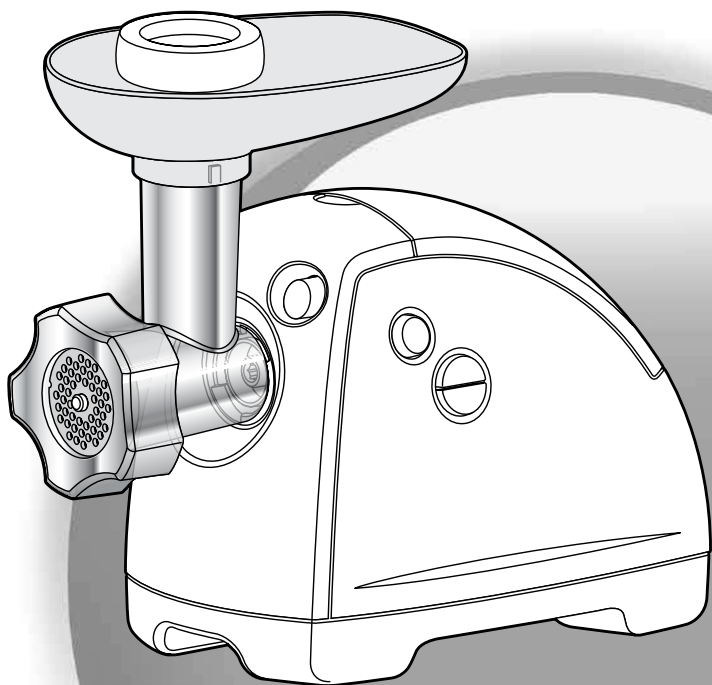


hv8



CS

SK

HU

PL

LV

LT

ET

BG

SR

HR

SL

RO

BS

EN

NL

ES

DA

NO

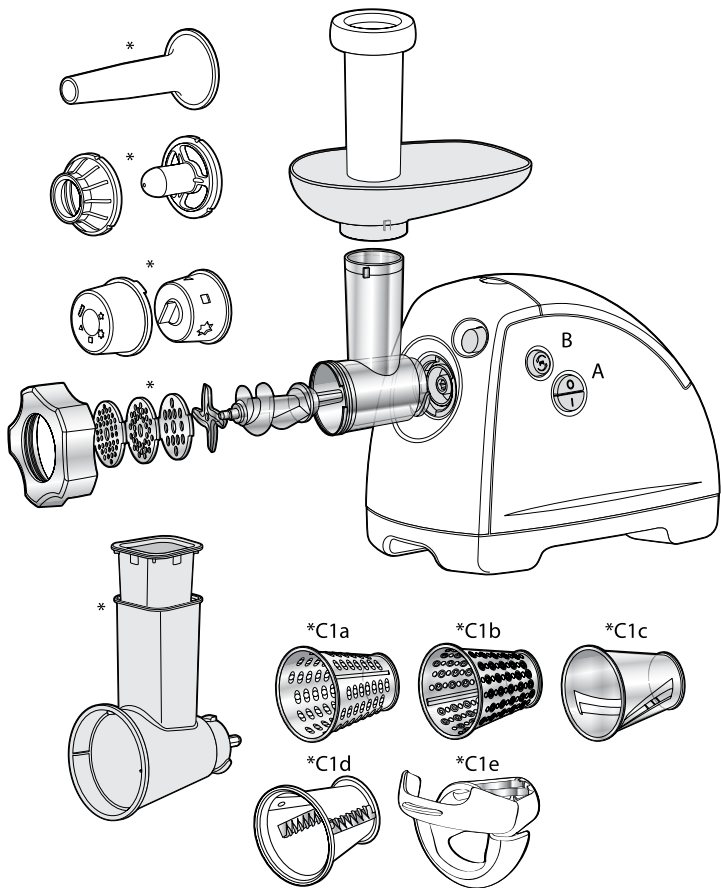
SV

FI

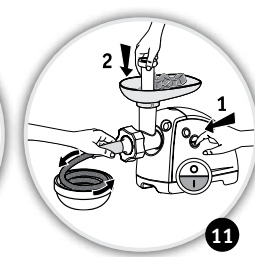
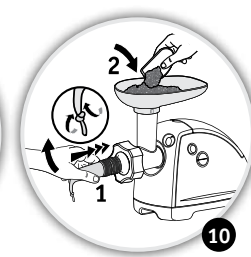
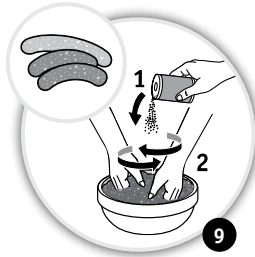
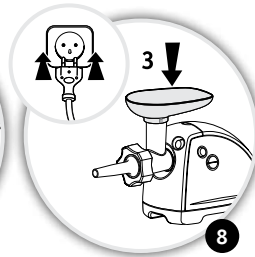
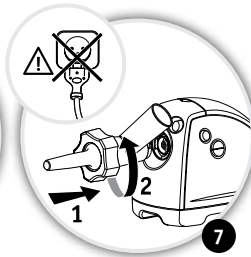
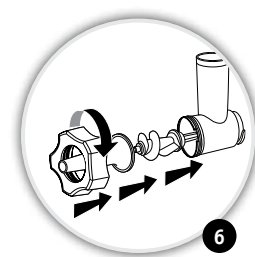
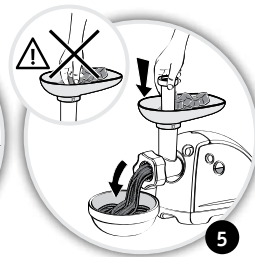
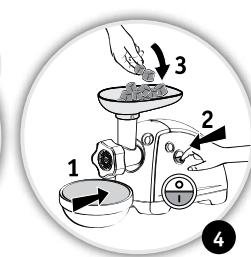
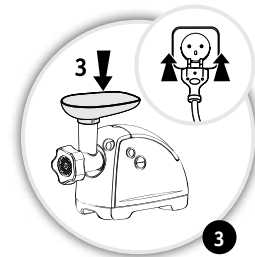
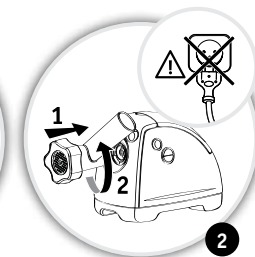
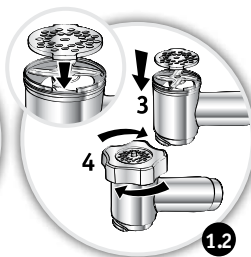
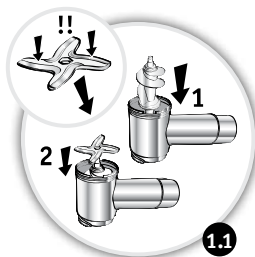
TR

