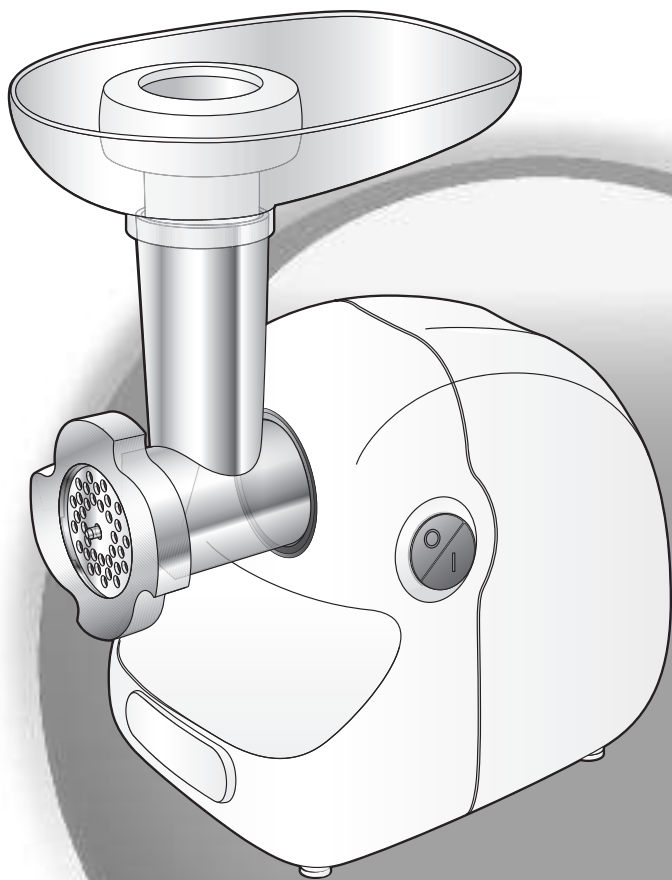
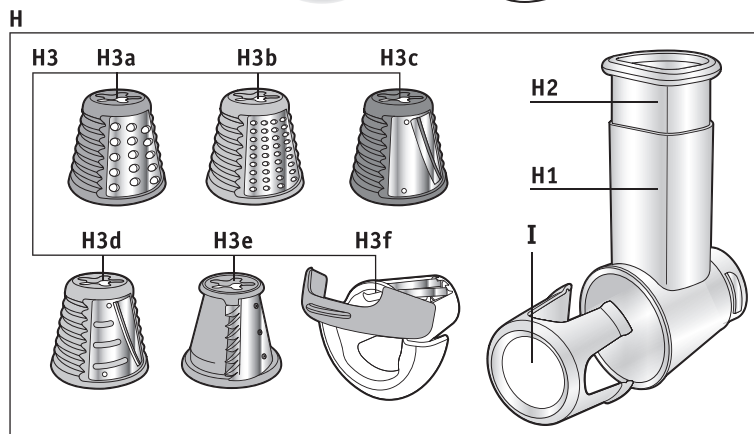
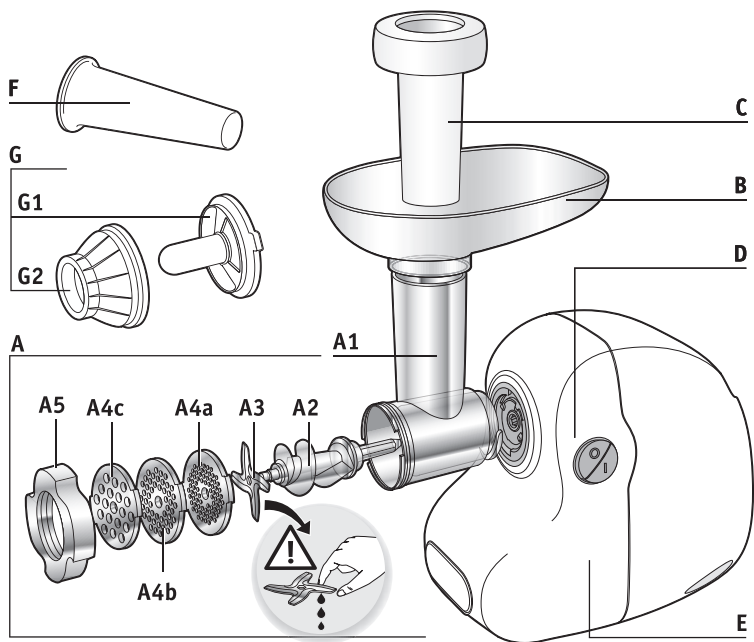
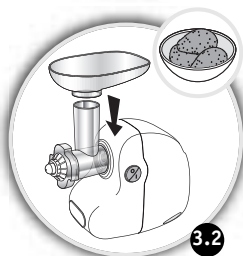
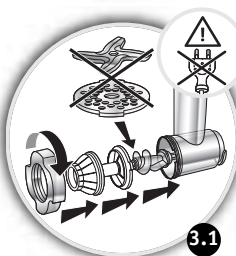
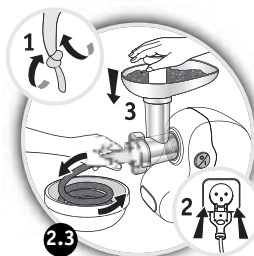
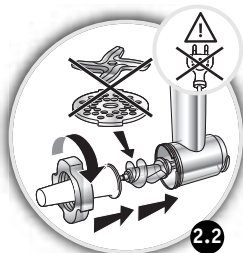
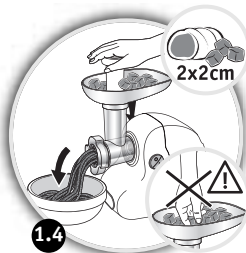
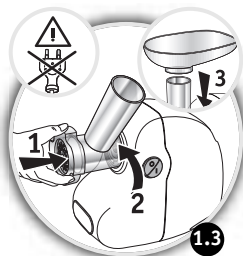
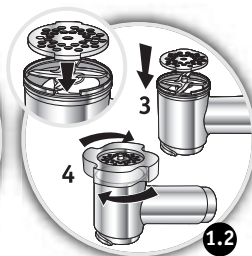
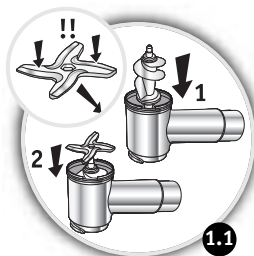


