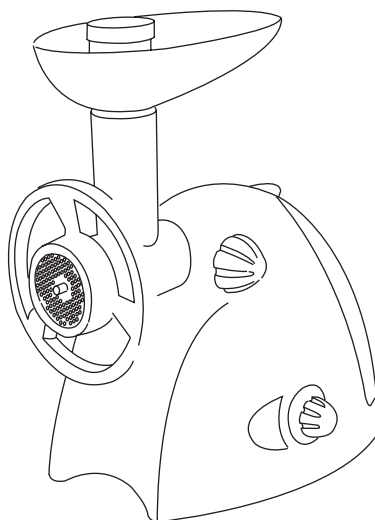
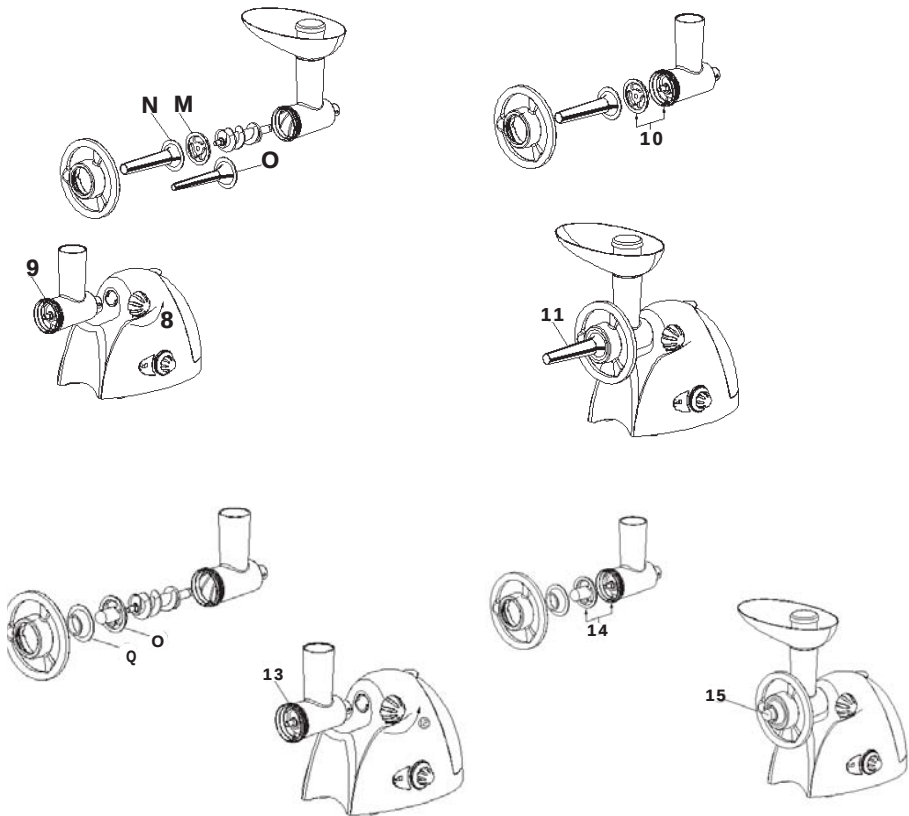


**TRITACARNE
MEAT GRINDER
HACHOIR
МЯСОРУБК
HÚSDARÁLÓ
MLÝNEK NA MASO
MASZYNKA DO MIĘSA**





ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance come fitte with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitte, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitte when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.

The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitte with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

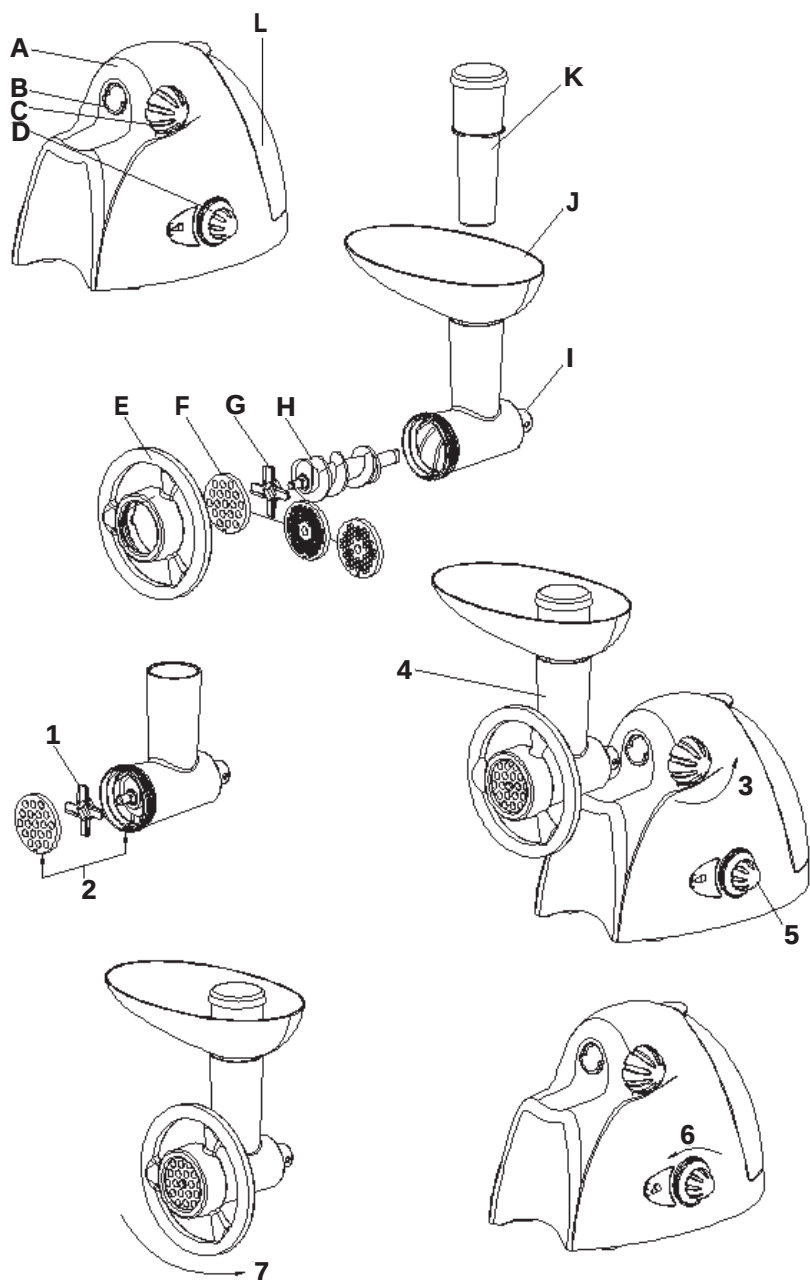
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.