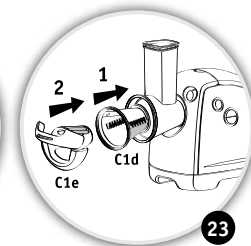
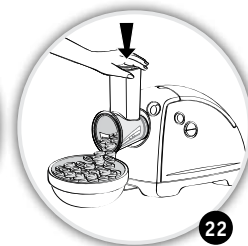
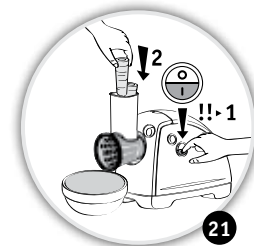
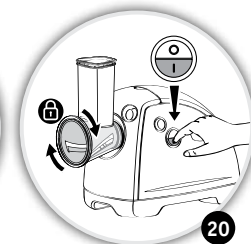
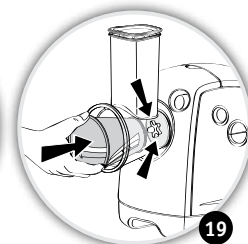
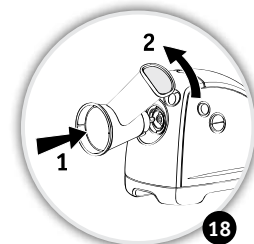
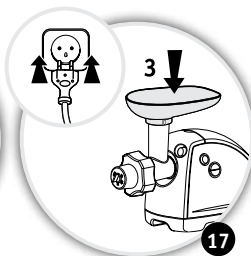
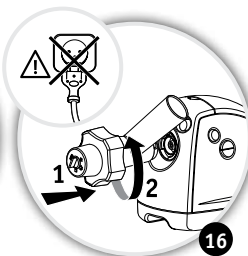
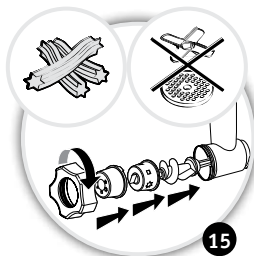
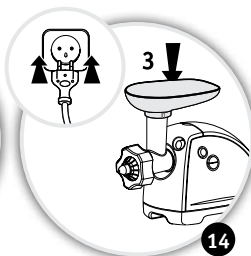
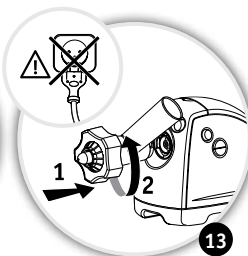
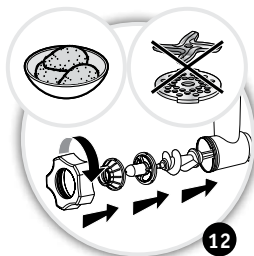
AR

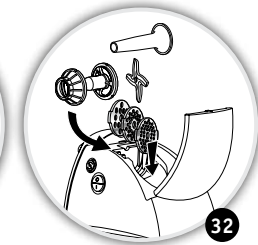
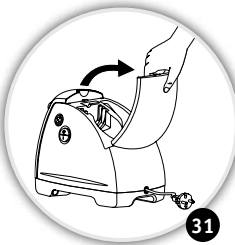
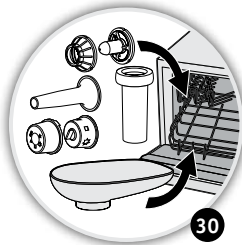
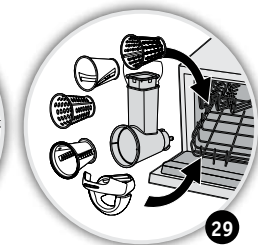
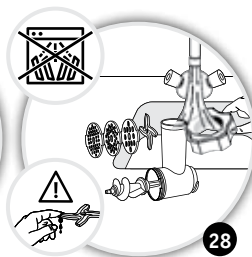
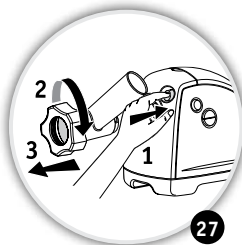
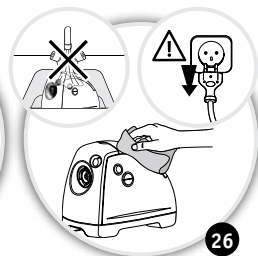
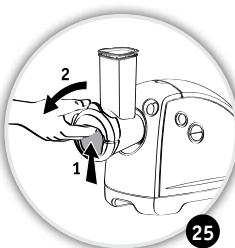
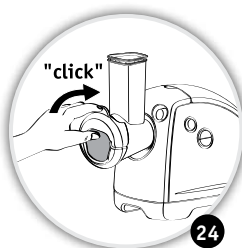
FA



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









	*C1a	*C1b	*C1c	*C1d + *C1e
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		✓
	✓	✓		
		✓		
		✓		✓
		✓		
		✓		✓
		✓		✓
	✓	✓		✓
			✓	
	✓	✓		✓
	✓		✓	
			✓	
			✓	
			✓	
			✓	



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

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

Maximální výkon uzamčeného motoru je výkonem motoru při maximální zátěži.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Potřete je olejem.

