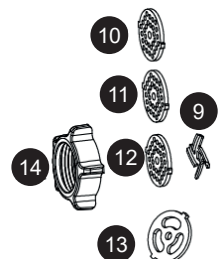
- Bevestig de raspbuis (19) op de hoofdbehuizing (1) (F1) en kies vervolgens het gewenste snijeffect: fijne rasp / medium rasp / plakfunctie. Plaats de rasp trommel in de raspbuis (19) (F2).
- Bereid de stamper voor en plaats een bord onder de rasp (F3).
- Wanneer alles klaar is, kunt u beginnen met het snijden van groenten. Start de voorwaartse rotatie van de hoofdunit, u zult de groentesnijbeker zien draaien. Plaats de ingrediënten bovenin de rasp en druk omlaag met de stamper. Zo verkrijgt u het gewenste snijresultaat.

Deze groentesnijset kan snijden, raspen en aardappelen pureren. Snij voor gebruik de groenten en het fruit met een mes tot een formaat dat geschikt is voor de opening van de rasp.

**Let op:** Tijdens het vullen, als het ingrediënt lager is dan de opening van de groente-invoerbus, moet u de stamper gebruiken. Om kantelen van het apparaat bij stevige druk te voorkomen, houdt u het apparaat met de hand vast tijdens het aanduwen.

## NOEDELS MAKEN

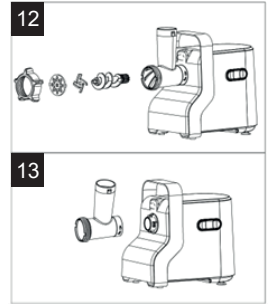
- De benodigde aansluitingen zijn hetzelfde als bij het GEHAKTMOLEN-opzetstuk.
- De gebruiksduur mag NIET langer zijn dan 4 minuten.
- Gebruik snijplaat 10, 11 of 12.
- Vul de tray continu met deeg.



## REINIGING EN ONDERHOUD

**Opmerking:** Vlees dat is achtergebleven in de snij-eenheid kan uit het apparaat worden verwijderd door een sneetje brood door de opening van de hoofdbuis (7) te duwen.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Druk op de vergrendelknop en draai de hoofdbuis met de klok mee. Verwijder de stamper en de opvangschaal.
- Draai de bevestigingsring los en verwijder alle onderdelen van de snij-eenheid. Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser!
- Was alle onderdelen die met vlees in contact zijn gekomen in warm zeepsop. Reinig deze direct na gebruik.
- Spoel ze af met schoon heet water en droog ze onmiddellijk af.
- Wij adviseren om de snijeenheid en de maalplaten in te smeren met een beetje plantaardige olie.
- Let op: reinig het apparaat na elk gebruik.



### Correcte verwijdering van dit product



- Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid.
- Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het verantwoord recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.
- Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling aannemen.





[www.zilan.com.tr](http://www.zilan.com.tr)



@zilanhome