

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.

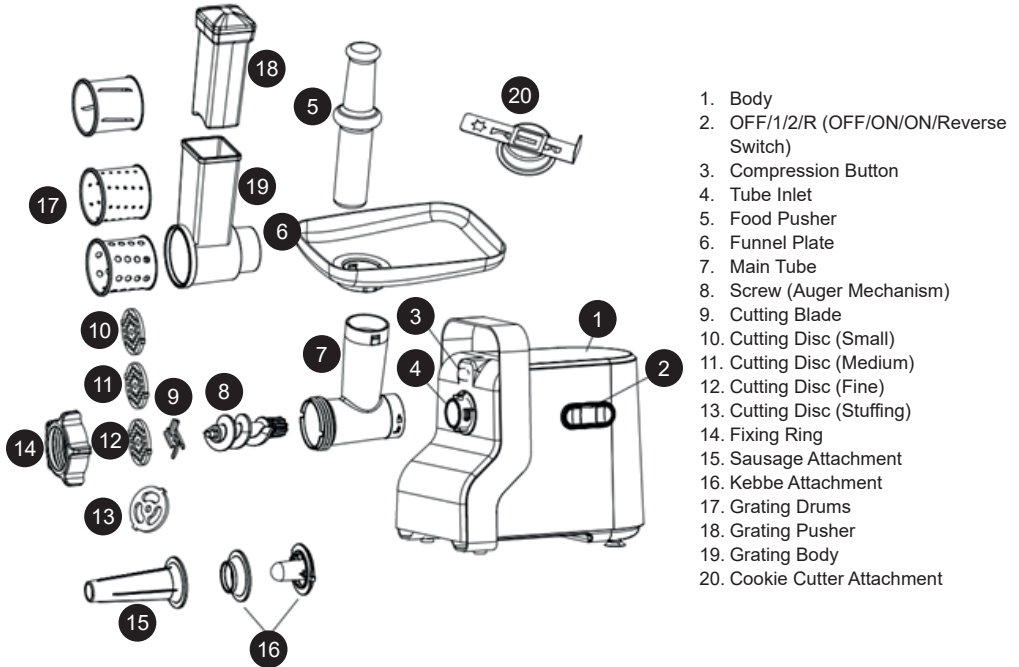
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- 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

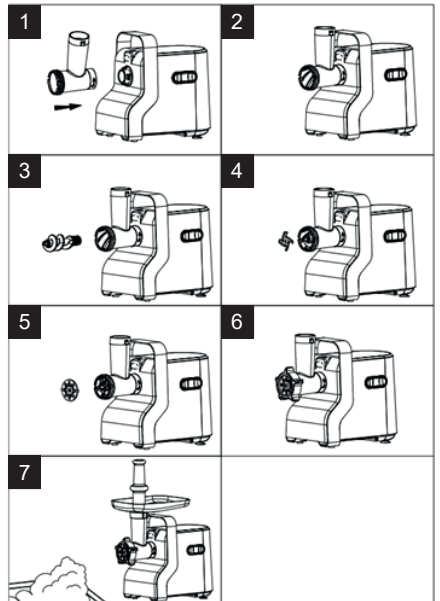
- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device 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 fasten button, hold the head and insert it into the inlet. When inserting please pay attention the head must be slanted as per arrow indicated on the top, see (F1), then move the head anticlockwise so that the head being fastened tightly (F2).
- Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (F3).
- Place the cutting blade onto the snake 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 tight with another hand (F6). Do not overtighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- 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 worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cutter unit onto the worm shaft. (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 worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for mincing.

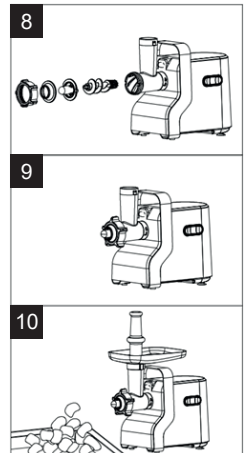
Cut the meat into 10 cm-long, 2 cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

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

MAKING KEBBE

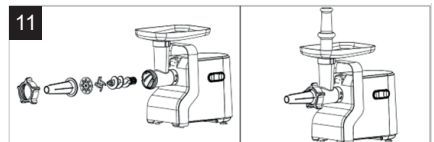
- Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. (F8)
Place the cone in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing (F9).
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for making kebbe (F10).

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use 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

- Mince the meat Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. (F11) Place the separator in the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
- Attach the cutter housing to the motor unit.
- Place the tray on the upright part of the cutter housing.
- Now the appliance is ready for making sausages.



Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

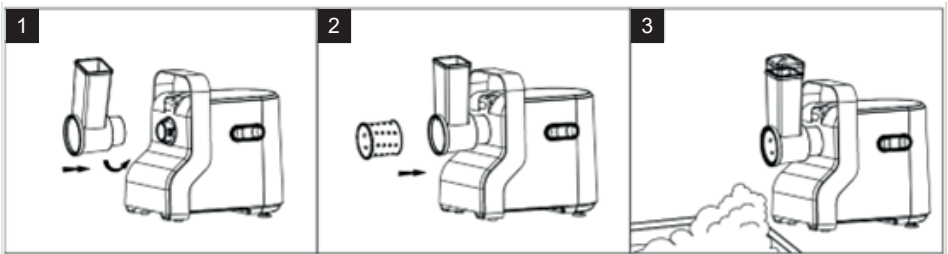
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn.

Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. 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 dough accessory (17). Place the snake (8) as usual with the thicker end first into the head tube (7). Insert the blade (9) and cutting plate (10, 11 or 12) on the snake.
- Place the dough accessory (17) on blade (9) and cutting plate (10, 11 or 12). Tighten the fixing ring (13)
- Slide the pattern for spritz biscuit through the dough accessory.
- Place the hopper plate (6) as usual on head tube (7) and use the pusher (5) to push the dough in the head tube.

SHREDDER



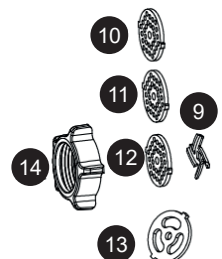
- Remove the Meat Grinder of the whole set of meat grinder, first install the feeder on the Tube inlet (F1) and then select the Rum shredding (fine)/Drum shredding (medium)/Drum slicing cutting effect you need and install the cups on the machine (F2).
- Prepare the pusher and place a plate under the 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

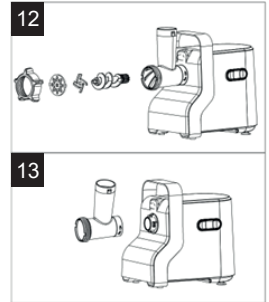
- Operation time should NOT exceed 4 minutes.
- Use cutting plate 10, 11, or 12.
- Continuously fill the tray with flour.



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 cutter housing.

- Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. (F12)
- Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray. (F13)
- 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.



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.

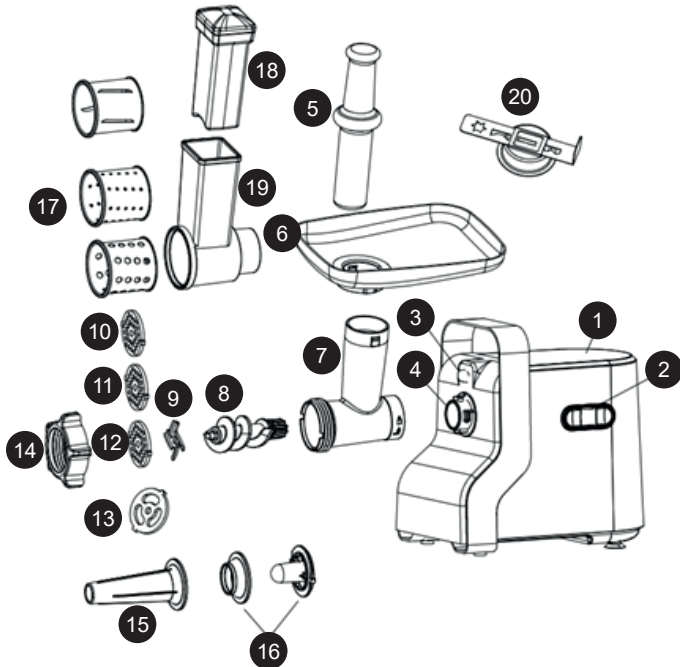
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- 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.

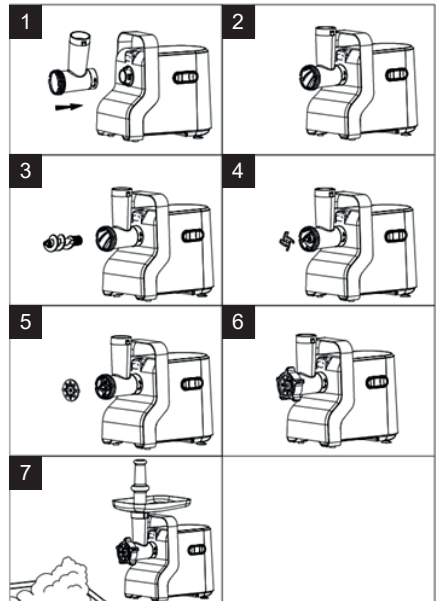
LERNEN SIE IHREN FLEISCHWOLF KENNEN



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. Reibetrommeln
18. Reibstopfer
19. Reibgehäuse
20. Keksausstecher-Aufsatz

ZUSAMMENBAU

- Drücken Sie den Befestigungsknopf, halten Sie das Schneckenrohr und stecken Sie es in die Einfüllöffnung. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass das Rohr gemäß dem auf der Oberseite angegebenen Pfeil schräg gehalten wird (siehe Abbildung F1), und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn, damit es fest sitzt (Abbildung F2).
- Setzen Sie die Schnecke in das Rohr ein, wobei das lange Ende zuerst eingeführt wird, und drehen Sie leicht, bis die Schnecke im Motorgehäuse fixiert ist (Abbildung F3).
- Bringen Sie die Schneidklinge auf der Schneckenwelle an, sodass die Klinge nach vorne zeigt, wie in der Abbildung dargestellt (Abbildung F4). Wenn die Klinge nicht richtig angebracht ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
- Wählen Sie die gewünschte Schneidscheibe aus und setzen Sie diese vor die Schneidklinge, indem Sie die Vorsprünge in die vorgesehenen Schlitze einfügen (Abbildung F5).
- Halten oder drücken Sie mit einem Finger die Mitte der Schneidscheibe, während Sie mit der anderen Hand den Befestigungsring festschrauben (Abbildung F6). Nicht zu fest anziehen.
- Setzen Sie das Einfülltablett auf das Rohr und fixieren Sie es in Position.
- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund.
- Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite und an der Seite des Motorgehäuses müssen frei bleiben und dürfen nicht blockiert werden.



FEISCHWOLF

- Setzen Sie die Schnecke mit dem Plastikende zuerst in das Gehäuse des Fleischwolves ein. Bringen Sie die Messereinheit an der Schnecke an. (Die Schneidkanten sollten nach vorne zeigen.) Setzen Sie die mittlere Lochscheibe oder die grobe Lochscheibe (je nach gewünschter Konsistenz) auf die Schnecke. (Stellen Sie sicher, dass die Einkerbungen der Lochscheibe auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passen.) Drehen Sie den Schraubring in Pfeilrichtung am Gehäuse des Fleischwolves, bis er fest sitzt.
- Befestigen Sie das Gehäuse des Fleischwolves an der Motoreinheit.
- Setzen Sie die Schale auf den senkrechten Teil des Fleischwolfgehäuses.
- Jetzt ist das Gerät bereit zum Hacken.

Schneiden Sie das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie so viele Knochen, Knorpelstücke und Sehnen wie möglich. (Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!)

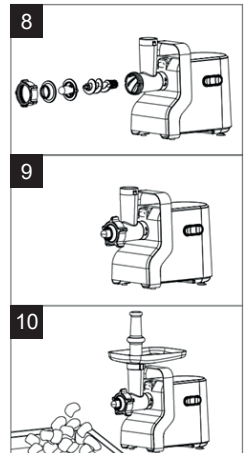
Legen Sie das Fleisch in die Schale. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch vorsichtig in das Gehäuse des Fleischwolves zu drücken. (Für Tatar hacken Sie das Fleisch zweimal mit der mittleren Lochscheibe.)

ZUBEREITUNG VON KEBBE

- Setzen Sie die Schnecke mit dem Plastikende zuerst in das Gehäuse des Fleischwolves ein. (F8) Bringen Sie den Konus im Gehäuse des Fleischwolves an. Befestigen Sie die Form am Gehäuse des Fleischwolves und schrauben Sie den Ring auf das Gehäuse. (F9)
- Befestigen Sie das Gehäuse des Fleischwolves an der Motoreinheit.
- Setzen Sie die Schale auf den senkrechten Teil des Fleischwolfgehäuses.
- Jetzt ist das Gerät bereit zur Zubereitung von Kebbe. (F10)

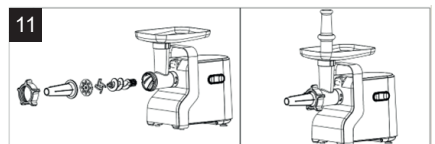
Geben Sie die vorbereitete Kebbe-Mischung durch den Kebbe-Aufsatz. Schneiden Sie den kontinuierlichen hohlen Zylinder auf die gewünschte Länge und verwenden Sie ihn nach Bedarf.

Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lamm und Bulgurweizen besteht, die zu einer Paste verarbeitet werden. Die Mischung wird durch den Kebbe-Aufsatz gepresst und in kurze Stücke geschnitten. Die Röhren können dann mit einer Hackfleischmischung gefüllt, die Enden zusammengedrückt und anschließend frittiert werden.



ZUBEREITUNG VON WÜRSTEN

- Hacken Sie das Fleisch. Setzen Sie die Schnecke mit dem Plastikende zuerst in das Gehäuse des Fleischwolves ein. (F11) Setzen Sie den Separator in das Gehäuse des Fleischwolves ein. Bringen Sie den Wurstaufsatz am Gehäuse des Fleischwolves an und schrauben Sie den Ring darauf. (Stellen Sie sicher, dass die Einkerbungen des Separators auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passen.)
- Befestigen Sie das Gehäuse des Fleischwolves an der Motoreinheit.
- Setzen Sie die Schale auf den senkrechten Teil des Fleischwolfgehäuses.
- Jetzt ist das Gerät bereit zur Zubereitung von Würsten.



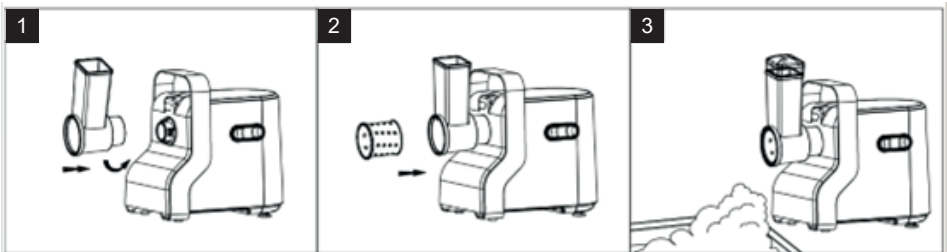
Legen Sie die Zutaten in die Schale. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch vorsichtig in das Gehäuse des Fleischwolves zu drücken.

Legen Sie die Wursthülle für 10 Minuten in lauwarmes Wasser. Ziehen Sie dann die nasse Hülle auf den Wurstaufsatz. Drücken Sie das (gewürzte) Hackfleisch in das Gehäuse des Fleischwolves. Wenn die Hülle am Wurstaufsatz hängen bleibt, befeuchten Sie sie mit etwas Wasser.

COOKIE-ANHANG

- Verwenden Sie für die Verarbeitung von Teig, z. B. Spritzgebäck, das Teigzubehör (17). Setzen Sie die Schnecke (8) wie gewohnt mit dem dickeren Ende zuerst in das Kopfrohr (7) ein. Legen Sie das Messer (9) und die Lochscheibe (10, 11 oder 12) auf die Schnecke.
- Setzen Sie das Teigzubehör (17) auf das Messer (9) und die Lochscheibe (10, 11 oder 12). Ziehen Sie den Befestigungsring (13) fest.
- Schieben Sie die Spritzgebäck-Matrize durch das Teigzubehör.
- Setzen Sie die Einfüllplatte (6) wie gewohnt auf das Kopfrohr (7) und drücken Sie den Teig mit dem Stopfer (5) in das Kopfrohr.

SCHREDDER



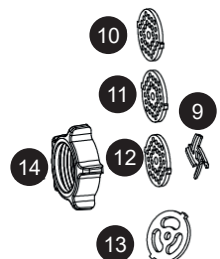
- Entfernen Sie das Fleischwolf-Set vollständig. Installieren Sie zuerst den Zuführer am Einfüllrohr (F1) und wählen Sie anschließend den gewünschten Schneideeffekt: Trommelreiben (fein), Trommelreiben (mittel) oder Trommelschneiden. Setzen Sie die Schneidtrommeln in die Maschine (F2) ein.
- Bereiten Sie den Stopfer vor und stellen Sie einen Teller unter den Reibeaufsatz (F3).
- Wenn alles vorbereitet ist, können Sie mit dem Schneiden von Gemüse beginnen. Starten Sie den Vorwärtsgang der Hauptmaschine, beobachten Sie die rotierende Gemüseschneidetrommel, geben Sie das Material von oben in den Reibeaufsatz und drücken Sie es mit dem Stopfer nach unten. So erhalten Sie die gewünschten Schneideeffekte.

Dieses Gemüse-Schneidegerät kann Effekte wie Schneiden, Reiben und Zerkleinern von Kartoffeln erzeugen. Schneiden Sie vor der Nutzung Gemüse und Obst mit einem Messer in die für die Öffnung des Reibeaufsatzes geeignete Größe und Form.

Achtung: Während des Zuführprozesses muss Material, das unter die Öffnung des Gemüseschneider-Zuführzylinders fällt, mit dem Stopfer nachgeschoben werden. Um ein Kippen der Hauptmaschine beim kräftigen Nachschieben zu vermeiden, halten Sie die Hauptmaschine während des Betriebs mit der Hand fest.

NUDELN ZUBEREITEN

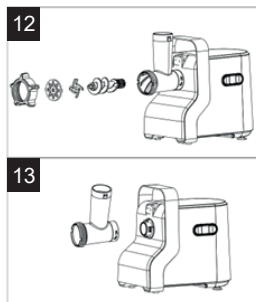
- Die Betriebszeit darf 4 Minuten nicht überschreiten.
- Verwenden Sie die Lochscheiben 10, 11 oder 12.
- Füllen Sie das Tablett kontinuierlich mit Mehl.



REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis: Fleischreste im Gehäuse können durch das Einführen einer Brotscheibe in das Gehäuse entfernt werden.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker. (F12)
- Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie das gesamte Schneidgehäuse in Pfeilrichtung. Entfernen Sie den Stopfer und das Tablett. (F13)
- Schrauben Sie den Befestigungsring ab und entnehmen Sie alle Teile des Schneidgehäuses. Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine!
- Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Kontakt gekommen sind, in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie sie sofort nach der Verwendung.
- Spülen Sie sie mit klarem heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort.
- Wir empfehlen, die Schneideinheit und die Mahlplatten mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.



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.

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

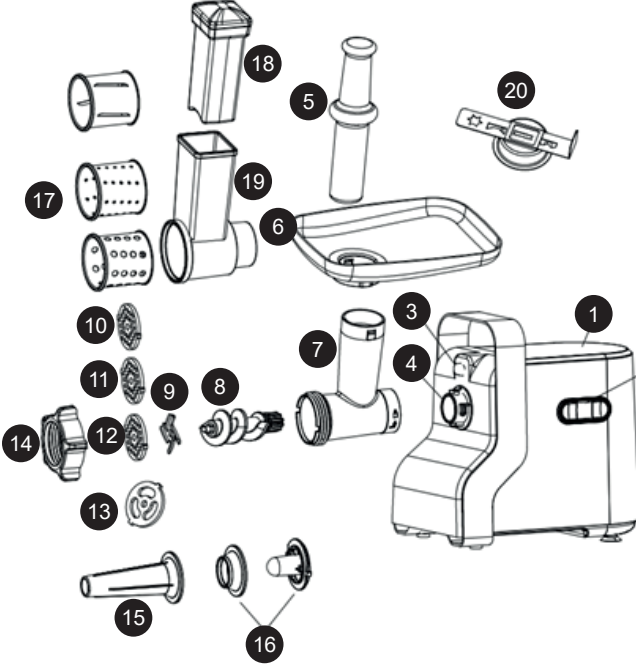
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI & UYARILAR

- 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, duyuusal 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.

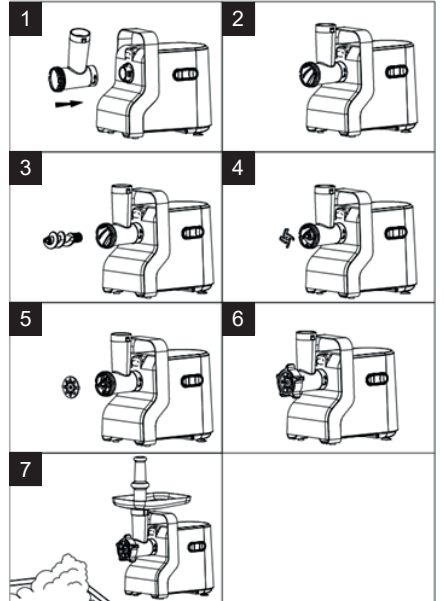
KIYMA MAKİNESİNİZİ TANIYIN



1. Gövde
2. KAPALI/1/2/R (KAPALI/AÇIK/AÇIK/Geri Dönüş Anahtarı)
3. Sıkıştırma Düğmesi
4. Boru Girişi
5. Gıda İtici
6. Huni Plakası
7. Baş Boru
8. Vida (Yılan Mekanizması)
9. Kesme Bıçağı
10. Kesme Diski (Küçük)
11. Kesme Diski (Orta)
12. Kesme Diski (İnce)
13. Kesme Diski (Dolum)
14. Sabitleme Halkası
15. Sosis Aparatı
16. İçliköfte Aparatı (Kebbe)
17. Rende Tamburları
18. Rende İtici
19. Rende Gövdesi
20. Kurabiye Aparatı

MONTAJ

- Sabitleme düğmesine basın, başlığı tutarak girişe yerleştirin. Takarken başlığın, üstte belirtilen ok yönüne eğimli olmasına dikkat edin (F1). Daha sonra başlığı saat yönünün tersine çevirerek sıkıca sabitleyin (F2).
- Burguyu başlığa yerleştirin, uzun ucu önce olacak şekilde takın ve motor yuvasına yerleşene kadar hafifçe vida yönünde çevirin (F3).
- Kesme bıçağını ön tarafa bakacak şekilde burğu miline yerleştirin (F4). Uygun şekilde yerleştirilmezse et doğru şekilde öğütülmez.
- İstenilen kesme plakasını, çıkıntıları yuvaya oturacak şekilde kesme bıçağının yanına yerleştirin (F5).
- Kesme plakasının ortasını bir parmakla destekleyin veya bastırın, ardından diğer elinizle sabitleme halkasını sıkın (F6). Aşırı sıkmayın.
- Hazne plakasını başlığa yerleştirin ve yerine sabitleyin.
- Cihazı sağlam bir zemine yerleştirin.
- Motor gövdesinin altındaki ve yanındaki hava kanallarının açık olması ve engellenmemesi gerekir.



KIYMA YAPIMI

- Burguyu (vida mili), plastik ucu önde olacak şekilde bıçak yuvasına takın. Kesici ünitesini burgunun üzerine yerleştirin (Kesme kenarları öne bakmalıdır). Orta öğütme diski veya kalın öğütme diski (tercih ettiğiniz kıvamına bağlı olarak) burgunun üzerine yerleştirin. (Öğütme diskinin çentiğinin, kıyma makinesi başlığındaki çıkıntılara oturduğundan emin olun.) Bıçak yuvasındaki ok yönüne doğru vidalama halkasını çevirin ve düzgün bir şekilde sabitleyin.
- Kesici ünitesini motor ünitesine takın.
- Tepsiyi, bıçak yuvasının dik kısmına yerleştirin.
- Cihaz kıyma yapmak için hazırdır.

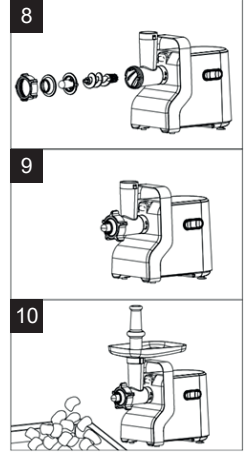
Eti 10 cm uzunluğunda, 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Kemik, kıkırdak ve sinir parçalarını mümkün olduğunca temizleyin (Asla dondurulmuş et kullanmayın!).

Eti tepsiye koyun. Eti bıçak yuvasına nazikçe itmek için itici kullanın. (Tartare bifteği için eti, orta öğütme diskiyle iki kez kıyın.)

KEBBE (İÇLİ KÖFTE) YAPIMI

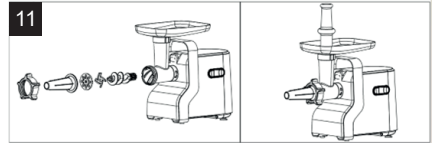
- Burguyu (vida mili) plastik ucu önde olacak şekilde kıyma aparatına yerleştirin (F8). Koniye kıyma aparatının içine yerleştirin. Kalıbı kıyma aparatının üzerine yerleştirin ve halkayı kıyma aparatına vidalayın (F9).
- Kıyma aparatını motor ünitesine bağlayın.
- Tepsiyi kıyma aparatının dik kısmına yerleştirin.
- Artık cihaz kebbe yapımı için hazırdır (F10).

Hazırladığınız kebbe karışımını kebbe aparatından geçirin. Sürekli çıkan içi boş silindiri istediğiniz uzunlukta kesin ve gerektiği şekilde kullanın. Kebbe, öncelikle kuzu eti ve bulgur buğdayından yapılan geleneksel bir Orta Doğu yemeğidir. Bu karışım macun haline getirilip kebbe aparatıyla sıkılır ve kısa parçalar halinde kesilir. Daha sonra bu tüpler, kıyılmış et karışımıyla doldurulup uçları birleştirilir ve derin yağda kızartılır.



SUCUK YAPIMI

- Burguyu (vida mili) plastik ucu önde olacak şekilde kıyma aparatına yerleştirin (F11). Ayırıcıyı kıyma aparatına yerleştirin. Sucuk aparatını kıyma aparatına yerleştirin ve halkayı kıyma aparatına vidalayın. (Ayırıcıdaki çıkıntıların kıyma aparatının üzerindeki yuvalara oturduğundan emin olun.)
- Kıyma aparatını motor ünitesine bağlayın.
- Tepsiyi kıyma aparatının dik kısmına yerleştirin.
- Artık cihaz sucuk yapımı için hazırdır.

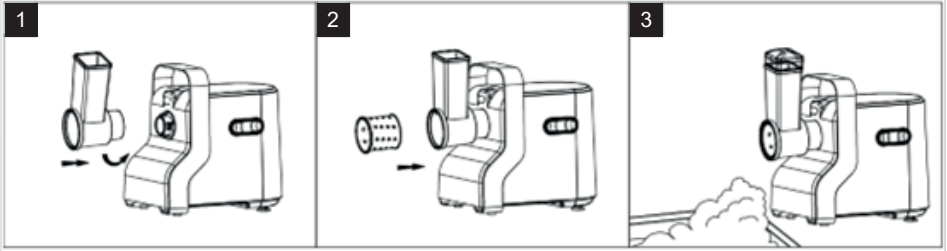


Malzemeleri tepsiye koyun. Eti kıyma aparatına yavaşça itmek için itme aparatını kullanın. Sucuk kılıfını 10 dakika boyunca ılık suda bekletin. Ardından ıslatılmış kılıfı sucuk aparatına geçirin. Baharatlanmış kıymayı kıyma aparatına itin. Kılıf sucuk aparatına takılırsa, biraz suyla ıslatın.

KURABIYE APARATI

- Örneğin yıldız bisküvi yapmak için hamur aksesuarına (17) ihtiyacınız vardır. Burguyu (vida mili) (8) her zamanki gibi kalın ucu önde olacak şekilde baş tüpüne (7) yerleştirin. Bıçağı (9) ve kesme plakasını (10, 11 veya 12) burguya (vida mili) takın.
- Hamur aksesuarını (17), bıçağın (9) ve kesme plakasının (10, 11 veya 12) üzerine yerleştirin. Sabitleme halkasını (13) sıkın.
- Yıldız bisküvi desenini hamur aksesuarından geçirin.
- Hazne plakasını (6) baş tüpüne (7) her zamanki gibi yerleştirin ve hamuru baş tüpüne itmek için iticiyi (5) kullanın.

RENDELEME VE DİLİMLEME APARATI



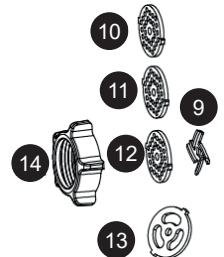
- Tüm et doğrayıcı setinden et doğrayıcıyı çıkarın, önce besleyici tüp girişine (F1) yerleştirin ve ardından ihtiyacınız olan rendeleme türünü seçin (ince rendeleme / orta rendeleme / dilimleme başlığı) ve makineye yerleştirin (F2).
- İtici aparatı hazırlayın ve rendeleme aparatının altına bir tabaka yerleştirin (F3).
- Her şey hazır olduğunda, sebze doğramaya başlayabilirsiniz. Ana ünitenin ileri dönüş dişlisini çalıştırın, sebze doğrama bardağının döndüğünü göreceksiniz. Malzemeyi rendelemenin üst kısmına yerleştirin ve iticiyle bastırarak, istediğiniz rendeleme türünü elde edebilirsiniz.

Sebze Doğrama Seti: Bu sebze doğrama seti, sırasıyla dilimleme, rendeleme ve patates ezme etkilerini yapabilir. İşlemden önce, sebzeleri ve meyveleri rendeleme aparatının açısına uygun olacak şekilde bir bıçakla kesmeniz gerekmektedir.

Uyarı: Besleme işlemi sırasında, malzeme rendeleme aparatının açısının altındaysa, iticiyle itmeniz gerekir. Malzemeyi sıkıca bastırırken, ana makinenin devrilmesini engellemek için makineyi ellerinizle tutmalısınız.

MAKARNA (NOODLE) YAPIMI

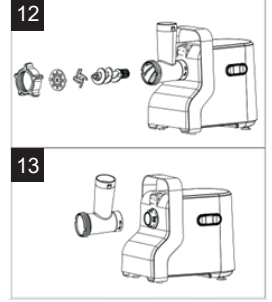
- Çalışma süresi 4 dakikayı GEÇMEMELİDİR.
- Kesme plakası 10, 11 veya 12 kullanılmalıdır.
- Tepsiyi sürekli olarak hamur ile doldurun.