Nenechte přístroj běžet naprázdno, jestliže nejsou mřížky mastné.

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

POUŽITÍ: HLAVA MLÝNKU

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Užitečná rada:

Po ukončení mletí můžete zbytky masa vytlačit několika kousky chleba.

Co dělat v případě ucpání?

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

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ NA PLNĚNÍ KLOBÁS

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

Tvořte klobásy libovolné délky, a to stlačením střívka a jeho zakroucením na vhodném místě.

Pro co nejlepší výsledek dbejte na to, aby během plnění nedocházelo k vytvoření vzduchové bubliny ve střívku a tvořte klobásy o délce 10 až 15 centimetrů (jednotlivé klobásy od sebe oddělte vytvořením uzlu na střívku).

CS PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBÉ

12 – 13 – 14

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

PROTLAČOVACÍ NÁSTAVEC NA CUKROVÍ

15 – 16 – 17

Připravte si těsto. Nejlepších výsledků dosáhnete s řidším těstem. Vzor si zvolíte tak, že šipka bude směřovat na příslušný tvar. Dodávejte těsto podle požadovaného množství cukroví.

ŘEZACÍ ADAPTÉR NA ZELENINU

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

ČIŠTĚNÍ

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

SK

Menovitý výkon je spotrebovaný v prípade, že spotrebič pracuje pri normálnej záťaži. Maximálny výkon uzamknutého motoru je výkonom motoru pri maximálnej záťaži.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

Mriežka a nôž musia zostať mastné. Namažte ich olejom.

Mlynček nenechávajte bežať naprázdno, ak mriežky nie sú namazané.

POZOR: Čepele kužeľových násadcov sú veľmi ostré, narábajte s násadcami opatrne a vždy ich chytajte za plastové časti.

POUŽITIE: HLAVA NA MLETIE

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Tip:

Na konci mletia môžete nechať mlynčekom prejsť niekoľko kúskov chleba, aby ste mlynček očistili od kúskov rozomletého mäsa.

Ako treba postupovať v prípade upchatia?

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

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

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

PRÍSLUŠENSTVO NA PRÍPRAVU KLOBÁS

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

PRÍSLUŠENSTVO NA PRÍPRAVU KEBBE

SK 12 - 13 - 14

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

ZÁVITOVÝ NÁSTAVEC NA KEKSY

15 - 16 - 17

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

KRÁJAČ NA ZELENINU

18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25

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

ČISTENIE

26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32



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

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

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

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

Ne járassa üresben a készüléket, ha a rácsozók nincsenek megolajozva. **FIGYELEM:** A hengerek pengéi rendkívül élesek, ezért a hengerekkel bánjon fokozott óvatossággal, mindig a műanyag résznél fogva meg azokat.

FELHASZNÁLÁS: DARÁLÓFEJ

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, távolítsa el a csontokat, páncélzatot, idegeket.

A húst vágja fel darabokra (körülbelül 2cm X 2cm).



Tipp:

A művelet végén daráljon le néhány kenyérdarabot a készülékkel, hogy minden darálék távozzon belőle.

Mi a teendő eltömődés esetén?

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

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

ZÖLDSÉGAPRÍTÓ

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

Adja meg a kolbászoknak a kívánt hosszat a bél megtekéréssel.

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

KEBBE KELLÉK

12 – 13 – 14

HU

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

KOLBÁSZTÖLTŐ TÖLCSÉR

15 – 16 – 17

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

ZÖLDSÉGAPRÍTÓ

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

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

TISZTÍTÁS

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



UWAGA: niniejsze zalecenia bezpieczeństwa stanowią część instrukcji obsługi urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie je przeczytać. Zalecenia te należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc później z nich skorzystać.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urządzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

UWAGA: Ostrza tarek są bardzo ostre, należy więc operować nimi bardzo ostrożnie, chwytając je zawsze za część plastikową.

ZASTOSOWANIE: GŁOWICA MIELĄCA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Przygotować dowolną ilość produktów spożywczych do zmielenia, usuwając kości, chrząstki i ścięgna.

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



Porada:

Pod koniec tej czynności można zmieleć kilka kawałków chleba, aby usunąć z maszyny pozostałości mięsa.

Co zrobić w przypadku zatkania się maszyny?

Zatrzymać maszynkę naciskając na „0” na przycisku uruchomienia/zatrzymania **A**. Następnie nacisnąć na kilka sekund przycisk „Reverse” **B**, aby cofnąć znajdujące się w głowicy produkty.

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

NASADKA DO KIEŁBAS

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

Nadaj kiełbasie żadaną długość naciskając i obracając jelito formując okrąg.

Aby otrzymać kiełbasę dobrej jakości należy uważać, aby powietrze nie gromadziło się podczas napełniania kiełbas i wykonuj kiełbasy o długości od 10 do 15 cm (oddzielaj kiełbasy formując na końcu każdej węzełek).

NASADKA KEBBE

12 – 13 – 14

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

PL NASADKA DO CIASTEK

15 – 16 – 17

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

SZATKOWNICA

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

CZYSZCZENIE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

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

Režģim un nazim jāpaliek taukainiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

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

LIETOŠANA: GRIEZĒJDAĻA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Sagatavojiet visus maīšanai paredzētos produktus, izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.

Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).



Padoms:

Pēc produkta samalšanas, jūs varat caur ierīci izlaist nedaudz maizes, lai izvadītu visu samalto produktu.