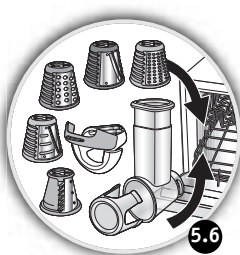
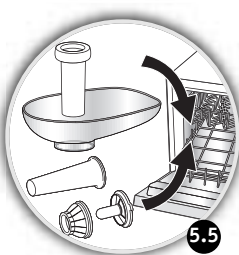
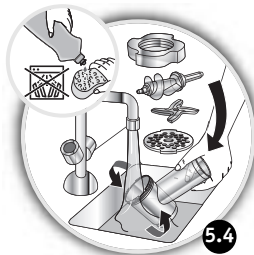
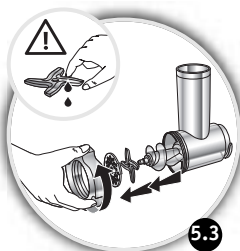
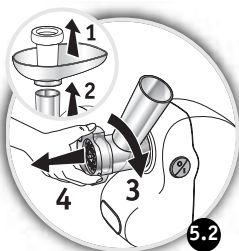
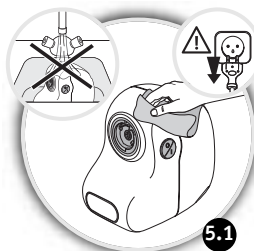
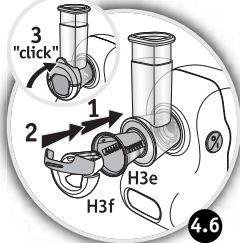
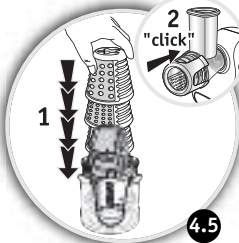
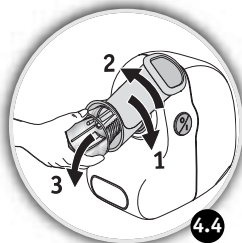
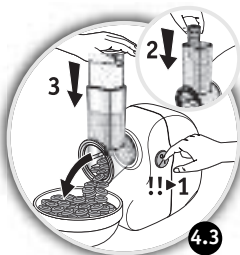
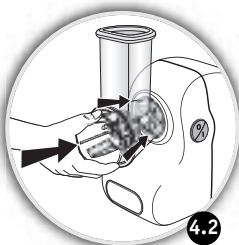
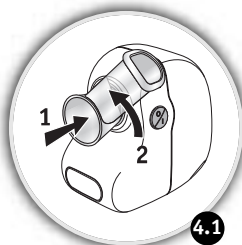
hv2



FR
EN
NL
DE
IT
ES
PT
EL
RU
UK
KK
AR
FA







					
	H3a	H3b	H3c	H3d	H3e/f
	●	●	●	●	● (🔥🚫)
	●	●	●	●	● (🔥🚫)
	●		●	●	● (🔥🚫)
			●	●	●
	●		●	●	
			●	●	● (🔥🚫)
			●	●	● (🔥🚫)
			●	●	
			●	●	● (🔥🚫)
	●		●	●	●
	●	●			

Attention : un livret de consignes de sécurité LS-123456 est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A Tête de hachoir amovible | F Accessoire saucisse (selon modèle) |
| A1 Corps aluminium | G Accessoire Kebbe (selon modèle) |
| A2 Vis | G1 Embout de filière |
| A3 Couteau inox auto affûtable | G2 Bague |
| A4 Grilles (selon modèle) | |
| A4a Grille petits trous (haché très fin) | H Coupe légumes (selon modèle) |
| A4b Grille trous moyens (haché fin) | H1 Magasin à cônes / cheminée |
| A4c Grille gros trous (haché gros) | H2 Poussoir |
| A5 Ecrou aluminium | H3 Cônes (selon modèle) |
| | H3a Cône Râpé gros (rouge) |
| B Plateau amovible | H3b Cône Râpé fin (orange) |
| C Poussoir à viande | H3c Cône Tranché gros (vert foncé) |
| | H3d Cône Tranché fin (vert clair) |
| D Bouton marche / arrêt | H3e Cône Découpe en lamelles frites |
| | H3f Accessoire découpe en dés |
| E Bloc moteur | I Accessoire de rangement (selon modèle) |

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez, et essuyez-les aussitôt soigneusement.

La grille et le couteau doivent rester gras. Enduisez-les d'huile.

Ne faites pas tourner votre produit à vide si les grilles ne sont pas graissées.

Ne poussez jamais avec les doigts ou un autre ustensile dans les cheminées.

UTILISATION

Tête hachoir

(cf. fig. 1.1 à 1.4)

Préparez toute la quantité d'aliment à hacher, éliminez les os, cartilages et nerfs. Coupez la viande en morceaux (2cm X 2cm environ).

Astuce : En fin d'opération, vous pouvez passer quelques morceaux de pain afin de faire sortir tout le hachis.

Accessoire saucisses

(cf. fig. 2.1 à 2.3)

Important : cet accessoire n'est à utiliser qu'après avoir haché la viande, avoir rajouté l'assaisonnement et avoir bien brassé la préparation.

Après avoir laissé le boyau tremper dans de l'eau tiède pour retrouver son élasticité, enfiler le sur l'entonnoir en laissant dépasser 5 cm (que vous obturerez en faisant un noeud avec un lien). Mettez en marche l'appareil, alimentez le hachoir en hachis et faire suivre le boyau à mesure que celui-ci se remplit.

Nota : ce travail se fera plus facilement à deux, l'un s'occupera d'approvisionner en hachis, l'autre s'occupera du remplissage du boyau.

Donner aux saucisses la longueur désirée en pinçant et en tournant le boyau.

Pour avoir une saucisse de qualité, prenez soin d'éviter d'emprisonner de l'air lors du remplissage et faites des saucisses de 10 à 15 cm (séparez les saucisses en plaçant un lien et en faisant un noeud à l'aide de celui-ci).

Accessoire kebbe

(cf. fig. 3.1 et 3.2)

Conseil pratique :

Pour la réalisation de la pâte fine de Kebbe ou Kefta, passer la viande 2 à 3 fois dans la tête de hachoir jusqu'à obtention de la finesse désirée.

Coupe légumes

(cf. fig. 4.1 à 4.6)

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment : cf. tableau fig. 6.

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande.

NETTOYAGE

(cf. fig. 5.1 à 5.6)

N.B.: A booklet containing safety guidelines (LS-123456) is provided with this appliance.
Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

EN

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A Removable mincer head | F Sausage accessory (depending on model) |
| A1 Aluminium body | |
| A2 Screw | G Kibbeh accessory (depending on model) |
| A3 Self-sharpening stainless steel blade | G1 Feeder nozzle |
| A4 Grid (depending on model) | G2 Ring |
| A4a Grid with small holes (very finely minced) | |
| A4b Grid with medium holes (finely minced) | H Vegetable slicer (depending on model) |
| A4c Grid with large holes (coarsely minced) | H1 Cone/funnel chamber |
| A5 Aluminium nuts | H2 Pusher |
| | H3 Cones (depending on model) |
| B Removable tray | H3a Coarse grating cone (red) |
| | H3b Fine grating cone (orange) |
| C Meat pusher | H3c Thick slicing cone (dark green) |
| | H3d Fine slicing cone (light green) |
| D On/off button | H3e Chips cutter cone |
| | H3f Cube cutter accessory |
| E Motor unit | |
| | I Storage accessory (depending on model) |

TIPS FOR USE

Before using for the first time, wash all the accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully. The grid and the blade must remain oiled. Coat them with oil.
Do not use your product if it is empty and if the grids are not oiled.
Never put your fingers or any utensil into the funnel.

USE

Mincer head

(see fig. 1.1 to 1.4)

Prepare all the food to be minced; remove the bones, cartilage and nerves. Cut the meat into bits (approx: 2cm X 2cm).

Tip: When you have finished mincing, put a few pieces of bread into the appliance to get all of the mince out.

Sausage accessory

(see fig. 2.1 to 2.3)

N.B.: this accessory should only be used after having minced, seasoned and mixed the food. Put the sausage casing in warm water to make it elastic again, then place it on the funnel and let it overhang by around 5 cm (which you will seal by tying a knot with a clip). Turn on the appliance, fill up the mincer with mince and hold on to the casing in order for it to fill up properly.

N.B.: it is easier to carry out this task with two people - one person can fill up the mincer and the other person can take care of filling the casing.

Make the sausages as long as you want by pinching and turning the casing. To prepare quality sausages, ensure there is no air in the casings when filling them and make 10-15 cm sausages (separate the sausages by placing a clip and tying a knot).