TEMİZLİK VE BAKIM

Not: Kıyma mekanizmasında kalan et, ekmek dilimi geçirilerek cihazın içinden çıkarılabilir.

- Cihazınızı temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişi prizden çıkarın. (F12)
- Serbest bırakma düğmesine basın ve tüm kesme mekanizmasını ok yönünde çevirin. İtici ve tepsiyi çıkarın. (F13)
- Sıkma halkasını sökün ve kesme mekanizmasının tüm parçalarını çıkarın. Parçaları bulaşık makinesinde temizlemeyin!
- Etle temas eden tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkayın. Kullanımdan hemen sonra temizleyin.
- Parçaları temiz sıcak suyla durulayın ve hemen kurulayın.
- Kesme ünitesini ve öğütme disklerini biraz bitkisel yağ ile yağlamanızı tavsiye ederiz.



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.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

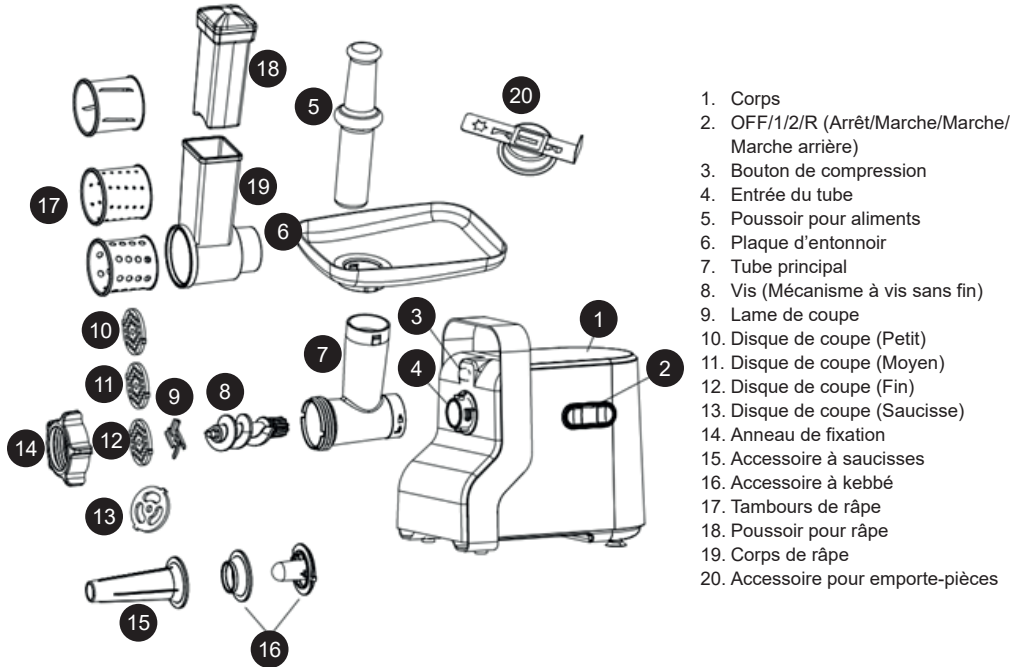
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- 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. Veillez 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.

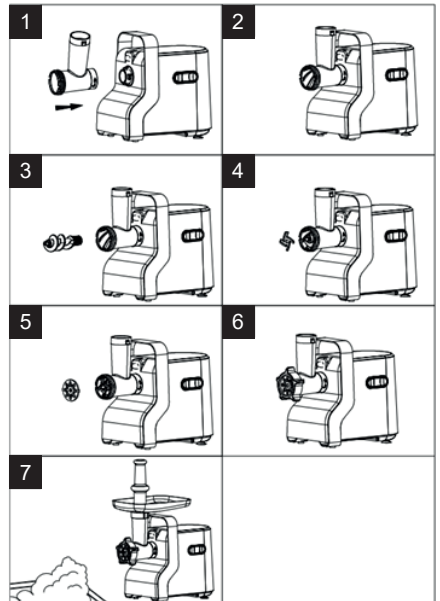
- Ne l'utilisez jamais à proximité d'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. Utilisez l'appareil uniquement lorsque vos mains sont sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le retirer de l'eau. Ne touchez pas à la source d'eau. 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 fixation, maintenez la tête et insérez-la dans l'entrée. Lors de l'insertion, veillez à ce que la tête soit inclinée comme indiqué par la flèche sur le dessus (voir F1), puis tournez la tête dans le sens antihoraire pour qu'elle soit fermement fixée (F2).
- Insérez la vis sans fin dans la tête, l'extrémité longue en premier, et tournez légèrement pour que la vis s'insère dans le boîtier du moteur (F3).
- Placez la lame de coupe sur l'arbre de la vis sans fin avec la lame tournée vers l'avant, comme illustré (F4). Si elle n'est pas correctement installée, la viande ne sera pas hachée.
- Placez la grille de coupe souhaitée contre la lame de coupe, en alignant les encoches dans la fente (F5).
- Maintenez ou appuyez au centre de la grille de coupe avec un doigt, puis vissez l'anneau de fixation avec l'autre main (F6). Ne serrez pas trop.
- Placez le plateau d'alimentation sur la tête et fixez-le en position.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Les passages d'air situés au bas et sur le côté du boîtier du moteur doivent rester dégagés et non obstrués.



HACHOIR À VIANDE

- Insérez l'arbre à vis dans le boîtier du hachoir, par l'extrémité en plastique. Placez l'unité de coupe sur l'arbre à vis. (Les arêtes de coupe doivent être à l'avant.) Placez le disque de broyage moyen ou le disque de broyage grossier (selon la consistance souhaitée) sur l'arbre à vis. (Assurez-vous que l'encoche du disque de broyage s'emboîte dans les projections du tête du hachoir.) Tournez l'anneau de vis dans le sens de la flèche sur le boîtier du hachoir jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
- Fixez le boîtier du hachoir à l'unité moteur.
- Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier du hachoir.
- Le hachoir est maintenant prêt à l'emploi.

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

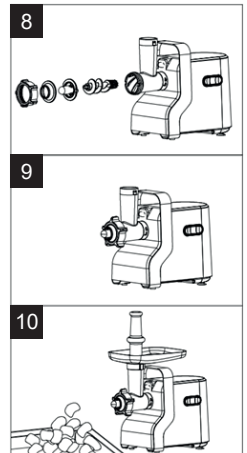
Placez la viande dans le plateau. Utilisez le poussoir pour enfoncer doucement la viande dans le boîtier du hachoir. (Pour le steak tartare, hachez la viande deux fois avec le disque de broyage moyen.)

PRÉPARATION DU KEBBE

- Insérez l'arbre à vis dans le boîtier du hachoir, par l'extrémité en plastique. (F8) Placez le cône dans le boîtier du hachoir. Placez le moule sur le boîtier du hachoir et vissez l'anneau sur le boîtier du hachoir (F9).
- Fixez le boîtier du hachoir à l'unité moteur.
- Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier du hachoir.
- L'appareil est maintenant prêt pour la préparation du kebbe (F10).

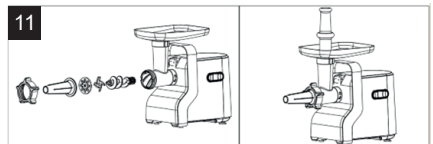
Alimentez le mélange de kebbe préparé dans la machine à kebbe. Coupez le cylindre creux continu en morceaux de la taille souhaitée et utilisez-les selon vos besoins.

Le kebbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient, composé principalement de viande d'agneau et de boulgour qui sont hachés ensemble pour former une pâte. Le mélange est extrudé à travers la machine à kebbe et coupé en morceaux courts. Les tubes peuvent ensuite être farcis d'un mélange de viande hachée, les extrémités pincées puis frits.



PRÉPARATION DE SAUCISSES

- Hachez la viande. Insérez l'arbre à vis dans le boîtier du hachoir, par l'extrémité en plastique. (F11) Placez le séparateur dans le boîtier du hachoir. Placez l'embout à saucisse sur le boîtier du hachoir et vissez l'anneau sur le boîtier du hachoir. (Assurez-vous que les encoches du séparateur s'emboîtent dans les projections de la tête du hachoir.)
- Attachez le boîtier du hachoir à l'unité moteur.
- Placez le plateau sur la partie verticale du boîtier du hachoir.
- L'appareil est maintenant prêt pour la préparation des saucisses.



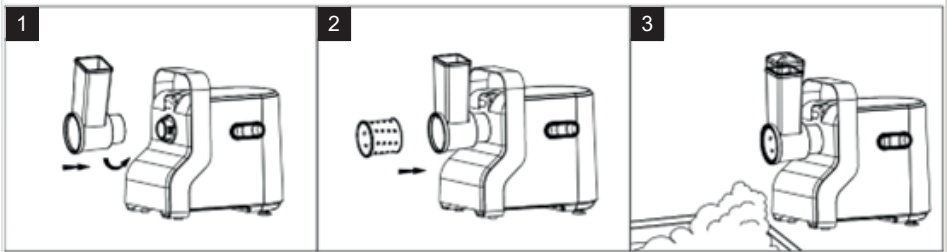
Placez les ingrédients dans le plateau. Utilisez le poussoir pour enfoncer doucement la viande dans le boîtier du hachoir.

Mettez la peau de saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, glissez la peau humide sur l'embout à saucisse. Enfoncez la viande hachée (assaisonnée) dans le boîtier du hachoir. Si la peau reste accrochée à l'embout à saucisse, humidifiez-la avec un peu d'eau.

ATTACHEMENT POUR LES BISCUITS

- Pour le traitement de la pâte, par exemple pour les biscuits spritz, vous devez utiliser l'accessoire pour pâte (17). Placez le serpent (8) comme d'habitude avec l'extrémité la plus épaisse en premier dans le tube principal (7). Insérez la lame (9) et le disque de coupe (10, 11 ou 12) sur le serpent.
- Placez l'accessoire pour pâte (17) sur la lame (9) et le disque de coupe (10, 11 ou 12). Serrez l'anneau de fixation (13).
- Faites passer le motif pour les biscuits spritz à travers l'accessoire pour pâte.
- Placez la plaque de trémie (6) comme d'habitude sur le tube principal (7) et utilisez le poussoir (5) pour pousser la pâte dans le tube principal.

RÂPE



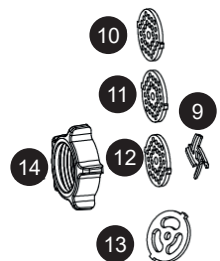
- Retirez le hachoir à viande de l'ensemble complet, installez d'abord le chargeur sur l'entrée du tube (F1), puis sélectionnez l'effet de coupe souhaité : râpage fin/râpage moyen/tranchage du tambour et installez les cups sur la machine (F2).
- Préparez le poussoir et placez une plaque sous la râpe (F3).
- Lorsque tout est prêt, vous pouvez commencer à couper les légumes. Démarrez le mécanisme de rotation avant de l'unité principale, vous verrez le cup de coupe des légumes tourner. Placez les légumes dans la râpe par le dessus et appuyez avec le poussoir, vous obtiendrez ainsi les effets de coupe souhaités.

Cet ensemble d'équipement de coupe de légumes permet de réaliser des effets de tranchage, râpage et écrasage de pommes de terre. Avant d'opérer, veuillez couper les légumes et les fruits avec un couteau à la taille et forme adaptées à l'ouverture de la râpe.

Avertissement : Pendant le processus de nourrissage, si le matériau est inférieur à l'ouverture du cylindre d'alimentation des légumes, il doit être poussé avec le poussoir. Afin d'éviter l'inclinaison de la machine principale lors de l'appui sur le matériau, veuillez maintenir la machine principale avec vos mains pendant l'opération.

FABRICATION DE PÂTES

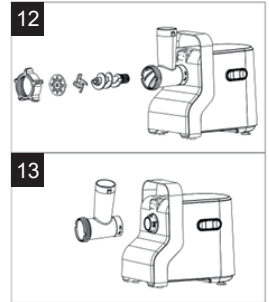
- Le temps d'opération ne doit PAS dépasser 4 minutes.
- Utilisez le disque de coupe 10, 11 ou 12.
- Remplissez en continu le plateau avec de la farine.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : La viande restante dans le logement du coupeur peut être enlevée de l'intérieur de l'appareil en passant une tranche de pain à travers le logement du coupeur.

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et retirez la prise de la prise murale. (F12)
- Appuyez sur le bouton de libération et tournez tout le logement du coupeur dans le sens de la flèche. Retirez le poussoir et le plateau. (F13)
- Dévissez l'anneau à vis et retirez toutes les parties du logement du coupeur. Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle !
- Lavez toutes les pièces ayant été en contact avec la viande à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation.
- Rincez-les à l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement.
- Nous vous conseillons de lubrifier l'unité de coupe et les disques de broyage avec de l'huile végétale.



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.

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.

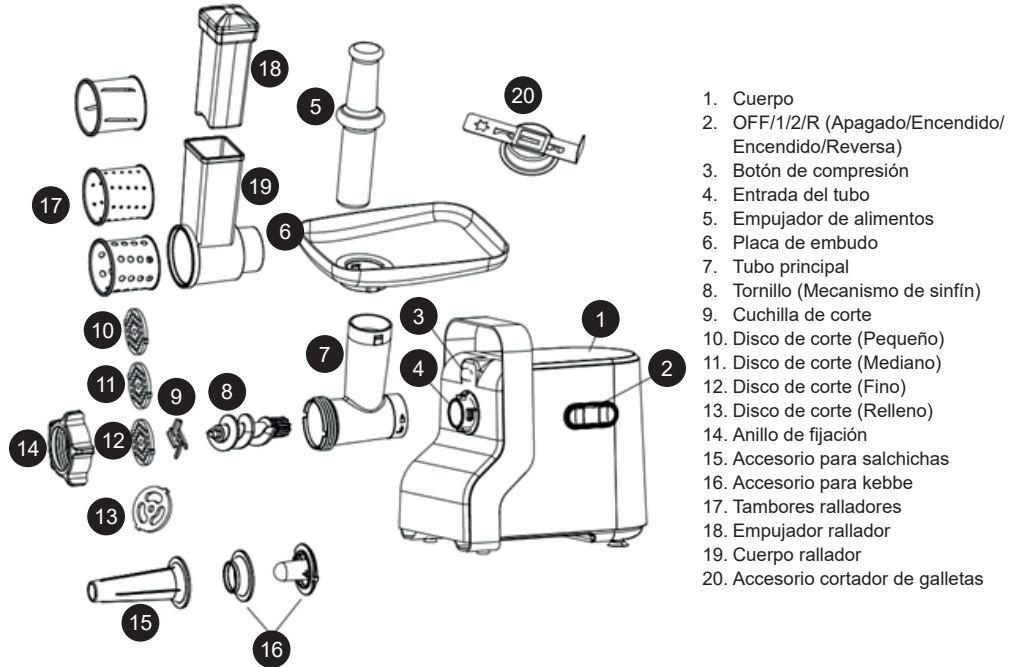
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- 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

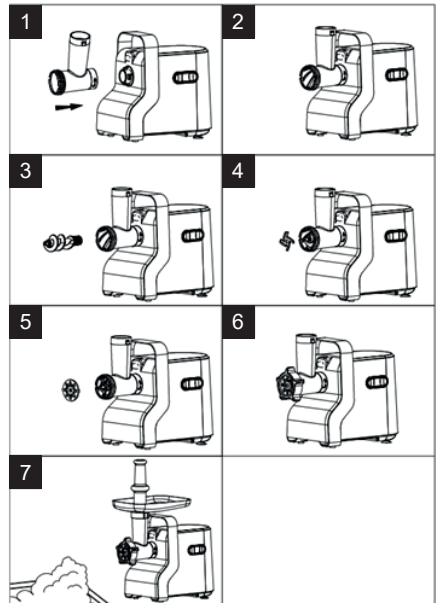
- diseñado para usarse afuera). Siempre protéjalo de temperaturas bajo cero.
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, lavabo, etc.). El electrodoméstico no debe ser expuesto a la lluvia o humedad. Use el dispositivo solo cuando sus manos estén secas.
 - Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes 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



ENSAMBLADO

- Presione el botón de sujeción, sujete la cabeza e insértela en la entrada. Al insertarla, preste atención a que la cabeza debe estar inclinada según la flecha indicada en la parte superior (ver F1), luego gire la cabeza en sentido antihorario para que quede bien sujeta (F2).
- Coloque el caracol en la cabeza, primero el extremo largo, y gírelo ligeramente para alimentar el tornillo hasta que se ajuste a la carcasa del motor (F3).
- Coloque la cuchilla de corte en el eje del caracol, con la cuchilla hacia el frente, tal como se ilustra (F4). Si no se ajusta correctamente, la carne no se triturará.
- Coloque el plato de corte deseado junto a la cuchilla de corte, encajando las protuberancias en la ranura (F5).
- Sostenga o presione el centro del plato de corte con un dedo y apriete el anillo de sujeción con la otra mano (F6). No lo apriete en exceso.
- Coloque el plato del recipiente en la cabeza y fíjelo en su posición.
- Ubique la unidad en un lugar firme.
- El paso de aire en la parte inferior y en el lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y sin obstrucciones.



PICADORA

- Inserte el eje del gusano en la carcasa del cortador, primero por el extremo de plástico. Coloque la unidad de corte sobre el eje del gusano. (Los bordes de corte deben estar al frente). Coloque el disco de molienda mediana o gruesa (dependiendo de la consistencia que prefiera) sobre el eje del gusano. (Asegúrese de que la muesca del disco de molienda encaje en las proyecciones de la cabeza de la picadora). Gire el anillo de sujeción en la dirección de la flecha en la carcasa del cortador hasta que esté bien fijado.
- Coloque la carcasa del cortador en la unidad motriz.
- Coloque la bandeja en la parte vertical de la carcasa del cortador.
- Ahora el aparato está listo para picar.

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

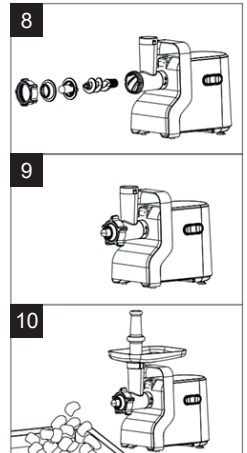
Ponga la carne en la bandeja. Use el empujador para introducir suavemente la carne en la carcasa del cortador. (Para steak tartare, muele la carne dos veces con el disco de molienda mediana).

PREPARACIÓN DE KEBBE

- Inserte el eje del gusano en la carcasa del cortador, primero por el extremo de plástico. (F8) Coloque el cono en la carcasa del cortador. Coloque la pieza moldeadora en la carcasa del cortador y enrosque el anillo en la carcasa del cortador (F9).
- Coloque la carcasa del cortador en la unidad motriz.
- Coloque la bandeja en la parte vertical de la carcasa del cortador.
- Ahora el aparato está listo para hacer kebbe (F10).

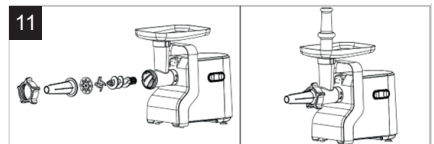
Introduzca la mezcla preparada para kebbe a través del moldeador de kebbe. Corte el cilindro hueco continuo en las longitudes deseadas y utilícelo según sea necesario.

El kebbe es un plato tradicional de Oriente Medio, hecho principalmente de cordero y trigo bulgur que se muelen juntos para formar una pasta. La mezcla se extruye a través del moldeador de kebbe y se corta en tramos cortos. Luego, los tubos pueden ser rellenos con una mezcla de carne picada, los extremos se cierran y luego se frien.



PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

- Pique la carne. Inserte el eje del gusano en la carcasa del cortador, primero por el extremo de plástico. (F11) Coloque el separador en la carcasa del cortador. Coloque el embudo para salchichas sobre la carcasa del cortador y enrosque el anillo en la carcasa del cortador. (Asegúrese de que las muescas del separador encajen en las proyecciones de la cabeza de la picadora).
- Coloque la carcasa del cortador en la unidad motriz.
- Coloque la bandeja en la parte vertical de la carcasa del cortador.
- Ahora el aparato está listo para hacer salchichas.



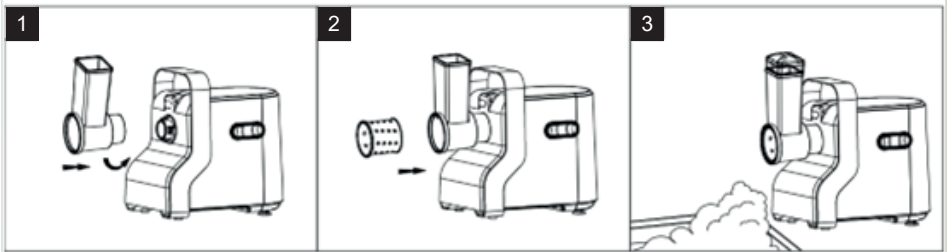
Ponga los ingredientes en la bandeja. Use el empujador para introducir suavemente la carne en la carcasa del cortador.

Ponga la tripa de salchicha en agua tibia durante 10 minutos. Luego, deslice la tripa mojada en el embudo para salchichas. Empuje la carne picada (sazonada) en la carcasa del cortador. Si la tripa se atasca en el embudo para salchichas, mójela con un poco de agua.

ADJUNTO DE GALLETAS

- Para procesar la masa, por ejemplo, de galletas spritz, se necesita el accesorio para masa (17). Coloque la serpiente (8) como de costumbre, con el extremo más grueso primero, en el tubo de la cabeza (7). Inserte la cuchilla (9) y el plato de corte (10, 11 o 12) en la serpiente. Coloque el accesorio para masa (17) sobre la cuchilla (9) y el plato de corte (10, 11 o 12). Apriete el anillo de fijación (13).
- Deslice el patrón para galletas spritz a través del accesorio para masa.
- Coloque el plato del embudo (6) de la forma habitual sobre el tubo de la cabeza (7) y utilice el empujador (5) para empujar la masa en el tubo de la cabeza.

RAYADOR



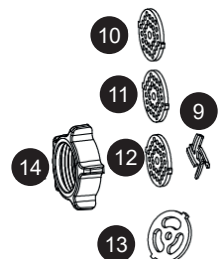
- Retire el molinillo de carne del conjunto completo del molinillo de carne, primero instale el alimentador en la entrada del tubo (F1) y luego seleccione el tipo de corte que necesita: rayado Rum (fino)/Rayado del tambor (medio)/Corte en rodajas del tambor y coloque las tazas en la máquina (F2).
- Prepare el empujador y coloque un plato debajo del rallador (F3).
- Cuando todo esté listo, puede comenzar a cortar verduras, inicie el engranaje de rotación hacia adelante de la unidad principal, vea la taza de corte de verduras girar, coloque el material desde la parte superior del rallador y presione con el empujador, podrá obtener los efectos de corte deseados.

Este equipo de corte de verduras puede hacer los efectos de corte en rodajas, rallado y triturado de papas respectivamente. Antes de operar, por favor corte las verduras y frutas con un cuchillo en el tamaño y forma adecuados para la abertura del rallador.

Precaución: Durante el proceso de alimentación, si el material está por debajo de la abertura del cilindro de alimentación del corte de verduras, debe empujarse con el empujador; para evitar que la máquina principal se incline al presionar el material con fuerza, sujete la máquina principal con las manos al presionar la fuerza de alimentación durante la operación.

PREPARACIÓN DE FIDEOS

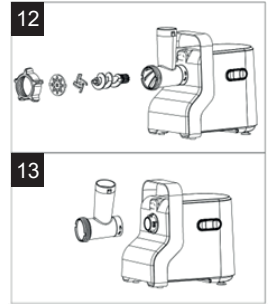
- El tiempo de operación NO debe exceder los 4 minutos.
- Use los platos de corte 10, 11 o 12.
- Llene continuamente la bandeja con harina.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: La carne que quede en la carcasa del cortador puede retirarse del interior del electrodoméstico pasando una rebanada de pan por la carcasa del cortador.

- Antes de limpiar el electrodoméstico, apague el aparato y retire el enchufe del enchufe. (F12)
- Pulse el botón de liberación y gire toda la carcasa del cortador en la dirección de la flecha. Retire el empujador y la bandeja. (F13)
- Desatornille el anillo de tornillo y retire todas las piezas de la carcasa del cortador. ¡No limpie las piezas en el lavavajillas!
- Lave todas las partes que hayan estado en contacto con carne en agua caliente con jabón. Límpielas inmediatamente después de usarlas.
- Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas inmediatamente.
- Le aconsejamos lubricar la unidad de corte y los discos de molienda con un poco de aceite vegetal.



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.

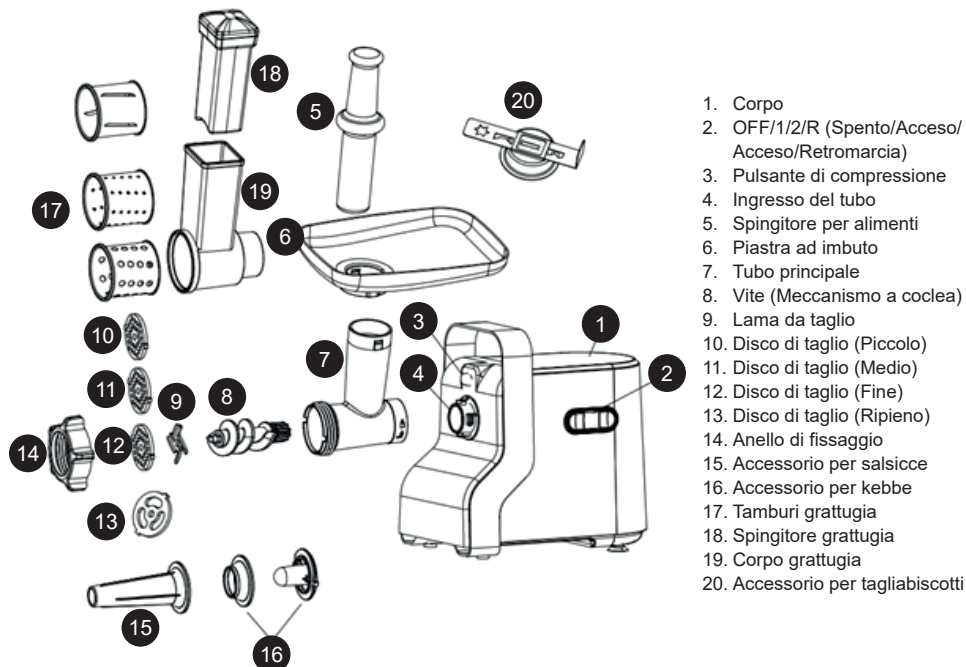
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- 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.

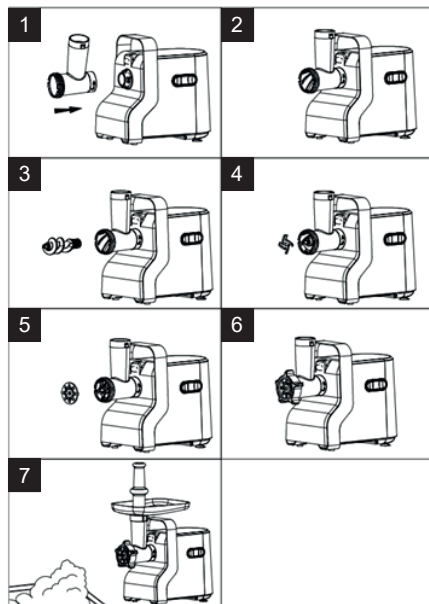
- Non usare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). Non esporre l'apparecchio alla pioggia o all'umidità. Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte.
- Se il dispositivo cade nell'acqua, staccare la spina prima di estrarlo dall'acqua. Non toccare la fonte di acqua. Il 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



MONTAGGIO

- Premere il pulsante di fissaggio, tenere la testa e inserirla nell'ingresso. Durante l'inserimento, prestare attenzione che la testa sia inclinata come indicato dalla freccia sulla parte superiore (vedi F1), quindi ruotare la testa in senso antiorario per fissarla saldamente (vedi F2).
- Inserire la molla nella testa, prima il lato lungo, e ruotarla leggermente per farla entrare nel vano del motore (vedi F3).
- Posizionare la lama da taglio sull'albero della molla, con la parte affilata rivolta in avanti come illustrato (vedi F4). Se non è montata correttamente, la carne non verrà macinata.
- Posizionare la piastra di taglio desiderata accanto alla lama, facendo combaciare le sporgenze con la fessura (vedi F5).
- Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi stringere l'anello di fissaggio con l'altra mano (vedi F6). Non stringere eccessivamente.
- Posizionare la piastra del boccale sulla testa e fissarla in posizione.
- Sistemare l'unità su una superficie stabile.
- Lasciare liberi i passaggi d'aria nella parte inferiore e laterale del vano motore, evitando che siano ostruiti.



TRITACARNI

- Inserire l'albero del verme nella scatola del tritacarne, con l'estremità in plastica prima. Posizionare l'unità di taglio sull'albero del verme. (Le lame di taglio dovrebbero essere rivolte in avanti) Posizionare il disco di macinatura medio o grosso (a seconda della consistenza desiderata) sull'albero del verme. (Assicurarsi che la tacca del disco di macinatura si inserisca nelle proiezioni della testa del tritacarne.) Ruotare l'anello a vite nella direzione della freccia sulla scatola del tritacarne finché non è ben fissato.
- Attaccare la scatola del tritacarne all'unità motore.
- Posizionare il vassoio sulla parte eretta della scatola del tritacarne.
- Ora l'apparecchio è pronto per macinare.

Tagliare la carne in strisce di 10 cm di lunghezza e 2 cm di spessore. Rimuovere ossa, pezzi di cartilagine e tendini il più possibile. (Non utilizzare carne congelata!)

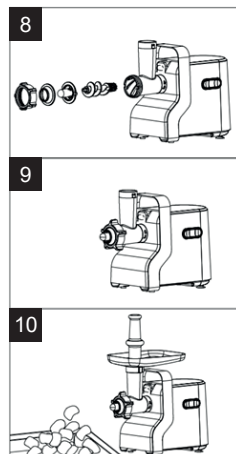
Mettere la carne nel vassoio. Utilizzare il pressatore per spingere delicatamente la carne nella scatola del tritacarne. (Per il steak tartare, macinare la carne due volte con il disco di macinatura medio.)

PREPARAZIONE KEBBE

- Inserire l'albero del verme nella scatola del tritacarne, con l'estremità in plastica prima. (F8) Posizionare il cono nella scatola del tritacarne. Posizionare la forma sulla scatola del tritacarne e avvitare l'anello sulla scatola del tritacarne (F9).
- Attaccare la scatola del tritacarne all'unità motore.
- Posizionare il vassoio sulla parte eretta della scatola del tritacarne.
- Ora l'apparecchio è pronto per preparare il kebbe (F10).