Ko darīt produkta iestrēģšanas gadījumā ?

Apstādiniet maīamo maīšnu, nospiežot pozīciju „0” uz pogas ieslēgt / izslēgt **A**. Uz dažām sekundēm nospiediet virzienmaīņas pogu „Reverse” **B**, lai atbrīvotu iestrēģušo produktu.

Lai turpinātu maīšanu, uz ieslēģšanas/izslēģšanas pogas **A** nospiediet pozīciju „I”.

DESIŅU PILTUVE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

PAPILDDETAĻA KEBBE PAGATAVOŠANAI

12 – 13 – 14

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

CEPUMU FORMA

LV 15 – 16 – 17

Sagatavojiet mīklu. Labākus rezultātus iegūsiat ar mīkstāku mīklu. Izvēlieties rakstu, savietojot bultu ar izvēlēto formu. Izlaidiet caur maļamo mašīnu, kamēr iegūstat nepieciešamo cepumu daudzumu.

DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

Sagrieziet produktu, lai to būtu vieglāk ievietot padeves atverē.

TĪRĪŠANA

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



ĮSPĖJIMAS: saugos įspėjimai sudaro prietaiso dalį. Pradėdami naudoti savo naują prietaisą atidžiai juos perskaitykite. Saugokite saugos įspėjimus ten, kur galėtumėte vėliau juos rasti ir peržiūrėti.

PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ NAUDODAMI

Visus priedus nuplaukite vandeniu su muilu. Tuoju pat kruopščiai perskalaukite ir nušluostykite.

Sietelis ir peiliukas turi būti riebaluoti. Ištepkite juos aliejumi.

Nenaudokite aparato tuščiaja eiga, jeigu sieteliai neriebaluoti.

DĖMESIO. Kūgio asmenys labai aštrūs, kūgius tvarkykite atsargiai, visada laikydami už plastikinės dalies.

LT

NAUDOJIMAS: PJAUSTYMO ANTGALIS

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Naudingas patarimas

Baigę dirbti galite sumalti kelis gabalėlius duonos, kad išsivalytų visa sumalta mėsa.

Ką daryti, jei produktai užsikemša?

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

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

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

PILTUVĖLIS DEŠRELĖMS GAMINTI

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

PRIEDAS „KEBBE“

12 – 13 – 14

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

SAUSAINIŲ PRIEDAS

15 – 16 – 17

LT Paruoškite tešlą. Geriausias rezultatas pasiekiamas naudojant truputį minkštą tešlą. Pasirinkite formą ir nustatykite taip, kad rodyklė sutaptų su pasirinkta forma. Dėkite tešlą, kol pagaminsite norimą kiekį sausainių.

DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖ

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

VALYMAS

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU

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

Võrestik ja lõiketera peavad jääma õlisteks. Määrige neid õliga.

Kuivade võrede korral ei ole lubatud seadet tühjalt käima lülitada.

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

KASUTAMINE: HAKKIJA

ET

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Valmistage ette kõik hakitavad toiduained, eemaldage luud, kõõlused ja närvid. Lõigake liha tükkideks (umbes 2 x 2 cm).



Näpunäited

Hakkimisprotsessi lõpetuseks võib seadmesse jäänud hakkliha väljutamiseks lasta hakklihamasinast läbi mõned saiatükid.

Mida teha ummistumise korral?

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

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

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

VORSTIDE VALMISTAMISE TARVIK

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

KEBBE-TARVIK

12 – 13 – 14

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

KÜPSISEVORM

15 – 16 – 17

Valmistage tainas. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame teil kasutada veidi pehmemat tainast. Valige soovikohane kuju, suunates noole valitud vormi kohale. Jätkake masina täitmist, kuni olete valmistanud soovikohase koguse küpsiseid.

KÖÖGIVILJALÕIKUR

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

Hea kvaliteedi saavutamiseks ja selleks, et toiduained salve ei ummistaks, peavad kasutatavad toiduained olema tahked. See seade pole mõeldud väga kõvade toiduainete nagu suhkru või lihatükkide peenestamiseks või viilutamiseks. Lõigake toiduained sobiva suurusega tükkideks. Nõnda on neid hõlpsam täitevasse lükata.

PUHASTAMINE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

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

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

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

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ: НОЖ ЗА КЪЛЦАНЕ

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

BG

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

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



Полезен съвет:

След като приключите с меленето, можете да пуснете няколко парчета хляб в месомелачката, за да излезе останалата в уреда кайма.

Какво да правим, ако месомелачката се задръсти?

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

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

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

ФУНИЯ ЗА КОЛБАСИ

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Освободете червото, докато се пълни.

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

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

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

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

ПРИСТАВКА ЗА КЪББЕ

12 – 13 – 14

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

ПРИСТАВКА ЗА БИСКВИТИ

15 – 16 – 17

Пригответе тестото. Ще постигнете по-добри резултати с малко по-меко тесто. Изберете фигурата, като съгласувате стрелката с избраната форма. Зареждайте с тесто, докато получите желаното количество бисквити.

ПРИСТАВКА ЗА РЯЗАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

За добър резултат и за да се избегне натрупване на продукти в контейнера, продуктите, които използвате, трябва да бъдат твърди. Не използвайте уреда за настъргване и рязане на прекалено твърди продукти като захар или парчета месо. Предварително нарязвайте продуктите, за да е по-лесно поставянето им във фунията на контейнера.

ПОЧИСТВАНЕ

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

Operite sve dodatke vodom i deterdžentom. Isperite ih i dobro obrišite.

Rešetka i nož moraju da ostanu masni. Premažite ih uljem.

Nemojte koristiti aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane.