Kibbeh accessories

(see fig. 3.1 and 3.2)

Practical advice:

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

Vegetable cutter

(see fig. 4.1 to 4.6)

Use the appropriate cone for each type of food: see table fig. 6.

Practical advice:

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

CLEANING

(see fig 5.1 to 5.6)

Opgelet: bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsvoorschriften (LS-123456) geleverd. Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig.

NL

BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| A Afneembare hakmolen | F Worsthulpstuk (afhankelijk van het model) |
| A1 Aluminium behuizing | G Kibbehvormer (afhankelijk van het model) |
| A2 Schroef | G1 Opzetstuk |
| A3 Zelfslijpend mes van roestvrij staal | G2 Ring |
| A4 Roosters (afhankelijk van het model) | |
| A4a Fijnmazig rooster (hakt zeer fijn) | H Groentesnijder (afhankelijk van het model) |
| A4b Middenmazig rooster (hakt fijn) | H1 Kegelmagazijn / aanvoerbuis |
| A4c Grofmazig rooster (hakt grof) | H2 Duwstaaf |
| A5 Aluminium moer | H3 Kegels (afhankelijk van het model) |
| B Afneembare schaal | H3a Kegel voor grof raspen (rood) |
| C Vleesstamper | H3b Kegel voor fijn raspen (oranje) |
| D Aan/uit-knop | H3c Kegel voor grof snijden (donkergroen) |
| E Motorblok | H3d Kegel voor fijn snijden (lichtgroen) |
| | H3e Kegel voor het snijden van frieten |
| | H3f Accessoire voor het snijden van blokjes |
| | I Opbergstuk (afhankelijk van het model) |

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Maak vóór het eerste gebruik alle accessoires schoon met water en zeep. Spoel ze af en dep ze onmiddellijk voorzichtig droog.

Het rooster en het mes moeten ingevet blijven. Wrijf ze in met olie.

Laat het apparaat niet zonder inhoud werken wanneer de roosters niet zijn ingevet.

Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de aanvoerbuis.

GEBRUIK

Hakmolen

(zie fig. 1.1 tot en met 1.4)

Maak de volledige hoeveelheid te verwerken voedsel klaar, verwijder beenderen, kraakbeen en pezen. Snij het vlees in stukken (ongeveer 2 x 2 cm).

Tip: wanneer u al het vlees hebt gemalen, kunt u enkele stukken brood door de machine duwen om het laatste gehakt eruit te krijgen.

Worsthulpstuk

(zie fig. 2.1 tot en met 2.3)

Belangrijk: dit hulpstuk mag alleen worden gebruikt wanneer het vlees is gemalen, kruiden zijn toegevoegd en de bereiding goed is gemengd.

Laat de worst vorm in lauw water weken om hem weer flexibel te maken. Plaats de worstvorm daarna op de trechter en laat daarbij 5 cm uitsteken (die u afsluit door een knoop te maken met een koordje). Zet het apparaat aan, doe het gehakt in de hakmolen en laat de worst vorm volgen naarmate hij wordt gevuld.

Opmerking: worst maken gaat makkelijker wanneer u met iemand kunt samenwerken, zodat één persoon het gehakt in het apparaat kan doen en de andere de vorm kan vullen.

Geef de worsten de gewenste lengte door de vorm dicht te knijpen en te draaien. Om goede worsten te krijgen, moet u erop letten dat er geen lucht in de vorm komt wanneer u hem vult. U kunt de lengte van de worsten het best beperken tot 10 à 15 cm (scheid de worsten van elkaar met een koord waarin u een knoopje legt).

Kibbehvormer

(zie fig. 3.1 tot en met 3.2)

Tip:

om glad deeg te maken voor kibbeh- of köfte, laat u het gehakt twee- tot driemaal door de hakmolen gaan, tot het fijn genoeg is.

Groentesnijder

(zie fig. 4.1 tot en met 4.6)

Gebruik de juiste kegel voor elk type voedingsmiddel: zie de tabel in fig. 6.

Tips voor optimale resultaten:

om goede resultaten te verkrijgen, moeten de ingrediënten die u gebruikt stevig zijn. Zorg ervoor dat er zich geen voedsel ophoopt in het apparaat. Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen te raspen of te snijden die te hard zijn, zoals suiker of stukken vlees.

REINIGEN

(zie fig. 5.1 tot en met 5.6)

Achtung: Ein Heft mit Sicherheitshinweisen, LS-123456, liegt diesem Gerät bei. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts lesen Sie bitte aufmerksam dieses Heft und bewahren Sie es sorgfältig auf.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|--|
| A Abnehmbarer Fleischwolf | E Motorblock |
| A1 Aluminium-Gehäuse | F Aufsatz für Würstchen (je nach Modell) |
| A2 Schnecke | G Aufsatz für Kebbe (je nach Modell) |
| A3 Selbstschärfendes Edelstahl-Messer | G1 Aufsatzhalter |
| A4 Scheiben (je nach Modell) | G2 Ring |
| A4a Scheibe mit kleinen Löchern
(sehr fein Zerkleinertes) | H Gemüseschneider (je nach Modell) |
| A4b Scheibe mit mittelgroßen Löchern
(fein Zerkleinertes) | H1 Kegellager/Einfüllstutzen |
| A4c Scheibe mit großen Löchern
(grob Zerkleinertes) | H2 Stopfer |
| A5 Aluminium-Verschlussring | H3 Trommeln (je nach Modell) |
| B Abnehmbarer Einfülltrichter | H3a Trommel zum grob Raspeln (rot) |
| C Fleischstopfer | H3b Trommel zum fein Raspeln (orange) |
| D Ein/Aus-Taste | H3c Trommel zum grob Schneiden (dunkelgrün) |
| | H3d Trommel zum fein Schneiden (hellgrün) |
| | H3e Pommes-Frites-Schneider |
| | H3f Aufsatz zum klein Würfeln |
| | I Aufbewahrungsaufsatz (je nach Modell) |

GEBRAUCHSHINWEISE

Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser ab. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Die Lochscheiben und das Messer müssen gefettet bleiben. Reiben Sie sie mit Speiseöl ein.

Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb, wenn die Lochscheiben nicht gefettet sind.

Schieben Sie die Zutaten niemals mit den Fingern oder sonstigen Utensilien in die Einfüllstutzen.

ANWENDUNG

Fleischwolf

(Abb. 1.1 bis 1.4)

Bereiten Sie die gesamte Menge des Hackguts vor. Entfernen Sie alle Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ungefähr 2cm x 2cm).

Tip: Nachdem Sie das gesamte Fleisch zerkleinert haben, können Sie einige Brotstücke nachschieben, um alle Hackfleischreste zu entfernen.

Würstchen-Aufsatz

(Abb. 2.1 bis 2.3)

Wichtig: Dieses Zubehör darf nur mit bereits gehacktem, gewürztem und gut durchgemischtem Fleisch verwendet werden.

Nachdem die Wursthaut in warmem Wasser aufgeweicht wurde, um sie elastisch zu machen, stecken Sie sie auf den Trichter und lassen Sie ein Ende von 5 cm überstehen (das Sie mit einem Band verknoten und somit verschließen). Schalten Sie das Gerät ein, schieben Sie das Hackfleisch in den Einfüllstutzen und halten Sie die Wursthaut, die sich nach und nach füllt.

Hinweis: Dies gelingt besser zu zweit, wobei eine Person das Hackgut nachfüllt und die andere die Befüllung der Wursthaut kontrolliert.