- Prima di macinare la carne, assicurarsi che la cotenna e tutte le ossa siano state rimosse.
- Se si desidera tritare le noci, inserirne poche alla volta nell'apparecchio e aspettare che siano passate nella coclea prima di introdurne altre.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente nei seguenti casi:
 - prima di montare o rimuovere parti mobili
 - dopo l'uso
 - prima di pulirlo
- Servirsi sempre e soltanto del pressino in dotazione. Non introdurre mai altri utensili o le dita nella bocchetta d'immissione.
- Attenzione: la lama è affilata, maneggiarla quindi con cautela sia nelle operazioni di utilizzo che di pulizia.
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che l'accessorio sia saldamente fissato in posizione.
- Per evitare scosse elettriche, fare in modo che il corpo motore, il cavo di alimentazione e la spina non si bagnino.
- Non utilizzare l'apparecchio se appare danneggiato. Fatelo controllare o riparare (v. paragrafo "Assistenza clienti").
- Utilizzare esclusivamente gli accessori in dotazione.
- Assicurarsi che la ghiera filettata sia opportunamente montata prima di accendere l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da incapaci o da bambini senza sorveglianza.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio va utilizzato solo per uso domestico

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A)** corpo motore
- B)** attacco accessori
- C)** vite di bloccaggio
- D)** manopola di accensione e inversione
- E)** ghiera filettata
- F)** trafilè: fine, media, grossa
- G)** lama
- H)** coclea
- I)** corpo tritacarne
- J)** vassoio
- K)** pressino
- L)** vano portaccessori

PRIMA DI INSERIRE LA SPINA

- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta caratteristica che si trova sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme ai requisiti della direttiva 89/366/CEE.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere completamente l'imballaggio.
- Lavare tutti gli elementi (v. paragrafo "Manutenzione e pulizia").

ASSEMBLAGGIO

1. Inserire la coclea (**H**) nel corpo del tritacarne.
2. Inserire la lama, con il lato tagliente rivolto verso l'esterno (1). Assicurarsi che sia posizionata correttamente, altrimenti si potrebbe danneggiare l'apparecchio.
3. Inserire la trafilatura (2), con la tacca in corrispondenza del perno. Utilizzare la trafilatura fine per carne cruda, pesce, noccioline, oppure per tritare la carne cotta da usare per la preparazione di polpettoni. Utilizzare la trafilatura media e quella grossa per carne cruda, pesce, noci, verdure, formaggi a pasta dura, oppure per tritare la scorza di agrumi o frutti secchi da usare per la preparazione di marmellate.
4. Avvitare la ghiera (**E**) senza serrarla eccessivamente.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL TRITACARNE

1. Sbloccare la vite di bloccaggio ruotandola in senso antiorario (3) e inserire l'accessorio (4) nell'apposito attacco (**B**).
2. Ruotarlo in entrambe le direzioni spingendolo a fondo fino a bloccarlo in posizione. Infine, ruotare la vite di bloccaggio in senso orario.
3. Serrare manualmente la ghiera filettata.
4. Inserire il vassoio. Posizionare un piatto sotto all'apparecchio per raccogliere gli alimenti tritati man mano che escono.
5. Prima di tritare alimenti congelati, lasciarli scongelare completamente. Tagliare la carne in strisciole larghe 2,5 cm.
6. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di accensione "**D**" in senso orario (5). Spingere delicatamente gli alimenti, un pezzo alla volta, nel tritacarne servendosi del pressino. Non spingere con forza, perché si rischia di danneggiare l'apparecchio.
Se l'apparecchio si ferma o si inceppa durante l'uso, spegnerlo immediatamente. Posizionare la manopola di accensione sulla posizione "**R**" (reverse) (5) per alcuni secondi in modo da liberare il cibo bloccato. Disinserire la spina e rimuovere il materiale ostruente.

Attenzione: non far funzionare l'apparecchio per più di 15 minuti consecutivamente. Prima di riutilizzare l'apparecchio lasciar raffreddare per 5 minuti.

INSACCATORE

M) disco*

N) ugello grande (per salsicce più grosse)*

O) ugello piccolo (per salsicce più sottili)*

* Riposti nel vano portaccessori

Richiedete i budelli al vostro macellaio di fiducia. Se preferite, invece di utilizzare i budelli, potrete impanare o infarinare le salsicce prima di cuocerle.

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'INSACCATRICE

1. Se si utilizzano i budelli, immergeteli in acqua fredda per 30 minuti prima dell'uso.
2. Sbloccare la vite di bloccaggio ruotandola in senso antiorario (8) e inserire l'accessorio nell'apposito attacco (9).
3. Ruotarlo in entrambe le direzioni fino a bloccarlo in posizione. Infine, ruotare la vite di bloccaggio in senso orario.
4. Inserire la coclea (**H**) nel corpo del tritacarne.
5. Inserire il disco (10) facendo attenzione che la tacca vada in corrispondenza del perno.
6. Per utilizzare i budelli, aprirli con un getto d'acqua quindi bagnare l'ugello prescelto con acqua corrente e infilare il budello.
7. Posizionare l'ugello (**M**) o (**N**) sul tritacarne e bloccarlo avvitando la ghiera filettata (11).
8. Posizionare il vassoio.
9. Accendere l'apparecchio e introdurre il cibo spingendolo con il pressino. Non spingere con forza, perché si rischia di danneggiare l'apparecchio. Allentare il budello in modo che si sfilii dall'ugello dell'insaccatrice man mano che si riempie. Non riempire eccessivamente.
10. Infine, torcere il budello in modo da formare le salsicce.