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

UPOTREBA: MLIN ZA MLEVENJE MESA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Trik:

Na kraju postupka, možete staviti nekoliko komadića hleba kako bi izašli svi ostaci mase koju ste samleli.

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi?

Zaustavite mlin za mlevenje pritiskom na položaj „0“ tastera start/stop A.

Pritisnite zatim nekoliko sekundi prekidač „Unazad“ B kako biste izbacili namirnice.

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

DODATAK ZA KOBASICE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Popuštajte crevo dok se puni. Nemojte da prepunjavate kobasice, jer ćete time zategnuti crevo.

Napomena: ovaj postupak se obavlja lakše ako se radi u paru, jedna osoba dodaje meso u mašinu za mlevenje, a druga da pridržava crevo dok se puni.

Željenu dužinu kobasica određujete tako što na odgovarajućem mestu stisnete crevo i uvrnete ga.

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

DODATAK ZA ČEVAPE

12 – 13 – 14

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

DODATAK ZA KEKS

15 – 16 – 17

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

DODATAK ZA SECKANJE

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

SR

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

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

ČIŠĆENJE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

PRIJE PRVE UPORABE

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

Rešetka i nož moraju ostati masni. Premazite ih uljem.

Nemojte okretati ovaj uređaj na prazno ako rešetke nisu podmazane.

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

UPORABA: GLAVA STROJA ZA MLJEVENJE MESA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Savjet:

Na kraju postupka, možete staviti nekoliko komadića kruha kako bi izašli svi ostaci smjese koju ste samljeli.

HR

Što napraviti ako se namirnica zaglavi ?

Zaustavite stroj za mljevenje pritiskom prekidača za uključivanje/isključivanje **A**. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje u položaj **A** kako bi nastavili mljevenje.

NASTAVAK ZA KOBASICE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

NASTAVAK ZA KIBBEH

12 – 13 – 14

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

DODATAK ZA KEKSE

15 – 16 – 17

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

NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

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

ČIŠĆENJE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

PRED PRVO UPORABO

Vse nastavke operite v milnici. Izperite in takoj obrišite.

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

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

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

UPORABA: GLAVA ZA MLETJE MESA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Nasvet:

Na koncu postopka lahko zmeljete nekaj koščkov kruha, da bi odstranili ostanke mase.

SL

Kaj storiti, če se živilo zagozdi?

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

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

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

CEV ZA KLOBASE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

NASTAVEK ZA ČEVAPČIČE

12 – 13 – 14

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

DODATEK ZA BISKVITE

15 – 16 – 17

Pripravite testo. Najboljši rezultat boste dobili z malo mehkejšim testom. Izberite sličico, tako da vsaki strelici pridružite izbrano obliko. Dodajajte, dokler ne dobite zaželeno količino testa.

NASTAVEK ZA SEKLJANJE ZELENJAVE

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

ČIŠČENJE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați toate accesoriile cu apă și săpun. Clătiți-le și ștergeți-le imediat cu grijă. **Sita și cuțitul trebuie să rămână gresate. Ungeți-le cu ulei.** Nu lăsați produsul să funcționeze în gol dacă sitele nu sunt unse. **ATENȚIE:** Lamele conurilor sunt extrem de ascuțite, prin urmare, manevrați conurile cu precauție apucându-le întotdeauna de partea din plastic.

UTILIZARE: CAP DE TOCĂTOR

1.1 - 1.2 - 2 - 3 - 4 - 5

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

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



Sugestie:

La sfârșitul operațiunii, puteți introduce câteva bucăți de pâine pentru a face să iasă întreaga tocătură.

Ce trebuie făcut în caz de blocare?

Opriti toacătorul apăsând pe poziția „0” a butonului de pornire/oprire **A**.

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

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

ACCESORIU PENTRU CÂRNAȚI

6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

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

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

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

ACCESORIU PENTRU KEBBE

12 – 13 – 14

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

FILIERĂ PENTRU BISCUIȚI

15 – 16 – 17

Preparați aluatul. Veți obține cele mai bune rezultate cu un aluat puțin moale. Alegeți modelul aducând săgeata în dreptul formei selectate. Introduceți aluat în aparat până când obțineți cantitatea de biscuiți dorită.

TĂIETOR DE LEGUME

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

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

RO CURĂȚARE

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

Nemojte upotrebljavati ovaj aparat na prazno ako rešetke nisu podmazane. PAŽNJA: Oštrice nastavaka su izuzetno oštre pa rukujte nastavcima oprezno i uvijek ih držite za plastični dio.

UPOTREBA: GLAVA MAŠINE ZA MLJEVENJE MESA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Koristan savjet:

Na kraju postupka, možete staviti nekoliko komadića hljeba kako bi izašli svi ostaci smjese koju ste samljeli.

Šta uraditi ako se namirnica zaglavi ?

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

Pritisnite zatim nekoliko sekundi tipku „Nazad“ **B** kako biste izbacili namirnice. Pritisnite položaj „I“ tipke za pokretanje/zaustavljanje **A** kako biste nastavili mljevenje.

NASTAVAK ZA KOBASICE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

NASTAVAK ZA ČEVAPE

12 – 13 – 14

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

NASTAVAK ZA KEKS

15 – 16 – 17

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

NASTAVAK ZA REZANJE POVRĆA

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

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

ČIŠĆENJE

BS 26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

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

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

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

USE: MINCER HEAD

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Tip:

When you have finished mincing put a few pieces of bread through the mincer to push out all the meat.

What should you do in the event of a blockage?

Stop the mincer by pressing the “0” position on the start/stop button A.

Then press the “Reverse” button B for a few seconds in order to clear the blocked food.

Press position “1” on the start/stop button A to continue mincing.

SAUSAGE NOZZLE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

NB : this operation is easier if two people do it together, one feeding the mince into the mincer and the other holding the casing in position as it fills.

Make sausages of the desired length by pinching the casing and twisting it where appropriate.