Die gewünschte Länge Ihrer Würstchen erhalten Sie durch Abpressen und Drehen der Wursthaut. Um hochwertige Würstchen zu erhalten, vermeiden Sie es möglichst, dass bei der Befüllung Luft in die Wursthaut gelangt und stellen Sie Würstchen von 10 bis 15 cm her (trennen Sie die Würstchen, indem sie jeweils einen Knoten mit einem Band setzen).

Kebbe-Aufsatz

(Abb. 3.1 bis 3.2)

Empfehlung:

Um eine feine Kebbe- oder Kefta-Masse herzustellen, lassen Sie das Fleisch 2 bis 3 Mal durch den Fleischwolf laufen, bis sich die gewünschte Konsistenz ergibt.

Gemüseschneider

(Abb. 4.1 bis 4.6)

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel: Tabelle Abb. 6.

Nützliche Tipps für bessere Ergebnisse:

Die verwendeten Lebensmittel sollten fest und knackig sein, um ein gutes Ergebnis zu erzielen und ein Festsetzen von Lebensmitteln im Trommellager zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Raspeln oder Schneiden von zu harten Zutaten, wie etwa Zucker oder Fleischstücken.

REINIGUNG

(Abb. 5.1 bis 5.6)

Attenzione: L'apparecchio è accompagnato da un libretto indicante le norme di sicurezza LS-123456 . Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere con attenzione questo libretto e conservarlo con cura.

DESCRIZIONE

- A** Testa tritatutto amovibile
- A1** Corpo in alluminio
- A2** Vite
- A3** Coltello inox autoaffilante
- A4** Griglie (secondo modello)
- A4a** Griglia a fori piccoli (trito molto fine)
- A4b** Griglia a fori medi (trito fine)
- A4c** Griglia a fori grandi (trito grosso)
- A5** Dado in alluminio
- B** Vassoio amovibile
- C** Pressino per la carne
- D** Interruttore on/off
- E** Blocco motore
- F** Accessorio per salsicce (secondo modello)
- G** Accessorio per polpette (kebbe) (secondo modello)
- G1** Estremità di filiera
- G2** Anello
- H** Taglia verdure (secondo modello)
- H1** Caricatore per coni/imboccatura
- H2** Pressino
- H3** Coni (secondo modello)
- H3a** Cono grattugiato spesso (rosso)
- H3b** Cono grattugiato fine (arancione)
- H3c** Cono fette spesse (verde scuro)
- H3d** Cono fette fini (verde chiaro)
- H3e** Cono tagliapatate a lamelle
- H3f** Accessorio per tagliare a cubetti
- I** Accessorio copri-caricatore (secondo modello)

CONSIGLI DI UTILIZZO

Before using for the first time, wash all the accessories in soapy water. Rinse and dry them carefully. The grid and the blade must remain oiled. Coat them with oil.
Do not use your product if it is empty and if the grids are not oiled.
Never put your fingers or any utensil into the funnel.

UTILIZZO

Testa tritatutto

(cfr. fig. da 1.1 a 1.4)

Preparare la quantità di cibo da tritare eliminando ossi, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a pezzi (circa 2 cm x 2 cm).

Suggerimento: una volta finito di tritare, è possibile passare alcuni pezzetti di pane per far uscire tutto il trito.

Accessorio per salsicce

(cfr. fig. da 2.1 a 2.3)

Importante: questo accessorio va utilizzato solo dopo aver tritato la carne, aggiunto il condimento e lavorato bene il composto.

Dopo aver lasciato a mollo il budello in acqua tiepida per restituirgli elasticità, infilarlo sull'imbuto, lasciando sporgere almeno 5 cm (che verrà chiuso facendo un nodo con un cordoncino). Avviare l'apparecchio, inserire il trito nel tritatutto e fare in modo che il budello si riempia.

Nota: questa operazione risulterà più facile se compiuta in due, uno si occuperà di aggiungere il trito, mentre l'altro si occuperà di riempire il budello.

Dare alle salsicce la lunghezza desiderata stringendole e girando il budello. Per ottenere una buona salsiccia, fare attenzione a non imprigionare aria durante il riempimento e a dare alle salsicce una lunghezza di 10-15 cm (fare un nodo con un cordoncino tra una salsiccia e l'altra per separarle).

Accessorio per polpette (kebbe)

(cfr. fig. 3.1 e 3.2)

Consiglio pratico:

Per realizzare il trito fine per kibbé o kefta, passare la carne 2 o 3 volte nella testa tritatutto fino a ottenere la finezza desiderata.

Taglia verdure

(cfr. fig. da 4.1 a 4.6)

Utilizzare il cono raccomandato per ogni tipo di alimento: cfr. tabella fig. 6.

Consigli per ottenere risultati migliori:

Gli ingredienti utilizzati devono essere duri per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare l'accumulo di alimenti nel caricatore. Non utilizzare l'apparecchio per sminuzzare o tagliare alimenti troppo duri, come ad esempio lo zucchero o tagli di carne.

PULIZIA

(cfr. fig. da 5.1 a 5.6)

Atención: Junto a este aparato viene un libro de instrucciones de seguridad LS-123456. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este libro y consérvelo.

DESCRIPCIÓN

- A** Cabezal picador extraíble
- A1** Cuerpo de aluminio
- A2** Espiral
- A3** Cuchilla de acero inoxidable autoafilable
- A4** Rejillas (según modelo)
- A4a** Rejilla de orificios pequeños (para picado muy fino)
- A4b** Rejilla de orificios medianos (para picado fino)
- A4c** Rejilla de orificios grandes (para picado grueso)
- A5** Tuerca de aluminio
- B** Bandeja extraíble
- C** Embutidor para carne
- D** Botón de encendido/apagado
- E** Bloque motor
- F** Accesorio para salchichas (según modelo)
- G** Accesorio Kebbe (según modelo)
- G1** Boquilla para hacer kibbé
- G2** Aro
- H** Cortador de verduras (según modelo)
- H1** Depósito para conos / tubo de alimentación
- H2** Embutidor
- H3** Conos (según modelo)
- H3a** Cono para rallado grueso (rojo)
- H3b** Cono para rallado fino (naranja)
- H3c** Cono para troceado grueso (verde oscuro)
- H3d** Cono para troceado fino (verde claro)
- H3e** Cono para corte en forma de patata frita
- H3f** Accesorio para corte en cuadraditos
- I** Accesorio para almacenamiento (según modelo)

CONSEJOS DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios con agua y jabón. Aclárelos y séquelos bien enseguida.

La rejilla y la cuchilla deben permanecer engrasadas. Úntelas con aceite.

No ponga a funcionar el aparato en vacío si las rejillas no están engrasadas.

Cuando introduzca alimento en el tubo de alimentación, nunca empuje con los dedos ni con otro utensilio.

USO

Cabezal picador

(véanse las fig. 1.1 a 1.4)

Prepare toda la cantidad de alimento que desee picar y elimine los huesos, cartílagos y nervios. Corte la carne en trozos (alrededor de 2cm x 2cm).

Sugerencia: Cuando termine de utilizar el aparato, puede introducir algunos trozos de pan para arrastrar los trozos de carne que hayan podido quedar dentro.

Accesorio para salchichas

(véanse las fig. 2.1 a 2.3)

Importante: este accesorio solamente deberá utilizarse después de haber picado la carne, haber añadido los condimentos y haberlo removido todo bien.

Después de remojar en agua tibia la tripa para que recupere su elasticidad, ensártela en el embudo de forma que sobrepase 5 cm (que habrá de cerrar haciendo un nudo con una atadura). Ponga en marcha el aparato, vaya introduciendo el picadillo en la picadora y desplazando la tripa a medida que esta se vaya llenando.