ACCESSORI PER KEBBE

P) adattatore per kebbe *

Q) cono*

* Riposti nel vano portaccessori

Le kebbe sono un piatto tradizionale del Medio Oriente costituito da un involucri di carne d'agnello e frumento ripieno di carne d'agnello tritata.

Istruzioni per l'uso degli accessori per kebbe

1. Sbloccare la vite di bloccaggio "C" ruotandola in senso antiorario (12) e inserire l'accessorio nell'apposito attacco (13).
2. Ruotarlo in entrambe le direzioni fino a bloccarlo in posizione. Infine, ruotare la vite di bloccaggio in senso orario.
3. Inserire la coclea nel corpo del tritacarne.
4. Inserire l'adattatore per kebbe "P" con la tacca in corrispondenza del perno.
5. Montare il cono "Q".
6. Serrare la ghiera filettata.
7. Posizionare il vassoio.
8. Accendere l'apparecchio e introdurre il cibo spingendolo con il pressino. Tagliare alla lunghezza desiderata.

RICETTA PER KEBBE RIPIENE

Involucro esterno

500g di carne d'agnello o di montone magro, tagliata a striscioline

500 g di frumento, lavato e sgocciolato

1 cipolla piccola

1. Utilizzare la trafilatura sottile per tritare in più riprese la carne e il frumento, aggiungendo la cipolla prima dell'ultima passata.
2. Mescolare, poi passare al tritacarne ancora per un paio di volte.
3. Formare le kebbe utilizzando gli appositi accessori (v. sopra).

Ripieno

400 g di carne d'agnello tagliata a striscioline

1 cucchiaino d'olio

2 cipolle medie, finemente tritate

1-2 cucchiaini di spezie macinate

1 cucchiaino di farina

sale e pepe

1. Utilizzare la trafilatura fine per tritare la carne d'agnello.
2. Far rosolare le cipolle fino a che siano ben dorate. Incorporare la carne.
3. Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere per 1 o 2 minuti.
4. Scolare l'eventuale grasso in eccesso e lasciare raffreddare il composto.

Per completare

1. Spingere l'impasto attraverso il tubo utilizzando l'adattatore per kebbe.
2. Tagliare a pezzi di circa 8 cm.
3. Per fare le kebbe, chiudere un'estremità di ciascun tubetto esercitando una forte pressione. Introdurre in ogni tubetto un po' di ripieno (non troppo) e chiudere l'altra estremità.
4. Friggere in olio bollente (190°) per 6 minuti circa, fino a quando le kebbe saranno ben dorate.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Corpo motore

Pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.

Accessori del tritacarne

1. Svitare la ghiera filettata (E) e rimuoverla. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e asciugarli accuratamente. Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie. Non utilizzare detersivi a base di soda.
2. Rimontare l'apparecchio.
3. Applicare un po' di olio vegetale sulle trafilature e avvolgerle in carta oleata per evitare che arrugginiscono.
4. Se il tritacarne viene lasciato montato, è consigliabile coprire il vassoio con il coperchio per proteggerlo dalla polvere.
5. Estrarre il coperchio del pressino e riporre all'interno gli accessori dell'insaccatrice e quelli per kebbe.

Assistenza clienti

Se il cavo di alimentazione è danneggiato è necessario, per motivi di sicurezza, farlo sostituire presso un centro di assistenza autorizzato, al fine di prevenire qualsiasi rischio.

Per questioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio, l'assistenza, le riparazioni o il reperimento di componenti di ricambio, rivolgersi al rivenditore presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

SAFETY WARNINGS

- Always ensure bones and rind etc are removed from the meat before mincing.
- When mincing nuts only feed a few down at a time and allow the scroll to pick them up before adding any more.
- Always unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Always use the pusher supplied. Never put your fingers or utensils in the feed tube. Warning - the cutting blade is sharp, handle with care both in use and cleaning. Ensure the attachment is secured in position before switching on.
- To avoid electric shocks, never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged meat grinder. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Make sure the ring nut is fitted before switching the appliance on.
- Keep the power cord out of the reach of children.
- This meat grinder is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Only use the machine for its intended domestic use.

NOTE: the meat grinder screens are greased in the factory to prevent them from rusting due to moisture or humidity; consequently, they must be carefully cleaned before use.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

DESCRIPTION

- A) power unit
- B) attachment outlet
- C) locking screw
- D) on/off reverse switch
- E) ring nut
- F) meat grinder screens: fine, medium, coarse
- G) cutter
- H) scroll
- I) meat grinder body
- J) tray
- K) pusher
- L) attachment compartment

BEFORE PLUGGING IN

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the rating plate underneath your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packaging.
- Wash the parts see 'care and cleaning'.

TO ASSEMBLE

1. Fit the scroll (H) inside the meat grinder body.
2. Fit the cutter – cutting side outermost (1). Ensure it's seated properly – otherwise you could damage your meat grinder.
3. Fit a meat grinder screen (2). Put the notch over the pin. Use the fine screen for raw meat; fish; small nuts; or cooked meat for meatballs. Use the medium and coarse screens for raw meat; fish; nuts; vegetables; hard cheese; or peel or dried fruit for puddings and marmalade.
4. Loosely fit the ring nut (E).

TO USE THE MEAT GRINDER

1. Release the locking screw by turning anticlockwise (3), then slide the attachment (4) into the outlet (B).
2. Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure.
3. Tighten the ring nut manually.
4. Fit the tray. Put a dish under the appliance to catch the food.

5. Thaw frozen food thoroughly before mincing. Cut meat into 2.5cm (1") -wide strips.
6. Switch on the appliance by turning the on/off switch "D" clockwise (5).
Using the pusher, gently push the food through, one piece at a time.
Don't push hard - you could damage your meat grinder.
If the machine stalls or jams during use, switch off.
Turn the on/off switch to position "R" (reverse) (5) for a few seconds to release the clogged food.
Switch off, unplug and remove any clogged material.

Caution: do not operate the appliance continuously for more than 15 minutes. Before using the appliance again wait 5 minutes for it to cool down.