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

Purchasing sausage skin casings (for UK only)

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

Ascott Smallholding Supplies Ltd
Units 21/22
Whitewalls - Easton Grey - Malmesbury
Wiltshire SN16 0RD
United Kingdom
Tel: 0845 130 6285 - Fax: 01666 826931
e-mail:sales@ascott.biz
www.ascott.biz
Scobie & Junor (Estd. 1919) Ltd,

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

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

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

KEBBE ACCESSORY

12 - 13 - 14

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

BISCUIT MAKER

15 - 16 - 17

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

VEGETABLE CUTTER

18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25

For best results the ingredients you use should be firm. Do not allow food remains to build up inside the unit. Do not use the appliance to grate or mince substances which are too hard, such as sugar or large pieces of meat. Cut food into small pieces so that it can be fed easily into the hopper.

CLEANING

26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32



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

VOOR U HET APPARAAT DE EERSTE KEER IN GEBRUIK NEEMT

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

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

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

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

GEBRUIK : HAKKOP

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Tip:

Als al het vlees door de molen is gegaan, kunt u nog enkele stukjes brood malen om al het gehakt uit de molen te duwen.

Wat te doen bij verstopping?

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

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

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

WORSTACCESSOIRE

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Om te vermijden dat de darm te sterk wordt uitgerekt, maakt u liever geen al te grote worsten.

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

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

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

ACCESSOIRE VOOR KEBBE

12 – 13 – 14

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

HULPSTUK VOOR KOEKJES

15 – 16 – 17

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

GROENTEMES

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

REINIGING

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

ANTES DEL PRIMER USO

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

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

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

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

USO: CABEZAL DE PICADORA

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Prepare todos los alimentos que vaya a picar, quitándoles los huesos, cartílagos y nervios. Corte la carne en trozos (de aproximadamente 2 cm X 2 cm).



Truco:

Cuando acabe de utilizar el aparato, puede hacer pasar por la picadora algunos trozos de pan para expulsar todos los restos de carne.

¿Qué hacer en caso de que se atasque?

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

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

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

EMBUDO PARA ELABORAR SALCHICHAS

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

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

ACCESORIO PARA KIBBÉ

12 – 13 – 14

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

ACCESORIO PARA ELABORAR GALLETAS

15 – 16 – 17

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

CORTADOR DE VERDURAS

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

LIMPIEZA

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

FØR DEN FØRSTE BRUG

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

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

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

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

BRUG: HAKKER

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Tip:

Når kødet er hakket, kan du køre nogle stykker brød igennem for at få alt det hakkede kød ud.

Hvad gør jeg, hvis apparatet bliver tilstoppet?

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

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

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

PØLSERØR

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

TILBEHØRSDEL TIL KEBBE

12 – 13 – 14

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

TILBEHØR TIL SMÅKAGER

15 – 16 – 17

Tilbered dejen. Du får de bedste resultater med en dej, der er lidt blød. Vælg det ønskede mønster ved at anbringe pilen ud for den valgte form. Hæld dej på, indtil du har opnået den ønskede mængde småkager.

GRØNTSAGSKNIV

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

RENGØRING

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Vask alle delene med såpevann. Skyll og tørk dem nøye.

Risten og kniven må være oljet. Tilfør dem olje.

Ikke bruk apparatet hvis ristene ikke er oljet.

ADVARSEL: Håndter kjeglene med forsiktighet da de er meget skarpe.

ANVEND: KVERNHODE

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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

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



Råd:

Ved endt haking, bør du kjøre igjennom noen skiver med brød for å få ut all kjøttdeigen..

Hva gjør man i tilfelle apparatet blir tilstoppet?

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

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

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

PØLSETRAKT

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

Merk: dette arbeidet utføres lettere av to personer, en som til føre kjøtt og en som holder tarmen som fylles.

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

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

NO

TILLBEHÖR FÖR KEBBE

12 – 13 – 14

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

TILBEHØRET FOR KJEKS

15 – 16 – 17

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

GRÖNSAKSSKÄRARE

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

RENGJØRING

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



OBSERVERA: Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Rengör alla tillbehör med vatten och diskmedel. Skölj av och torka noggrant. Skivor och knivar måste ha en fet beläggning. Olja in dem efter rengöringen. Låt inte apparaten köras tom om inte skivorna är insmorda.

OBS! Hantera konerna med försiktighet eftersom skärbladen på dem är mycket vassa.

ANVÄNDNING: KOTTKVARN

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Förbered alla ingredienser som ska beredas, ta bort ben, brosk och senor.

Skär kött i bitar (ca 2 × 2 cm).



Tips!

När du har malt färdigt kan du köra lite bröd igenom kvarnen, så får du ut allt kött.

Vad gör jag om det blir stopp i apparaten?

Stäng av köttkvarnen genom att trycka på "0" på start-/stoppknappen A.

Tryck därefter några sekunder på backknappen B för att få ingredienserna att lossna.

Tryck på "I" på start-/stoppknappen A för att starta apparaten igen.

KORVHORN

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Gör inte korvarna för stora eller kompakta, då spänns fjälstret för hårt.

Obs! Det här görs enklast om man är två, en som fyller på köttfärrsmet och en som håller i fjälstret som ska fyllas.

Låt korvarna få önskad längd och nyp ihop och vrid fjälstret där en ny korv ska börja.

För bästa kvalitet på korven bör du se till att det inte kommer in blir luft när du fyller fjälstret och gör korvarna ca 10–15 cm långa (separera korvarna genom att knyta ett snöre på önskad plats).

KEBBE TILBEHØR

12 – 13 – 14

När du vill ha en finare smet, för t.ex. kebbe (köttfärsbollar) eller färsspett, kan du köra köttet 2–3 gånger genom kvarnen tills färsen uppnår önskad konsistens.