Nota: Esta tarea se realiza más fácilmente entre dos personas, a saber, una se ocupa de ir introduciendo el picadillo y la otra se ocupa de ir rellenando la tripa.

Dé a las salchichas la longitud deseada apretando a modo de pinza y retorciendo la tripa. Para conseguir una salchicha de calidad, tenga cuidado de evitar que se quede aire dentro mientras la rellena y haga salchichas de 10 a 15 cm (separe las salchichas colocando una atadura y haciendo un nudo con la ayuda de esta).

Accesorio kebbe

(véanse las fig. 3.1 a 3.2)

Consejo práctico:

Para realizar la masa fina de Kebbe o Kefta, pase la carne 2 o 3 veces por el cabezal picador hasta que quede tan fina como desee.

Cortador de verduras

(véanse las fig. 4.1 a 4.6)

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento: véase el cuadro fig. 6.

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deberán estar demasiado maduros para poder obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier posible acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o trocear alimentos demasiado duros como azúcar o trozos de carne.

LIMPIEZA

(véanse las fig. 5.1 a 5.6)

Atenção: Um folheto de instruções de segurança LS-123456 é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o cuidadosamente.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| A Cabeça picadora amovível | F Acessório para salsichas (consoante o modelo) |
| A1 Corpo de alumínio | |
| A2 Parafuso | |
| A3 Lâmina de inox auto-afiável | G Acessório Kebbe (consoante o modelo) |
| A4 Discos (consoante o modelo) | G1 União de feira |
| A4a Disco de orifícios pequenos (para picar muito fino) | G2 Anel |
| A4b Disco de orifícios médios (para picar fino) | H Cortador de legumes (consoante o modelo) |
| A4c Disco de orifícios grossos (para picar grosso) | H1 Alimentador de cones/tubo de alimentação |
| A5 Porca de alumínio | H2 Calcador |
| | H3 Cones (consoante o modelo) |
| B Tabuleiro amovível | H3a Cone para ralar grosso (vermelho) |
| | H3b Cone para ralar fino (laranja) |
| C Calcador para carne | H3c Cone para fatiar grosso (verde escuro) |
| | H3d Cone para fatiar fino (verde claro) |
| D Botão Ligar/Desligar | H3e Cone para cortar em lâminas para batatas fritas |
| E Bloco do motor | H3f Acessório para cortar em cubos |
| | I Acessório de arrumação (consoante o modelo) |

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe-os e seque-os cuidadosamente.

O disco e a lâmina devem manter-se lubrificados. Unte-os com óleo.

Não coloque o aparelho a funcionar em vazio se os discos não estiverem devidamente lubrificados.

Nunca empurre os alimentos pelos tubos com os dedos ou qualquer outro utensílio.

UTILIZAÇÃO

Cabeça picadora

(ver fig. 1.1 a 1.4)

Prepare a quantidade do alimento a picar, retirando os ossos, as cartilagens e os nervos. Corte a carne em cubos (cerca de 2 cm X 2 cm).

Dica: No final da utilização, deite alguns pedaços de pão no tubo de alimentação para eliminar quaisquer resíduos de carne.

Acessório para salsichas

(ver fig. 2.1 a 2.3)

Importante: só é possível utilizar este acessório após ter cortado a carne, adicionado o tempero e misturado o preparado.

Depois de ter deixado a tripa de molho em água tépida para recuperar a sua elasticidade, encaixe-a no funil deixando ultrapassar 5 cm (que fechará ao dar um nó com um laço). Ligue o aparelho, alimente a picadora com a carne picada e faça a tripa avançar à medida que esta se enche.

Nota: este trabalho será mais facilmente realizado a dois, sendo que um se ocupará de fornecer a carne picada e o outro encherá a tripa.

Dar às salsichas o comprimento pretendido puxando e rodando a tripa. Para obter uma salsicha de qualidade, tente evitar a entrada de ar aquando do enchimento da salsicha e faça salsichas de 10 a 15 cm (separe as salsichas com um fio de cozinha e fazendo um nó com a ajuda do mesmo).

Acessório kebbe

(ver fig. 3.1 e 3.2)

Conselho prático:

Para a realização da pasta fina de Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 a 3 vezes na cabeça picadora até obter a finura desejada.

Cortador de legumes

(ver fig. 4.1 a 4.6)

Utilize o cone adaptado a cada tipo de alimento: ver quadro na fig. 6.

Sugestões úteis para obter melhores resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar bem firmes para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer acumulação de alimento no alimentador. Não utilizar o aparelho para ralar ou fatiar alimentos demasiado rijos tais como o açúcar ou pedaços de carne.

LIMPEZA

(ver fig. 5.1 a 5.6)

Προσοχή: Μαζί με τη συσκευή παρέχεται ένα εγχειρίδιο οδηγιών ασφαλείας LS-123456. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο και φυλάξτε το επιμελώς.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|--|
| A Αφαιρούμενη κεφαλή άλεσης | G Εξάρτημα για κιμαδοκροκέτες (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A1 Σώμα από αλουμίνιο | G1 Ακροφύσιο διαμόρφωσης |
| A2 Βίδα | G2 Δακτύλιο |
| A3 Ανοξείδωτη αυτοακονιζόμενη λεπίδα | |
| A4 Πλέγματα (ανάλογα με το μοντέλο) | H Εξάρτημα κοπής λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A4a Πλέγμα με μικρές οπές (για πολύ ψιλή άλεση) | H1 Γεμιστήρας κώνων / στόμιο πλήρωσης |
| A4b Πλέγμα με μεσαίες οπές (για ψιλή άλεση) | H2 Πιεστήριο |
| A4c Πλέγμα με μεγάλες οπές (για χοντρή άλεση) | H3 Κώνοι (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A5 Περικόχλιο από αλουμίνιο | H3a Κώνος για χοντρό τρίμμα (κόκκινος) |
| | H3b Κώνος για λεπτό τρίμμα (πορτοκαλί) |
| | H3c Κώνος κοπής σε χοντρές φέτες (σκούρος πράσινος) |
| | H3d Κώνος κοπής σε λεπτές φέτες (ανοιχτός πράσινος) |
| | H3e Κώνος κοπής για τηγανητές πατάτες |
| | H3f Εξάρτημα κοπής σε κύβους |
| B Αφαιρούμενος δίσκος | |
| C Πιεστήριο κρέατος | |
| D Πλήκτρο on/off | |
| E Βάση-μοτέρ | |
| F Εξάρτημα για λουκάνικα (ανάλογα με το μοντέλο) | I Εξάρτημα αποθήκευσης (ανάλογα με το μοντέλο) |

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά αμέσως.

Το πλέγμα και το σύστημα λεπίδων πρέπει να παραμένουν λιπασμένα. Επαλείψτε τα με λάδι.

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή σας ενώ είναι άδεια εάν τα πλέγματα δεν έχουν προηγουμένως λιπανθεί.

Μην σπρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή με άλλο εργαλείο μέσα στα στόμια πλήρωσης.

ΧΡΗΣΗ

Κεφαλή άλεσης

(βλ. σχ. 1.1 έως 1.4)

Προετοιμάστε τη συνολική ποσότητα τροφίμων που θέλετε να αλέσετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2cm x 2cm).

Συμβουλή: Στο τέλος της επεξεργασίας, μπορείτε να προσθέσετε μερικά κομμάτια ψωμιού ώστε να εξαχθεί όλος ο κιμάς.