SAUSAGE FILLER

- M)** Base plate
N) Large nozzle (for thick sausages)
O) Small nozzle (for thin sausages)
*** Stored in the attachment compartment**

Ask your butcher for sausage skin
 Or, instead of using skin, roll in bread-crumbs or seasoned flour before cooking.

TO USE THE SAUSAGE FILLER

1. If using skins, place them in cold water for 30 minutes before use.
2. Release the locking screw by turning anticlockwise (8), then slide the attachment into the outlet (9).
3. Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure
4. Fit the scroll (**H**) inside the meat grinder body
5. Fit the base plate (**H**) - put the notch over the pin.
6. If you're using skin, open it up with a jet of water. Then put your chosen nozzle under a running tap and pull the skin onto the nozzle.
7. Hold the nozzle (**M**) or (**N**) on the meat grinder and screw the ring nut on (11).
8. Fit the tray.
9. Switch on. Using the pusher, push the food through.

- Don't push hard - you could damage your meat grinder. Ease the skin off the nozzle as it fills. Don't overfill.
10. Twist the skin to form sausages.

KEBBE MAKER

- P)** kebbe shaper *
Q) cone *

* Stored in the attachment compartment

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made from a casing of lamb and wheat and stuffed with minced lamb. Ricetta per kebbe ripiene.

To use the kebbe maker

1. Release the locking screw "C" by turning anticlockwise (12), then slide the attachment into the outlet (13).
2. Turn it both ways until it locks into place. Then turn the locking screw clockwise to secure.
3. Fit the scroll inside the meat grinder body.
4. Fit the shaper "P" - put the notch over the pin.
5. Fit the cone "Q".
6. Screw the ring nut on.
7. Fit the tray.
8. Switch on. Using the pusher, gently push your mixture through. Cut into lengths.

STUFFED KEBBE RECIPE

Outer casing

- 500g (1lb 2oz) lamb or lean mutton, cut into strips
 500g (1lb 2oz) wheat, washed and drained
 1 small onion

1. Using the fine screen, mince alternative batches of meat and wheat, adding the onion before the last batch.
2. Mix. Then mince twice more.
3. Push through, using the kebbe maker (see above).

Filling

400g (10oz) lamb, cut into strips

15ml (1tbsp) oil

2 medium onions, finely chopped

5-10ml (1-2tsp) ground allspice

15ml (1tbsp) plain flour

salt and pepper

1. Using the fine screen, mince the lamb.
2. Fry the onions until golden brown. Add the lamb.
3. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes.
4. Drain off any excess fat and allow to cool.

To finish

1. Push the casing mixture through, using the kebbe maker.
2. Cut into 8cm (3") lengths.
3. Pinch one end of the tube to seal it. Push some filling – not too much – into the other end, then seal.
4. Deep fry in hot (190°) oil for about 6 minutes or until golden brown. care and cleaning.

CARE AND CLEANING

Power unit

Wipe with a damp cloth, then dry.

Meat grinder attachment

1. Loosen the ring nut (E) and dismantle. Wash all the parts in hot soapy water, then dry. We don't recommend dishwasher washing. Never use a soda solution.
2. Re-assemble.
3. Wipe the screens with vegetable oil, then wrap in greaseproof paper to prevent discolouring/rusting.
4. If you keep the meat grinder on the machine, put the dish/cover on the tray as a dust-cover.
5. You can pull the lid off the pusher and store the sausage and kebbe attachments inside.

Service and customer care

If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorised service centre.

If you need help with using your machine or servicing, spare parts or repairs, contact the shop where you bought your machine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de hacher la viande, veillez à enlever les os et la couenne.
 - Si vous devez hacher des noix, introduisez-les peu à peu et laissez le temps à la spirale de les prendre avant d'en ajouter d'autres
 - Veillez à toujours débrancher l'appareil dans les cas suivants:
 - Avant de fixer ou de retirer un accessoire.
 - Après utilisation
 - Avant de le nettoyer.
 - Utilisez toujours et exclusivement le poussoir fourni.
 - Ne mettez jamais d'ustensiles, ni vos doigts, dans le tube d'alimentation.
 - **Attention:** la lame est très tranchante, manipulez-la avec prudence lors de l'utilisation et du nettoyage.
 - Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'accessoire est bien en place
 - Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne mouiller ni le bloc moteur, ni le cordon d'alimentation, ni la fiche.
 - N'utilisez jamais l'appareil s'il vous paraît abîmé. Faites-le vérifier ou réparer (voir la section 'Service Après-vente').
 - Utilisez exclusivement les accessoires fournis avec l'appareil.
 - Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'écrou est correctement monté.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation à la portée des enfants
 - Ne laissez pas les enfants ni les personnes incapables utiliser l'appareil sans surveillance.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
 - Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destiné.
- REMARQUE:** les grilles sont graissées à l'origine pour éviter qu'elles ne rouillent à cause de l'humidité. Nettoyez-les soigneusement avant de les utiliser.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

DESCRIPTION

- A) bloc moteur
- B) orifice pour accessoire
- C) vis de verrouillage
- D) bouton de marche et d'inversion
- E) écrou
- F) grilles à hacher : fin, moyen, gros
- G) lame
- H) spirale
- I) corps du hachoir
- J) plateau d'alimentation
- K) poussoir
- L) compartiment range-accessoires

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

- Assurez-vous que le courant de secteur correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique sous l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/366/CEE.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Retirez complètement l'emballage.
- Lavez tous les éléments (voir paragraphe « Entretien et nettoyage »)

ASSEMBLAGE

1. Insérez la spirale (**H**) dans le corps du hachoir.
2. Montez la lame, face tranchante vers l'extérieur (1). Assurez-vous qu'elle est bien en place, autrement, vous risquez d'endommager votre appareil.
3. Installez une grille à hacher (2) en faisant coïncider l'encoche et l'ergot. Utilisez la grille à hacher fin pour la viande crue, le poisson, les noisettes, ou pour la viande cuite destinée aux pains de viande.
Utilisez la grille à hacher moyen et gros pour la viande crue, le poisson, les noix, les légumes, les fromages à pâte pressée, les écorces d'agrumes ou les fruits secs pour les confitures.
4. Vissez l'écrou (**E**) sans trop serrer.