TILLBEHÖR FÖR KAKOR

15 – 16 – 17

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

GRØNNSAKSKUTTER

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

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

RENGÖRING

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Pese kaikki lisävarusteet saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa heti huolella.

Ritilän ja terien tulee pysyä rasvaisina. Voitele ne öljyllä.

Älä anna tuotteen käydä, jos ritilät eivät ole voideltuja.

HUOMIO: Käsittele kartioita varovasti, sillä kartioiden terät ovat hyvin teräviä.

KÄYTTÖ: JAUHATUSPÄÄ

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

Valmistelee kaikki jauhettavat elintarpeet, poista luut, rustot ja hermot.

Leikkaa liha kuutioiksi (noin 2 cm x 2 cm).



Vinkki:

Toimenpiteen loppuksi voit jauhaa muutaman leipäpalan, jotta kaikki jauheliha tulisi ulos.

Mitä tehdä tukkeutumistapauksessa?

Sammuta jauhin painamalla asentoa "0" käynnistys/sammutusvalitsimessa A.

Paina muutama sekunti valitsinta "Taaksepäin" B, jotta elintarvikkeet irtoavat.

Paina asentoa "I" käynnistys/sammutusvalitsimessa A jauhamisen jatkamiseksi.

MAKKARASUPPILO

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

Älä tee liian paksuja makkaroita, jotta suoli ei kiristy liikaa.

Huomaa: tämä työ on helpompi tehdä yhdessä toisen henkilön kanssa, jolloin toinen syöttää jauhelihaa ja toinen pitelee suolta sen täyttyessä.

Tee makkaroista haluamasi pituisia puristamalla ja kiertämällä suolta eri kohdissa.

Jotta makkara olisi korkealuokkaista, varo, että täytön aikana sisälle ei pääse ilmaa, tee makkaroista noin 10 - 15 cm pituisia (erota makkarat toisistaan solmimalla niiden väliin sidoksen).

KEBBE-LISÄOSA

12 – 13 – 14

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

KEKSILISÄVARUSTE

15 – 16 – 17

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

VIHANNESLEIKKURI

18 – 19 – 20 – 21 – 22 – 23 – 24 – 25

Käyttämiesi ainesten tulee olla tiiviitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja ainekset eivät keräänny makasiiniin. Älä käytä laitetta raastaaksesi tai viipaloidaksesi liian kovia elintarvikkeita, kuten sokeria tai lihapaloja. Leikkaa elintarvikkeet, jotta ne kulkevat helpommin makasiinin aukon kautta.

PUHDISTUS

26 – 27 – 28 – 29 – 30 – 31 – 32



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

İLK KULLANIM ÖNCESİ

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

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

KULLANIM: KIYMA BAŞLIĞI

1.1 – 1.2 – 2 – 3 – 4 – 5

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



Püf noktası:

İşlem sonunda, tüm kıymanın dışarı atılabilmesi için kıyma başlığından birkaç parça ekmek geçirebilirsiniz.

Tıkanma halinde ne yapmalı?

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

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

Kıyma işlemine devam etmek için, açma/kapama düğmesinin "I" pozisyonuna basın.

SOSİS – SUCUK BAŞLIĞI

6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11

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

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

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

İÇLİ KÖFTE HAZIRLAMA APARATI

12 - 13 - 14

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

BİSKÜVİ AKSESUARİ

15 - 16 - 17

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

SEBZE KESİCİ

18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25

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

TEMİZLEME

26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32

İthalatçı Firma;

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

0850 222 40 50

444 40 50

Üretici Firma;

GROUPE SEB FRANCE CAMPUS SEB

112 CHEMIN DU MOULIN CARRON CS90229

69134 ECULLY CEDEX

Tel : 00 33 472 18 18 18

Fax: 00 33 472 18 16 15

www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI

0850 222 40 50

444 40 50

KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

لجعل فرم الكبة أو الكفتة أكثر نعومة ، تُمرر اللحمية في المفرمة مرتين أو ثلاث مرات حتى تصل الى الاتساق الصحيح.

صنع البسكويت

تُحضّر العجينة أولاً. ستكون النتائج أفضل إذا كانت العجينة غير قاسية. يمكن اختيار تصميم قطع البسكويت بوضع السهم على الشكل الذي تريد. استمر بتلقيم العجين حتى تصل الى العدد المطلوب من البسكويت.

قطاعة الخضار

للحصول على أفضل النتائج، يجب أن تكون المكونات التي تستخدمها جامدة. لا تسمح أن تبقى بقايا الخضار داخل الوحدة. لا تستخدم الجهاز لبشر أو فرم المواد القاسية، مثل مكعبات السكر أو قطع اللحم الكبيرة. يُقطع الطعام إلى قطع صغيرة لكي يكون إدخال الطعام أكثر سهولة في الوحدة.

التنظيف

تنبيه : ضوابط السلامة هي جزء لا يتجزأ من هذا الجهاز. يرجى قراءتها بعناية قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى.
يُرجى الاحتفاظ بها في متناول اليد للرجوع إليها لاحقاً.



قبل استعمال المنتج للمرة الأولى

تُغسل جميع الملحقات بالماء الساخن والقليل من سائل التنظيف. ثم تُغسل بالماء و تُجفف بعناية. لا تُنظف هذه الملحقات في جلاية الصحن.

يجب الحفاظ على الأسطوانات والشفرات مُزيّنة. يمكن طلاؤهم بزيت الطعام.
لا تُشغل الجهاز فارغاً إن لم تكن الأسطوانات غير مُزيّنة.
تحذير! يُرجى التعامل مع الأسطوانات بعناية، لأن أنصالتها حادة جداً.