Εξαρτημα για λουκανικά

(βλ. σχ. 2.1 έως 2.3)

Σημαντικό: Το εξάρτημα αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο μετά την άλεση του κρέατος, την προσθήκη καρυκευμάτων και το ζύμωμα του παρασκευάσματος.

Αφού αφήσετε το έντερο να μαλακώσει μέσα σε χλιαρό νερό, για να ανακτήσει την ελαστικότητά του, συνδέστε το με το χωνί αφήνοντας μήκος περίπου 5 cm (όπου θα το κλείσετε κάνοντας κόμπο με κλιπ). Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, τροφοδοτήστε την κεφαλή άλεσης με κιμά και προωθήστε τον προς το έντερο, μέχρι να γεμίσει.

Σημείωση: Η εν λόγω εργασία πραγματοποιείται καλύτερα από δύο άτομα, το ένα θα αναλάβει την τροφοδοσία του κιμά, ενώ το άλλο θα ασχοληθεί με το γέμισμα του εντέρου.

Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, πιέζοντας και περιστρέφοντας το έντερο. Για την παρασκευή λουκάνικων ποιότητας, φροντίστε να αποφύγετε τον εγκλωβισμό αέρα κατά το γέμισμα και φτιάξτε λουκάνικα μήκους 10 έως 15 cm (χωρίστε τα λουκάνικα τοποθετώντας κλιπ και σχηματίζοντας κόμπο με τη βοήθειά του).

Εξαρτημα για κιμαδοκροκετες

(βλ. σχ. 3.1 και 3.2)

Πρακτική συμβουλή:

Για την παρασκευή του λεπτοκομμένου μείγματος για κιμαδοκροκέτες ή κεφτέδες, περάστε το κρέας 2-3 φορές μέσα από την κεφαλή άλεσης, μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή.

Εξαρτημα κοπης λαχανικων

(βλ. σχ. 4.1 έως 4.6)

Χρησιμοποιήστε τον συνιστώμενο κώνο για κάθε τύπο τροφής: βλ. πίνακα σχ. 6.

Συμβουλές για βέλτιστα αποτελέσματα:

Τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι συμπαγή για να επιτύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τυχόν συσσώρευση τροφής μέσα στο γεμιστήρα. Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή για να τρίψετε ή να τεμαχίσετε πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

(βλ. σχ. 5.1 έως 5.6)

Внимание: В комплект этого прибора входит буклет о правилах техники безопасности. Перед первым использованием прибора внимательно прочтите его и сохраните его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- A** Съёмная головка мясорубки
- A1** Алюминиевый корпус
- A2** Винт
- A3** Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
- A4** Решетка (в зависимости от модели)
- A4a** Решетка с маленькими отверстиями (очень мелко перемолотое мясо)
- A4b** Решетка со средними отверстиями (мелко перемолотое мясо)
- A4c** Решетка с крупными отверстиями (крупно перемолотое мясо)
- A5** Алюминиевая гайка
- B** Съёмный поддон
- C** Кнопка подачи мяса
- D** Кнопка включения / выключения
- E** Блок двигателя
- F** Насадка для приготовления колбасы (в зависимости от модели)
- G** Насадка для приготовления для кеббе (в зависимости от модели)
- G1** Наконечник головки
- G2** Кольцо
- H** Овощерезка (в зависимости от модели)
- H1** Блок насадок / труба
- H2** Кнопка
- H3** Насадки (в зависимости от модели)
- H3a** Насадка для крупной терки (красная)
- H3b** Насадка для мелкой терки (оранжевый)
- H3c** Насадка для крупного нарезания (темно-зеленая)
- H3d** Насадка для мелкого нарезания (светло-зеленый)
- H3e** Насадка для нарезания ломтиками для жарки
- H3f** Насадка для нарезания кубиками
- I** Приспособление для хранения (в зависимости от модели)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Тщательно сполосните и вытрите.

Решетка и нож должны быть смазанными. Смажьте их растительным маслом.

Не запускайте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

Никогда не проталкивайте пальцами или другими кухонными принадлежностями ингредиенты в горловине.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Головка мясорубки

(ср. рис. 1.1 - 1.4)

Подготовьте все мясо, которые нужно перемолоть, уберите кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо кусочками (прибл. 2 см x 2 см).

Совет: В конце операции, можно пропустить несколько кусков хлеба, чтобы все вышло из мясорубки.

Насадка для колбасы

(ср. рис. 2.1 - 2.3)

Важно: эту насадку можно использовать только после того, как мясо будет перемолото, в него добавлены специи и смесь будет тщательно перемешана.

Вымочите колбасную оболочку в теплой воде, чтобы она стала эластичной, наденьте ее на раструб, оставляя больше чем 5 см (которую вы завяжите узлом). Включите прибор, кладите молотое мясо в мясорубку и направляйте его в колбасную оболочку, наполняя ее.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, когда один человек кладет молотое мясо, а второй занимается наполнением колбасной оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку. Чтобы обеспечить высокое качество колбасы, не допускайте попадания воздуха во время заполнения оболочки и делайте колбасу длиной 10-15 см (отделяйте колбаски, перевязывая их шнуром и завязывая его узлом с помощью насадки).

Насадка для кеббе

(ср. рис. 3.1 - 3.2)

Практический совет:

Чтобы получить тонкую массу для кеббе или кефты, пропустите мясо 2-3 раза через мясорубку до образования желаемой тонкости.

Овощерезка

(ср. рис. 4.1 - 4.6)

Используйте предназначенную насадку для каждого вида продуктов: см. таблицу на рис. 6.

Советы для достижения хороших результатов:

Чтобы получить удовлетворяющий вас результат и избежать накопления продуктов в блоке, используемые ингредиенты должны быть твердыми. Не используйте прибор, чтобы натереть или нарезать слишком твердые продукты, например, сахар или куски мяса.

ЧИСТКА

(ср. рис. 5.1 - 5.6)

Увага! До цього приладу додається інструкція з техніки безпеки LS-123456. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію та збережіть її.

ОПИС

- A** Знімна головка м'ясорубки
- A1** Алюмінієвий корпус
- A2** Гвинт
- A3** Сталевий ніж, що самозагострюється
- A4** Решітки (залежно від моделі)
- A4a** Решітка з маленькими отворами (тонке подрібнення)
- A4b** Решітка із середніми отворами (середнє подрібнення)
- A4c** Решітка з великими отворами (крупне подрібнення)
- A5** Алюмінієва гайка
- B** Знімна підставка
- C** Штовхач м'яса
- D** Кнопка Ввімк./Вимк.
- E** Блок мотора
- F** Насадка для ковбаси (залежно від моделі)
- G** Насадка для кеббе (залежно від моделі)
- G1** Наконечник головки
- G2** Кільце
- H** Овочерізка (залежно від моделі)
- H1** Шнек для конусоподібних насадок / горловина
- H2** Штовхач
- H3** Конічні насадки (залежно від моделі)
- H3a** Насадка для грубого натирання (червона)
- H3b** Насадка для дрібного натирання (оранжева)
- H3c** Насадка для нарізання крупними скибками (темно-зелена)
- H3d** Насадка для нарізання тонкими скибками (світло-зелена)
- H3e** Насадка для нарізання соломкою
- H3f** Насадка для нарізання кубиками
- I** Приладдя для зберігання (залежно від моделі)

ПОРАДИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням промийте насадки в мильній воді. Потім промийте ще раз й витріть насухо.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад ухолосту, якщо решітки не змащені олією.

Ніколи не проштовхуйте інгредієнти в горловину пальцями або кухонним приладдям.