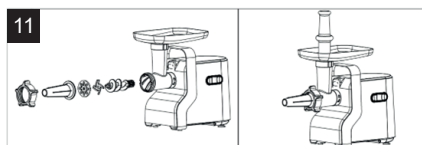
Inserire il composto preparato per il kebbe attraverso la macchina per kebbe. Tagliare il cilindro cavo continuo nella lunghezza desiderata e utilizzarlo come richiesto.

Il kebbe è un piatto tradizionale del Medio Oriente preparato principalmente con agnello e grano bulgur, che vengono tritati insieme per formare una pasta che viene estrusa attraverso la macchina per kebbe e tagliata in segmenti brevi. I tubi possono essere poi riempiti con un composto di carne tritata, le estremità vengono chiuse e quindi fritte in profondità.



PREPARAZIONE SALSICCE

- Macinare la carne. Inserire l'albero del verme nella scatola del tritacarne, con l'estremità in plastica prima. (F11) Posizionare il separatore nella scatola del tritacarne. Posizionare il trombone per salsicce sulla scatola del tritacarne e avvitare l'anello sulla scatola del tritacarne. (Assicurarsi che le tacche del separatore si inseriscano nelle proiezioni della testa del tritacarne.)
- Attaccare la scatola del tritacarne all'unità motore.
- Posizionare il vassoio sulla parte eretta della scatola del tritacarne.
- Ora l'apparecchio è pronto per preparare le salsicce.



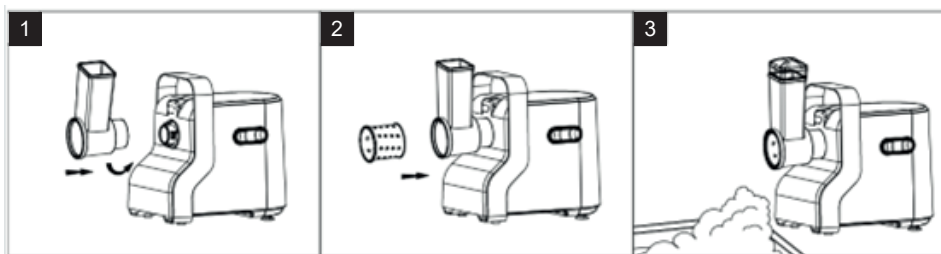
Mettere gli ingredienti nel vassoio. Utilizzare il pressatore per spingere delicatamente la carne nella scatola del tritacarne.

Mettere la pelle per salsicce in acqua tiepida per 10 minuti. Poi scivolare la pelle bagnata sul trombone per salsicce. Spingere la carne macinata (condita) nella scatola del tritacarne. Se la pelle si blocca sul trombone per salsicce, bagnarla con un po' d'acqua.

ATTREZZO PER I BISCOTTI

- Per preparare l'impasto, ad esempio per i biscotti spritz, è necessario l'accessorio per l'impasto (17). Inserire il tubo a forma di serpente (8) come di consueto con l'estremità più spessa prima nel tubo della testa (7). Inserire la lama (9) e il piatto di taglio (10, 11 o 12) sul serpente.
- Posizionare l'accessorio per l'impasto (17) sulla lama (9) e sul piatto di taglio (10, 11 o 12). Serrare l'anello di fissaggio (13).
- Far scorrere il modello per i biscotti spritz attraverso l'accessorio per l'impasto.
- Posizionare il piatto dell'imbuto (6) come di consueto sul tubo della testa (7) e utilizzare il pressore (5) per spingere l'impasto nel tubo della testa.

GRATTUGIA



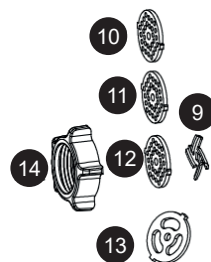
- Rimuovere il tritacarne dall'intero set di tritacarne, installare prima il caricatore sull'ingresso del tubo (F1), quindi selezionare l'effetto di tritatura del tamburo (fine)/tritatura del tamburo (medio)/affettatura del tamburo desiderato e installare le tazze sulla macchina (F2).
- Preparare il pressore e posizionare un piatto sotto la grattugia (F3).
- Quando tutto è pronto, è possibile iniziare a tagliare le verdure, avviare l'ingranaggio di rotazione in avanti dell'unità principale, vedere la tazza di taglio delle verdure che ruota, mettere il materiale sopra la grattugia e premere con il pressore per ottenere ogni tipo di effetto di taglio.

Questo set di attrezzature per il taglio delle verdure può produrre effetti di affettatura, grattugiatura e schiacciamento delle patate. Prima dell'uso, tagliare le verdure e la frutta con un coltello alla dimensione e alla forma adatte per l'apertura della grattugia.

Attenzione: durante il processo di alimentazione, se il materiale è al di sotto dell'apertura del cilindro di alimentazione per il taglio delle verdure, deve essere spinto con il pressore; per evitare che la macchina principale si inclini durante la spinta del materiale, si consiglia di tenere la macchina principale con le mani durante la pressione dell'alimentazione.

PREPARAZIONE DEI NOODLE

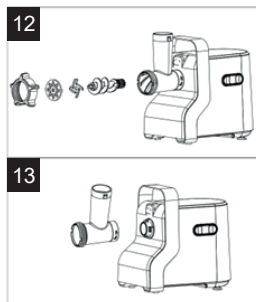
- Il tempo di funzionamento NON deve superare i 4 minuti.
- Usare il piatto di taglio 10, 11 o 12.
- Riempire continuamente il vassoio con farina.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: La carne rimasta all'interno del corpo del tritacarne può essere rimossa passando una fetta di pane all'interno del corpo del tritacarne.

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente. (F12)
- Premere il pulsante di rilascio e ruotare l'intero corpo del tritacarne nella direzione della freccia. Rimuovere il pressore e il vassoio. (F13)
- Svitare l'anello di fissaggio e rimuovere tutte le parti del corpo del tritacarne. Non pulire le parti nella lavastoviglie!
- Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con la carne in acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l'uso.
- Risciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
- Consigliamo di lubrificare l'unità di taglio e i dischi di macinatura con un po' di olio vegetale.



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.

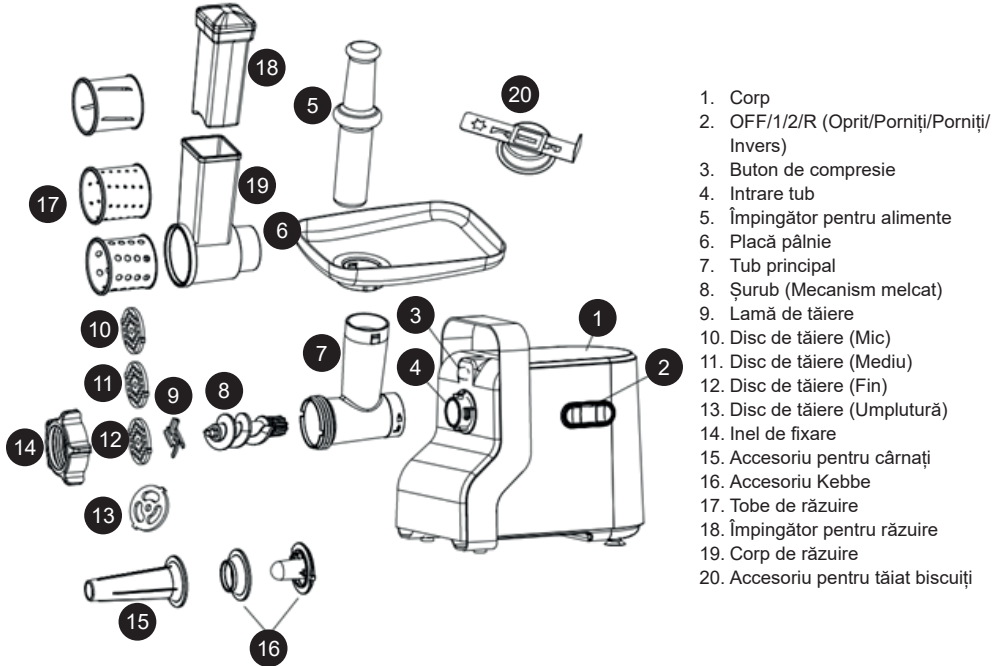
RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

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.

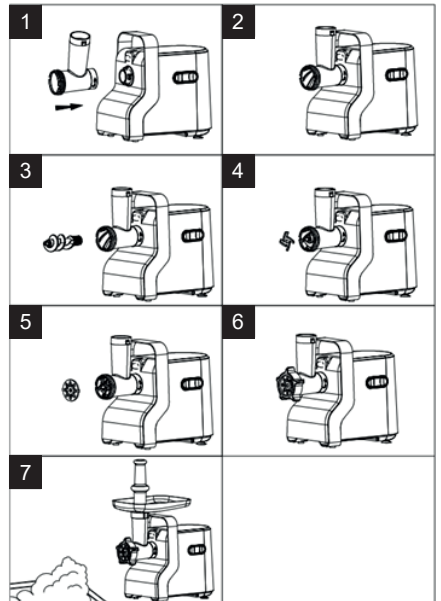
- Nu îl utilizați niciodată în apropierea apei (cadă, chiuvetă etc.). Aparatul nu trebuie expus la ploaie sau umiditate. Folosiți aparatul doar când mâinile sunt uscate.
- Dacă aparatul cade în apă, deconectați-l înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Aparatul trebuie verificat de un 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



MONTAREA

- Apăsăți butonul de fixare, țineți capul și introduceți-l în tubul de alimentare. Când introduceți, asigurați-vă că capul este înclinat conform săgeții indicate pe partea superioară, vezi (F1), apoi rotiți capul în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa strâns (F2).
- Introduceți melcul în cap, cu capătul lung mai întâi, și rotiți pentru a alimenta ușor șurubul până când este fixat în carcasă motorului (F3).
- Așezați lama de tăiere pe axul melcului, cu lama orientată spre față, așa cum este ilustrat (F4). Dacă nu este montată corect, carnea nu va fi măcinată.
- Așezați placa de tăiere dorită lângă lama de tăiere, potrivit protuberanțele în slot (F5).
- Susțineți sau apăsați centrul plăcii de tăiere cu un deget, apoi strângeți inelul de fixare cu cealaltă mână (F6). Nu strângeți prea tare.
- Așezați placa de hopper pe cap și fixați-o în poziție.
- Plasați unitatea pe o suprafață stabilă.
- Asigurați-vă că pasajul de aer de la baza și din lateralul carcasei motorului este liber și nu este blocat.



MINCITOR

- Introduce arborele de melc în carcasa de tăiere, cu capătul din plastic în primul rând. Plasează unitatea de tăiere pe arborele de melc. (Marginea de tăiere trebuie să fie în față) Plasează discul de măcinare mediu sau disc de măcinare grosieră (în funcție de consistența dorită) pe arborele de melc. (Asigură-te că fanta discului de măcinare se potrivește cu proiecțiile capului de mincitor.) Întoarce inelul de fixare în direcția săgeții de pe carcasa de tăiere până când este corect fixat.
- Atașează carcasa de tăiere la unitatea motorului.
- Plasează tava pe partea verticală a carcasei de tăiere.
- Acum aparatul este gata pentru tocat.

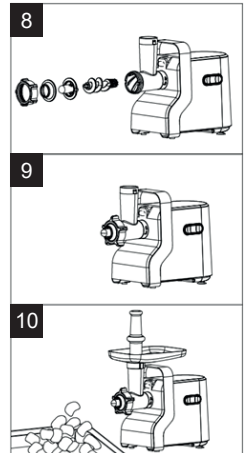
Taie carnea în fâșii de 10 cm lungime și 2 cm grosime. Îndepărtează oasele, bucățile de grăsime și tendoanele cât mai mult posibil. (Nu folosi carne înghețată!) Pune carnea în tavă. Folosește împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa de tăiere. (Pentru steak tartar, toacă carnea cu discul de măcinare mediu de două ori.)

PREPARAREA KEBBE

- Introduce arborele de melc în carcasa de tăiere, cu capătul din plastic în primul rând. (F8) Plasează conul în carcasa de tăiere. Plasează forma pe carcasa de tăiere și fixează inelul pe carcasa de tăiere (F9).
- Atașează carcasa de tăiere la unitatea motorului.
- Plasează tava pe partea verticală a carcasei de tăiere.
- Acum aparatul este gata pentru a prepara kebbe (F10).

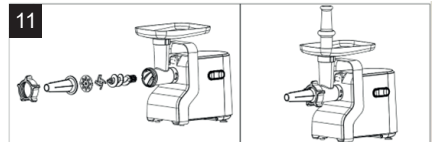
Introduce amestecul preparat de kebbe prin mașina de kebbe. Taie cilindrul continuu gol în lungimile dorite și folosește-le după cum este necesar.

Kebbe este un fel de mâncare tradițional din Orientul Mijlociu, preparat în principal din carne de miel și grâu bulgur, care sunt măcinate împreună pentru a forma o pastă. Amestecul este extrudat prin mașina de kebbe și tăiat în bucăți scurte. Tuburile pot fi umplute cu un amestec de carne tocată, capetele sunt strânse, iar apoi se prăjesc.



PREPARAREA CÂRNII

- Toacă carnea. Introduce arborele de melc în carcasa de tăiere, cu capătul din plastic în primul rând. (F11) Plasează separatorul în carcasa de tăiere. Plasează hornul de cârnați pe carcasa de tăiere și fixează inelul pe carcasa de tăiere. (Asigură-te că fantele separatorului se potrivesc cu proiecțiile capului de mincitor.)
- Atașează carcasa de tăiere la unitatea motorului.
- Plasează tava pe partea verticală a carcasei de tăiere.
- Acum aparatul este gata pentru a prepara cârnați.

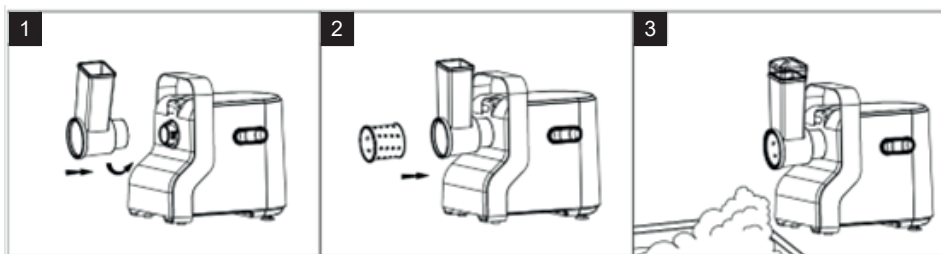


Pune ingredientele în tavă. Folosește împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa de tăiere. Pune pielița de cârnați în apă caldută timp de 10 minute. Apoi, pune pielea umedă pe hornul de cârnați. Apasă (carnea) tocată (condimentată) în carcasa de tăiere. Dacă pielea se lipește de hornul de cârnați, umez-o cu apă.

ATTREZZO PER I BISCOTTI

- Per preparare l'impasto, ad esempio per i biscotti spritz, è necessario l'accessorio per l'impasto (17). Inserire il tubo a forma di serpente (8) come di consueto con l'estremità più spessa prima nel tubo della testa (7). Inserire la lama (9) e il piatto di taglio (10, 11 o 12) sul serpente.
- Posizionare l'accessorio per l'impasto (17) sulla lama (9) e sul piatto di taglio (10, 11 o 12). Serrare l'anello di fissaggio (13).
- Far scorrere il modello per i biscotti spritz attraverso l'accessorio per l'impasto.
- Posizionare il piatto dell'imbuto (6) come di consueto sul tubo della testa (7) e utilizzare il pressore (5) per spingere l'impasto nel tubo della testa.

GRATTUGIA



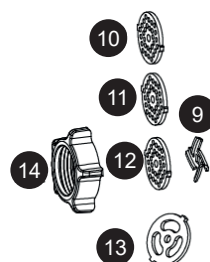
- Rimuovere il tritacarne dall'intero set di tritacarne, installare prima il caricatore sull'ingresso del tubo (F1), quindi selezionare l'effetto di tritatura del tamburo (fine)/tritatura del tamburo (medio)/affettatura del tamburo desiderato e installare le tazze sulla macchina (F2).
- Preparare il pressore e posizionare un piatto sotto la grattugia (F3).
- Quando tutto è pronto, è possibile iniziare a tagliare le verdure, avviare l'ingranaggio di rotazione in avanti dell'unità principale, vedere la tazza di taglio delle verdure che ruota, mettere il materiale sopra la grattugia e premere con il pressore per ottenere ogni tipo di effetto di taglio.

Questo set di attrezzature per il taglio delle verdure può produrre effetti di affettatura, grattugiatura e schiacciamento delle patate. Prima dell'uso, tagliare le verdure e la frutta con un coltello alla dimensione e alla forma adatte per l'apertura della grattugia.

Attenzione: durante il processo di alimentazione, se il materiale è al di sotto dell'apertura del cilindro di alimentazione per il taglio delle verdure, deve essere spinto con il pressore; per evitare che la macchina principale si inclini durante la spinta del materiale, si consiglia di tenere la macchina principale con le mani durante la pressione dell'alimentazione.

PREPARAZIONE DEI NOODLE

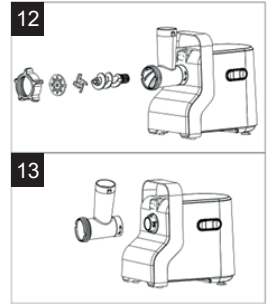
- Il tempo di funzionamento NON deve superare i 4 minuti.
- Usare il piatto di taglio 10, 11 o 12.
- Riempire continuamente il vassoio con farina.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: La carne rimasta all'interno del corpo del tritacarne può essere rimossa passando una fetta di pane all'interno del corpo del tritacarne.

- Prima di pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente. (F12)
- Premere il pulsante di rilascio e ruotare l'intero corpo del tritacarne nella direzione della freccia. Rimuovere il pressore e il vassoio. (F13)
- Svitare l'anello di fissaggio e rimuovere tutte le parti del corpo del tritacarne. Non pulire le parti nella lavastoviglie!
- Lavare tutte le parti che sono venute a contatto con la carne in acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l'uso.
- Risciacquare con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
- Consigliamo di lubrificare l'unità di taglio e i dischi di macinatura con un po' di olio vegetale.



Importator:

•S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

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

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (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.

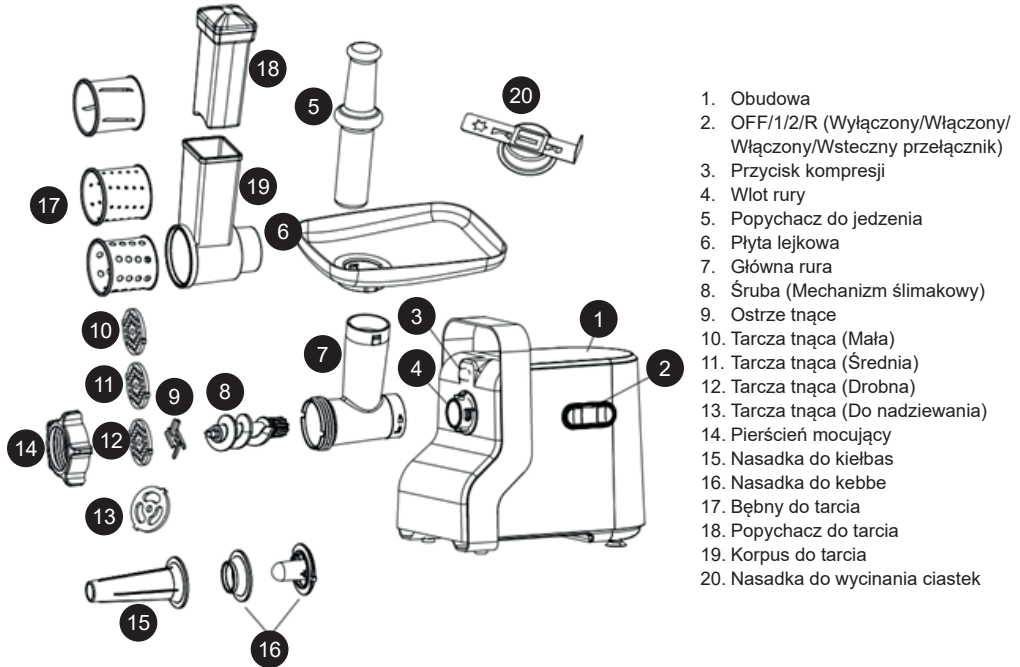
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Zanim użyjesz urządzenia, dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie nominalne jest takie samo jak napięcie, które używasz.
- Proszę zachować instrukcje, certyfikat gwarancyjny, paragon oraz, jeśli to możliwe, karton z wewnętrznym opakowaniem!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku komercyjnego ani profesjonalnego!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przy podłączaniu akcesoriów, czyszczeniu urządzenia lub w razie zakłóceń. Najpierw wyłącz urządzenie. Wyjmuj wtyczkę, a nie ciągnij za kabel.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie zostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem. W związku z tym przy wyborze miejsca dla urządzenia, umieść je w taki sposób, aby dzieci nie miały do niego dostępu. Upewnij się, że kabel nie zwisa.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, urządzenie nie powinno być używane.
- Nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwól dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi, takimi jak worki plastikowe.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają mniej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, lecz skontaktuj się z autoryzowanym specjalistą w przypadku problemu.
- Z powodów bezpieczeństwa, uszkodzony lub zniszczony przewód zasilający może być wymieniony tylko na równoważny przewód od producenta, naszego działu obsługi klienta lub przez podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i innych podobnych zagrożeń.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę, gdy nie używasz urządzenia.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz (chyba że urządzenie jest

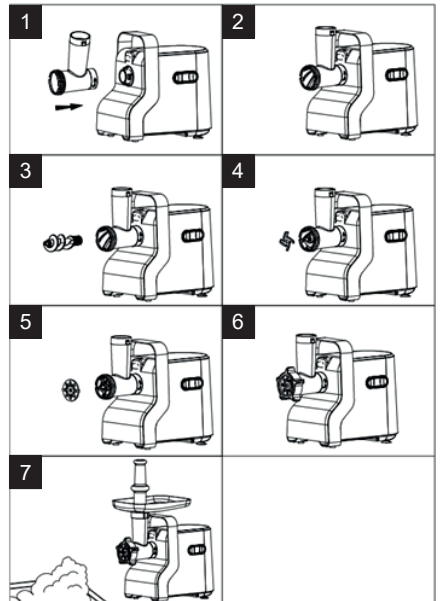
- przeznaczone do używania na zewnątrz). Zawsze chroń urządzenie przed temperaturami poniżej zera.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody (wanna, zlew itp.). Urządzenie nie powinno być narażone na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy Twoje ręce są suche.
 - Jeśli urządzenie wpadnie do wody, wyjmij wtyczkę przed wyjęciem urządzenia 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 wyłącznie do zamierzonego celu.
 - To urządzenie może być używane tylko po podłączeniu do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
 - Zniszczenia, które wystąpią, gdy urządzenie jest używane do celów innych niż te określone w instrukcji lub jest używane nieprawidłowo lub nie jest naprawiane przez specjalistów, nie są objęte gwarancją.
 - Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
 - Urządzenie nie powinno być już używane po upadku na twardą powierzchnię z wysokości. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą wpływać na bezpieczeństwo funkcjonowania urządzenia. Urządzenie można używać dopiero po sprawdzeniu przez specjalistę.
 - Nigdy nie noś ani nie ciągnij urządzenia za wtyczkę, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu zerwania kabla. Nie wyginaj, nie uciskaj ani nie ciągnij kabla zasilającego przez ostre krawędzie.
 - Jeśli urządzenie ma otwory wentylacyjne, nie zakrywaj ich. Nie wlewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.
 - Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
 - Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym używaniem urządzenia lub nieprzestrzeganiem tych instrukcji.
 - Bądź ostrożny podczas obsługi ostrych noży tnących, opróżniania miski/słoika oraz czyszczenia.
 - Zawsze używaj popychacza do mięsa podczas mielenia mięsa.
 - Urządzenie nie może być używane do mielenia twardych i suchych substancji, ponieważ ostrze mogłoby się stępić.
 - Nigdy nie uruchamiaj urządzenia na sucho po zamontowaniu ostrza i tarczy tnącej. W przeciwnym razie ostrze i tarcza ulegną poważnemu zużyciu, a urządzenie szybciej się zestarzeje.

POZNAJ SWÓJ MŁYN DO MIĘSA



MONTAŻ

- Naciśnij przycisk mocujący, trzymaj głowicę i włóż ją do wlotu. Podczas wkładania zwróć uwagę, aby głowica była pochylona zgodnie z kierunkiem wskazanym na strzałce na górze, patrz (F1), a następnie obróć głowicę w lewo, aby była mocno zamocowana (F2).
- Włóż wał do głowicy, najpierw długim końcem, i lekko obróć, aby wkręcić śrubę, aż ustawi się w obudowie silnika (F3).
- Umieść ostrze tnące na wale węża, przy czym ostrze powinno być skierowane do przodu, jak pokazano na ilustracji (F4). Jeśli ostrze nie jest prawidłowo zamocowane, mięso nie będzie mielone.
- Umieść odpowiednią płytkę tnącą obok ostrza tnącego, pasując wystające elementy w szczelinie (F5).
- Podtrzymaj lub naciśnij środek płytki tnącej jednym palcem, a drugą ręką dokręć pierścień mocujący (F6). Nie dokręcaj za mocno.
- Załóż tacę na głowicę i zamocuj ją na miejscu.
- Ustaw urządzenie w stabilnym miejscu.
- Przejścia powietrzne na dole i po bokach obudowy silnika powinny być wolne i nieblokowane.



MASZYŃKA DO MIĘSA

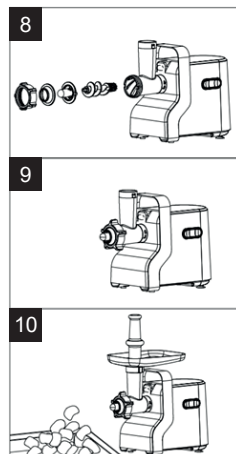
- Wstaw wałek ślimaka do obudowy noży, końcem plastikowym najpierw. Umieść jednostkę tnącą na wałku ślimaka. (Krawędzie tnące powinny być z przodu.) Umieść średnią tarczę mielącą lub grubą tarczę mielącą (w zależności od preferowanej konsystencji) na wałku ślimaka. (Upewnij się, że wycięcie tarczy mielącej pasuje do wypustek głowicy maszynki.) Obróć pierścien śrubowy zgodnie z kierunkiem strzałki na obudowie noży, aż będzie dobrze dokręcony.
- Przymocuj obudowę noży do jednostki silnikowej.
- Umieść tacę na wyprostowanej części obudowy noży.
- Teraz urządzenie jest gotowe do mielenia.

Pokrój mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuń kości, chrząstki i ścięgna, w miarę możliwości. (Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!) Umieść mięso na tacy. Użyj popychacza, aby delikatnie włożyć mięso do obudowy noży. (Do tatarsa miel mięso dwukrotnie na średniej tarczy mielącej.)

PRZYGOTOWANIE KEBBE

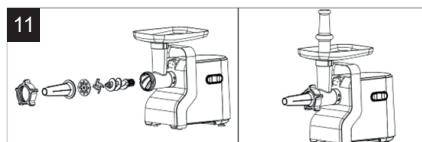
- Wstaw wałek ślimaka do obudowy noży, końcem plastikowym najpierw. (F8) Umieść stożek w obudowie noży. Umieść formę na obudowie noży i zakręć pierścien na obudowie noży (F9).
- Przymocuj obudowę noży do jednostki silnikowej.
- Umieść tacę na wyprostowanej części obudowy noży.
- Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowywania kebbe (F10).

Przepuść przygotowaną mieszankę na kebbe przez maszynkę do kebbe. Pokrój ciągły pusty cylinder na pożądane długości i użyj według potrzeb. Kebbe to tradycyjne danie Bliskiego Wschodu, które składa się głównie z jagnięciny i kaszy bulgur, które są mielone razem, aby stworzyć pastę. Mieszanka jest wyciskana przez maszynkę do kebbe i cięta na krótkie kawałki. Rurki te można następnie nadziewać mieszanką mielonego mięsa, zlepiać końce i smażyć na głębokim oleju.



PRZYGOTOWANIE KIEŁBASEK

- Przemiel mięso. Wstaw wałek ślimaka do obudowy noży, końcem plastikowym najpierw. (F11) Umieść separator w obudowie noży. Umieść lej na obudowie noży i zakręć pierścien na obudowie noży. (Upewnij się, że wycięcia separatora pasują do wypustek głowicy maszynki.)
- Przymocuj obudowę noży do jednostki silnikowej.
- Umieść tacę na wyprostowanej części obudowy noży.
- Teraz urządzenie jest gotowe do przygotowywania kiełbasek.

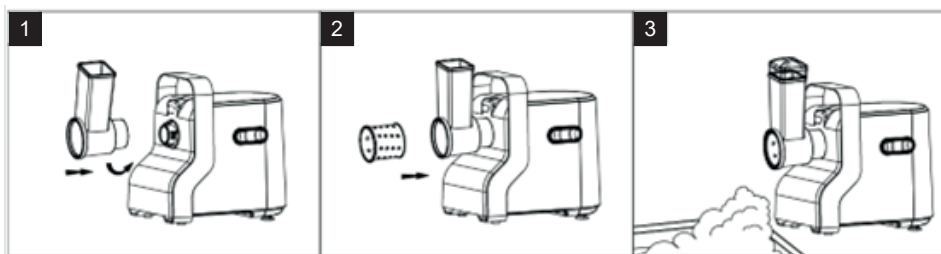


Umieść składniki na tacy. Użyj popychacza, aby delikatnie włożyć mięso do obudowy noży. Włóż jelita do letniej wody na 10 minut. Następnie nałóż mokre jelito na lej do kiełbasek. Wciśnij (przyprawione) mielone mięso do obudowy noży. Jeśli jelito zaciśnie się na leju, zwilż je wodą.

ZAŁĄCZNIK DO CIASTECZEK

- Aby przygotować ciasto, na przykład do ciasteczek spritz, potrzebujesz akcesorium do ciasta (17). Umieść wałek (8) jak zwykle, wkładając grubszy koniec do rury głowicy (7). Włóż ostrze (9) i płytkę tnącą (10, 11 lub 12) na wałek.
- Umieść akcesorium do ciasta (17) na ostrzu (9) i płytce tnącej (10, 11 lub 12). Dokręć pierścień mocujący (13).
- Przesuń wzór do ciasteczek spritz przez akcesorium do ciasta.
- Umieść talerz na lejku (6) jak zwykle na rurze głowicy (7) i użyj tłoka (5) do wciśnięcia ciasta do rury głowicy.