POUR UTILISER LE HACHOIR

1. Desserrez la vis de verrouillage en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (3) et fixez l'accessoire (4) dans l'orifice (**B**).
 2. Faites-le tourner dans les deux sens en le poussant jusqu'au bout jusqu'à ce qu'il se mette en place. Serrez la vis de verrouillage.
 3. Serrez l'écrou à la main.
 4. Installez le plateau d'alimentation.
Placez une assiette sous l'appareil pour récupérer les aliments hachés.
 5. Les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.
Coupez la viande en lamelles de 2,5 cm de largeur.
 6. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de marche "**D**" dans le sens des aiguilles d'une montre (5).
Enfoncez doucement les aliments, un par un, dans le hachoir, à l'aide du poussoir.
Ne poussez pas trop fort – vous risqueriez d'abîmer votre hachoir.
Si l'appareil s'arrête ou se bloque en cours d'utilisation, éteignez-le immédiatement.
Mettez le bouton de marche sur "**R**" (5) pendant quelques secondes pour libérer les aliments agglutinés.
Débranchez l'appareil et retirez les aliments agglutinés.
- Attention:** évitez de faire marcher l'appareil plus de 15 minutes à la fois.
Laissez-le refroidir pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

REMPLEUSEUR DE SAUCISSES

- M**) base*
N) grande douille (pour grosses saucisses)*
O) petite douille (pour petites saucisses)*

* Rangés dans le compartiment des accessoires

Demandez les boyaux à votre boucher.

Au lieu d'utiliser des boyaux, vous pouvez rouler la viande dans la chapelure ou dans la farine avant de la cuire.

POUR UTILISER LE REMPLISSEUR DE SAUCISSES

1. Si vous utilisez des boyaux, laissez-les d'abord tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes.
2. Desserrez la vis de verrouillage (8) et fixez l'accessoire dans l'orifice (9).
3. Faites-le tourner dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se mette en place.
Serrez la vis de verrouillage.
4. Insérez la spirale (**H**) dans le corps du hachoir.
5. Mettez la base en place (10) en veillant à faire coïncider l'encoche et l'ergot.
6. Si vous utilisez un boyau, ouvrez-le en y injectant de l'eau, passez la douille choisie sous le robinet et enfillez le boyau sur la douille.
7. Placez la douille (**N**) ou (**O**) sur le hachoir et vissez l'écrou (11).
8. Installez le plateau d'alimentation.
9. Mettez l'appareil en marche et introduisez les aliments en les enfonçant doucement à l'aide du poussoir.
Ne poussez pas trop fort, vous risqueriez d'abîmer votre hachoir.
Faites glisser le boyau hors de la douille au fur et à mesure du remplissage.
Ne remplissez pas de manière excessive.
10. Tordez le boyau pour former une saucisse.

ACCESSOIRE POUR KEBBÉS

- P**) adaptateur pour kebbés *

- Q**) cône

* Rangés dans le compartiment des accessoires

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient, composé de boulettes d'agneau et de boulgour farcies de viande d'agneau hachée.

Pour utiliser l'accessoire spécial Kebbés

1. Desserrez la vis de verrouillage "C" en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (12) et fixez l'accessoire dans l'orifice (13).
2. Faites-le tourner dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se mette en place puis serrez la vis de verrouillage.
3. Insérez la spirale dans le corps du hachoir.
4. Mettez l'adaptateur pour kebbés "P" fil en veillant à faire coïncider l'encoche et l'ergot.
5. Mettez le cône "Q" en place.
6. Vissez l'écrou.
7. Installez le plateau d'alimentation.
8. Mettez l'appareil en marche et introduisez les aliments en les enfonçant à l'aide du poussoir. Coupez à la longueur désirée.

RECETTE DU KEBBÉ

Enveloppe externe

- 500 g de viande d'agneau ou de mouton maigre, coupée en lamelles
- 500 g de boulgour, lavé et égoutté
- 1 petit oignon

1. Utilisez la grille à hacher fin et passez plusieurs fois la viande les céréales en les alternant. Ajoutez l'oignon avant la fin.
2. Mélangez, puis hachez encore deux fois.
3. Formez les boulettes à l'aide des accessoires appropriés (voir ci-dessus).

Farce

- 400 g de viande d'agneau coupée en lamelles
- 1 cuillerée d'huile
- 2 oignons moyens émincés
- 1-2 cuillerées d'épices moulues
- 1 cuillerée de farine
- sel et poivre

1. Passez la viande d'agneau à la grille à hacher fin.
2. Dorez bien les oignons et ajoutez la viande.
3. Ajoutez les autres ingrédients et cuisez pendant 1 à 2 minutes.
4. Versez l'éventuel excès de graisse et laissez refroidir.

Finition

1. Enfoncez le mélange dans le tube à l'aide de l'adaptateur spécial kebbé.
2. Coupez en segments de 8 cm.
3. Pincez l'une des extrémités du tube pour la fermer.
Enfoncez une quantité modérée de farce par l'autre extrémité, puis fermez également celle-ci.
4. Faites frire dans de l'huile très chaude (190 °C) pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les kebbés soient dorés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Bloc moteur

Nettoyez avec un chiffon humide et essuyez soigneusement.

Accessoires du hachoir

1. Desserrer l'écrou (E) et retirez-le. Lavez tous les éléments à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les soigneusement.
Nous déconseillons de les passer au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de détergents à base de soude.
2. Remonter l'appareil.
3. Appliquez un peu d'huile végétale sur les grilles et enveloppez-les dans du papier sulfurisé pour prévenir l'oxydation.
4. Si vous laissez votre hachoir monté, mettez le couvercle sur le plateau pour éviter les dépôts de poussière.
5. Vous pouvez retirer le couvercle du poussoir et y ranger les accessoires à saucisses et à kebbés.

Service Après-vente

Afin d'éviter tout risque, si le cordon est abîmé ou s'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé.