ВИКОРИСТАННЯ

Головка м'ясорубки

(див. рис. 1.1–1.4)

Підготуйте всі інгредієнти для подрібнення, видаліть кістки, хрящі та прожилки. Поріжте м'ясо на шматки (прибл. 2 x 2 см).

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

Насадка для ковбаси

(див. рис. 2.1–2.3)

Увага: цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем, ретельно перемішаним із необхідними для приготування приправами.

Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, одягніть її на насадку й залиште кінчик довжиною не менше 5 см ((який необхідно зав'язати)). Увімкніть прилад, покладіть фарш у м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

Примітка: цю роботу легше виконувати вдвох: один забезпечує подачу фаршу, інший стежить за наповненням оболонки.

Надайте потрібну довжину ковбаскам, натискаючи й скручуючи оболонку. Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте попадання повітря при заповненні оболонки й робіть ковбаски довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте їх, зав'язуючи вузли ниткою).

Насадка для кеббе

(див. рис. 3.1–3.2)

Практична порада:

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

Овочерізка

(див. рис. 4.1–4.6)

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продуктів (див. табл. на рис. 6).

Поради для отримання найкращого результату:

Використовувані інгредієнти повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватися всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як цукор або шматки м'яса.

ОЧИЩЕННЯ

(див. рис. 5.1–5.6)

Назар аударыңыз: Осы құралдың жинағына қауіпсіздік техникасының ережелері туралы бөлімге кіреді. Құралды алғаш қолданар алдында оны мұқият оқып шығыңыз және бұдан кейін қолдану үшін оны сақтап қойыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

A Ет тартқыштың алынбалы бастиегі

A1 Алюминий тұрқы

A2 Бұрама

A3 Таттанбайтан болаттан жасалған
өздігінен қайралатын пышақ

A4 Тор (үлгіге байланысты)

A4a Шағын саңылаулары бар тор
(өте ұсақталып туралған ет)

A4b Орташа саңылаулары бар тор
(ұсақталып туралған ет)

A4c Ірі саңылаулары бар тор
(ірілеп туралған ет)

A5 Алюминий сомын

B Алынбалы үйкек

C Етті беру батырмасы

KK D Қосу/сөндіру батырмасы

E Қозғалтқыш блогі

F Шұжықты дайындауға арналған
саптама (үлгіге байланысты)

G Кеббе дайындауға арналған саптама
(үлгіге байланысты)

G1 Бастиектің ұштығы

G2 Балдашық

H Көкөніс турағыш (үлгіге байланысты)

H1 Саптамалар блогі/түтік

H2 Батырма

H3 Саптамалар (үлгіге байланысты)

H3a Ірілеп үгуге арналған саптама (қызыл)

H3b Ұсақтап үгуге арналған саптама
(қызғылт сары)

H3c Ірілеп турауға арналған саптама
(қою жасыл)

H3d Ұсақтап турауға арналған саптама
(ашық жасыл)

H3e Қуыру үшін тілімдеп турауға арналған
саптама

H3f Текшелеп турауға арналған саптама

I Сақтауға арналған айлабұйым
(үлгіге байланысты)

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Алғаш қолданар алдында саптамаларды сабынды сумен жуып шығыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.

Торды және пышақты майлау керек. Оларды өсімдік майымен майлаңыз.

Егер торлар майланбаса, құралды бос қоспаңыз.

Құрам бөліктерді түтік ішіне ешқашан саусақтарыңызбен немесе басқа асхана керек-жарақтарымен итерімеңіз.

ҚОЛДАНУ

Ет тартқыштың бастиегі

(1.1 – 1.4 сур. салысты)

Турауды қажет ететін барлық етті дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектерін және жұлындарын алып тастаңыз. Етті кесектеп тураңыз (шамамен 2 см x 2 см).

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

Шұжыққа арналған саптама

(2.1 – 2.3 сур. салыст.)

Маңызды: осы саптаманы тек ет ұсақталып, оған дәмдеуіштер салынып және қоспа жақсылап араластырылғаннан кейін ғана қолдануға болады.

Шұжық қабығы иілімді болуы үшін оны жылы суда жібітіңіз, 5 см артық қабықты қалдыра отырып (оны сосын сіз түйіндеп байлайсыз), оны балдашыққа кигізіңіз. Құралды қосыңыз, тартылған етті ет тартқышқа салыңыз және оны шұжық қабығын бірқалыпты толтыра отырып, қабықтың ішіне қарай бағыттаңыз.

Ескертпе: осы жұмысты екі адам болып істеген жеңілірек, бір адам ет салып тұрса, екіншісі шұжық қабығын толтырып, ұстап тұрады.

Қабықты басу және айналдыру арқылы шұжыққа қажетті ұзындық пен пішін беріңіз. Шұжықтың жоғары сапалы болуын қамтамасыз ету үшін қабықты толтыру барысында оған ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықты 10–15 см ұзындықпен жасаңыз (шұжықты баумен байлау немесе оны саптаманың көмегімен түйіндеп байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

Кеббеге арналған саптама

(3.1 – 3.2 сур. салыст.)

Іс жүзіндегі кеңестер:

Кеббеге немесе кефтеге арналған жіңішке қоспаны алу үшін етті қалаған жіңішкелік пайда болғанша ет тартқыш арқылы 2–3 рет өткізіңіз.

Көкөніс турағыш

(4.1 – 4.6 сур. салыст.)

Өнімнің әр түріне арналған саптаманы қолданыңыз: 6 суреттегі кестені қараңыз.

Жақсы нәтижелерге жету үшін кеңестер:

Өзіңізді қанағаттандыратын нәтижеге жету және блокта өнімнің жиналуынан аулақ болу үшін қолданылатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Өте қатты өнімдерді, мысалы, қантты немесе еттің кесектерін үгу немесе турау үшін құралды қолданбаңыз.

ТАЗАЛАУ

(5.1 – 5.6 сур. салыст.)

ملحق السجق

(انظر الشكل 2.1 الى 2.3)

ملاحظة : يُستعمل هذا الملحق بعد الفرغ، التتبيل، والخلط.

يوضع المصران في الماء الساخن لإعادة مرونته من جديد، ثم يُرْكَب في القمع ودعه يتدلى حوالي ٥ سنتم (الذي سوف تختمه بوضع عقدة بواسطة المشبك).

يُشغَل المنتج، ثُملاً المفرمة بالمواد المُعدّة، يُحمل المصران لكي يمكن تعبئته بشكل جيد.

ملاحظة : ربما يكون من الأسهل القيام بهذا العمل بواسطة شخصين – أحدهما ليملا المفرمة بالمواد، والآخر يعتني بتعبئة المصران بالمكونات.

يمكنك تطويل أو تقصير قطع السجق بواسطة التحكم بعقد المصران. لتحضير سجق بجودة عالية، إحرص على عدم دخول الهواء في المصران أثناء التعبئة. واجعل طول قطعة السجق بقياس ١٠ - ١٥ سنتم. (افصل السجق عن بعضه بوضع عقدة ومحاولة عقدها).

ملحق الكبة

(انظر الشكل 3.1 الى 3.2)

نصيحة عملية

لتحضير الكبة المثالية، أو الكفتة، تُفرم اللحم في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات لحين أن تُصبح بالنعومة المطلوبة.

قطاعة الخضار

(انظر الشكل 4.1 الى 4.6)

استعمل فقط المخروط المناسب لكل نوع من أنواع الطعام : انظر الجدول شكل 6.

نصيحة عملية

لتحضير الكبة المثالية، أو الكفتة، تُفرم اللحم في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات لحين أن تُصبح بالنعومة المطلوبة.