TARCZARKA



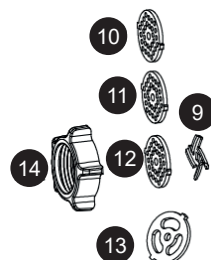
- Usuń maszynkę do mięsa z całego zestawu maszynki do mięsa, najpierw zamontuj podajnik na wejściu rury (F1), a następnie wybierz odpowiednią opcję cięcia: tarcie drobne (rumianie) / tarcie średnie / cięcie w plastry i zamontuj kubki na maszynie (F2).
- Przygotuj tłok i umieść talerz pod tarką (F3).
- Kiedy wszystko będzie gotowe, możesz rozpocząć cięcie warzyw, włączając tryb obrotu głównej jednostki. Zobaczysz obracający się kubek do cięcia warzyw, umieść materiał w górnej części tarki i naciśnij tłok, aby uzyskać pożądany efekt cięcia.

Ten zestaw do cięcia warzyw umożliwia uzyskanie efektów krojenia w plastry, tarcia oraz rozgniecia ziemniaków. Przed rozpoczęciem pracy, prosimy o pokrojenie warzyw i owoców nożem na odpowiednią wielkość i kształt, pasujące do otworu w przystawce do tarcia.

Ostrzeżenie: Podczas podawania materiału, jeśli materiał jest poniżej otworu cylindra do podawania warzyw, należy użyć tłoka; aby uniknąć przechylenia maszyny głównej, należy trzymać ją rękami podczas dociskania materiału podczas pracy.

PRZYGOTOWANIE MAKARONU

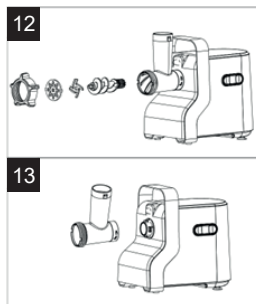
- Czas pracy nie powinien przekraczać 4 minut.
- Używaj płytek tnących 10, 11 lub 12.
- Nieprzerwanie napętniaj tacę mąką.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Pozostałości mięsa w obudowie tnącej można usunąć, przeprowadzając przez obudowę kawałek chleba.

- Przed czyszczeniem urządzenia wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka (F12).
- Naciśnij przycisk zwalniania i obróć całą obudowę tnącą zgodnie z kierunkiem strzałki. Usuń tłok i tacę (F13).
- Odkręć pierścień śrubowy i zdejmij wszystkie części obudowy tnącej. Nie myj części w zmywarce!
- Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem, w gorącej wodzie z mydłem. Wyczyść je natychmiast po użyciu.
- Oplucz je czystą gorącą wodą i dokładnie osusz.
- Zalecamy nasmarowanie jednostki tnącej oraz dysków szlifierskich olejem roślinnym.



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.

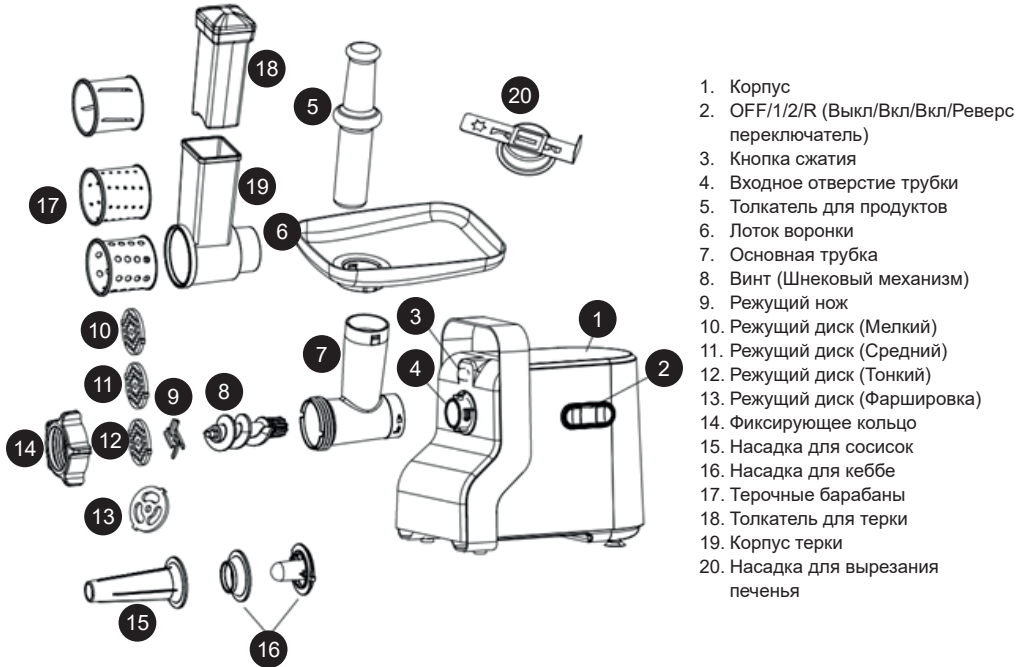
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

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.

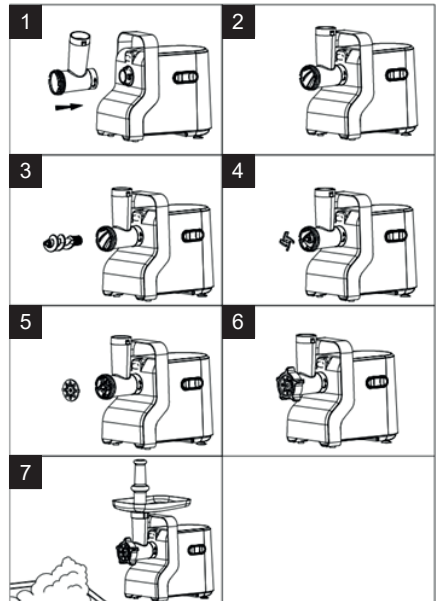
ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ МЯСОРУБКОЙ



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 крепления, удержите головку и вставьте её в отверстие. При вставке обратите внимание, что головка должна быть наклонена, как указано стрелкой на верхней части (см. F1), затем поверните головку против часовой стрелки, чтобы она была надежно закреплена (см. F2).
- Поместите шнек в головку, длинным концом вперед, и слегка поверните, чтобы винт вошел в моторный блок (см. F3).
- Положите нож для нарезки на вал шнека так, чтобы лезвие было направлено вперед, как показано на рисунке (см. F4). Если нож установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
- Положите желаемую пластину для нарезки рядом с ножом, вставив выступы в пазы (см. F5).
- Поддержите или прижмите центр пластины для нарезки одним пальцем, затем затяните крепежное кольцо другой рукой (см. F6). Не перетягивайте.
- Установите пластину для загрузки на головку и закрепите её на месте.
- Установите устройство на прочную поверхность.
- Убедитесь, что воздушный проход внизу и сбоку моторного блока не заблокирован.



МЕЛЬНИЦА

- Вставьте червячный вал в корпус ножа, пластиковым концом первым. Поместите ножевой узел на червячный вал. (Режущие кромки должны быть спереди.) Поместите среднюю или крупную решетку для помола (в зависимости от желаемой консистенции) на червячный вал. (Убедитесь, что выемка на решетке для помола совпадает с выступами на головке мясорубки.) Поверните кольцо винта в направлении стрелки на корпусе ножа до его надежной фиксации.
- Прикрепите корпус ножа к моторному блоку.
- Поместите поднос на вертикальную часть корпуса ножа.
- Теперь устройство готово к использованию для нарезки мяса.

Нарежьте мясо на полоски длиной 10 см и толщиной 2 см. Удалите кости, хрящи и жилы по возможности. (Никогда не используйте замороженное мясо!)

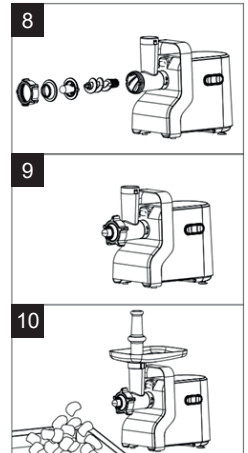
Положите мясо в поднос. Используйте толкатель, чтобы аккуратно продвигать мясо в корпус мясорубки. (Для стейк-тартар пропустите мясо через среднюю решетку дважды.)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

- Вставьте червячный вал в корпус ножа, пластиковым концом первым. (F8) Поместите конус в корпус ножа. Поместите форму на корпус ножа и закрутите кольцо на корпусе ножа (F9).
- Прикрепите корпус ножа к моторному блоку.
- Поместите поднос на вертикальную часть корпуса ножа.
- Теперь устройство готово для приготовления кеббе (F10).

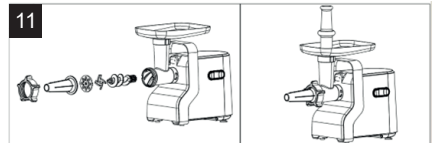
Пропустите подготовленную смесь для кеббе через машину для кеббе. Нарежьте непрерывную полую трубочку на желаемые длины и используйте по мере необходимости.

Кеббе — традиционное средиземноморское блюдо, состоящее в основном из баранины и булгура, которые измельчаются вместе, чтобы образовать пасту. Смесь пропускается через машину для кеббе и нарезается на короткие кусочки. Трубочки затем можно начинить смесью из мяса, зажать концы и обжарить во фритюре.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ САУСИДОВ

- Пропустите мясо через мясорубку. Вставьте червячный вал в корпус ножа, пластиковым концом первым. (F11) Поместите разделитель в корпус ножа. Поместите колпачок для колбас на корпус ножа и закрутите кольцо на корпусе ножа. (Убедитесь, что выемки на разделителе совпадают с выступами на головке мясорубки.)
- Прикрепите корпус ножа к моторному блоку.
- Поместите поднос на вертикальную часть корпуса ножа.
- Теперь устройство готово для приготовления колбас.



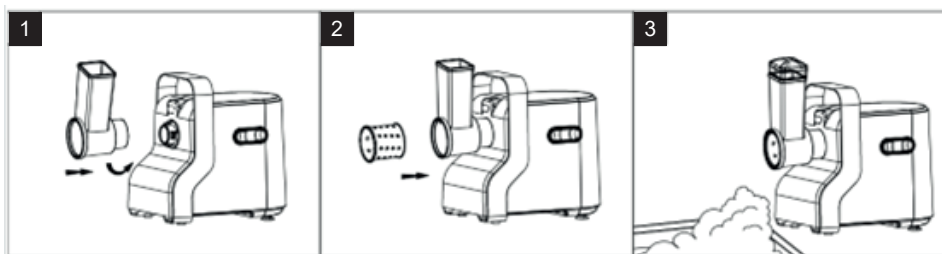
Положите ингредиенты в поднос. Используйте толкатель, чтобы аккуратно продвигать мясо в корпус мясорубки.

Положите оболочку для колбас в теплую воду на 10 минут. Затем наденьте влажную оболочку на колпачок для колбас. Протолкните (приправленное) мясо в корпус мясорубки. Если оболочка прилипает к колпачку для колбас, смочите ее немного водой.

ПРИКРЕПЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

- Для обработки теста, например, для пряников, вам потребуется насадка для теста (17). Поместите шнек (8) в головку (7) как обычно, толстой стороной вперед. Вставьте нож (9) и режущий диск (10, 11 или 12) на шнек.
- Установите насадку для теста (17) на нож (9) и режущий диск (10, 11 или 12). Затяните фиксирующее кольцо (13).
- Пропустите трафарет для пряников через насадку для теста.
- Установите плоскость для загрузки (6) как обычно на головку (7) и используйте толкатель (5), чтобы протолкнуть тесто в головку.

ШРЕДЕР



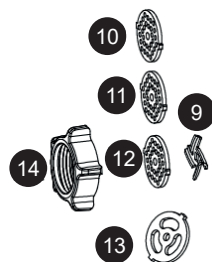
- Удалите мясорубку из всего комплекта мясорубки, сначала установите подачу на вход трубы (F1), затем выберите требуемый эффект нарезки (мелкая/средняя нарезка/ломка) и установите чаши на машину (F2).
- Подготовьте толкатель и поместите тарелку под шредер (F3).
- Когда все будет готово, вы можете начать нарезку овощей, включите передаточный механизм основного устройства, и когда овощной нарезной стакан начнет вращаться, поместите материал сверху на шредер и нажмите его с помощью толкателя, чтобы получить необходимый эффект нарезки.

Этот комплект оборудования для нарезки овощей позволяет получить эффекты нарезки, шинковки и разминания картофеля. Перед использованием нарежьте овощи и фрукты ножом на подходящий размер и форму для открытия шредера.

Предупреждение: В процессе подачи материала, если он окажется ниже отверстия цилиндра подачи овощей, его необходимо продавливать толкателем; чтобы избежать наклона основного устройства при сильном давлении, пожалуйста, удерживайте основное устройство руками при нажатии на подаваемый материал во время работы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

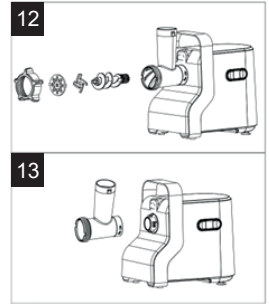
- Время работы не должно превышать 4 минут.
- Используйте режущий диск 10, 11 или 12.
- Постоянно заполняйте лоток мукой.



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Примечание: Мясо, оставшееся в корпусе ножа, можно удалить, пропустив через корпус ножа ломтик хлеба.

- Прежде чем очистить устройство, выключите его и извлеките вилку из розетки (F12).
- Нажмите кнопку сброса и поворачивайте весь корпус ножа в направлении стрелки. Удалите толкатель и лоток (F13).
- Открутите кольцо и удалите все части корпуса ножа. Не мойте эти части в посудомоечной машине!
- Промывайте все части, которые контактировали с мясом, в горячей мыльной воде. Очистите их сразу после использования.
- Прополощите их горячей чистой водой и сразу же высушите.
- Рекомендуем смазывать ножевой узел и шлифовальные диски растительным маслом.



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.

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.

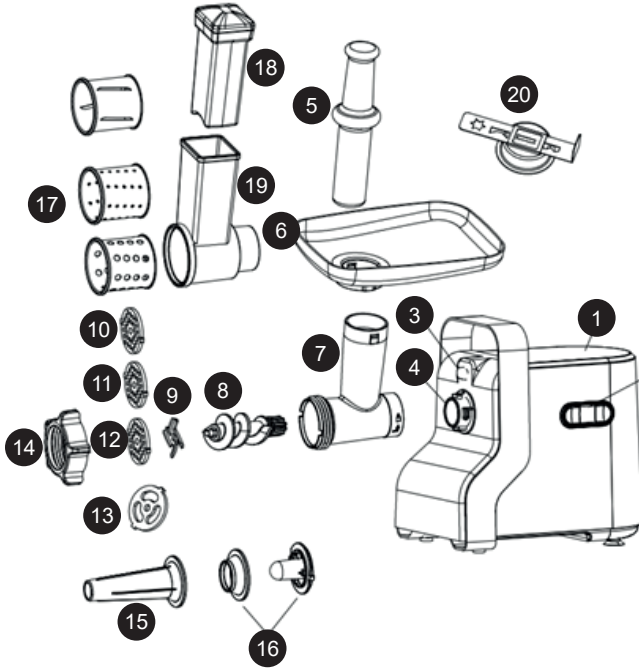
OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- 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. Pobrinite 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.
- Upotrebljavajte 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 tvrdu 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.

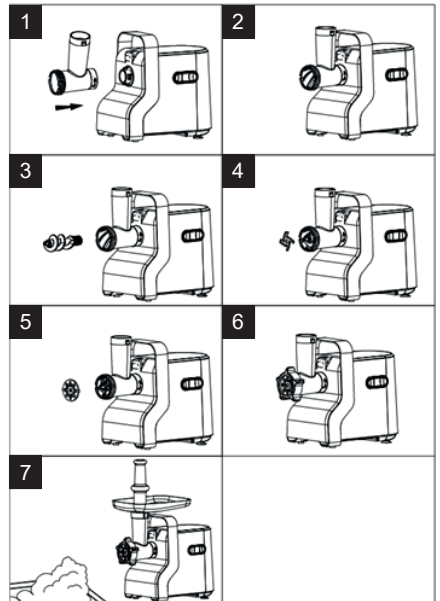
UPIŠITE SVOJ MLEVENI STROJ



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

SKLOPAVANJE

- Pritisnite gumb za učvršćivanje, držite glavu i umetnite je u ulaz. Prilikom umetanja obratite pažnju da glava bude nagnuta prema strelici na vrhu, vidi (F1), a zatim okrenite glavu suprotno od kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili (F2).
- Postavite cev u glavu, dugim krajem prvo, i okrenite je kako biste je lagano nahranili dok se ne postavi u kućište motora (F3).
- Postavite oštricu za rezanje na vratilo cevi s oštricom okrenutom prema naprijed, kao što je prikazano (F4). Ako nije pravilno postavljena, meso neće biti usitnjeno.
- Postavite željenu ploču za rezanje pored oštrice, tako da izbočine uđu u utor (F5).
- Podržite ili pritisnite sredinu ploče za rezanje s jednim prstom, a zatim čvrsto zavrnite stezno prstenje s drugom rukom (F6). Nemojte previše zatezati.
- Postavite ploču za punjenje na glavu i učvrstite je na mjesto.
- Postavite uređaj na čvrstu površinu.
- Zračni prolazi na dnu i sa strane kućišta motora moraju biti slobodni i ne smiju biti blokirani.



MINSER

- Umetnite vratilo crva u kućište rezača, prvo plastičnim krajem. Stavite jedinicu za rezanje na vratilo crva. (Oštri rubovi trebaju biti naprijed.) Stavite srednji ili grubi brusni disk (ovisno o željenoj konzistenciji) na vratilo crva. (Pobrinite se da zarez brusnog diska odgovara na projiciranim dijelovima glave mlinčića.) Okrenite prsten vijka u smjeru strelice na kućištu rezača dok se ne učvrsti.
- Pričvrstite kućište rezača na motor.
- Stavite pladanj na uspravan dio kućišta rezača.
- Sada je uređaj spreman za mljevenje.

Izrežite meso na trake duge 10 cm i debljine 2 cm. Uklonite kosti, komadiće hrskavice i tetive koliko god je moguće. (Nikad ne koristite smrznuto meso!)

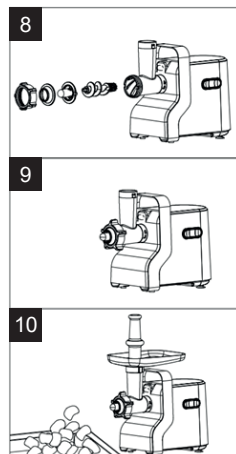
Stavite meso u pladanj. Koristite potisnik da nježno gurnete meso u kućište rezača. (Za steak tartar, mljevenje mesa s srednjim brusnim diskom ponovite dva puta.)

PRIPREMA KEBBE

- Umetnite vratilo crva u kućište rezača, prvo plastičnim krajem. (F8) Stavite konus u kućište rezača. Stavite kalup na kućište rezača i zategnite prsten na kućištu rezača (F9).
- Pričvrstite kućište rezača na motor.
- Stavite pladanj na uspravan dio kućišta rezača.
- Sada je uređaj spreman za pripremu kebbe (F10).

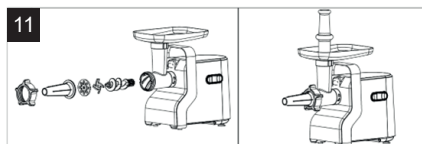
Napunite pripremljenu smjesu kebbe u stroj za kebbe. Izrežite kontinuirani šuplji cilindar na željenu dužinu i koristite prema potrebi.

Kebbe je tradicionalno jelo Bliskog istoka koje se uglavnom priprema od janjetine i bulgura, koji se melju zajedno kako bi se dobila pasta. Smjesa se izlazi kroz stroj za kebbe i reže u kratke komade. Cijevi se potom mogu napuniti smjesom od mljevenog mesa, krajevi se stisnu, a zatim duboko prže.



PRIPREMA KOBASA

- Mljevenje mesa: Umetnite vratilo crva u kućište rezača, prvo plastičnim krajem. (F11) Stavite separator u kućište rezača. Stavite crijevo za kobasice na kućište rezača i zategnite prsten na kućištu rezača. (Pobrinite se da zarez separatora odgovara na projiciranim dijelovima glave mlinčića.)
- Pričvrstite kućište rezača na motor.
- Stavite pladanj na uspravan dio kućišta rezača.
- Sada je uređaj spreman za pripremu kobasica.



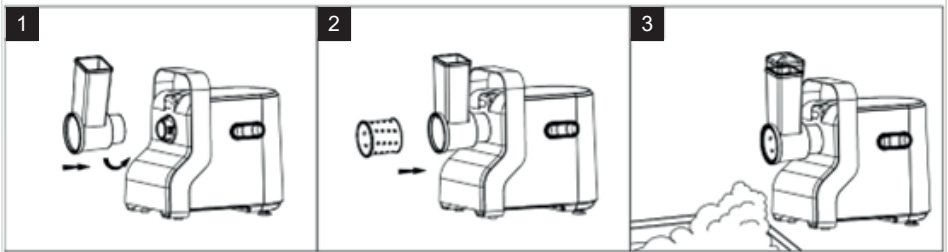
Stavite sastojke u pladanj. Koristite potisnik da nježno gurnete meso u kućište rezača.

Stavite crijevo za kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite vlažno crijevo na crijevo za kobasice. Gurnite (začinjeno) mljeveno meso u kućište rezača. Ako crijevo za kobasice zapne na crijevu za kobasice, navlažite ga s malo vode.

PRILOŽENJE ZA KOLAČICE

- Za obradu tijesta, primjerice za spritz kekse, potrebno je koristiti dodatak za tijesto (17). Stavite zmiju (8) kao obično, s debljim krajem prvo u cijev za glavu (7). Umetnite nož (9) i ploču za rezanje (10, 11 ili 12) na zmiju.
- Stavite dodatak za tijesto (17) na nož (9) i ploču za rezanje (10, 11 ili 12). Zategnite pričvrсни prsten (13).
- Provcite obrazac za spritz kekse kroz dodatak za tijesto.
- Stavite ploču za usipanje (6) kao obično na cijev za glavu (7) i koristite potisnik (5) za guranje tijesta u cijev za glavu.

REZAČ ZA POVRĆE



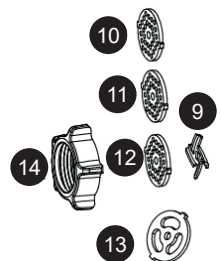
- Uklonite mlinski dio iz kompleta mlinca za meso, prvo instalirajte hranilicu na ulaznu cijev (F1), a zatim odaberite željeni efekt rezanja: rezanje sa sitnim, srednjim ili režanje u kolutovima i instalirajte čaše na uređaj (F2).
- Pripremite potisnik i stavite ploču ispod rezača (F3).
- Kada je sve spremno, možete početi rezati povrće. Pokrenite pomični zupčanik glavne jedinice, vidjet ćete kako se okrenula čaša za rezanje povrća. Stavite materijal na gornji dio rezača i pritisnite ga potisnikom da biste dobili željeni efekt rezanja.

Ovaj set opreme za rezanje povrća omogućava rezanje u kolutove, ribanje i gnječenje krumpira. Prije početka rada, povrće i voće potrebno je nožem isjeći na veličinu i oblik prikladan za otvor rezača.

Upozorenje: Tijekom hranjenja, ako je materijal ispod otvora za unos povrća, potrebno ga je pritisnuti potisnikom. Da biste izbjegli naginjanje glavnog uređaja prilikom snažnog pritiskanja materijala, držite glavni uređaj rukama prilikom pritiskanja hrane tijekom rada.

PRIPREMA TJESTENINE

- Vrijeme rada ne smije premašiti 4 minute.
- Koristite ploču za rezanje 10, 11 ili 12.
- Kontinuirano punite pladanj brašnom.

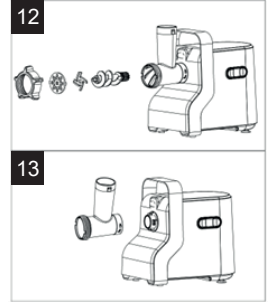


CRO-BIH

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Napomena: Meso koje ostane u kućištu rezača može se ukloniti iz unutrašnjosti uređaja prolaskom kriške kruha kroz kućište rezača.

- Prije čišćenja uređaja, isključite uređaj i izvadite utikač iz utičnice. (F12)
- Pritisnite gumb za otpuštanje i okrenite cijelo kućište rezača u smjeru strelice. Uklonite potisnik i pladanj. (F13)
- Odvrnite vijčani prsten i uklonite sve dijelove kućišta rezača. Nemojte prati dijelove u perilici posuđa!
- Operite sve dijelove koji su došli u kontakt s mesom u vrućoj sapunici. Očistite ih odmah nakon uporabe.
- Isperite ih vrućom čistom vodom i odmah ih osušite.
- Preporučujemo da podmazujete jedinicu rezača i brusne diskove s malo biljnog ulja.



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.

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 არუნდამოხდეს ზწლამდე ასაკის ბავშვებმა მეთვალყურეობის გარეშე.
- თავად არ შეაკეთოთ მოწყობილობა რაიმე პრობლემის

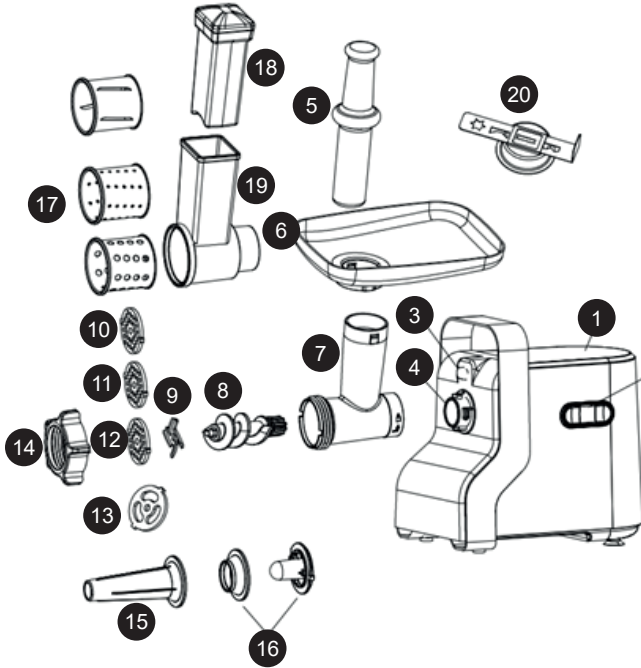
შემთხვევაში, მიმართეთ უფლებამოსილ სპეციალისტს.

- 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 სიმადლიდან 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.

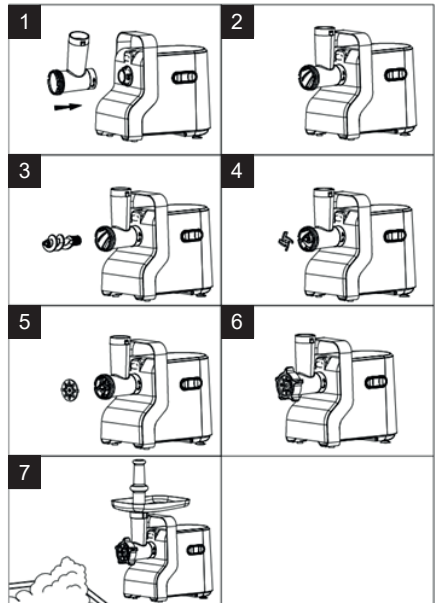
გაიცანით თქვენი ხორცის საფქვაკი



1. სხეული
2. OFF/1/2/R (გამორთული/ჩართული/ჩართული/უკანა სვლა)
3. დაჭერის დილაკი
4. მილაკის შესასვლელი
5. საკვების წამწური
6. ძაბრის ფირფიტა
7. მთავარი მილაკი
8. ხრახნი (ჭიის მექანიზმი)
9. საჭრელი დანა
10. საჭრელი დისკი (პატარა)
11. საჭრელი დისკი (საშუალო)
12. საჭრელი დისკი (წვრილი)
13. საჭრელი ბარანბენი (შენაძენი)
14. ფიქსაციის რგოლი
15. ძეხვის აქსესუარი
16. კებენის აქსესუარი
17. სახეხი ბარანბენი
18. სახეხის წამწური
19. სახეხის სხეული
20. ნამცხვრის საჭრელი აქსესუარი

ასამბლეა

- დააჭირეთ ფიქსაციის დილაკს, დააჭირეთ თავი და მოათავსეთ პორტში. ინსტალაციისას დარწმუნდით, რომ თავი დახრილია ზემოთ მითითებული ისრის მიმართულებით (F1). შემდეგ მჭიდროდ დაამაგრეთ თავი საათის ისრის საწინააღმდეგოდ მობრუნებით (F2).
- ჩასვით საჭრელი თავში (ხრახნიანი ლილვი), ჯერ გრძელ ბოლოში და ოდნავ შეატრიალეთ ხრახნის მიმართულებით, სანამ არ მოერგება ძრავის კორპუსს (F3).
- მოათავსეთ საჭრელი პირი წინა მხარეს (F4) ზორძზე. თუ ის სწორად არ არის განლაგებული, ხორცი სწორად არ დაფქვა.
- მოათავსეთ სასურველი საჭრელი ფირფიტა საჭრელი პირის გვერდით ისე, რომ მისი გამონაბარდები მოხვდეს ჭრილში (F5).
- თითოთი დააჭირეთ საჭრელი ფირფიტის ცენტრს. შემდეგ კი მეორე ხელით დაამაგრეთ სამაგრი რგოლი (F6). ზედმეტად არ გამკაცრდეს.
- ბუნკერის ფირფიტა დაადეთ თავზე და დაამაგრეთ იგი ადგილზე.
- მოათავსეთ მოწყობილობა მყარ ადგილზე.
- საჭარო მილები ძრავის კორპუსის ქვეშ და მის გვერდით უნდა იყოს ღია და შეუფერხებელი.



დაფქული ხორცის დამზადება

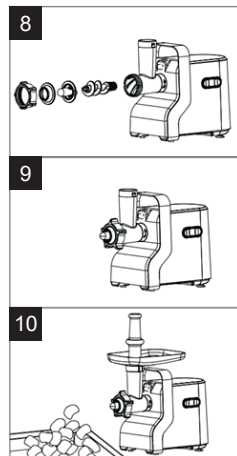
- ჩაღებთ საწუწნი (ხრახნიანი ლილვი) დანის დამჭერში პლასტმასის ბოლოთ წინ. მოათავსეთ საჭრელი დანადგარი ჩიპზე (საჭრელი კიდეები წინ უნდა იყოს მიმართული). დააღებთ საშუალო სახეხის დისკი ან უხეში სახეხის დისკი (დამოკიდებულია თქვენთვის სასურველი კონსისტენციის მიხედვით). (დარწმუნდით, რომ სახეხი დისკის ჭრილი მოთავსდება ხორცსაკვებ მანქანაზე არსებულ გამონაზარდებში.) მოაბრუნებთ ხრახნიანი რგოლი ისრის მიმართულებით, რომელიც მდებარეობს პირის დამჭერზე და სწორად დაამაგრებთ იგი.
- საჭრელი დანადგარი მიაბაგრეთ ძრავას.
- უჯრა დაღებთ პირის დამჭერზე ვერტიკალურად.
- აპარატი მზადაა ხორცის დასამზადებლად.