Pour tout ce qui concerne l'utilisation de l'appareil, le service après-vente, les réparations ou l'achat de pièces détachées, contactez le magasin où vous l'avez acheté.

- До измельчения мяса убедитесь, что удалены вся кожа и кости. Если необходимо молоть орехи, кладите их в прибор в небольшом количестве и, прежде, чем добавлять новые, дождитесь, чтобы они попали в шнек.
 - Обязательно отключайте прибор от электрической сети в следующих случаях:
 - до демонтажа или монтажа съемных частей,
 - после использования,
 - до очистки.
 - Пользуйтесь только поставляемым с мясорубкой толкателем. Ни в коем случае не вставляйте других предметов и не помещайте пальцев в загрузочное отверстие.
 - Внимание: нож остро заточен, поэтому обращайтесь с ним с осторожностью как во время работы, так и при очистке.
 - До включения прибора убедитесь, что он надежно закреплен в рабочем положении.
 - Для того, чтобы избежать поражения электрическим током, не мочите водой корпус мотора, шнур электропитания и вилку.
 - Не используйте прибор, если он имеет повреждения. Проверьте или отремонтируйте его (см. параграф "Сервисная служба").
 - Используйте только прилагаемые аксессуары.
 - Прежде, чем включать прибор убедитесь, что резьбовое зажимное кольцо правильно установлено.
 - Разместите шнур электропитания вне досягаемости детьми.
 - Не разрешайте детям или недееспособным людям без присмотра пользоваться прибором.
 - Не разрешайте детям играть с прибором.
 - Этот прибор предназначен для использования только в домашних условиях.
- П Р И М Е Ч А Н И Е** : насадки предварительно смазываются для того, чтобы избежать появления ржавчины от влажности, поэтому перед использованием их необходимо тщательно очистить.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A)** Корпус мотора
- B)** Гнездо для аксессуаров
- C)** Зажимной винт
- D)** Ручка включения и обратного хода
- E)** Зажимное кольцо
- F)** Насадки с мелкими, средними, крупными отверстиями
- G)** Нож
- H)** Шнек
- I)** Корпус мясорубки
- J)** Лоток
- K)** Толкатель
- L)** Отсек для аксессуаров

ДО ТОГО, КАК ВСТАВИТЬ ВИЛКУ В РОЗЕТКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке, закрепленной на дне прибора.
- Этот прибор соответствует требованиям директивы 89/366/CEE.

ДО ПЕРВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Полностью снимите упаковку.
- Промойте все детали (см. параграф "Обслуживание и очистка").

СБОРКА

1. Установите шнек **H** в корпус мясорубки.
2. Установите нож 1 режущей частью во внешнюю сторону. Убедитесь, что он правильно установлен, в противном случае можно повредить прибор.
3. Установите насадку 2, совместив вырез со штифтом. Пользуйтесь насадкой с мелкими отверстиями для сырого мяса, рыбы, орехов, вареного мяса, используемого для приготовления котлет. Пользуйтесь насадкой со средними и крупными отверстиями для сырого мяса, рыбы, орехов, овощей, твердого сыра или для измельчения кожуры цитрусовых или сухофруктов, используемых для приготовления варенья.
4. Заверните зажимное кольцо **E**, не прилагая слишком больших усилий.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОРУБКИ

1. Отверните блокировочный винт, повернув против часовой стрелки 3, и установите аксессуар 4 в гнездо В.
2. Поверните его в обоих направлениях, продвинув до упора и до блокировки в крайнем положении. После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
3. Вручную заверните зажимное кольцо.
4. Установите лоток. Установите под прибор тарелку для сбора молотых, выходящих из него продуктов.
5. До измельчения замороженных продуктов полностью разморозьте их. Порежьте мясо на полоски шириной 2,5 см.
6. Включите прибор, повернув ручку включения D по часовой стрелке 5. Продвигайте продукты при помощи толкателя осторожно, по одному куску. Не прилагайте усилий, так как можно повредить прибор. Если прибор остановится или его заклинит во время работы, сразу выключите его. Установите ручку включения в положение "R" (обратный ход) 5 на несколько секунд так, чтобы освободить зажатые продукты. Выньте вилку, и удалите застрявшие куски.
Внимание: не пользуйтесь прибором непрерывно более 15 минут. До повторного использования дайте прибору остыть 5 минут.

НАСАДКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

М) Диск*

N) Большая воронка (для толстых колбас)*

O) Малая воронка (для тонких колбас)

*** Уложен в отсек для аксессуаров**

Покупайте оболочки хорошего качества. Если вы не используете оболочку, можете перед приготовлением колбасы обвалить ее в панировочных сухарях или муке.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАСАДКОЙ ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАС

1. Если вы используете оболочку, сначала отмочите ее в воде в течение 30 минут.

2. Отверните блокировочный винт, повернув его против часовой стрелки 8, и установите аксессуар в гнездо 9.
3. Поворачивая аксессуар в обоих направлениях, передвиньте его в крайнее положение. После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
4. Установите шнек H в корпус мясорубки.
5. Установите диск 10, так чтобы выступ попал в паз.
6. Если вы используете оболочку для колбас, откройте ее при помощи струи воды, затем промойте нужную воронку под проточной водой, и натяните на воронку оболочку.
7. Установите воронку N или O на мясорубку и заверните зажимное кольцо 11.
8. Установите лоток.
9. Включите прибор, и продвиньте обрабатываемый продукт при помощи толкателя. Не прилагайте усилий, так как можно повредить прибор. По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с воронки. Не перегружайте мясорубку.
10. Скрутите оболочку, чтобы получить колбасу.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КЕБАБА

P) Переходник для кебаба*

Q) Конус*

*** Уложен в отсек для аксессуаров**

Кебаб - традиционное ближневосточное блюдо, представляющее оболочку из молодого барашка и пшеничной крупы с наполнителем из молотого мяса барашка.

Инструкции по использованию аксессуаров для приготовления кебаба

1. Ослабьте блокировочный винт С, повернув его против часовой стрелки 12 и установите в гнездо 13 соответствующий аксессуар.
2. Поворачивая аксессуар в обоих направлениях, передвиньте его в крайнее положение.