الإستعمال : رأس المفرفة

1.1 - 1.2 - 2 - 3 - 4 - 5

تُحضّر جميع مكونات الطعام المُعدة للفرم. تُزال العظام، الغضاريف أو الأعصاب. يُدبّب الطعام المُثلّج تماماً قبل الفرم .
تُقطع اللحم إلى قطع صغيرة (تقريباً: 2 سنتم x 2 سنتم)

نصيحة :

بعد الإنتهاء من فرم اللحم، ضع القليل من قطع الخبز في المفرفة، لدفع اللحم المتبقي في داخلها.



ماذا تفعل في حالة الإنسداد ؟

أوقف تشغيل المفرفة بالضغط على الموقع "0" على زر التشغيل/الإيقاف A.
ثم اضغط على زر عكس الحركة "Reverse" B لبضع ثوان، لكي تفتح الإنسداد وتحرير الطعام.
اضغط على الموقع "I" على زر التشغيل/الإيقاف A لمتابعة عملية الفرم.

قُوّة النفاث

6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

سهّل تمرير الغلاف أثناء التعبئة. لا تملأ الغلاف بكمية كبيرة من الحشو حيث سيؤدي ذلك إلى تمدد الغلاف وتوسيعه.

ملاحظة : تُصبح هذه العملية أسهل إذا كان هناك شخصان يقومان بالعمل معاً، أحدهما لتغذية اللحم في المفرفة والآخر يتلقى بالغلاف مادة الحشو الصادرة من المفرفة.

يمكن جعل النفاث بالطول المطلوب بواسطة قرص الغلاف وعمل عقدة حسب المقتضى.
للحصول على أفضل النتائج يجب الحرص لمنع احتباس الهواء داخل الغلاف أثناء التعبئة ، وجعل النفاث بطول 10 سم إلى 15 سم في الطول (تُفصل النفاث بربط عقدة في الغلاف).

برای درست کردن کبه ریز اضافه یا گوشت چرخ کرده از طریق چرخ گوشت، گوشت را از طریق چرخ گوشت 2 یا 3 بار رد کنید تا زمانی که غلظت درست داشته باشد.

بیسکویت ساز

خمیر را آماده کنید. اگر خمیر بیش از حد سفت نباشد، نتیجه بهتر خواهد بود. با اشاره فلش به شکلی که می خواهید، طرح را انتخاب کنید. خمیر اضافه شده را نگه دارید تا زمانی که تعداد بیسکویت مورد نظر بدست آید.

ابزار برش سبزیجات

برای بهترین نتایج، موادی که استفاده می کنید باید سفت باشد. نگذارید مواد غذایی برای درست کردن در داخل دستگاه بماند. از دستگاه برای رنده کردن یا خرد کردن موادی که بیش از حد سخت است، مانند شکر یا قطعات بزرگ گوشت استفاده نکنید. مواد غذایی را به قطعات کوچک برش دهید تا بتواند به راحتی در قیف تغذیه شود.

تمیز کردن

احتیاط: اقدامات احتیاط بخشی از دستگاه است. آنها را قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار با دقت بخوانید. آنها را در محلی قرار دهید که می توانید پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.



قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار

لوازم جانبی را در آب گرم و مایع شوینده شستشو دهید. بشوئید و با دقت خشک کنید. این قطعات را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. توری و تیغه ها باید چرب نگه داشته شود. کمی روغن آشپزی به آنها زده شود. اگر به توری روغن زده نشده، از به کار انداختن دستگاه خالی خودداری کنید. هشدار! به درام ها با دقت دست بزنید چون تیغه ها بسیار تیز هستند.

استفاده: سر خردکن

1.1 - 1.2 - 2 - 3 - 4 - 5

تمام مواد غذایی را که مایل به چرخ کردن، برداشتن استخوان، غضروف یا اعصاب هستید آماده کنید. مواد غذایی منجمد را قبل از خرد کردن به طور کامل ذوب کنید. گوشت را به قطعات برش دهید (حدود 2 سانتی متر x 2 سانتی متر)

نکته:

هنگامی که چرخ کردن به پایان رسید، چند تکه نان در چرخ گوشت قرار دهید تا به تمام گوشت فشار داده شود.



در صورت انسداد چه کاری باید انجام دهید؟

با فشار بر موقعیت "0" بر روی دکمه A شروع/توقف، خردکن را متوقف کنید. سپس به منظور صاف کردن مواد غذایی مسدود شده دکمه B "Reverse" را فشار دهید. موقعیت "1" در دکمه شروع/توقف A را برای ادامه مخلوط کردن فشار دهید.

نازل سوسیس

6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

غلاف همراه را در حال پر شدن سبک می کند. سوسیس را زیاد پر نکنید چون موجب کشیده شدن پوشش خواهد شد.

توجه: این عملکرد آسان تر می شود اگر دو نفر با هم این کار را انجام دهند، یک نفر گوشت را در چرخ گوشت قرار دهد و دیگری غلاف را نگهدارد در حالیکه پر می شود.

سوسیس ها با طول مورد نظر را با فشار دادن غلاف و چرخاندن در جای مناسب درست کنید. برای بهترین نتایج مراقب باشید که از وارد شدن هوا در غلاف در طول پر کردن جلوگیری شود و سوسیس با طول 10 سانتی متر تا 15 سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با بستن یک گره دور غلاف جدا کنید).

CS	7 - 8
SK	9 - 10
HU	11 - 12
PL	13 - 14
LV	15 - 16
LT	17 - 18
ET	19 - 20
BG	21 - 22
SR	23 - 24
HR	25 - 26
SL	27 - 28
RO	29 - 30
BS	31 - 32
EN	33 - 34
NL	35 - 36
ES	37 - 38
DA	39 - 40
NO	41 - 42
SV	43 - 44
FI	45 - 46
TR	47 - 48
AR	50 - 49
FA	52 - 51