ხორცი დაჭრათ 10 სმ სიგრძის და 2 სმ სისქის ზოლებად. ამოიღებთ რაც შეიძლება მეტი ძვალი, ხრტილი და ნერვული ფრაგმენტები (არასოდეს გამოიყენოთ გაყინული ხორცი!). ხორცი ლანგარზე დაღებთ. გამოიყენებთ პუშერის აპარატი, რომ ნაზად ჩასვით ხორცი პირის ჭრილში. (ტარტარის სტიკისთვის ხორცი ორჯერ დაჭერთ საშუალო სახეხი დისკით.)

ქაბის დამზადება (ჩაყრილი ხორცის ბურთულები)

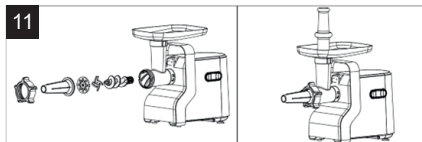
- მოათავსეთ საწუწნი (ხრახნიანი ლილვი) საფქვავის დანამატში პლასტმასის ბოლოთ წინ (F8). მოათავსეთ კონუსი საფქვავი დანამატის შიგნით. მოათავსეთ ყალიბი საფქვავის დანართზე და რგოლი გადაახვიეთ საფქვავის დანამატზე (F9).
- შეაერთებთ საფქვავი დანამატი ძრავასთან.
- უჯრა დაღებთ ხორცსაკვებ მანქანაში ვერტიკალურ ნაწილზე.
- მოწყობილობა ახლა მზად არის ქაბის დასამზადებლად (F10).

თქვენ მიერ მომზადებული ქაბის ნარევი გადაიტანეთ ქაბის აპარატში. უწყვეტად გამოშვებული დრუ ცილინდრი დაჭრათ სასურველ სიგრძეზე და საჭიროებისამებრ გამოიყენებთ. ქაბი ტრადიციული ახლო აღმოსავლური კერძია, რომელიც ძირითადად ცხვრის და ბულგარული ხორბლისგან მზადდება. ამ ნარევის აქცევენ პასტას, ქაბის აპარატი წრუპავთ და მოკლე ნაჭრებად ჭრიან. შემდეგ ეს მილები ივსება ხორცის ხორცის ნარევით, ბოლოები უერთდება და ღრმად შემწვარი.



ძეხვის დამზადება

- მოათავსეთ საწუწნი (ხრახნიანი ლილვი) საფქვავის დანართში პლასტმასის ბოლოთ წინ (F11). მოათავსეთ გამყოფი საფქვავის დანართში. მოათავსეთ ძეხვის დანამატი საფქვავის დანართში და გადაახვიეთ რგოლი საფქვავი დანართზე. (დარწმუნდით, რომ გამყოფის ჩანართები მოთავსებულია ხორცსაკვებ მანქანაზე დამაგრებულ ჭრილებში.)
- შეაერთებთ საფქვავი დანამატი ძრავასთან.
- უჯრა დაღებთ ხორცსაკვებ მანქანაში ვერტიკალურ ნაწილზე.
- მოწყობილობა ახლა მზად არის ძეხვის დასამზადებლად.



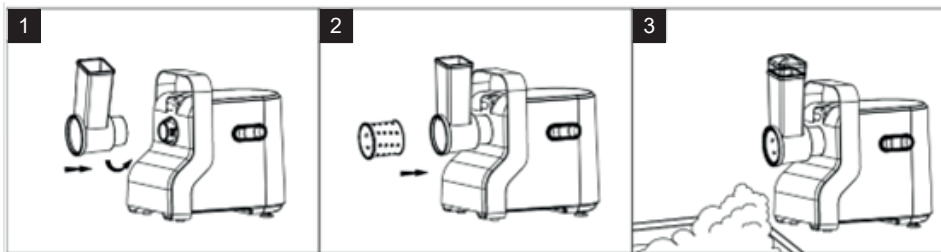
მოყარეთ ინგრედიენტები ლანგარზე. გამოიყენებთ პუშერის აპარატი, რომ ნაზად ჩააძროთ ხორცსაკვებ აპარატზე.

ძეხვის გარსი დაასველებთ თბილ წყალში 10 წუთის განმავლობაში. შემდეგ გაუღებთილი გარსი ჩაღებთ ძეხვის აპარატში. დაფქული ხორცი დაჭერთ ხორცსაკვებ მანქანაში. თუ გარსაცმები ძეხვის აპარატში გაიჭედა, დაასველებთ ცოტაოდენი წყლით.

ნამცხვრების აპარატი

- მაგალითად, ვარსკვლავიანი ბისკვიტების დასამზადებლად საჭიროა ცომის აქსესუარი (17). ჩადეთ საწუწნი (ხრახნიანი ლილვი) (8) სათავე მილში (7), როგორც ყოველთვის, ჯერ სქელი ბოლოთი. მიამაგრეთ დანა (9) და საჭრელი ფირფიტა (10, 11 ან 12) საწუწნაზე (ხრახნიანი ლილვი).
- ცომის აქსესუარი (17) მოათავსეთ დანაზე (9) და საჭრელ ფირფიტაზე (10, 11 ან 12). გამკაცრეთ სამაგრი რგოლი (13).
- ცომის აქსესუარს გადაუსვით ვარსკვლავი ბისკვიტის ნიმუში.
- ჩადეთ ბუნკერის ფირფიტა (6) სათავე მილაკში (7) ჩვეულებისამებრ და გამოიყენეთ მაწოვი (5) ცომის სათავეში ჩასასვლელად.

გრეტერი და დაჭრის მოწყობილობა

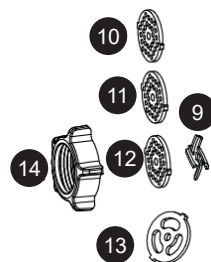


- ამოიღეთ ხორცის საჭრელი ხორცის საჭრელების სრული კომპლექტიდან, ჯერ ჩადეთ მიმწოდებელი მილის შესასვლელში (F1) და შემდეგ შეარჩიეთ თქვენთვის სასურველი საფეთქლის ტიპი (წვრილი გრეტერი / საშუალო გრეტერი / დაჭრის თავი) და მოათავსეთ მანქანაში (F2).
- მოამზადეთ პუშერის აპარატი და მოათავსეთ გრეტერის მოწყობილობის ქვეშ (F3). როდესაც ყველაფერი მზად არის, შეგიძლიათ დაიწყოთ ბოსტნეულის დაჭრა. ჩართეთ მთავარი ერთეულის წინა ბრუნვის მექანიზმი და დაინახავთ ბოსტნეულის საჭრელი თასის ბრუნვას. ინგრედიენტი მოათავსეთ გრეტერის მოწყობილობის ზემოდან და დააწკაპუნეთ მასზე, რათა მიიღოთ თქვენთვის სასურველი გრეტერის ტიპი.
- ბოსტნეულის დასაჭრელი ნაკრები: ამ ბოსტნეულის დასაჭრელ კომპლექტს შეუძლია მიაღწიოს კარტოფილის დაჭრის, გრეტერის და დაფქვის ეფექტის შესაბამისად. პროცესის დაწყებამდე ბოსტნეული და ხილი დანით უნდა დაჭრათ ღვებულის მიამაგრების კუთხის შესაბამისად.

გაფრთხილება: კვების პროცესის დროს, თუ მასალა მდებარეობს გრეტერის აპარატის მიამაგრების კუთხის ქვემოთ, თქვენ უნდა დააძროთ იგი პუშერის აპარატით. მასალის მტკიცედ დაჭერისას, თქვენ უნდა დაიჭიროთ მანქანა ხელებით, რათა თავიდან აიცილოთ მთავარი მანქანა გადატრიალება.

მაკარონის (ნაუდლის) დამზადება

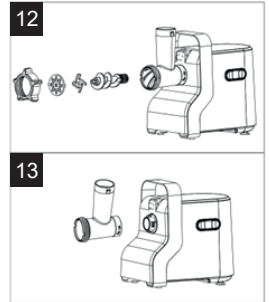
- სამუშაო დრო არ უნდა აღემატებოდეს 4 წუთს.
- გამოყენებული უნდა იყოს საჭრელი ფირფიტა 10, 11 ან 12.
- გამუდმებით შეავსეთ უჯრა ცომით.



გაწმენდა და მოვლა


შენიშვნა: დაფეკვის მექანიზმში დარჩენილი ხორცის ამოღება შესაძლებელია მოწყობილობიდან პურის ნაჭრის ჩასმით.

- სანამ მოწყობილობას გაწმენდთ, გამორთეთ მოწყობილობა და ამოიღეთ შტეფსელი სოკეტიდან. (F12)
- დააჭირეთ გაშვების ღილაკს და გადაატრიალეთ მთელი ჭრის მექანიზმი ისრის მიმართულებით. ამოიღეთ დამჭერი და უჯრა. (F13)
- გახსენით სამაგრი რგოლი და ამოიღეთ ჭრის მექანიზმის ყველა ნაწილი. არ გაასუფთავოთ ნაწილები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში!
- გარეცხეთ ყველა ნაწილი, რომელიც შეხებაში შედის ხორცთან ცხელ საპნინან წყალში. გაწმენდა დაუყოვნებლივ გამოყენების შემდეგ.
- ჩამოიბანეთ ნაწილები სუფთა ცხელი წყლით და დაუყოვნებლივ გააშრეთ.
- ჩვენ გირჩევთ, შეხეთოთ საჭრელი დანადგარი და სახეხი დისკები ცოტაოდენი მცენარეული ზეთით.



წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი
 იმპორტიორი : შპს ტექნოჰაუს ,
 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.

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.

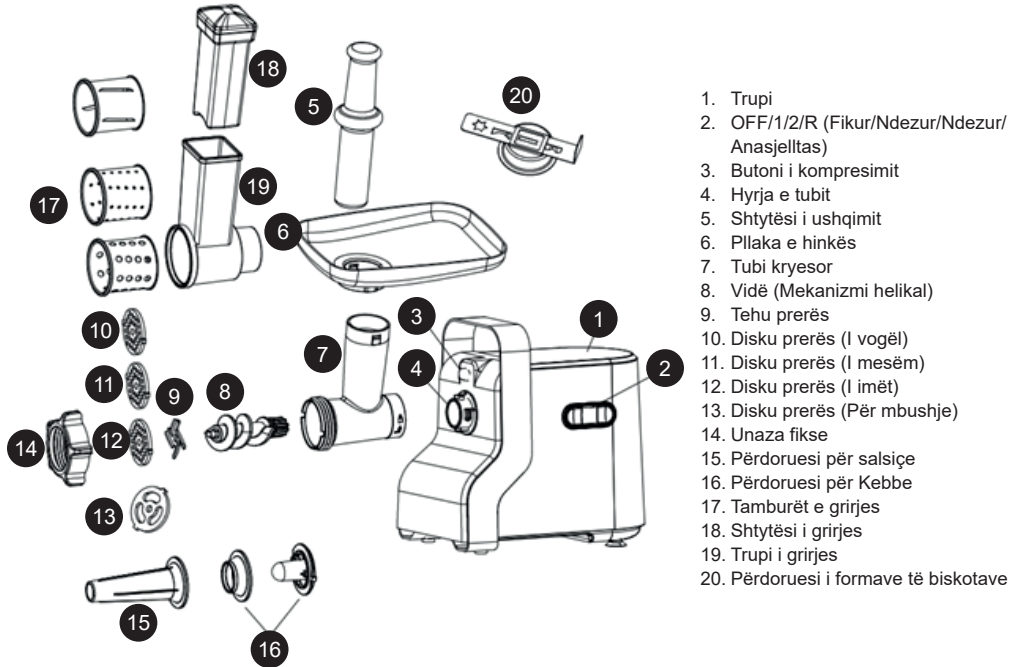
UDHËZIME TË PËRGGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- 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-

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 kabllot. Mos e shtrëngoni, mos e shtrini, dhe mos e tërhiqni kabllon 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.

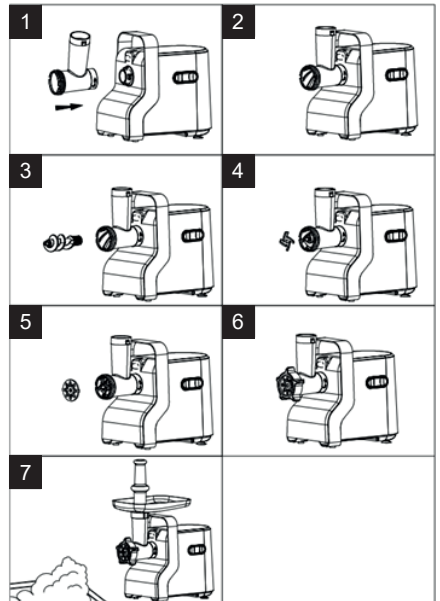
NJIHUNI ME GRIRËSIN TUAJ TË MESHIT



1. Trupi
2. OFF/1/2/R (Fikur/Ndezur/Ndezur/ Anasjelltas)
3. Butoni i kompresimit
4. Hyrja e tubit
5. Shtytësi i ushqimit
6. Pllaka e hinkës
7. Tubi kryesor
8. Vidë (Mekanizmi helikal)
9. Tehu prerës
10. Disku prerës (1 vogël)
11. Disku prerës (1 imët)
12. Disku prerës (1 imët)
13. Disku prerës (Për mbushje)
14. Unaza fikse
15. Përdoruesi për salsiçe
16. Përdoruesi për Kebbe
17. Tamburët e grirjes
18. Shtytësi i grirjes
19. Trupi i grirjes
20. Përdoruesi i formave të biskotave

MONTIMI

- Shtypni butonin e ngjitjes, mbajeni kokën dhe futni në hyrje. Kur e futni, vini re që koka duhet të jetë e kthyer sipas shigjetës që tregohet në majë, shihni (F1), pastaj lëvizni kokën kundër orës që të ngjitet fort (F2).
- Vendosni gjarprin në kokë, me anën e gjatë të parë, dhe kthejeni për të ushqyer paksa vidën derisa të vendoset në trupin e motorit (F3).
- Vendosni tehun e prerësit mbi boshtin e gjarprit me pjesën e mprehtë përballë siç tregohet (F4). Nëse nuk është vendosur siç duhet, mishi nuk do të grinohet.
- Vendosni pllakat e dëshiruara të prerjes përbri tehut të prerësit, duke i futur daljet në vrimë (F5).
- Mbështetni ose shtypni qendrën e pllakatës së prerjes me gishtin dhe ngushtoni unazën e fikse me dorën tjetër (F6). Mos e ngushtoni shumë.
- Vendosni pllakan e hopperit mbi kokë dhe fiksojeni në pozicion.
- Vendosni njësinë në një sipërfaqe të fortë.
- Kalimi i ajrit në pjesën e poshtme dhe anën e trupit të motorit duhet të mbahet i lirë dhe të mos bllokohet.



MINCER

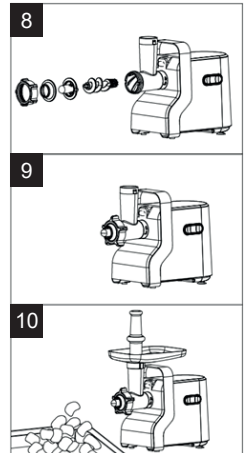
- Vendosni boshin e brumit në strehimin e thikës, me anën plastike të parë. Vendosni njësinë e prerësit mbi boshin e brumit. (Kufijtë e prerësit duhet të jenë përpara) Vendosni diskun e mesëm të bluarjes ose diskun e rëndë të bluarjes (në varësi të ngurtësisë që preferoni) mbi boshin e brumit. (Sigurohuni që prehja e diskut të bluarjes të përshtatet me projeksionet e kokës së makinerës.) Ktheni unazën e kredisë në drejtimin e shigjetës në strehimin e prerësit derisa të jetë ngjitur siç duhet.
- Bashkoni strehimin e prerësit me njësinë e motorit.
- Vendosni tavën mbi pjesën e ngritur të strehimit të prerësit.
- Tani pajisja është gati për grirje.

Prisni mishin në shirita 10 cm të gjatë dhe 2 cm të trashë. Hiqni kockat, pjesët e gristës dhe tendinat sa më shumë të mundeni. (Mos përdorni mish të ngrirë!) Vendosni mishin në tavë. Përdorni shtytësin për të shtyrë butësisht mishin në strehimin e prerësit. (Për stek tartar, grirjeni mishin dy herë me diskun e mesëm të bluarjes.)

PËRGATITJA E KEBBE

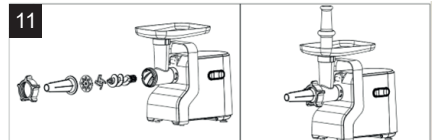
- Vendosni boshin e brumit në strehimin e prerësit, me anën plastike të parë. (F8) Vendosni konin në strehimin e prerësit. Vendosni formën mbi strehimin e prerësit dhe ngjeshni unazën në strehimin e prerësit (F9).
- Bashkoni strehimin e prerësit me njësinë e motorit.
- Vendosni tavën mbi pjesën e ngritur të strehimit të prerësit.
- Tani pajisja është gati për përgatitjen e kebbe (F10).

Hidhni përzierjen e përgatitur të kebbe në makinerën për kebbe. Prijini cilindrat e vazhdueshëm të zbrazët në gjatësi të dëshiruara dhe përdorni sipas nevojës. Kebbe është një pjatë tradicionale e Lindjes së Mesme, e përbërë kryesisht nga mishi i deleve dhe bulguri i grirë së bashku për të formuar një pastë. Përzierja e mishit kalon përmes makinës për kebbe dhe pritet në pjesë të shkurtra. Tubat mund të mbushen me një përzierje mishi të grirë, mbyllën fundet dhe pastaj skuqen thellë.



PËRGATITJA E SUKSEVE

- Grini mishin. Vendosni boshin e brumit në strehimin e prerësit, me anën plastike të parë. (F11) Vendosni separatorin në strehimin e prerësit. Vendosni fytin e sallamit mbi strehimin e prerësit dhe ngjeshni unazën në strehimin e prerësit. (Sigurohuni që prehja e separatorit të përshtatet me projeksionet e kokës së makinerës.)
- Bashkoni strehimin e prerësit me njësinë e motorit.
- Vendosni tavën mbi pjesën e ngritur të strehimit të prerësit.
- Tani pajisja është gati për përgatitjen e sallamit.

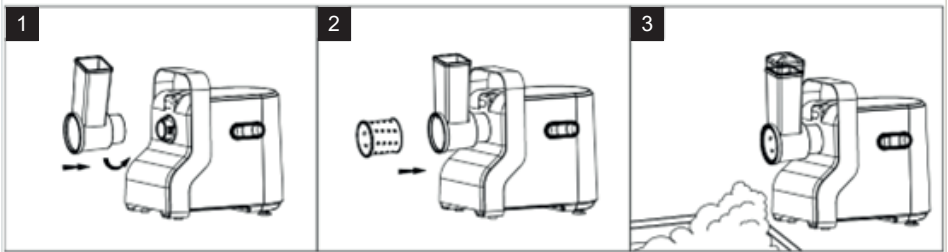


Vendosni përbërësit në tavë. Përdorni shtytësin për të shtyrë butësisht mishin në strehimin e prerësit. Vendosni lëkurën e sallamit në ujë të ngrohtë për 10 minuta. Pastaj shtyni lëkurën e lagur në fytin e sallamit. Shtyni mishin e grirë (të aromatizuar) në strehimin e prerësit. Nëse lëkura ngec në fytin e sallamit, mund ta lagni me pak ujë.

PËRBARIM BISKUITESH

- Përpunimi i brumit, për shembull, për bishtaj spritz, duhet të përdorni aksesorin për brum (17). Vendosni gjarpërin (8) si zakonisht me pjesën më të trashë të parë në tubin e kokës (7). Vendosni thikën (9) dhe pllakën prerëse (10, 11 ose 12) mbi gjarpër.
- Vendosni aksesorin për brum (17) mbi thikën (9) dhe pllakën prerëse (10, 11 ose 12). Dërmojeni ringun e ngjitjes (13).
- Kaloni modelin për bishtaj spritz përmes aksesorit për brum.
- Vendosni pllakën e hopperit (6) si zakonisht mbi tubin e kokës (7) dhe përdorni shtytësin (5) për të shtyrë brumin në tubin e kokës.

GRIRËSI



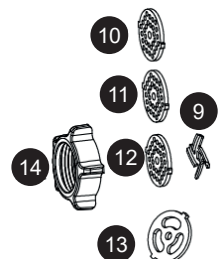
- Hiqni grirësin e mishit nga e gjithë seti i grirësit të mishit, fillimisht instaloni ushqyesin në hyrjen e tubit (F1) dhe pastaj zgjidhni efektin e grirjes të shpejtë të Rumit (të imët)/grirja e drurit (mesatar)/prerja e drurit që ju nevojitet dhe instaloni kupat në makinë (F2).
- Përgatitni shtytësin dhe vendosni një pjatë nën grirës (F3).
- Kur gjithçka është gati, mund të filloni prerjen e perimeve, aktivizoni ingranazhin e rotacionit të përparëm të njësisë kryesore, shihni kupën e prerjes së perimeve duke u rrotulluar, vendosni materialin nga ana e sipërme e grirësit dhe shtypni me shtytësin, mund të merrni çdo lloj efekti të prerjes.

Ky set pajisjesh për prerjen e perimeve mund të bëjë efekte të prerjes, grirjes dhe macerimit të patateve përkatësisht. Para përdorimit, ju lutemi prisni perimet dhe frutat me thikë në madhësinë dhe formën e përshtatshme për hapjen e ushqyesit të grirësit.

Kujdes: Gjatë procesit të ushqyerjes, nëse materiali është më i ulët se hapja e cilindrit të ushqyerjes së prerjes së perimeve, duhet shtypur me shtytësin; për të shmangur këndimin e makinës kryesore gjatë shtypjes së fortë të materialit, ju lutemi mbani makinën kryesore me duar kur shtypni forcën e ushqyerjes gjatë operacionit.

PËRGATITJA E MËNYRËS

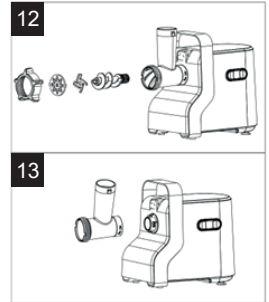
- Kohëzgjatja e operacionit nuk duhet të kalojë 4 minuta.
- Përdorni pllakën prerëse 10, 11, ose 12.
- Mbushni vazhdimisht tavolinën me miell.



PASHTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Shënim: Mishi i mbetur brenda trupit të prerësit mund të hiqet nga brenda pajisjes duke kaluar një fetë buke përmes trupit të prerësit.

- Para se të pastroni pajisjen, fikni pajisjen dhe hiqni plugun nga priza. (F12)
- Shtypni butonin e çlirimit dhe ktheni të gjithë trupin e prerësit në drejtimin e shigjetës. Hiqni shtytësin dhe tavolinën. (F13)
- Çmontoni ringun e mbajtjes dhe hiqni të gjitha pjesët e trupit të prerësit. Mos i pastroni ato në makinën e larjes së enëve!
- Lani të gjitha pjesët që kanë pasur kontakt me mishin në ujë të nxehtë me sapun. Pastroni ato menjëherë pas përdorimit.
- Shpëlajini ato me ujë të pastër të nxehtë dhe thauni ato menjëherë.
- Ne ju këshillojmë të lubrifikoni njësinë e prerësit dhe diskët e girjes me disa vaj perimesh.



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 rizhvendosjen 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.

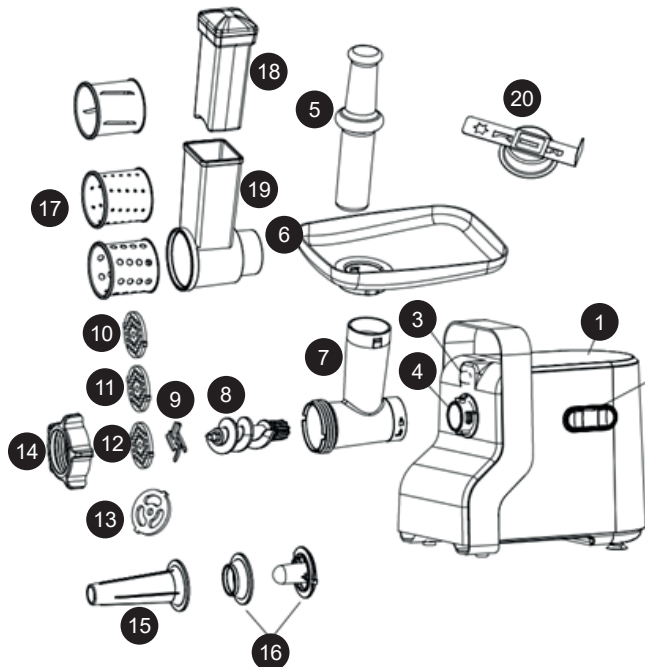
МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

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.

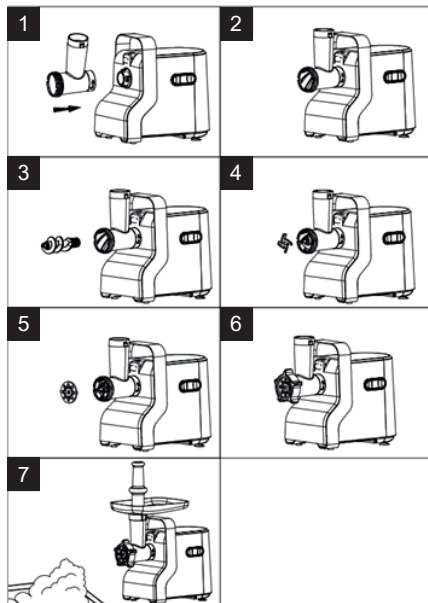
ПОЗНАЙТЕ ВАШИЯ МЕЛНИЦА ЗА МЕСО



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

СЪБИРАНЕ

- Натиснете бутона за закрепване, дръжте главата и я поставете в входа. При поставяне обърнете внимание главата да бъде наклонена, както е показано със стрелката на върха, вижте (F1), след което завъртете главата обратно на часовниковата стрелка, за да я закрепите здраво (F2).
- Поставете влакното в главата, като започнете с дългия край, и завъртете, за да подадете винта леко, докато не се постави в корпуса на мотора (F3).
- Поставете рязачия нож върху вала на влакното с ножа, насочен към предната част, както е показано (F4). Ако не е поставено правилно, месото няма да бъде смляно.
- Поставете желаната рязача плоча до рязачия нож, като поставите изпъкналостите в прорезите (F5).
- Подкрепете или натиснете центъра на рязачата плоча с един пръст, след което завийте закрепващия пръстен здраво с другата ръка (F6). Не затягайте прекалено.
- Поставете платката на бункера върху главата и я закрепете на място.
- Разположете уреда на стабилно място.
- Преминаването на въздуха в долната част и отстрани на корпуса на мотора трябва да бъде свободно и не блокирано.



МИНЦЕР

- Поставете вала на шнека в корпуса на резачката, като започнете с пластмасовия край. Поставете устройството за рязане върху вала на шнека. (Рязането трябва да бъде отпред.) Поставете средния или грубия диск за смилане (в зависимост от желаната консистенция) върху вала на шнека. (Убедете се, че изрезът на диска за смилане е вкаран в издатините на главата на минцера.) Завертете винтовото кръгче в посоката на стрелката върху корпуса на резачката, докато не бъде здраво закрепено.
- Прикрепете корпуса на резачката към моторното устройство.
- Поставете тавичката върху изправената част на корпуса на резачката.
- Сега уредът е готов за мелене.

Нарежете месото на ленти с дължина 10 см и дебелина 2 см. Премахнете костите, парчетата хрущял и сухожилия, колкото е възможно повече. (Никога не използвайте замразено месо!)

Поставете месото в тавичката. Използвайте буталото, за да поставите месото внимателно в корпуса на резачката. (За стек тартар, смелете месото два пъти със средния диск за смилане.)

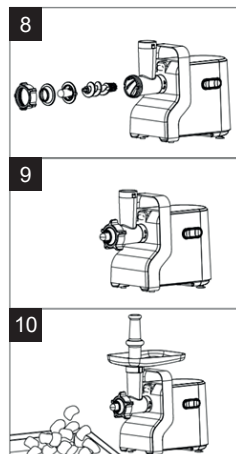
ПРИГОТВЯНЕ НА КЕБЕ

- Поставете вала на шнека в корпуса на резачката, като започнете с пластмасовия край. (F8) Поставете конуса в корпуса на резачката. Поставете формичката върху корпуса на резачката и завийте винтовото кръгче на корпуса на резачката (F9).
- Прикрепете корпуса на резачката към моторното устройство.
- Поставете тавичката върху изправената част на корпуса на резачката.
- Сега уредът е готов за приготвяне на кебе (F10).

Поставете приготвената смес за кебе през машината за кебе. Нарежете непрекъснатия кух цилиндър на желаните дължини и използвайте, както е необходимо.

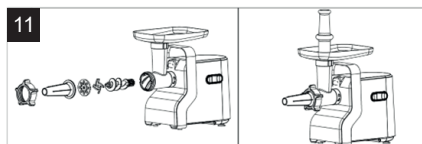
Кебе е традиционно ястие от Близкия Изток, основно от агнешко месо и булгур, които се смилат заедно, за да образуват паста. Смеската се изехтудира през машината за кебе и се нарязва на кратки парчета.

Трубите могат да бъдат напълнени със смес от смялно месо, краищата се запечатват и след това се пържат в дълбокото олио.



ПРИГОТВЯНЕ НА КОЛБАСИ

- Смелете месото. Поставете вала на шнека в корпуса на резачката, като започнете с пластмасовия край. (F11) Поставете разделителя в корпуса на резачката. Поставете колбасния рог върху корпуса на резачката и завийте винтовото кръгче на корпуса на резачката. (Убедете се, че изрезите на разделителя са на място върху издатините на главата на минцера.)
- Прикрепете корпуса на резачката към моторното устройство.
- Поставете тавичката върху изправената част на корпуса на резачката.
- Сега уредът е готов за приготвяне на колбаси.