- После этого, поверните блокировочный винт по часовой стрелке.
3. Установите шнек в корпус мясорубки.
 4. Установите переходник для кебаба Р, совместив выступ с пазом.
 5. Установите конус Q.
 6. Наверните зажимное кольцо.
 7. Установите лоток.
 8. Включите прибор и продвиньте обрабатываемый продукт при помощи толкателя. Нарезьте на порции.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОГО КЕБАБА

Внешняя оболочка

- 500 г. нежирной баранины, прорезанной на полоски.
- 500 г. промытой и отжатой пшеничной крупы
- 1 небольшая луковица

1. Используйте насадку с мелкими отверстиями и несколько раз пропустите через мясорубку мясо и крупу, добавив в последний проход лук.
2. Перемешайте и пропустите через мясорубку еще два раза.
3. Сделайте кебаб, используя соответствующие аксессуары (см. выше).

Наполнитель

- 400 г. мяса барашка, порезанное на полоски
 - 1 ложка масла
 - 2 средние мелко порезанные луковицы
 - 1-2 ложки перемолотых специй
 - 1 ложка муки
 - соль и перец
1. Используйте насадку с мелкими отверстиями для измельчения мяса барашка.
 2. Поджарьте лук до золотистого цвета. Добавьте мясо.
 3. Положите другие ингредиенты и готовьте 1 или 2 минуты.
 4. Слейте лишний жир и дайте блюду остыть.

Завершение

1. Пропустите смесь через трубку, используя переходник для кебаба.
2. Порежьте на кусочки размером 8 см

3. С большим усилием сожмите один конец трубки.
В каждую трубку положите немного наполнителя (не слишком много) и накройте другой конец.
4. Жарьте в кипящем масле (190°) приблизительно 6 минут пока кебаб не будет золотистого цвета.

ЧИСТКА И УХОД

Корпус мотора

Очистите влажной тканью и тщательно высушите.

Аксессуары мясорубки

1. Отверните зажимное кольцо E, и снимите его. Промойте все детали в мыльной горячей воде, и тщательно высушите. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Не пользуйтесь моющими средствами на основе соды.
2. Соберите прибор.
3. Нанесите на насадки немного растительного масла, и заверните их в промасленную бумагу, чтобы избежать появления ржавчины.
4. Если мясорубка хранится в собранном виде, рекомендуется накрыть лоток крышкой для защиты от пыли.
5. Снимите крышку толкателя, и положите в него аксессуары для набивки колбасы и приготовления кебаба.

Сервисная служба

При повреждении шнура электропитания необходимо заменить его для обеспечения безопасности и для предотвращения любого риска в уполномоченном сервисном центре.
По вопросам, касающимся использования прибора, сервисной службы, ремонта или приобретения деталей обращайтесь к продавцу данного прибора.

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- A darálás megkezdése előtt mindig gondosan bőrizze le és csontozza ki a húst.
- Ha diót darál, egyszerre ne tegyen be sokat a darálóba és egy újabb adag betétele előtt várja meg, hogy a dióbél-darabok bekerüljenek a csigába.
- A készüléket az alábbi esetekben mindig mindig húzza ki a hálózati csatlakozóaljzatból:
- mozgó részek fel- vagy leszerelése előtt
- ha már nem használja tovább a készüléket
- a tisztítás megkezdése előtt
- A feldolgozandó ételt mindig a mellékelt tömörítéssel nyomja a darálóba. Soha ne nyúljon kézzel vagy más eszközzel a töltőgaratba.
- Figyelem! A darálókás rendkívül éles, ezért a készülék használatakor illetve tisztításakor mindig óvatosan nyúljon hozzá.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a feldolgozó egység megfelelően rögzül-e a géptestre.
- Az áramütés elkerülése érdekében a géptestet, a tápvezetékét és a villásdugót mindig tartsa szárazon.
- Ne használja a készüléket, ha a húsdaráló megsérül. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse vagy javíttassa meg (lásd "Szerviz és vevőszolgálat").
- A készüléket kizárólag csak eredeti, gyári tartozékokkal szabad használni.
- A daráló bekapcsolása előtt győződjön meg, hogy a menetes szorítógyűrű megfelelően van felszerelve.
- A tápvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
- Gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak.
- Ezt a készüléket csak háztartási célra szabad használni.

MEGJEGYZÉS: A daráló lemezeket gyárilag becsiszolják annak megakadályozására, hogy nedvesség hatására megrozsdásodjanak, ezért azokat az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejteztett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználdott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

DESCRIPTION

- A) géptest
- B) meghajtó csont
- C) rögzítő csavar
- D) indító és irányváltó gomb
- E) menetes szorítógyűrű
- F) daráló lemezek: finom, közepes, durva
- G) vágókés
- H) csiga
- I) daráló egység
- J) töltőgarat
- K) tömörítő
- L) tartozékátroló mélyedés

A HÁLÓZATI CSATLAKOZTATÁS ELŐTT

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the rating plate underneath your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot a készülékről.
- Mossa el az összes alkatrészt (lásd "Karbantartás és tisztítás").

ÖSSZESZERELÉS

1. Illessze a csigát (H) a daráló egységbe.
2. A vágókést tolja rá a csiga külső végén levő tengelycsomókra úgy, hogy az élei kifelé nézzenek (1). Győződjön meg, hogy megfelelően illeszkedik a tengelycsomókra, mert a rosszul behelyezett kés károsíthatja a húsdarálót.
3. Illessze a daráló lemezt a készülékre (2) úgy, hogy a darálón kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék. A finom daráló lemezt nyers húskok, halak, mogyoró vagy fasírt készítésénél főtt hús darálásához használja. A közepes és durva daráló lemezeket nyers húskok, dió, zöltségek, kemény sajtok vagy lekvárok készítésénél citrom- és narancshéj ill. szárított gyümölcs darálásához használja.
4. Csavarja fel a szorítógyűrűt (E), de ne húzza meg nagyon.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA

1. Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva lazítsa meg a rögzítő csavart (3), majd a daráló egységet csúsztassa (4) a meghajtó csomk (B) nyílásába.
2. Óvatosan forgassa el jobbra-balra addig, amíg a helyére csúszik és a géptesthez rögzül. Végül forgassa el a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányban.
3. Kézzel húzza meg a menetes szorítógyűrűt.
4. Tegye fel a töltőgaratot. Helyezzen egy tányért a készülék alá a gépből kijövő megdarált élelmiszer felfogására.
5. A fagyasztott ételeket darálás előtt teljesen fel kell olvasztani. Vágja a húst 2,5 cm szélességű csíkokra.
6. Kapcsolja be a készüléket a "D" indító gomb óramutató járásával megegyező irányban való elforgatásával (5).