التنظيف

(انظر الشكل 5.1 الى 5.6)

ملاحظة : مُرفق مع هذا المنتج كتيب إرشادات من أجل السلامة (LS-123456). يُرجى قراءة هذا الكتيب قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، ويُرجى الإحتفاظ به في مكان آمن.

وصف أجزاء المنتج

A	رأس المفرفة قابل للفصل	G	ملحق الكية (حسب الموديل)
A1	هيكل من الألمينيوم	G1	فوهة التلقيم
A2	برغي	G2	حلقة
A3	شفرة من الإستالس ستيل ذاتية الشد	H	قطاعة للخضار (حسب الموديل)
A4	شبكة (حسب الموديل)	H1	حُجيرة الخروط/القمع
A4a	شبكة ذات ثقب صغيرة (للرم الناعم جداً)	H2	دفاش
A4b	شبكة ذات ثقب متوسطة (للرم الناعم)	H3	مخاريط (حسب الموديل)
A4c	شبكة ذات ثقب كبيرة (للرم الخشن)	H3a	مخروط للبشر الخشن (احمر)
A5	صامولات المينيوم	H3b	مخروط للبشر الناعم (برتقالي)
B	صينية قابلة للفصل	H3c	مخروط للتقطيع السميك (اخضر داكن)
C	دفاش اللحمه	H3d	مخروط للتقطيع الرقيق (اخضر فاتح)
D	زر تشغيل/إيقاف	H3e	مخروط لتقطيع التشبيس
E	وحدة المحرك	H3f	مخروط للتقطيع الى مكعبات
F	ملحق السجق (حسب الموديل)	I	مخزن للملحقات (حسب الموديل)

نصائح للإستعمال AR

قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُغسل جميع الملحقات بالماء والصابون. تُغسل بالماء، وتُجفف بعناية.
يجب أن تبقى الشبكات والشفرة مطلية بالزيت. تُغلف بالزيت.
لا تستعمل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات أو إذا كانت الشبكات غير مطلية بالزيت.
لا تضع أصابعك أو أي أداة أخرى داخل انبوب التلقيم.

الإستعمال

رأس المفرفة

(انظر الشكل 1.1 الى 1.4)

تُحضّر جميع المكونات المُعدة للرم؛ تُزال منها العظام، الغضاريف والعروق. تُقطّع اللحمه الى مكعبات (بحجم ٢ × ٢ سنتم).
نصيحة : بعد انتهاء الرم، توضع بعض قطع الخبز في المفرفة لإخراج جميع المواد خارجها.

لوازم جانی سوسیس

(شکل 2.1 تا 2.3 را تماشا کنید)

خوب دقت کنید: این لوازم جانبی باید پس از چرخ شدن، چاشنی و مخلوط مواد غذائی استفاده شود. روکش سوسیس را در آب گرم قرار دهید تا دوباره کشدار شود، پس از آن در قیف قرار دهید و اجازه دهید تا حدود 5 سانت از غلاف بیرون آید (که شما با بستن یک گره با یک گیره، مهر و موم خواهید کرد). دستگاه را روشن کنید، خرد کن را با خرد کردن پر کنید و به منظور پر کردن مناسب، به غلاف بچسباید.

خوب دقت کنید: آسان تر است که با دو نفر این کار را انجام دهید - یک نفر می تواند مخلوط کن را پر کند و نفر دیگر می تواند مواظب پر کردن محفظه باشد.

با سوراخ کردن و چرخاندن غلاف، سوسیس ها را به طولی که میخواهید درست کنید. برای آماده سازی سوسیس های مرغوب، اطمینان حاصل کنید که هوائی در محفظه ها وجود ندارد زمانی که آنها را پر می کنید و سوسیس 15-10 سانتیمتری درست می کنید (با قرار دادن یک گیره و بستن یک گره، سوسیس ها را جدا کنید).

لوازم جانبی کبه (زددض)

(شکل 3.1 و 3.2 را تماشا کنید)

توصیه عملی:

برای درست کردن خمیر کامل کبه (Kibbe) یا کفته (Kofta)، گوشت را از طریق خرد کن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را بدست آورید.

برش دهنده سبزیجات

(شکل 4.1 تا 4.6 را تماشا کنید)

از مخروط مناسب برای هر نوع غذا استفاده کنید: جدول شکل 6 را تماشا کنید.

توصیه عملی:

برای درست کردن خمیر کامل کبه (Kibbe) یا کفته (Kofta)، گوشت را از طریق خرد کن 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که صافی مورد نظر را بدست آورید.

تمیز کردن

(شکل 5.1 تا 5.6 را تماشا کنید)

خوب دقت کنید: جزوه حاوی دستورالعمل ایمنی (LS-123456) با این دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، لطفاً جزوه را با دقت بخوانید و در یک محل امن نگه دارید.

توصیف قطعات

A	سر چرخ متحرک	G	لوازم جانبی کبه (بسته به مدل)
A1	بدنه آلومینیومی	G1	سر لوله تغذیه رسان
A2	پیچ	G2	حلقه
A3	تیغه فولادی ضد زنگ خود تیزکن	H	برش دهنده سبزیجات (بسته به مدل)
A4	شبکه (بسته به مدل)	H1	مخروط/محفظه قیف
A4a	شبکه با سوراخ کوچک (بسیار ریز خرد کرده)	H2	فشار دهنده
A4b	شبکه با سوراخ متوسط (ریز خرد کرده)	H3	مخروط ها (بسته به مدل)
A4c	شبکه با سوراخ بزرگ (درشت خرد کرده)	H3a	مخروط خرد کردن درشت (قرمز)
A5	مهره آلومینیومی	H3b	مخروط خرد کردن ریز (نارنجی)
B	سینی متحرک	H3c	مخروط خرد کردن ضخیم (سبز تیره)
C	فشار دهنده گوشت	H3d	مخروط برش دادن ریز (سبز روشن)
D	دکمه روشن/خاموش	H3e	مخروط برشکار چپیس
E	واحد موتور	H3f	مخروط برشکار مکعبی
F	لوازم جانبی سوسیس (بسته به مدل)	I	لوازم جانبی نخیره سازی (بسته به مدل)

نکاتی برای استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشوئید. آنها را با دقت آبکشی کنید و خشک نمایید. شبکه و تیغه باید روغن زده شده باقی بماند. آنها را روغن بپوشانید. از محصول استفاده نکنید اگر خالی باشد و اگر شبکه ها روغن زده نشده باشند. مرکز انگشتان دست خود یا هر ظرفی را در قیف قرار ندهید.

استفاده

سر چرخ

(شکل 1.1 تا 1.4 را تماشا کنید)

تمام مواد غذایی که خرد می شوند را آماده کنید؛ استخوان ها، غضروف و اعصاب را بردارید. گوشت را به قطعات (تقریباً 2×2 سانتی متر) برش دهید. نکته: هنگامی که برش دادن به پایان رسید، برای خارج شدن تمام خرده گوشت و غیره، چند تکه نان در دستگاه قرار دهید.

Электромясорубки Moulinex ME2xxxxx

Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France

(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)

Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экули Седекс Франс

Официальный представитель, импрортёр - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"

125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR.АГ27.В.00349
- Срок действия с 19.11.2013 по 18.11.2018
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утв. Решением КТС от 16.08. 2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



FR	6 - 7
EN	8 - 9
NL	10 - 11
DE	12 - 13
IT	14 - 15
ES	16 - 17
PT	18 - 19
EL	20 - 21
RU	22 - 23
UK	24 - 25
KK	26 - 27
AR	28 - 29
FA	30 - 31