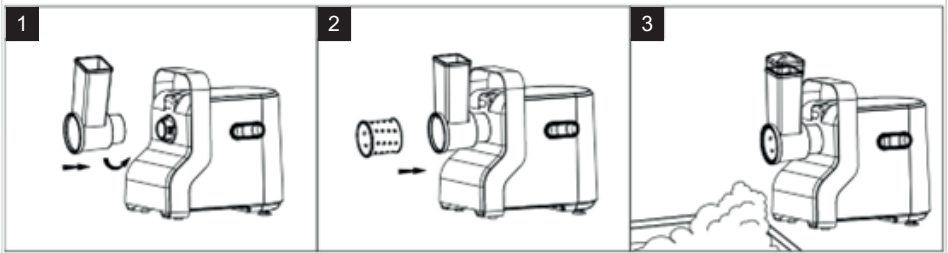
Поставете съставките в тавичката. Използвайте буталото, за да поставите месото внимателно в корпуса на резачката.

Поставете обвивката за колбас в топла вода за 10 минути. След това я насложете върху колбасния рог. Поставете (подправеното) смялно месо в корпуса на резачката. Ако обвивката се залепи за колбасния рог, навлажнете я с малко вода.

ПРИКАЧЕН СЛАДКАРСКИ ИЗПЪЛНИТЕЛ

- За обработка на тесто, например за бисквитки „спритц“, е необходима приставка за тесто (17). Поставете змията (8), както обикновено, като започнете с по-дебелия край в тръбата на главата (7). Вкарайте острието (9) и нарязващата плоча (10, 11 или 12) върху змията.
- Поставете приставката за тесто (17) върху острието (9) и нарязващата плоча (10, 11 или 12). Завийте фиксиращото кольцо (13).
- Плъзнете модела за бисквитки „спритц“ през приставката за тесто.
- Поставете плочата на бункера (6), както обикновено, върху тръбата на главата (7) и използвайте натискателя (5), за да натиснете тестото в тръбата на главата.

СТРЪГЛЕНЕ



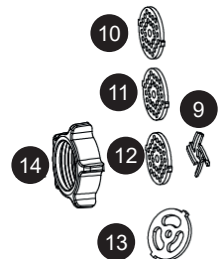
- Премахнете месомелачката от целия комплект месомелачка, първо инсталирайте подавателя на входа на тръбата (F1) и след това изберете ефекта за стриване на барабан (фино)/стриване на барабан (средно)/рязане на барабан, който ви е необходим, и инсталирайте чашите на машината (F2).
- Подгответе натискателя и поставете чиния под стривателната машина (F3).
- Когато всичко е готово, можете да започнете да нарязвате зеленчуци, стартирайте предавката за напред на основната единица, вижте въртящата се чаша за нарязване на зеленчуци, поставете материала отгоре на стривателната машина и натиснете с натискателя, за да получите всеки тип нарязване.

Този комплект за нарязване на зеленчуци може да създаде ефект на нарязване, стриване и пасиране на картофи. Преди да започнете работа, моля, нарежете зеленчуците и плодовете с нож до размер и форма, подходящи за отвора на стривателната машина.

Предупреждение: По време на подаването, ако материалът е по-нисък от отвора на цилиндъра за подаване на зеленчуци, той трябва да се натисне с натискателя; за да се избегне накланяне на основната машина при силно натискане на материала, моля, задръжте основната машина с ръце, когато натискате за подаване по време на работа.

ПРИГОТВЯНЕ НА НУДЕЛИ

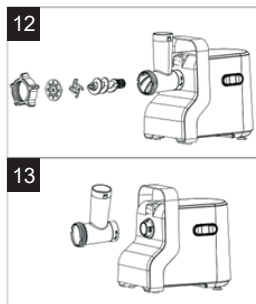
- Времето за работа не трябва да надвишава 4 минути.
- Използвайте нарязваща плоча 10, 11 или 12.
- Постоянно напълвайте подноса с брашно.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Забележка: Месото, което остава в кутията на резачката, може да бъде премахнато чрез преминаване на парче хляб през кутията на резачката.

- Преди да почистите уреда, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. (F12)
- Натиснете бутона за освобождаване и завъртете цялата кутия на резачката в посоката на стрелката. Премахнете натискателя и подноса. (F13)
- Отвийте винтовото кольцо и премахнете всички части на кутията на резачката. Не почиствайте частите в съдомиялна машина!
- Измийте всички части, които са в контакт с месо, в гореща сапунена вода. Почиствайте ги веднага след употреба.
- Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги подсушете веднага.
- Препоръчваме да смазвате единицата за рязане и месените дискове с малко растително масло.



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.

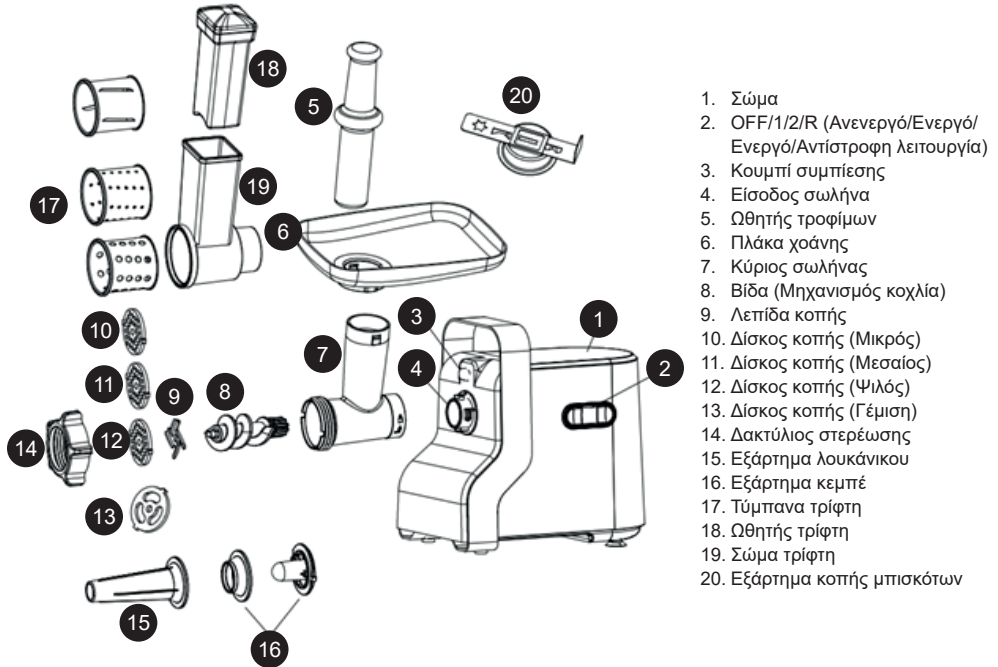
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΟ. ΟΙ ΛΕΙΠΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΟΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ.

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.

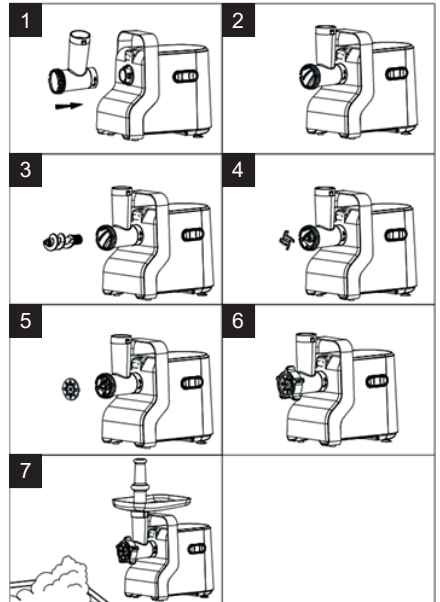
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εξωτερικά. (Εκτός αν η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.) Προστατεύστε τη πάντα από θερμοκρασίες κάτω από το μηδέν.
- Μην τη χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό (μπανιέρα, νεροχύτης κ.λπ.). Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχή ή υγρασία. Χρησιμοποιήστε 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



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Πιέστε το κουμπί σύσφιξης, κρατήστε την κεφαλή και τοποθετήστε την στο σωλήνα εισόδου. Κατά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι κεκλιμένη σύμφωνα με την ένδειξη του βέλους στην κορυφή, δείτε (F1), και στη συνέχεια περιστρέψτε την κεφαλή κατά την αριστερή κατεύθυνση για να ασφαλίσετε την κεφαλή σφιχτά (F2).
- Τοποθετήστε το σαπούνι στην κεφαλή, με την μακριά άκρη πρώτα, και περιστρέψτε ελαφρά για να τροφοδοτήσετε την βίδα μέχρι να τοποθετηθεί σωστά στη βάση του κινητήρα (F3).
- Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής πάνω στον άξονα του σαπουνιού με την λεπίδα να είναι στραμμένη προς τα εμπρός, όπως φαίνεται (F4). Εάν δεν τοποθετηθεί σωστά, το κρέας δεν θα αλεστεί.
- Τοποθετήστε την επιθυμητή πλάκα κοπής δίπλα στη λεπίδα, εισάγοντας τις προεξοχές στη σχισμή (F5).
- Υποστηρίξτε ή πιέστε το κέντρο της πλάκας κοπής με το ένα δάχτυλο και σφίξτε το δακτυλίδι στερέωσης με το άλλο χέρι (F6). Μην σφίξτε υπερβολικά.
- Τοποθετήστε την πλάκα χόανης στην κεφαλή και στερεώστε τη στη θέση της.
- Τοποθετήστε τη μονάδα σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Η είσοδος αέρα στην κάτω και πλευρική πλευρά του περιβλήματος του κινητήρα πρέπει να παραμένει ελεύθερη και χωρίς εμπόδια.



ΜΗΧΑΝΗ ΚΙΜΑ

- Εισάγετε τον άξονα του σκουληκιού στη θήκη του κόφτη, πρώτα την πλαστική άκρη. Τοποθετήστε τη μονάδα του κόφτη στον άξονα του σκουληκιού. (Οι κοπτικές ακμές πρέπει να βρίσκονται μπροστά.) Τοποθετήστε τη μεσαία δίσκο άλεσης ή τη χονδρή δίσκο άλεσης (ανάλογα με την υφή που προτιμάτε) στον άξονα του σκουληκιού. (Βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του δίσκου άλεσης ταιριάζει με τις προβολές της κεφαλής του μηχανήματος.) Γυρίστε το δαχτυλίδι στο εσωτερικό της θήκης του κόφτη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να στερεωθεί σωστά.
- Τοποθετήστε τη θήκη του κόφτη στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το δίσκο στην όρθια πλευρά της θήκης του κόφτη.
- Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για το άλεσμα του κιμά.

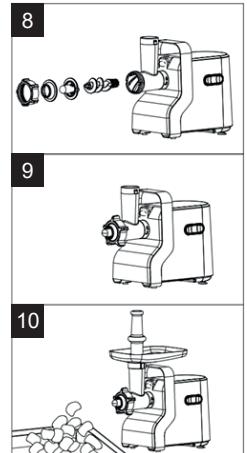
Κόψτε το κρέας σε λωρίδες 10 εκ. μήκους και 2 εκ. πάχους. Αφαιρέστε τα κόκαλα, τα κομμάτια του συνδετικού ιστού και τις τένοντες όσο το δυνατόν περισσότερο. (Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας!) Βάλτε το κρέας στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα για να σπρώξετε απαλά το κρέας στη θήκη του κόφτη. (Για το steak tartare, αλέστε το κρέας με το μέσο δίσκο άλεσης δύο φορές.)

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΕΜΠΕ

- Εισάγετε τον άξονα του σκουληκιού στη θήκη του κόφτη, πρώτα την πλαστική άκρη. (F8) Τοποθετήστε τον κώνο στη θήκη του κόφτη. Τοποθετήστε τον καλούπι πάνω στη θήκη του κόφτη και σφίξτε το δαχτυλίδι στη θήκη του κόφτη (F9).
- Τοποθετήστε τη θήκη του κόφτη στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το δίσκο στην όρθια πλευρά της θήκης του κόφτη.
- Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή κεμπέ (F10).

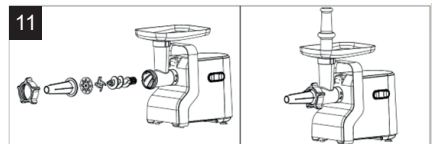
Περάστε το προετοιμασμένο μείγμα κεμπέ μέσα από τον μηχανισμό κεμπέ. Κόψτε τον συνεχόμενο κώνο κύλινδρο στις επιθυμητές μήκη και χρησιμοποιήστε το όπως απαιτείται.

Το κεμπέ είναι ένα παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής που φτιάχνεται κυρίως από αρνί και σιτάρι bulgur που αλέθονται μαζί για να σχηματίσουν πάστα. Το μείγμα εξωθείται μέσω του μηχανισμού κεμπέ και κόβεται σε μικρές διαστάσεις. Οι σωλήνες στη συνέχεια γεμίζουν με μείγμα αλεσμένου κρέατος, κλείνουν οι άκρες και τηγανίζονται.



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

- Αλέστε το κρέας. Εισάγετε τον άξονα του σκουληκιού στη θήκη του κόφτη, πρώτα την πλαστική άκρη. (F11) Τοποθετήστε τον διαχωριστή στη θήκη του κόφτη. Τοποθετήστε το χωνί λουκάνικου στη θήκη του κόφτη και σφίξτε το δαχτυλίδι στη θήκη του κόφτη. (Βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές του διαχωριστή ταιριάζουν με τις προβολές της κεφαλής του μηχανήματος.)
- Τοποθετήστε τη θήκη του κόφτη στη μονάδα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το δίσκο στην όρθια πλευρά της θήκης του κόφτη.
- Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή λουκάνικων.



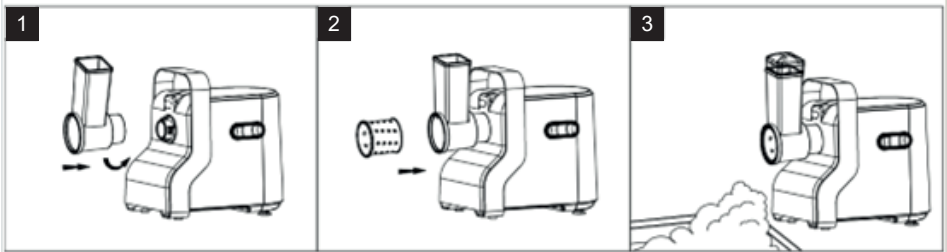
Βάλτε τα υλικά στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα για να σπρώξετε απαλά το κρέας στη θήκη του κόφτη.

Βάλτε τη θήκη του λουκάνικου σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, περάστε το βρεγμένο δέρμα στο χωνί λουκάνικου. Σπρώξτε το (καρυκευμένο) αλεσμένο κρέας στη θήκη του κόφτη. Αν το δέρμα κολλήσει στο χωνί λουκάνικου, βρέξτε το με λίγο νερό.

ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΟΥΛΟΥΡΙΟΥ

- Για την προετοιμασία ζύμης, όπως για μπισκότα spritz, χρειάζεστε το εξάρτημα ζύμης (17). Τοποθετήστε το φίδι (8) όπως συνήθως με το παχύτερο άκρο πρώτα στον σωλήνα κεφαλής (7). Εισάγετε την λεπίδα (9) και την πλάκα κοπής (10, 11 ή 12) πάνω στο φίδι.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμης (17) πάνω στη λεπίδα (9) και την πλάκα κοπής (10, 11 ή 12). Σφίξτε το δαχτυλίδι στερέωσης (13).
- Περάστε το μοτίβο για τα μπισκότα spritz μέσα από το εξάρτημα ζύμης.
- Τοποθετήστε την πλάκα του τροφοδότη (6) όπως συνήθως στον σωλήνα κεφαλής (7) και χρησιμοποιήστε τον ωθητήρα (5) για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα στον σωλήνα κεφαλής.

ΤΡΙΦΤΗΣ



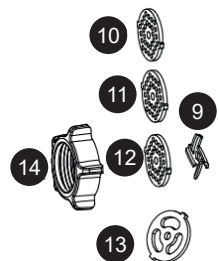
- Αφαιρέστε τον Μύλο Κρέατος από το σύνολο του μύλου κρέατος, πρώτα εγκαταστήστε το τροφοδότη στη είσοδο του σωλήνα (F1) και στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή επίδραση κοπής: τρίψιμο Ρούμ (λεπτό)/ τρίψιμο Δράγματος (μεσαίο)/κοπή σε φέτες Δράγματος και εγκαταστήστε τις κούπες στη μηχανή (F2).
- Προετοιμάστε τον ωθητήρα και τοποθετήστε μια πλάκα κάτω από τον τρίφτη (F3).
- Όταν όλα είναι έτοιμα, μπορείτε να ξεκινήσετε την κοπή των λαχανικών, ξεκινώντας με τη λειτουργία περιστροφής προς τα εμπρός της κύριας μονάδας, βλέποντας την περιστροφή της κούπας κοπής των λαχανικών, βάζετε το υλικό από το πάνω μέρος του τρίφτη και πιέζετε με τον ωθητήρα για να αποκτήσετε τα διάφορα αποτελέσματα κοπής.

Αυτό το σετ εξοπλισμού κοπής λαχανικών μπορεί να επιτύχει τα αποτελέσματα κοπής σε φέτες, τρίψιμο και πολτοποιήση πατατών αντίστοιχα. Πριν από τη λειτουργία, παρακαλούμε κόψτε τα λαχανικά και τα φρούτα με ένα μαχαίρι σε μέγεθος και σχήμα κατάλληλο για την άνοιγμα του τροφοδότη του τρίφτη.

Προσοχή: Κατά την διαδικασία τροφοδοσίας, αν το υλικό είναι χαμηλότερο από την είσοδο του τροφοδότη λαχανικών, πρέπει να το σπρώξετε με τον ωθητήρα. Για να αποφύγετε την κλίση της κύριας μηχανής όταν πιέζετε το υλικό, παρακαλούμε κρατήστε την κύρια μηχανή με τα χέρια σας κατά την πίεση της τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΖΥΜΗΣ (ΝΟΥΝΤΛΙΑ)

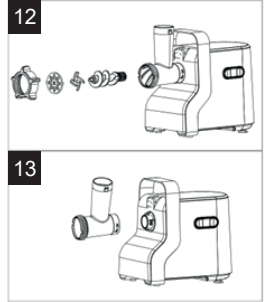
- Ο χρόνος λειτουργίας ΔΕΝ πρέπει να υπερβαίνει τα 4 λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε την πλάκα κοπής 10, 11 ή 12.
- Συνεχώς γεμίστε το δίσκο με αλεύρι.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημείωση: Το κρέας που μένει μέσα στην κατοικία του κόφτη μπορεί να αφαιρεθεί από το εσωτερικό της συσκευής περνώντας μια φέτα ψωμιού από την κατοικία του κόφτη.

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, σβήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το βύσμα από την υποδοχή (F12).
- Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης και περιστρέψτε όλη την κατοικία του κόφτη προς την κατεύθυνση του βέλους. Αφαιρέστε τον ωθητήρα και το δίσκο (F13).
- Ξεβιδώστε το δαχτυλίδι βίδας και αφαιρέστε όλα τα μέρη της κατοικίας του κόφτη. Μην καθαρίζετε τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων!
- Πλύνετε όλα τα μέρη που ήρθαν σε επαφή με το κρέας με ζεστό σαπουνόνερο. Καθαρίστε τα αμέσως μετά τη χρήση.
- Ξεβγάλετε τα με καθαρό ζεστό νερό και στεγνώστε τα αμέσως.
- Σας συμβουλεύουμε να λιπάνετε τη μονάδα του κόφτη και τους δίσκους άλεσης με λίγο φυτικό λάδι.



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.

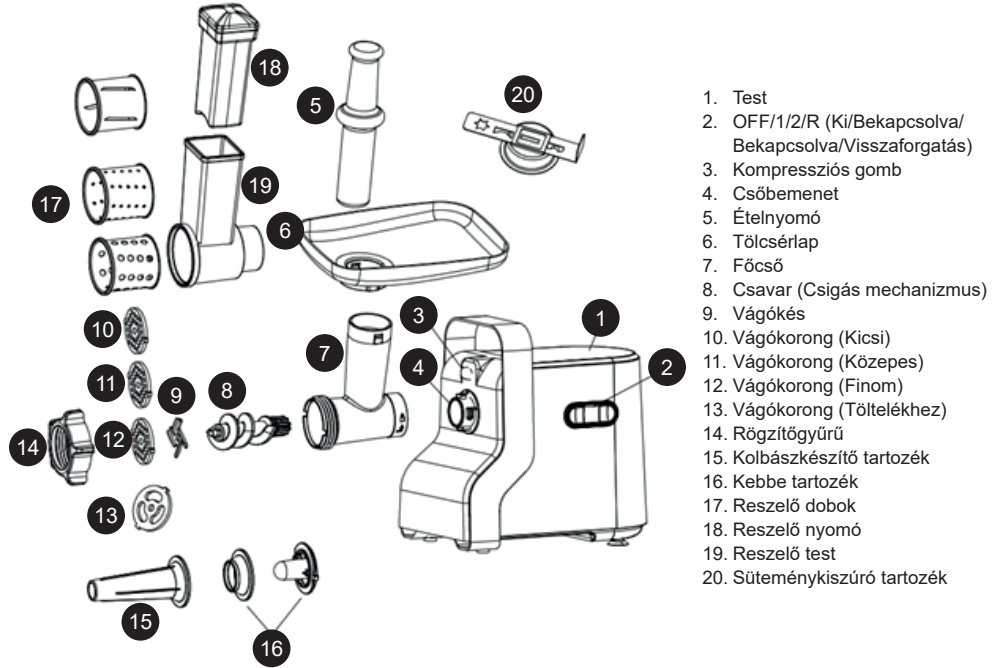
KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

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.

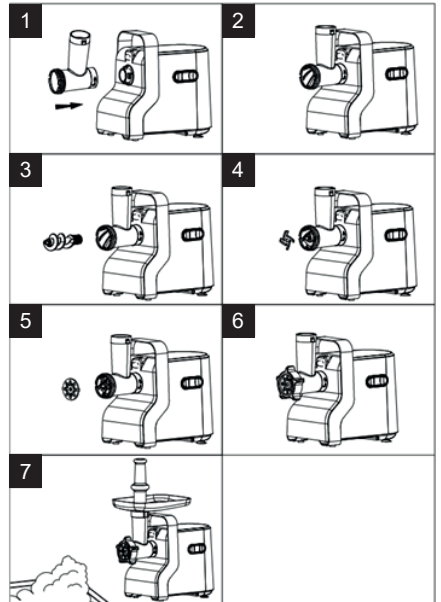
ISMERJE MEG A HÚSÖRÖLŐT



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. Kolbászkészítő tartozék
16. Kebbe tartozék
17. Reszelő dobok
18. Reszelő nyomó
19. Reszelő test
20. Süteménykiszűrő tartozék

ÖSSZESZERELÉS

- Nyomja meg a rögzítő gombot, tartsa meg a fejet, és helyezze be a bemenetbe. A fej behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a fej a tetején található nyíl irányában legyen elforgatva, lásd (F1), majd forgassa el az órával ellentétes irányba, hogy a fej szorosabban rögzüljön (F2).
- Helyezze a kigyót a fejbe, hosszú végével először, és forgassa el, hogy a csavar enyhén beálljon a motorházba (F3).
- Helyezze a vágókésbet a kigyó tengelyére, a késsel előrefelé, ahogyan az ábrán látható (F4). Ha nem illeszkedik megfelelően, a hús nem lesz ledarálva.
- Helyezze a kívánt vágólemezt a vágókése mellé, úgy, hogy a kiemelkedő részek a helyükre illeszkedjenek (F5).
- Támassza vagy nyomja meg a vágólemez közepét egy ujjával, majd húzza meg a rögzítő gyűrűt a másik kezével (F6). Ne húzza meg túlságosan.
- Helyezze a tálca lemezt a fejre, és rögzítse azt a helyére.
- Helyezze a készüléket egy stabil felületre.
- A motorház alján és oldalán lévő légjratokat szabadon kell hagyni, hogy ne legyenek elzárva.



HÚSKÖRMÖLŐ

- Helyezze a férgenhajtó tengelyt a vágóházba, a műanyag végével előre. Helyezze a vágóegységet a férgenhajtó tengelyre. (A vágóélekeknek előre kell nézniük.) Helyezze a közepes szemcsésű vagy durva szemcsésű őrlőtárcsát (attól függően, hogy milyen állagot szeretne) a férgenhajtó tengelyre. (Ügyeljen arra, hogy az őrlőtárcsa bemetszése illeszkedjen a húsdaráló fejének kiemelkedéseihez.) Forgassa el a csavarmentes gyűrűt a vágóházon lévő nyílás irányába, amíg megfelelően rögzül.
- Csatlakoztassa a vágóházat a motor egységhez.
- Helyezze a tálcát a vágóház függőleges részére.
- Most a készülék készen áll a darálásra.

Vágja a húst 10 cm hosszú, 2 cm vastag csíkokra. Távolítsa el a csontokat, a hártványakat és az inakat, amennyire csak lehet. (Soha ne használjon fagyaszott húst!)

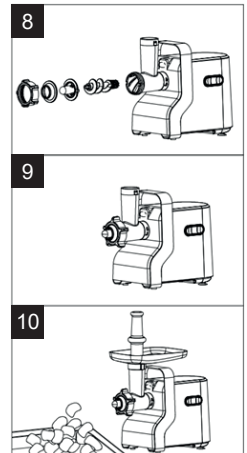
Helyezze a húst a tálcába. Használja a tolóeszközt, hogy finoman belepusholja a húst a vágóházba. (Steak tartár készítéséhez kétszer darálja meg a húst a közepes szemcsésű őrlőtárcsával.)

KÖBBE KÉSZÍTÉSE

- Helyezze a férgenhajtó tengelyt a vágóházba, a műanyag végével előre. (F8) Helyezze a kúp alakú részt a vágóházba. Helyezze a formázót a vágóházra, majd csavarja rá a gyűrűt a vágóházra (F9).
- Csatlakoztassa a vágóházat a motor egységhez.
- Helyezze a tálcát a vágóház függőleges részére.
- Most a készülék készen áll a köbbe készítésére (F10).

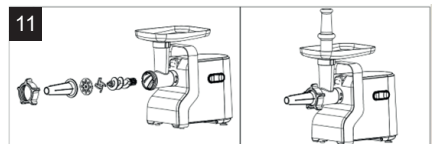
Tegye bele a kész kebbe keveréket a köbbe formázóba. Vágja le az egymásba illeszkedő üreges hengert a kívánt hosszúságra és használja szükség szerint.

A köbbe egy hagyományos közel-keleti étel, amely elsősorban bárányhúsból és bulgurbuzából készül, melyeket összedarálva pasztává formálnak. Az elkészült keverék a köbbe készítőn át extrudálódik, majd rövid darabokra vágják. A hengereket ezután megtölthetik darált hús keverékkel, az aljukat összenyomják, majd mélyfőzésbe helyezik.



HÚSKOLBÁSZOK KÉSZÍTÉSE

- Darálja le a húst. Helyezze a férgenhajtó tengelyt a vágóházba, a műanyag végével előre. (F11) Helyezze elválasztót a vágóházba. Helyezze a kolbászhornyot a vágóházra, majd csavarja rá a gyűrűt a vágóházra. (Ügyeljen arra, hogy az elválasztó bemetszései illeszkedjenek a húsdaráló fejének kiemelkedéseihez.)
- Csatlakoztassa a vágóházat a motor egységhez.
- Helyezze a tálcát a vágóház függőleges részére.
- Most a készülék készen áll a kolbászkészítésre.



Helyezze az összes hozzávalót a tálcába. Használja a tolóeszközt, hogy finoman belepusholja a húst a vágóházba.

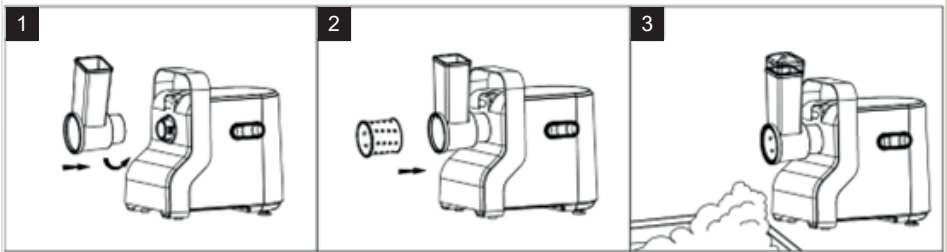
Helyezze a kolbászbőrt langyos vízbe 10 percre. Ezután csúsztassa a nedves bőrt a kolbászhornyra.

Nyomja bele a (fűszerezett) darált húst a vágóházba. Ha a bőr megakad a kolbászhornyon, locsolja meg vízzel.

SÜTEMÉNY KIEGÉSZÍTŐ

- Ha tésztát dolgozol fel, például spritz süteményt, szükséged lesz a tésztakiegészítőre (17). Helyezd a kigyót (8) szokás szerint a vastagabb végével először a fejcsőbe (7). Illeszd be a pengét (9) és a vágólemez (10, 11 vagy 12) a kigyóra.
- Helyezd a tésztakiegészítőt (17) a pengére (9) és a vágólemezre (10, 11 vagy 12). Húzd meg a rögzítőgyűrűt (13).
- Húzd át a spritz sütemény mintáját a tésztakiegészítőn.
- Helyezd a töltő tányért (6) szokás szerint a fejcsőre (7), és használd a nyomóeszközt (5), hogy a tésztát betoljad a fejcsőbe.

SZELETELŐ



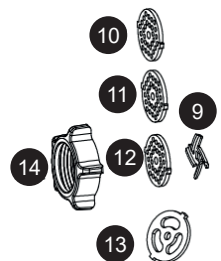
- Vedd le a húsdarálót az egész húsdaráló készletről, először szereld fel a táplálót a cső bemenetre (F1), majd válaszd ki a kívánt aprítási hatást (finom reszelés / közepes reszelés / szeletelés), és helyezd fel a poharakat a gépre (F2).
- Készítsd elő a nyomóeszközt, és helyezd el a tányért a szeletelő alatt (F3).
- Amikor minden készen áll, elkezdheted a zöldségek szeletelését, indítsd el a főegység előre forgó fokozatát, lásd, hogy a zöldségvasító pohár forog, tedd a hozzávalókat a szeletelő tetejére, és nyomd le a nyomóeszközzel, így minden vágási hatást elérhetsz.

Ez a zöldségvágó készlet szeletelés, reszelés és burgonyapürésítés hatását adja. A művelet előtt kérjük, vágd fel a zöldségeket és gyümölcsöket olyan méretre és formára, hogy illeszkedjenek a szeletelő nyílásához.

Figyelem: A táplálási folyamat során, ha az anyag alacsonyabb, mint a zöldségadagoló nyílása, azt nyomóeszközzel kell lenyomni; annak érdekében, hogy elkerüld a főgép felborulását, amikor erőteljesen nyomod az anyagot, kérjük, tartsd a főgépet kézzel, amikor az adagoló erő alkalmazása történik.

TÉSZTAKÉSZÍTÉS

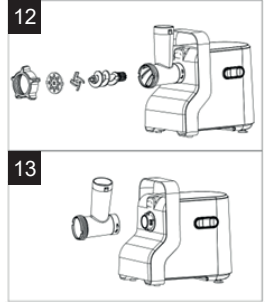
- A működési idő NEM haladhatja meg a 4 percet.
- Használj vágólemez 10, 11 vagy 12.
- Folyamatosan töltsd meg a tálcát liszttel.



TISZTÍTÁS ÉS KARBA TARTÁS

Megjegyzés: A vágóházban maradt hús eltávolítható a készülék belsejéből egy szelet kenyér átbújtatásával a vágóházon.

- A készülék tisztítása előtt kapcsold ki a készüléket, és húzd ki a dugót a konnektorból. (F12)
- Nyomd meg a kioldó gombot, és fordítsd el a teljes vágóházat az irányjelző nyílásának megfelelően. Vedd le a nyomóeszközt és a tálcát. (F13)
- Állítsd le a csavaros gyűrűt, és távolítsd el a vágóház minden alkatrészét. Ne tedd az alkatrészeket mosogatógépbe!
- Mosd el az összes olyan alkatrészt, amely érintkezett hússal, forró szappanos vízben. Azokat azonnal tisztítsd meg használat után.
- Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
- Azt tanácsoljuk, hogy a vágóegységet és a darálótárcsákat kenjük meg egy kis növényi olajjal.



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.
ОБАА ЈАЗИК БЕШЕ ПРЕВЕДЕН СО ПОМОШ НА ИЗМИСЛЕНА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА.

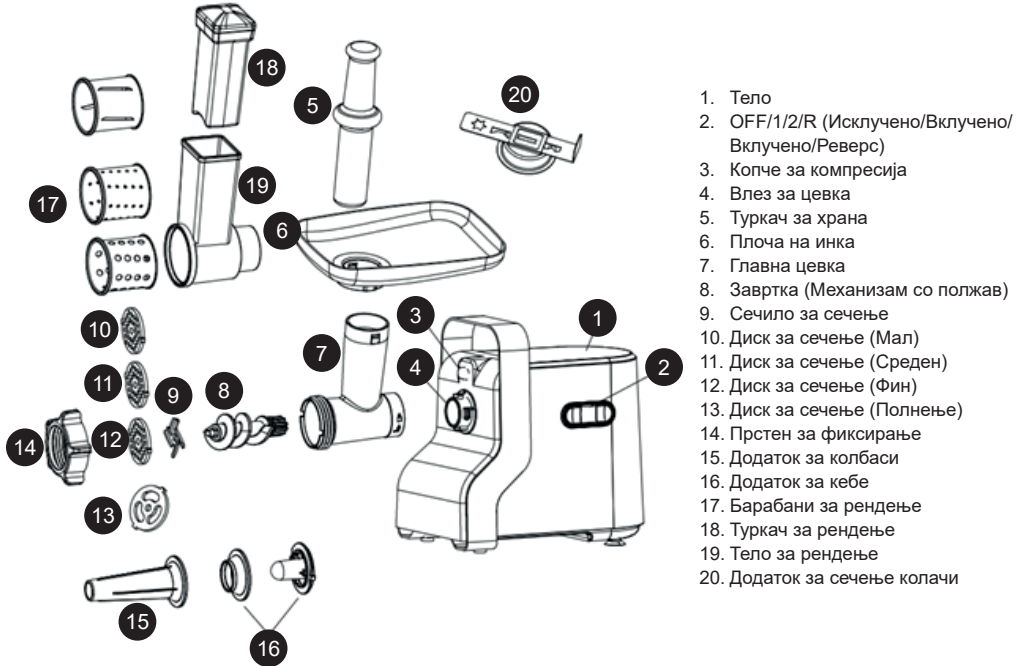
ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

- 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

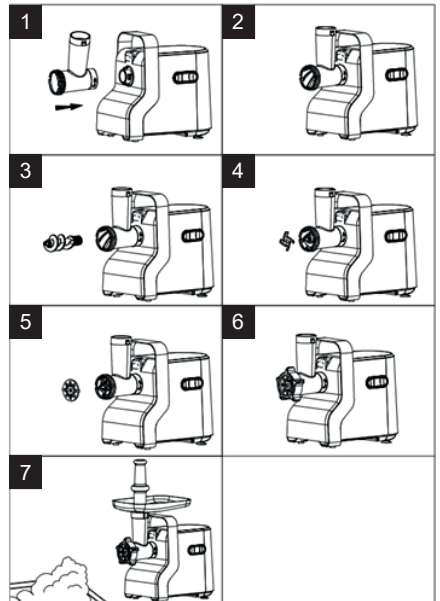
- наменет за употреба надвор.) Секогаш заштитете го од ниски или поднулови температури.
- Никогаш не го користете во близина на вода (бањата, мијалникот итн.). Уредот не треба да биде изложен на дожд или влага. Користете го уредот само кога рацете се суви.
 - Ако уредот падне во вода, исклучете го од 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



СОСТАВУВАЊЕ

- Притиснете го копчето за заклучување, држете ја главата и вметнете ја во влезот. Кога ќе вметнувате, обрнете внимание дека главата мора да биде нагнута како што е прикажано со стрелката на горниот дел, погледнете (F1), потоа движете ја главата во спротивен правец на стрелката за да се затегне главата (F2).
- Поставете ја змијата во главата, долгата страна прва, и свртете ја да ја направите шрафот малку додека не се постави во моторниот дел (F3).
- Поставете го резачкото сечило на вратилото на змијата со сечилото свртено кон предната страна како што е прикажано (F4). Ако не е правилно поставено, месото нема да се мелни.
- Поставете ја посакуваната резачка плоча до резачкото сечило, ставајќи ги изданоците во жлебот (F5).
- Поддржете или притиснете ја средината на резачката плоча со еден прст, а потоа со другата рака затегнете го прстенот за фиксирање (F6). Немојте да пренапрегнете.
- Поставете ја плочата за поднесување на главата и фиксирајте ја во позиција.
- Поставете го уредот на стабилно место.
- Проходот на воздух на дното и страната на моторниот дел треба да биде слободен и не смее да биде блокиран.



МЕЛНИЦА

- Вметнете ја вратилото во кутијата на сечилото, со пластичниот дел прв. Поставете ја единицата за сечење на вратилото. (Сечилата треба да бидат на предната страна.) Поставете ја средната или груба метална диск (в зависност од тоа каква конзистенција сакате) на вратилото. (Проверете дали изрезот на дискот се вклопува во проекциите на главата на мелницата.) Завртете го прстенот за завртување во правец на стрелката на кутијата на сечилото додека не биде добро затегнат.
- Прикачете ја кутијата на сечилото на моторната единица.
- Поставете ја тавата на издигнатата страна на кутијата на сечилото.
- Сега уредот е подготвен за мелење.

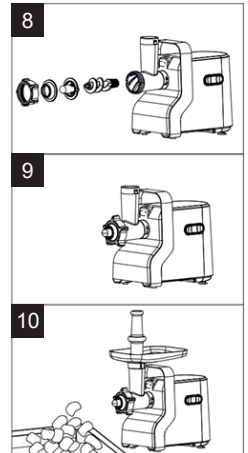
Исечете го месото на парчиња долги 10 см и дебели 2 см. Отстранете ги коските, парчињата на хрскавица и жилите колку што е можно повеќе. (Никогаш не користете замрзнато месо!) Ставете го месото во тавата. Користете го притискачот за нежно да го притиснете месото во кутијата на сечилото. (За стек тартар, исечкајте го месото двапати со средниот диск.)

ПРАВЕЊЕ КЕБЕ

- Вметнете ја вратилото во кутијата на сечилото, со пластичниот дел прв. (Ф8) Поставете го конусот во кутијата на сечилото. Поставете ја формата на кутијата на сечилото и завртете го прстенот на кутијата на сечилото (Ф9).
- Прикачете ја кутијата на сечилото на моторната единица.
- Поставете ја тавата на издигнатата страна на кутијата на сечилото.
- Сега уредот е подготвен за правење kebbe (Ф10).

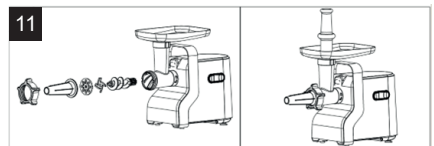
Преку машината за kebbe, притиснете ја подготвената смеса и исечете го континуираниот празен цилиндар на посакуваните должини и користете го како што е потребно.

Kebbe е традиционално блискоисточно јадење што се прави главно од јагнешко месо и булгур пченка, кои се мелат за да формираат паста која се екструдира низ машината за kebbe и се сече на кратки должини. Тубите потоа може да се наполнат со мелен месен микс, краевите се притискаат заедно и потоа се пржат.



ПРАВЕЊЕ НА СУКАНЦИ

- Исечкајте го месото. Вметнете ја вратилото во кутијата на сечилото, со пластичниот дел прв. (Ф11) Поставете го сепараторот во кутијата на сечилото. Поставете го сврзувачот за сарма на кутијата на сечилото и завртете го прстенот на кутијата на сечилото. (Проверете дали изрезите на сепараторот се вклопуваат во проекциите на главата на мелницата.)
- Прикачете ја кутијата на сечилото на моторната единица.
- Поставете ја тавата на издигнатата страна на кутијата на сечилото.
- Сега уредот е подготвен за правење сарми.



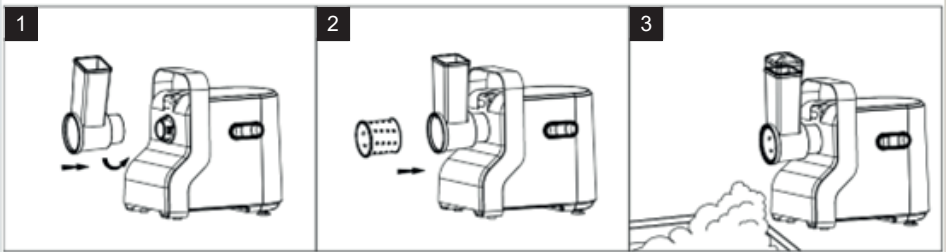
Ставете ги состојките во тавата. Користете го притискачот за нежно да го притиснете месото во кутијата на сечилото.

Поставете ја кожата на сармите во млека вода на 10 минути. Потоа, поставете ја влажната кожа на сврзувачот за сарма. Притиснете го (зачинето) меленото месо во кутијата на сечилото. Ако кожата се залепи за сврзувачот за сарма, навлажнете ја со малку вода.

ПРИПОРАДА ЗА ПЕЧИВА

- За обработка на тесто, на пример, за спритц бисквит, ви треба додаток за тесто (17). Поставете го увоеното тесто (8) како обично со поголемиот крај прв во главниот цевка (7). Вметнете го ножот (9) и сечкото парче (10, 11 или 12) на увоеното тесто.
- Поставете го додатокот за тесто (17) на ножот (9) и сечкото парче (10, 11 или 12). Заврткете го фиксаторот (13).
- Провлечете го образецот за спритц бисквит низ додатокот за тесто.
- Поставете го плочката за садот (6) како обично на главниот цевка (7) и користете го притискачот (5) за да го притиснете тестото во главниот цевка.

РАЗЛОМНИК



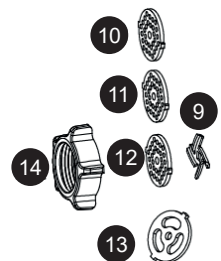
- Отстранете го Мелничкиот механизам од целиот сет на мелничкиот механизам, прво инсталирајте го прифаќачот на влезот на цевката (F1), а потоа изберете го ефектот на сечење со дланка (фино)/сечење со дланка (средно)/сечење со тенки парчиња и инсталирајте ги чашите на машината (F2).
- Подгответе го притискачот и поставете ја плочата под разломникот (F3).
- Кога сè е подготвено, можете да започнете со сечење на зеленчук, започнете со ротирање на предниот менувач на главниот уред, погледнете како ротира зеленчуковиот резервоар, ставете го материјалот од врвот на разломникот и притиснете со притискачот, така ќе добиете секој тип на ефект на сечење.

Оваа комплетна опрема за сечење на зеленчук може да направи ефекти на сечење, рендање и мелење на компири соодветно. Пред да започнете, ве молиме исечете ги зеленчукот и овошјето со нож на големина и форма која е погодна за отворањето на разломникот.

Внимание: За време на процесот на полнење, ако материјалот е понизок од отворањето на резервоарот за зеленчук, мора да се притисне со притискачот; за да се избегне наклонување на главниот уред при силно притискање на материјалот, ве молиме држете го главниот уред со рацете кога ќе го притиснете сила за полнење.

ПРАВЕЊЕ НА НУДЛИ

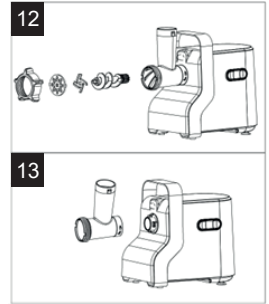
- Времето на операција не треба да надминува 4 минути.
- Користете сечкало 10, 11 или 12.
- Континуирано полнете го садот со брашно.



ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Напомена: Месото што останува во куќиштето на сечилото може да се отстрани од внатрешноста на апаратот со поминување на парче леб низ куќиштето на сечилото.

- Пред да го исчистите апаратот, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот од контактот. (F12)
- Притиснете го копчето за ослободување и свртете го целото куќиште на сечилото во правецот на стрелката. Отстранете го притискачот и садот. (F13)
- Одврткете го прстенот за затегнување и отстранете ги сите делови од куќиштето на сечилото. Не ги чистете деловите во машина за садови!
- Измијте ги сите делови кои дошле во контакт со месо во топла сапунска вода. Исчистете ги веднаш по употреба.
- Исплакнете ги со чиста топла вода и исушете ги веднаш.
- Ви советуваме да го подмачкате механизмот за сечење и дисковите за мелење со малку растително масло.



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

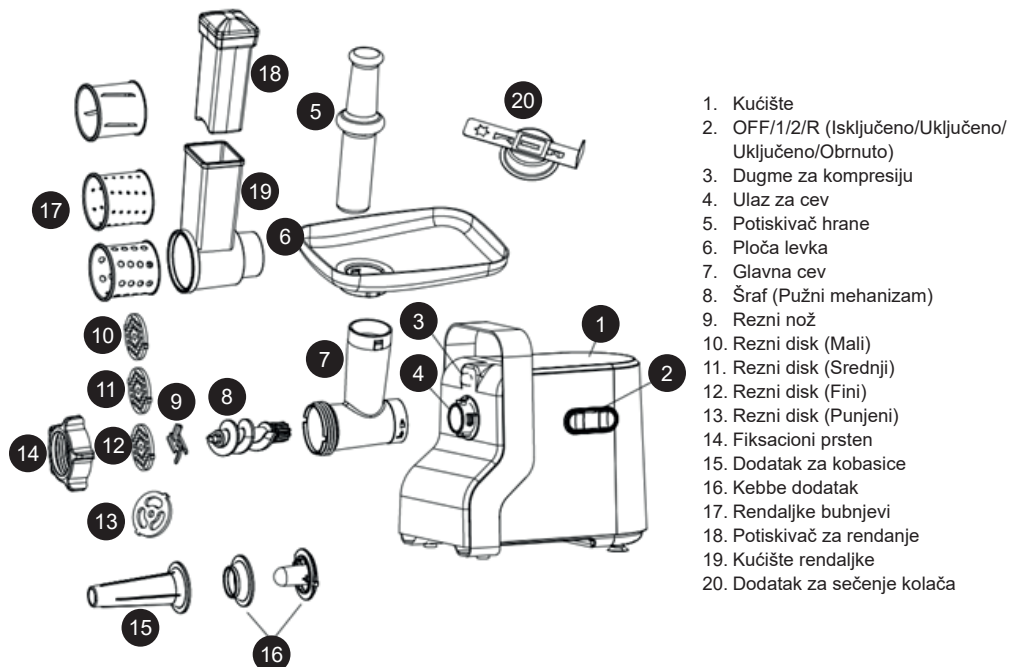
- Pre nego što upotrebite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- Proverite da li je napon uređaja isti kao napon koji koristite.
- Čuvajte uputstvo, garantni list, račun o kupovini, a ako je moguće, i kutiju sa unutrašnjim pakovanjem!
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu, 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.

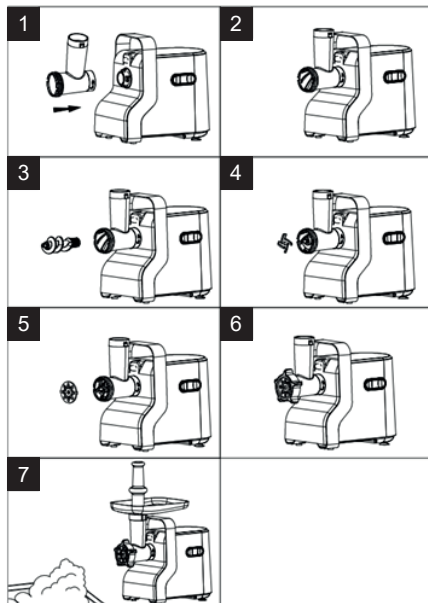
UPNITE SVOJ MLEVNİK ZA MESO



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

SASTAVLJANJE

- Pritisnite dugme za fiksiranje, držite glavu i umetnite je u ulaz. Prilikom umetanja obratite pažnju da glava bude nagnuta prema strelici označenoj na vrhu (F1), zatim okrenite glavu u suprotnom smeru od kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili (F2).
- Postavite zmiiju u glavu, prvo duži kraj, i okrenite kako biste lagano nahranili šraf dok ne postavite u kućište motora (F3).
- Postavite oštricu za sečenje na vrat šrafa zmiije sa oštricom okrenutom napred kao što je prikazano (F4). Ako nije pravilno postavljena, meso neće biti samleveno.
- Postavite željenu ploču za sečenje pored oštrice, uklapajući izbočine u utor (F5).
- Podržite ili pritisnite centar ploče za sečenje jednim prstom, a zatim zategnite fiksirajući prsten drugom rukom (F6). Ne zatežite previše.
- Postavite tanjir za hvatanje na glavu i pričvrstite ga na mesto.
- Postavite uređaj na stabilnu površinu.
- Prostor za vazduh na dnu i sa strane kućišta motora treba da bude slobodan i neblokiran.



MELJAČ

- Umetnite osovinu sa zupčanicom u kućište seckalice, plastičnim krajem napred. Stavite seckalicu na osovinu sa zupčanicom. (Sečiva treba da budu okrenuta napred.) Stavite srednji disk za mlevenje ili grubi disk za mlevenje (zavisno od željene konzistencije) na osovinu sa zupčanicom. (Pobrinite se da izrezivanje diska odgovara na projekcije kućišta meljača.) Okrenite prsten za stezanje u pravcu strelice na kućištu seckalice dok se pravilno ne pričvrsti.
- Priključite kućište seckalice na motornu jedinicu.
- Stavite tacnu na uspravni deo kućišta seckalice.
- Sada je aparat spreman za mlevenje.

Isecite meso na trake dužine 10 cm i debljine 2 cm. Uklonite kosti, delove hrskavice i tetive koliko god je to moguće. (Nikada ne koristite zamrznuto meso!)

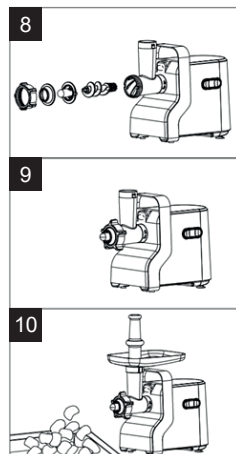
Stavite meso u tacnu. Koristite potisnik da pažljivo gurnete meso u kućište seckalice. (Za steak tartar, sameljite meso sa srednjim diskom dva puta.)

PRAVLJENJE KEBBE

- Umetnite osovinu sa zupčanicom u kućište seckalice, plastičnim krajem napred. (F8) Stavite konus u kućište seckalice. Stavite formu na kućište seckalice i zavrnite prsten na kućištu seckalice (F9).
- Priključite kućište seckalice na motornu jedinicu.
- Stavite tacnu na uspravni deo kućišta seckalice.
- Sada je aparat spreman za pravljenje kebbe (F10).

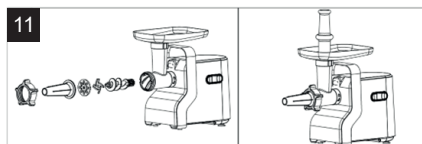
Prođite pripremljenu smesu za kebbe kroz mašinu za kebbe. Isecite kontinuirani šuplji cilindar na željenu dužinu i koristite po potrebi.

Kebbe je tradicionalno jelo Bliskog istoka koje se uglavnom pravi od ovčetine i bulgur pšenice, koji se melju zajedno da bi se formirala pasta. Smesa se prolazi kroz mašinu za kebbe i seče na kratke komade. Čevčice se mogu zatim puniti mlevenim mesom, krajevi se stisnu zajedno i prže u dubokom ulju.



PRAVLJENJE KOBASA

- Sameljite meso. Umetnite osovinu sa zupčanicom u kućište seckalice, plastičnim krajem napred. (F11) Stavite separator u kućište seckalice. Stavite kljun za kobasice na kućište seckalice i zavrnite prsten na kućištu seckalice. (Pobrinite se da notiči separata odgovaraju na projekcije kućišta meljača.)
- Priključite kućište seckalice na motornu jedinicu.
- Stavite tacnu na uspravni deo kućišta seckalice.
- Sada je aparat spreman za pravljenje kobasica.



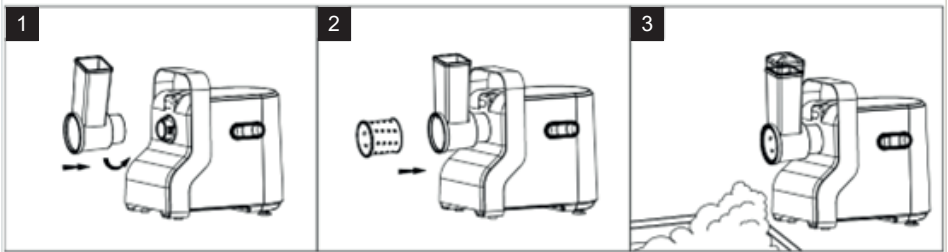
Stavite sastojke u tacnu. Koristite potisnik da pažljivo gurnete meso u kućište seckalice.

Stavite crevo za kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite vlažno crevo na kljun za kobasice. Gurnite (začinjeno) samleveno meso u kućište seckalice. Ako se crevo zaglavi na kljunu, navlažite ga sa malo vode.

PRIPREMA KOLAČIĆA

- Za pripremu testa, kao što je spric kesten, potrebno je koristiti dodatak za testo (17). Postavite “zmiju” (8) kao obično, sa debljim krajem prvo, u cevčicu za glavu (7). Umetnite nož (9) i ploču za sečenje (10, 11 ili 12) na “zmiju”.
- Postavite dodatak za testo (17) na nož (9) i ploču za sečenje (10, 11 ili 12). Zategnite fiksirajući prsten (13).
- Provučite šablon za spric kesten kroz dodatak za testo.
- Postavite ploču za hranjenje (6) kao obično na cevčicu za glavu (7) i koristite potiskivač (5) da gurnete testo u cevčicu za glavu.

RENDI

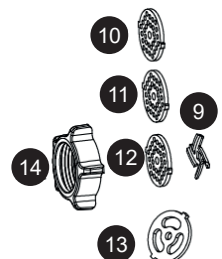


- Uklonite mlin za meso iz kompleta mlinova za meso, prvo instalirajte hranilicu na ulaznu cev (F1) i zatim izaberite željeni efekat sečenja (sitno rende/drumseckanje/srednje rende/drumsko sečenje) i postavite šolje na mašinu (F2).
- Pripremite potiskivač i postavite tanjir ispod rendi (F3).
- Kada je sve spremno, možete početi sa sečenjem povrća. Pokrenite prednji mehanizam glavne jedinice, vidite da se okretna šolja za sečenje povrća rotira, stavite materijal sa vrha rendi i pritisnite ga sa potiskivačem, tako možete dobiti različite vrste sečenja.

Ovaj set opreme za sečenje povrća omogućava postizanje efekata sečenja, rendanja i gnječenja krompira. Pre operacije, molimo vas da povrće i voće isečete na veličinu i oblik odgovarajući otvoru za sečenje rendi. **Napomena:** Tokom procesa hranjenja, ako je materijal niži od otvora za hranjenje povrća, mora se potisnuti sa potiskivačem; kako biste izbegli pomeranje glavne mašine tokom jakog potiskivanja, držite glavnu mašinu rukama dok pritisnete hranjenje tokom operacije.

PRIPREMA TESTENINE

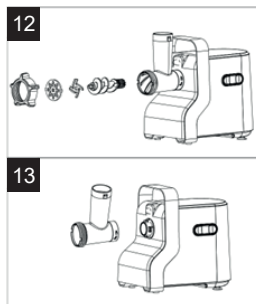
- Vreme rada ne sme da prelazi 4 minuta.
- Koristite ploču za sečenje 10, 11 ili 12.
- Neprestano punite poslužavnik brašnom.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Napomena: Meso koje ostane u kućištu za sečenje može se ukloniti prolazeći parče hleba kroz kućište za sečenje.

- Pre nego što očistite uređaj, isključite ga i izvadite utikač iz utičnice. (F12)
- Pritisnite dugme za otpuštanje i okrenite celo kućište za sečenje u smeru strelice. Uklonite potiskivač i poslužavnik. (F13)
- Odvrnite prsten za šraf i uklonite sve delove kućišta za sečenje. Ne perite delove u mašini za pranje sudova!
- Operite sve delove koji su došli u kontakt sa mesom u toploj sapunici. Očistite ih odmah nakon upotrebe.
- Isperite ih čistom toplom vodom i odmah osušite.
- Preporučujemo da podmazujete jedinicu za sečenje je i diskove za mlevenje sa malo biljnog ulja.



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.

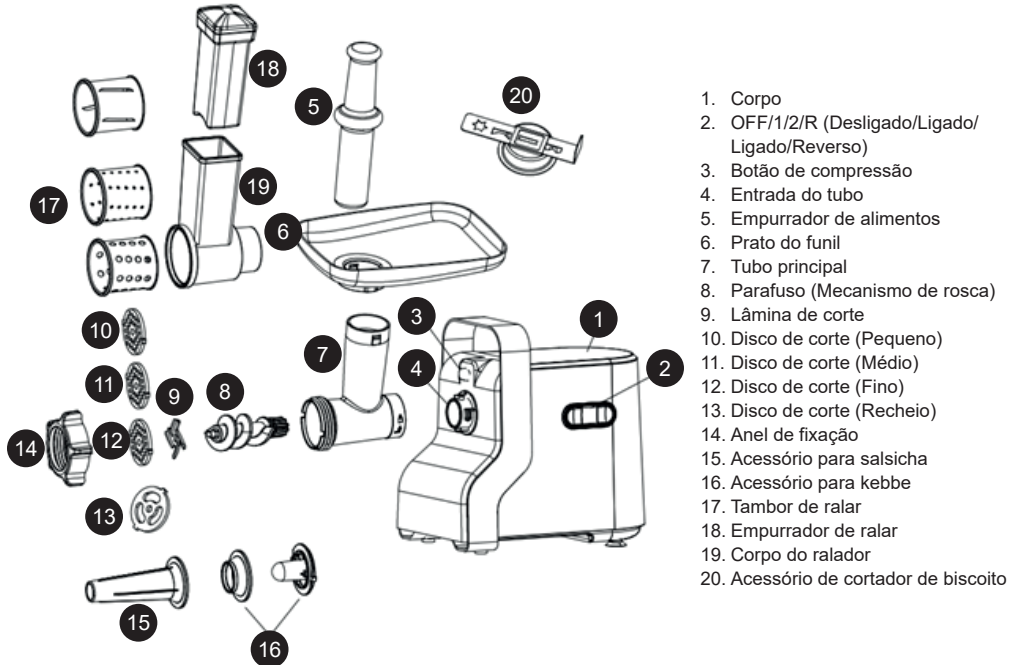
INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS

- 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

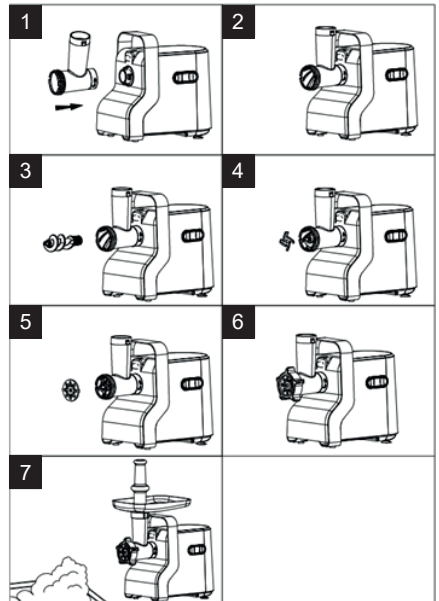
- Use apenas acessórios originais fornecidos pelo fornecedor.
- Não use o dispositivo ao ar livre. (A menos que o dispositivo seja projetado para ser usado fora de casa.) Sempre proteja contra temperaturas abaixo de zero.
- Nunca use perto da água (banheira, pia, etc.). O aparelho não deve ser exposto 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 fixação, segure a cabeça e insira-a na entrada. Ao inserir, preste atenção de que a cabeça deve ser inclinada conforme a seta indicada na parte superior, veja (F1), e depois gire a cabeça no sentido anti-horário para que ela fique firmemente fixada (F2).
- Coloque a cobra na cabeça, com a extremidade longa primeiro, e gire para alimentar a rosca ligeiramente até que ela esteja ajustada na caixa do motor (F3).
- Coloque a lâmina de corte no eixo da cobra com a lâmina voltada para a frente, conforme ilustrado (F4). Se não for encaixada corretamente, a carne não será moída.
- Coloque a placa de corte desejada ao lado da lâmina de corte, encaixando as protuberâncias na ranhura (F5).
- Suporte ou pressione o centro da placa de corte com um dedo e aperte o anel de fixação com a outra mão (F6). Não aperte demais.
- Coloque o prato do alimentador na cabeça e fixe-o na posição.
- Posicione a unidade em um local firme.
- A passagem de ar na parte inferior e nas laterais da caixa do motor deve ser mantida livre e não bloqueada.



MOEDOR DE CARNE

- Insira o eixo da hélice na carcaça do cortador, com a extremidade plástica primeiro. Coloque a unidade de corte no eixo da hélice. (As lâminas de corte devem ficar voltadas para a frente.) Coloque o disco de moagem médio ou grosso (dependendo da consistência desejada) no eixo da hélice. (Certifique-se de que o entalhe do disco de moagem se encaixe nas projeções da cabeça do moedor.) Gire o anel de fixação na direção da seta na carcaça do cortador até que esteja bem apertado.
- Fixe a carcaça do cortador à unidade motora.
- Coloque a bandeja na parte vertical da carcaça do cortador.
- Agora o aparelho está pronto para moer carne.

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

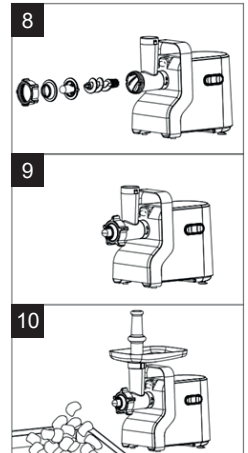
Coloque a carne na bandeja. Use o empurrador para empurrar delicadamente a carne para dentro da carcaça do cortador. (Para carne de tartar, moa a carne com o disco de moagem médio duas vezes.)

FAZENDO KEBBE

- Insira o eixo da hélice na carcaça do cortador, com a extremidade plástica primeiro. (F8) Coloque o cone na carcaça do cortador. Coloque o molde sobre a carcaça do cortador e aperte o anel da carcaça do cortador (F9).
- Fixe a carcaça do cortador à unidade motora.
- Coloque a bandeja na parte vertical da carcaça do cortador.
- Agora o aparelho está pronto para fazer kebbe (F10).

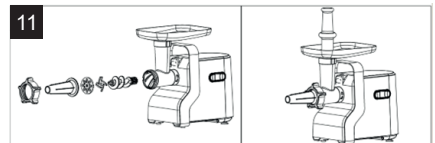
Passa a mistura de kebbe preparada através da máquina de kebbe. Corte o cilindro oco contínuo nos comprimentos desejados e use conforme necessário.

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



FAZENDO SALSICHAS

- Moa a carne. Insira o eixo da hélice na carcaça do cortador, com a extremidade plástica primeiro. (F11) Coloque o separador na carcaça do cortador. Coloque o funil para salsicha na carcaça do cortador e aperte o anel da carcaça do cortador. (Certifique-se de que os entalhes do separador se encaixem nas projeções da cabeça do moedor.)
- Fixe a carcaça do cortador à unidade motora.
- Coloque a bandeja na parte vertical da carcaça do cortador.
- Agora o aparelho está pronto para fazer salsichas.



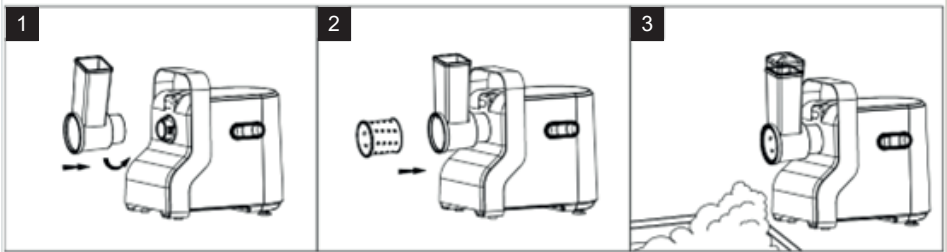
Coloque os ingredientes na bandeja. Use o empurrador para empurrar delicadamente a carne para dentro da carcaça do cortador.

Coloque a tripa de salsicha em água morna por 10 minutos. Em seguida, deslize a tripa molhada sobre o funil para salsicha. Empurre a carne moída (temperada) para dentro da carcaça do cortador. Se a tripa ficar presa no funil para salsicha, molhe-a com um pouco de água.

ACESSÓRIO PARA BISCOITO SPRITZ

- Para processar a massa, por exemplo, para biscoito spritz, é necessário o acessório para massa (17). Coloque o tubo de massa (8) de forma usual, com a extremidade mais grossa primeiro, no tubo da cabeça (7). Insira a lâmina (9) e a placa de corte (10, 11 ou 12) no tubo de massa.
- Coloque o acessório para massa (17) sobre a lâmina (9) e a placa de corte (10, 11 ou 12). Aperte o anel de fixação (13).
- Deslize o molde para biscoito spritz através do acessório para massa.
- Coloque a placa do alimentador (6) como de costume sobre o tubo da cabeça (7) e use o empurrador (5) para empurrar a massa para o tubo da cabeça.

CORTADOR



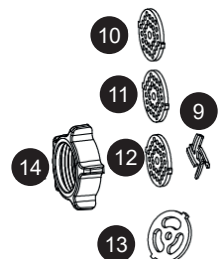
- Remova o moedor de carne do conjunto completo de moedor de carne, primeiro instale o alimentador na entrada do tubo (F1) e depois selecione o efeito de corte desejado: Trituramento grosso (fino)/ Trituramento médio (médio)/Corte em fatias (fino) e instale os copos na máquina (F2).
- Prepare o empurrador e coloque uma placa abaixo do cortador (F3).
- Quando tudo estiver pronto, você pode começar a cortar os vegetais, inicie a rotação para frente do mecanismo principal, observe o copo de corte de vegetais girando, coloque o material por cima do cortador e pressione com o empurrador, obtendo assim os efeitos de corte desejados.

Este conjunto de equipamento para cortar vegetais pode realizar os efeitos de fatiar, triturar e amassar batatas, respectivamente. Antes de operar, corte os vegetais e frutas com uma faca para o tamanho e formato adequado à abertura do alimentador do cortador.

Cuidado: Durante o processo de alimentação, se o material estiver abaixo da abertura do cilindro de alimentação do cortador de vegetais, ele 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 enquanto pressiona durante a operação.

FAZENDO MACARRÃO

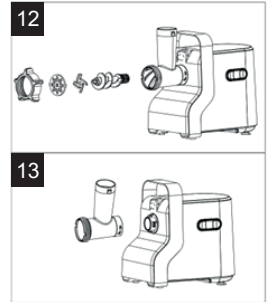
- O tempo de operação NÃO deve exceder 4 minutos.
- Use a placa de corte 10, 11 ou 12.
- Preencha continuamente a bandeja com farinha.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nota: A carne restante no compartimento do cortador pode ser removida do interior do aparelho passando uma fatia de pão pelo compartimento do cortador.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire o plugue da tomada. (F12)
- Pressione o botão de liberação e gire todo o compartimento do cortador na direção da seta. Remova o empurrador e a bandeja. (F13)
- Desaperte o anel de parafuso e remova todas as partes do compartimento do cortador. Não limpe 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 e limpa e seque-as imediatamente.
- Recomendamos lubrificar a unidade de corte e os discos de moagem com um pouco de óleo vegetal.



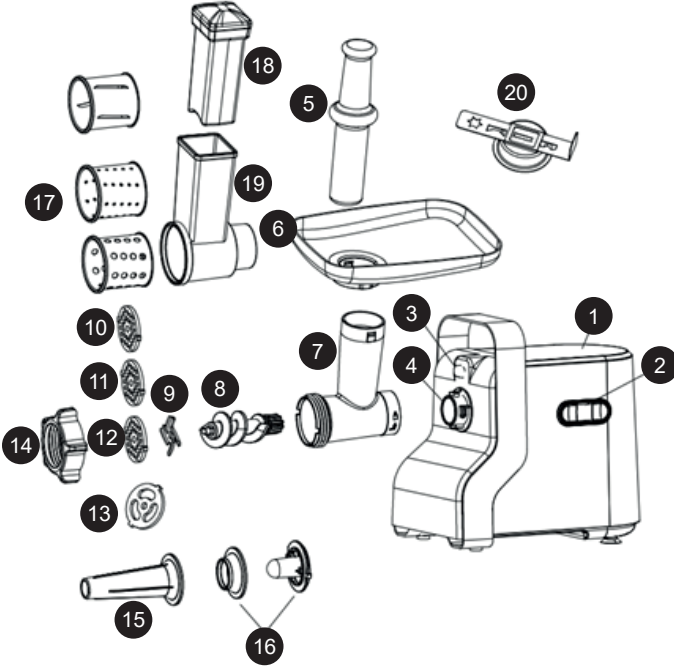
Descarte correto deste produto



- 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

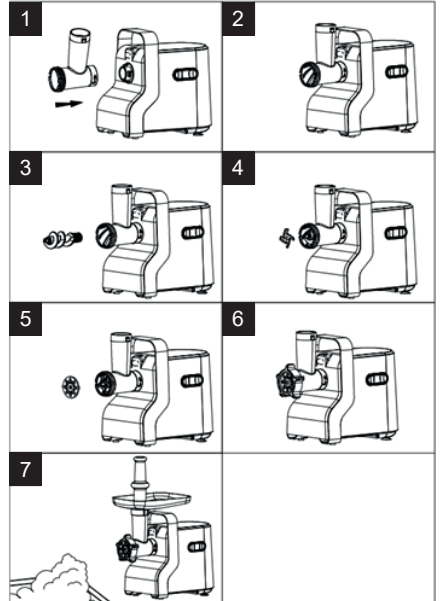
- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- تأكد من أن الجهد الكهربائي المطلوب يتوافق مع الجهد الذي تستخدمه
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات، وشهادة الضمان، وإيصال البيع، وإذا أمكن، بالكرتون مع التعبئة الداخلية!
- الجهاز مخصص للاستخدام الخاص فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- قم دائماً 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
5. دافع الطعام
6. لوحة القمح
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 الطواقي
16. ملحق الكفة
17. أسطوانة التبريد
18. دافع التبريد
19. جسم التبريد
20. ملحق قطع البسكويت

التجميع

- اضغط على زر التثبيت، امسك الرأس وأدخله في المدخل عند الإدخال، يرجى الانتباه إلى أن الرأس ثم قم بتحريك (F1) يجب أن يكون مائلاً كما هو موضح في السهم على الجزء العلوي، انظر (F2) الرأس عكس عقارب الساعة حتى يتم تثبيته بإحكام
- ضع السلك في الرأس، من الطرف الطويل أولاً، وادفع المسمار قليلاً حتى يتم تثبيته في وحدة المحرك (F3)
- إذا لم (F4) ضع شفرة القطع على عمود السلك بحيث تكون الشفرة مواجهة للأمام كما هو موضح يتم تركيبها بشكل صحيح، لن يتم طحن اللحم
- (F5) ضع لوحة القطع المطلوبة بجانب شفرة القطع، مع تركيب البروزات في الفتحة ادمع أو اضغط على وسط لوحة القطع بإصبع واحد ثم قم بتثبيت حلقة التثبيت بإحكام باستخدام
- لا تتم بإحكام التثبيت بشكل مفرط (F6) اليد الأخرى
- ضع لوحة الوعاء على الرأس وثبتها في مكانها
- ضع الوحدة في مكان ثابت
- يجب أن يكون مسار الهواء أسفل وعلى جانب وحدة المحرك خالياً وغير مسدود



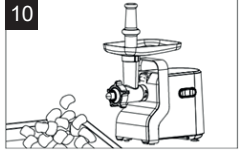
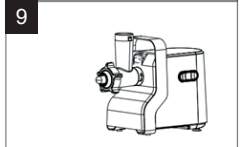
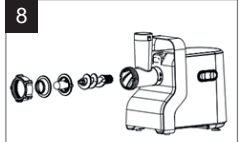
آلة اللحم

- قم بإدخال عمود الدودة في وحدة القطع، مع وضع الطرف البلاستيكي أولاً ضع وحدة القطع على عمود الدودة (يجب أن تكون حواف القطع في الأمام) ضع القرص المتوسط للطحن أو القرص الخشن للطحن (حسب القوام الذي تفضله) على عمود الدودة (تأكد من أن الشق في القرص يتناسب مع بروزات رأس المفرمة) قم بتدوير حلقة البرغي في اتجاه السهم على وحدة القطع حتى يتم تثبيتها بشكل صحيح
- قم بتوصيل وحدة القطع إلى وحدة المحرك
- ضع الصينية على الجزء العلوي من وحدة القطع
- الآن أصبح الجهاز جاهزاً للفرم

قم بتقطيع اللحم إلى شرائح بطول 10 سم وسمك 2 سم قم بإزالة العظام وقطع الغضاريف والأوتار قدر الإمكان (لا تستخدم اللحم المجمد!) ضع اللحم في الصينية استخدم الدفحة (لدفع اللحم برفق إلى وحدة القطع (لتحضير اللحم الستيك التارتار، قم بفرم اللحم باستخدام القرص المتوسط مرتين

إعداد الكباب

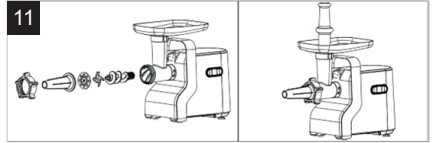
- ضع المخروط في وحدة القطع ضع قالب على وحدة (F8) قم بإدخال عمود الدودة في وحدة القطع، مع وضع الطرف البلاستيكي أولاً
- (F9) القطع وقم بربط الحلقة على وحدة القطع
- قم بتوصيل وحدة القطع إلى وحدة المحرك
- ضع الصينية على الجزء العلوي من وحدة القطع
- (F10) الآن أصبح الجهاز جاهزاً لإعداد الكباب



قم بتغذية مزيج الكباب المعد من خلال جهاز صنع الكباب قطع الأسطوانة المجوفة المستمرة إلى الأطوال المرغوب فيها واستخدمها حسب الحاجة
الكياب هو طبق تقليدي من الشرق الأوسط يتكون أساساً من لحم الضأن وبرغل القمح الذي يتم فرمه معاً لتكوين معجون، ثم يتم إخراج المزيج عبر جهاز صنع الكباب ويتم تقطيعه إلى أطوال قصيرة يمكن حشو الأنايب بمزيج من اللحم المفروم، ثم يتم غلق الأطراف معاً ويتم قليها في الزيت

إعداد السجق

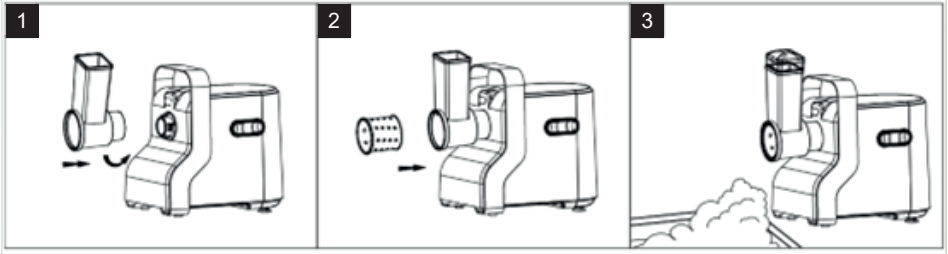
- (F11) قم بفرم اللحم قم بإدخال عمود الدودة في وحدة القطع، مع وضع الطرف البلاستيكي أولاً
- ضع الفاصل في وحدة القطع ضع فوهة السجق على وحدة القطع وقم بربط الحلقة على وحدة (القطع) (تأكد من أن الشقوق في الفاصل تتناسب مع بروزات رأس المفرمة)
- قم بتوصيل وحدة القطع إلى وحدة المحرك
- ضع الصينية على الجزء العلوي من وحدة القطع
- الآن أصبح الجهاز جاهزاً لإعداد السجق



ضع المكونات في الصينية استخدم الدفحة لدفع اللحم برفق إلى وحدة القطع
ضع غلاف السجق في ماء دافئ لمدة 10 دقائق ثم قم بتركيب الغلاف الرطب على فوهة السجق
دفع اللحم المفروم (المتبل) إلى وحدة القطع إذا التصق الغلاف بفوهة السجق، بلله ببعض الماء

مرفق الكعك

- لمعالجة العجينة، على سبيل المثال كعك السبرينتس، تحتاج إلى ملحق العجينة (17) ضع الحبل (8) كما هو معتمد مع الطرف السميك أولاً في أنبوب الرأس (7) أدخل الشفرة (9) ولوحة القطع (10، 11 أو 12) على الحبل
- (ضع ملحق العجينة (17) على الشفرة (9) ولوحة القطع (10، 11 أو 12) اربط حلقة التثبيت 13)
- مرر النموذج لعمل كعك السبرينتس عبر ملحق العجينة
- ضع لوحة التغذية (6) كما هو معتمد على أنبوب الرأس (7) واستخدم الدافع (5) لدفع العجينة في أنبوب الرأس



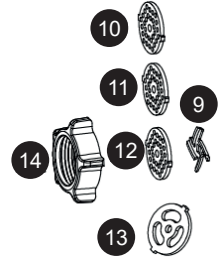
- ثم اختر تأثير التقطيع المناسب (فرم ناعم / فرم متوسط / تقطيع شرائح)؛ (F1) قم بإزالة مطحنة اللحم من مجموعة مطحنة اللحم بالكامل، أولاً قم بتركيب المغذي على مدخل الأنبوب (F2) وقم بتركيب الأكواب على الآلة
- (F3) قم بتحضير الدافع وضع طبق أسفل المباشرة
- عندما يكون كل شيء جاهزاً، يمكنك البدء في تقطيع الخضار، قم بتشغيل التروس الأمامية للوحدة الرئيسية، وسترى أن كوب تقطيع الخضار يدور ضع المادة من أعلى المباشرة، واضغط عليها باستخدام الدافع، وستحصل على تأثيرات التقطيع المختلفة

يمكن لهذا الجهاز من تقطيع الخضروات أن يقوم بتأثيرات تقطيع الشرائح، والفرك، وهرس البطاطس قبل التشغيل، يرجى تقطيع الخضروات والفاكهة باستخدام سكين إلى الحجم والشكل المناسبين لفتحة المباشرة

تحذير: أثناء عملية التغذية، إذا كانت المادة أقل من فتحة أسطوانة التغذية الخاصة بتقطيع الخضروات، يجب دفعها باستخدام الدافع؛ وتجنب ميلان الآلة الرئيسية عند الضغط على المادة بقوة، يرجى تثبيت الآلة الرئيسية بيدك عند الضغط على القوة أثناء التشغيل

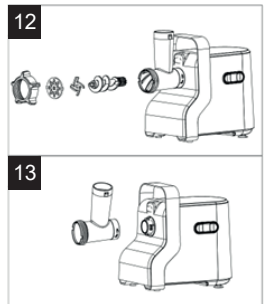
صنع المعكرونة

- يجب ألا يتجاوز وقت التشغيل 4 دقائق
- استخدم لوحة القطع 10، 11، أو 12
- قم بملء الصينية بالدقيق بشكل مستمر



التنظيف والصيانة

- ملاحظة: يمكن إزالة اللحوم المتبقية في وحدة القطع من داخل الجهاز عن طريق تمرير شريحة من الخبز عبر وحدة القطع
- (F12) قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيله وإزالة القابس من المقبس
 - (F13) اضغط على زر التحرير ولف وحدة القطع بالكامل في اتجاه السهم قم بإزالة الدافع والصينية
 - افك حلقة البرانفي وأزل جميع أجزاء وحدة القطع لا تنظف الأجزاء في غسالة الصحون
 - اغسل جميع الأجزاء التي لامست اللحم في ماء ساخن مع صابون نظفها فوراً بعد الاستخدام
 - اشطفها بماء ساخن نقي وجففها فوراً
 - نوصي بتشحيم وحدة القطع والأقراص الطحن باستخدام بعض الزيت النباتي



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 جهاذك 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.

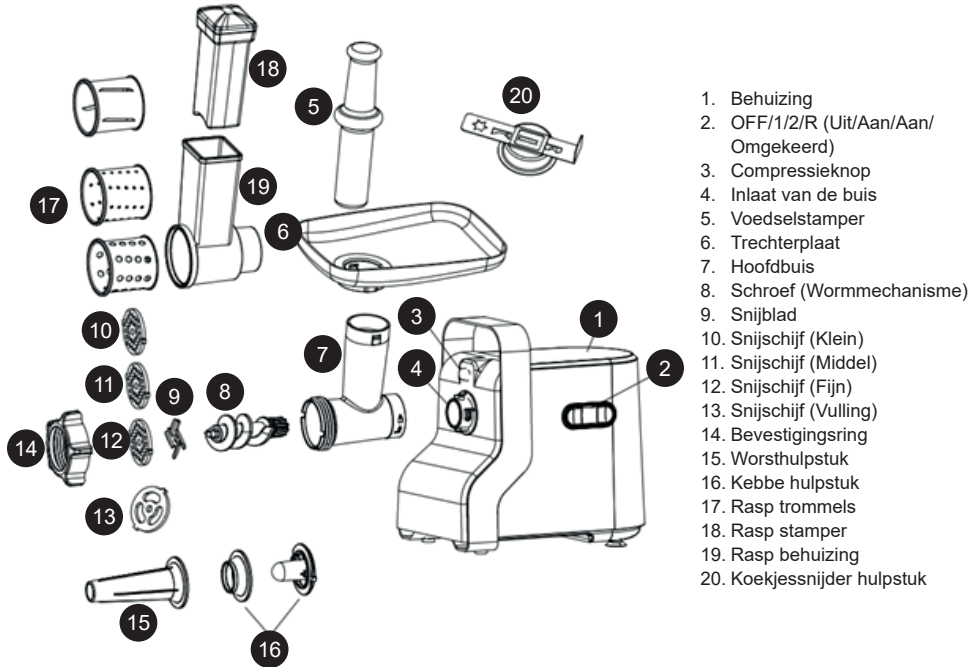
ALGEMENE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- 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 binnenvpakking!
- 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.

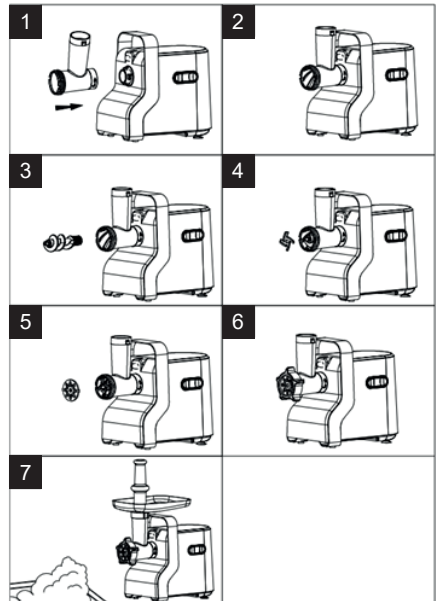
- Gebruik het nooit in de buurt van water (bad, gootsteen, enz.). Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen of vocht. Gebruik het apparaat alleen wanneer uw handen droog zijn.
- Als het apparaat in water valt, trek dan de stekker eruit voordat u het uit het water haalt. Raak de waterbron niet 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



MONTEREN

- Druk op de bevestigingsknop, houd het hoofd vast en steek het in de inlaat. Let bij het inbrengen op dat het hoofd schuin moet staan volgens de pijl die bovenaan is aangegeven, zie (F1), draai vervolgens het hoofd tegen de klok in zodat het hoofd goed vastzit (F2).
- Plaats de slang met de lange kant eerst in het hoofd en draai de schroef een beetje in om deze in de motorbehuizing te plaatsen (F3).
- Plaats het snijmes op de schacht van de slang, met het mes naar voren zoals geïllustreerd (F4). Als het niet goed is bevestigd, wordt het vlees niet gemalen.
- Plaats de gewenste snijplaat naast het snijmes, waarbij de uitsteeksels in de gleuf passen (F5).
- Ondersteun of druk het midden van de snijplaat met één vinger en draai de bevestigingsring met de andere hand stevig vast (F6). Overtrek niet.
- Plaats de hopperplaat op het hoofd en zet deze vast op de juiste positie.
- Zet de unit op een stevige plek.
- Zorg ervoor dat de luchtpassage aan de onderkant en de zijkant van de motorbehuizing vrij blijft en niet wordt geblokkeerd.



MALER

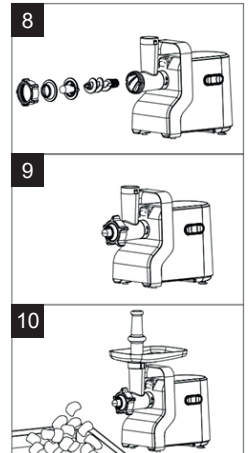
- Zet de wormschacht in de snijunit, met het plastic uiteinde eerst. Plaats de snijunit op de wormschacht. (De snijranden moeten aan de voorkant zitten.) Plaats de medium of grove maalschijf (afhankelijk van de gewenste consistentie) op de wormschacht. (Zorg ervoor dat de inkeping van de maalschijf op de uitsteeksels van de malerkop past.) Draai de schroefring in de richting van de pijl op de snijunit totdat deze goed vastzit.
- Bevestig de snijunit aan de motorunit.
- Plaats de lade op het verticale deel van de snijunit.
- Nu is het apparaat klaar voor het malen.

Snijd het vlees in stukken van 10 cm lang en 2 cm dik. Verwijder zo veel mogelijk botten, kraakbeen en pezen. (Gebruik nooit bevroren vlees!) Leg het vlees in de lade. Gebruik de duwstok om het vlees voorzichtig in de snijunit te duwen. (Voor steak tartaar, maal het vlees twee keer met de medium maalschijf.)

KEBBE MAKEN

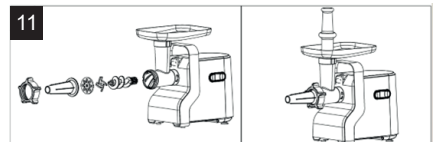
- Zet de wormschacht in de snijunit, met het plastic uiteinde eerst. (F8)
Plaats de kegel in de snijunit. Plaats de vormer op de snijunit en draai de ring op de snijunit (F9).
- Bevestig de snijunit aan de motorunit.
- Plaats de lade op het verticale deel van de snijunit.
- Nu is het apparaat klaar voor het maken van kebbe (F10).

Voer het voorbereide kebbe-mengsel door de kebbe-maker. Snijd de continue holle cilinder in de gewenste lengtes en gebruik zoals gewenst. Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten, voornamelijk gemaakt van lamsvlees en bulgur, die samen worden gemalen tot een pasta. Het mengsel wordt door de kebbe-maker geperst en in korte lengtes gesneden. De buisjes kunnen vervolgens worden gevuld met een mengsel van gemalen vlees, de uiteinden worden samengeknepen en vervolgens gefrituurd.



WORSTEN MAKEN

- Maal het vlees. Zet de wormschacht in de snijunit, met het plastic uiteinde eerst. (F11) Plaats de separator in de snijunit. Plaats de worstenhuls op de snijunit en draai de ring op de snijunit. (Zorg ervoor dat de inkepingen van de separator op de uitsteeksels van de malerkop passen.)
- Bevestig de snijunit aan de motorunit.
- Plaats de lade op het verticale deel van de snijunit.
- Nu is het apparaat klaar voor het maken van worsten.

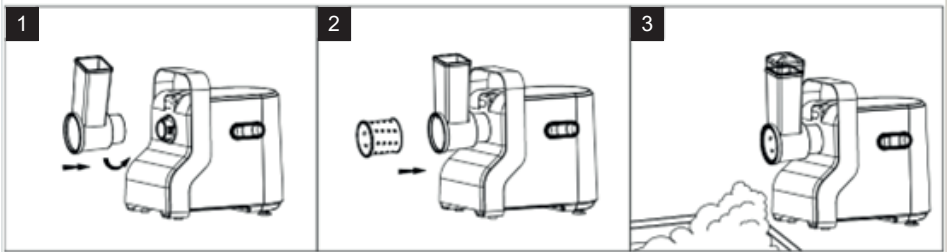


Leg de ingrediënten in de lade. Gebruik de duwstok om het vlees voorzichtig in de snijunit te duwen. Zet het worstenvel 10 minuten in lauw water. Schuif vervolgens het natte vel over de worstenhuls. Duw het (gekruide) gemalen vlees in de snijunit. Als het vel vast komt te zitten aan de worstenhuls, bevochtig het dan met wat water.

KOEKJESBEWERKING

- Voor het bewerken van deeg, bijvoorbeeld spritskoekjes, heeft u de deegaccessoire (17) nodig. Plaats de slang (8) zoals gebruikelijk met het dikkere uiteinde eerst in de hoofdbuis (7). Zet het mes (9) en de snijplaat (10, 11 of 12) op de slang.
- Plaats de deegaccessoire (17) op het mes (9) en de snijplaat (10, 11 of 12). Draai de bevestigingsring (13) vast.
- Schuif het patroon voor spritskoekjes door de deegaccessoire.
- Plaats de hopperplaat (6) zoals gebruikelijk op de hoofdbuis (7) en gebruik de duwstang (5) om het deeg in de hoofdbuis te duwen.

RASPEN



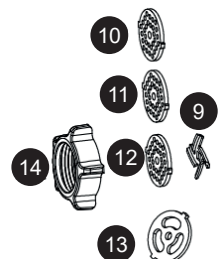
- Verwijder de vleesmolen van de gehele set vleesmolen, installeer eerst de toevoer op de buisvoeder (F1) en kies vervolgens het gewenste effect van de Rum-raspen (fijn)/Drum-raspen (medium)/Drum-snijden en installeer de koppen op de machine (F2).
- Bereid de duwstang voor en plaats een plaat onder de rasper (F3).
- Wanneer alles gereed is, kunt u beginnen met het snijden van groenten. Zet het voorwaartse draaigewicht van het hoofdapparaat aan, zie de draaiende groentesnijderkop, leg het materiaal in de bovenkant van de rasper en duw met de duwstang naar beneden. U kunt elk type snij-effect verkrijgen.

Deze set groentesnijders kan respectievelijk het effect van snijden, raspen en het pureren van aardappelen maken. Snijd vóór gebruik de groenten en fruit met een mes in de maat en vorm die geschikt zijn voor de opening van de rasper.

Waarschuwing: Tijdens het voeden, als het materiaal lager is dan de opening van de groentesnijdervoedingscilinder, moet het worden geduwd met de duwstang; om te voorkomen dat de hoofdmachine kantelt wanneer het materiaal krachtig wordt geduwd, houdt u de hoofdmachine vast met uw handen tijdens het drukken op de voedingskracht tijdens de werking.

NOEDELBEREIDING

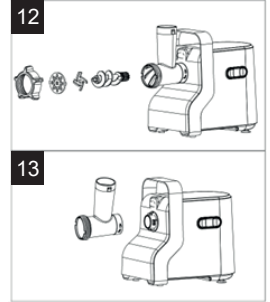
- De bedrijfstijd mag NIET langer dan 4 minuten duren.
- Gebruik snijplaat 10, 11 of 12.
- Vul de lade continu met bloem.



REINIGING EN ONDERHOUD

Opmerking: Vlees dat in de snijbehuizing achterblijft, kan worden verwijderd door een plak brood door de snijbehuizing te laten gaan.

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. (F12)
- Druk op de ontgrendelknop en draai de gehele snijbehuizing in de richting van de pijl. Verwijder de duwstang en de lade. (F13)
- Schroef de schroefring los en verwijder alle onderdelen van de snijbehuizing. Reinig de onderdelen niet in de vaatwasser!
- Was alle onderdelen die in contact zijn gekomen met vlees in heet, zeepsop. Maak ze onmiddellijk na gebruik schoon.
- Spoel ze af met heet water en droog ze onmiddellijk.
- Wij raden aan de snij-eenheid en de slijpschijven in te vetten met wat plantaardige olie.



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



@zilanhome