A tömörűd segítségével óvatosan, egyenként nyomja az ételdarabokat a töltőgaratba.

Ne nyomja túl erősen a tömörűdet, mert károsíthatja a készüléket. Ha használat közben a gép elakad vagy szorulni kezd, azonnal kapcsolja ki. Néhány másodpercre tegye az indító gombot az "R" (reverse) állásba (5), hogy a beszorult étel fellazuljon. Húzza ki a villásdugót és távolítsa el a beszorult ételdarabokat.

Figyelem! 15 percnél tovább folyamatosan ne üzemeltesse a készüléket. A készülék ismételt használata előtt 5 percig hagyja a gépet lehűlni.

KOLBÁSZTÖLTŐ

M) alaplemez*

N) nagy méretű töltőnyak (vastag kolbászhoz)*

O) kis méretű töltőnyak (vékony kolbászhoz)*

*** A tartozéktárolóban elhelyezve**

A kolbásztöltéshez szükséges tisztított belet a helyi hentesnél vásárolhatja meg. Ha bél nélkül kíván kolbászt készíteni, akkor a kolbásztöltéket sütés előtt forgassa meg zsemlemorzsaiban vagy lisztben.

A KOLBÁSZTÖLTŐ HASZNÁLATA

1. Ha tisztított belet használ, töltés előtt 30 percig áztassa hideg vízben.
2. Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva lazítsa meg a rögzítő csavart (8), majd a kolbásztöltő egységet csúsztassa a meghajtó csomk nyílásába (9).
3. Óvatosan forgassa el jobbra-balra addig, amíg a helyére csúszik és a géptesthez rögzül. Végül forgassa el a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányban.
4. Illessze a csigát a daráló egységbe.
5. Illessze az alaplemezt a készülékre (10) úgy, hogy a darálón kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék.
6. Ha tisztított belet használ, azt vízszaggárral nyissa szét, majd helyezze a kiválasztott töltőnyakat vízcsap alá

úgy, hogy a víz a töltőnyakon folyjon keresztül, és közben az egész belet húzza rá a töltőnyakra.

7. A töltőnyakat **(N)** vagy **(O)** illessze a darálóra és rögzítse a menetes szorítógyűrű felcsavarásával (11).

8. Tegye fel a töltőgaratot.

9. Kapcsolja be a készüléket. A tömőrúddal nyomja a feldolgozandó ételt a töltőgaratba.

Ne nyomja túl erősen a tömőrudat, mert károsíthatja a készüléket.

A kolbász töltése közben engedje, hogy a kolbászból fokozatosan lecsússzon a töltőnyakról.

Ne töltse túl a kolbászt.

10. Ha az egész bél megtelt töltelékkel, csavarással formázza meg a kívánt méretű kolbászokat.

KEBBE KÉSZÍTŐ

P) formázó lemez*

Q) kúpos lemez*

* A tartozéktárolóban elhelyezve

A kebbe hagyományos közel-keleti étel: bárányhúsból és bulgurból, azaz tört búzából készült tészta darált bárányhússal töltve.

A kebbe készítő használata

1. Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva lazítsa meg a **"C"** rögzítő csavart (12), majd a kebbe készítő egységet csúsztassa a meghajtó csont nyílásába (13).

2. Forgassa el jobbra-balra addig, amíg a helyére csúszik és a géptesthez rögzül. Végül forgassa el a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányban.

3. Illessze a csigát a daráló egységbe.

4. Illessze a **"P"** kebbe formázó lemezt a készülékre, úgy hogy a darálón kiképzett horony a lemezen levő vágatba illeszkedjék.

5. Helyezze fel a **"Q"** kúpos lemezt.

6. Húzza meg a menetes szorítógyűrűt.

7. Tegye fel a töltőgaratot.

8. Kapcsolja be a készüléket és a tömőrúddal óvatosan nyomja a masszát a töltőgaratba.

Az elkészült tészta-tömlőt vágja a kívánt méretű darabokra.

TÖLTÖTT KEBBE RECEPT

Hozzávalók a tésztához:

500 g csíkokra vágott sovány bárány- vagy birkahús

500 g mosott és lecsepegtetett bulgur (tört búza)

1 kis fej hagyma

1. A finom daráló lemezzel a bárányhúst, illetve a bulgurt kis adagokban, felváltva daráljuk le. Az utolsó adag előtt a hagymát is tegye a darálóba.

2. Az így elkészült masszát jól keverjük össze, és még párszor darálja le.

3. Az így kapott masszát tegye a kebbe készítőbe (lásd fent).

Hozzávalók a töltelékhez

400 g csíkokra vágott birkahús

1 evőkanál olaj

2 közepes fej, apróra vágott hagyma

1-2 kávéskanál vegyes fűszerkeverék

1 evőkanál liszt

só és bors ízlés szerint

1. A finom daráló lemezzel darálja le a birkahúst.

2. A hagymát az olajon pirítsa aransárgára, és adja hozzá a húst.

3. Keverje bele a többi hozzávalót, és főzze további 1-2 percig.

4. Szűrje le a felesleges olajat, és hagyja kihűlni a masszát.

Elkészítése

1. A tészta már elkészített masszáját tegye a kebbe készítőbe, és készítse el a tészta-tömlőt.

2. Vágja kb. 8 cm-es darabokra.

3. A tésztadarabok egyik végét nyomjuk össze,

A tészta másik végénél óvatosan töltse bele a töltelékét, majd ezt a véget is nyomja össze.

4. Az elkészült kebbe darabokat forró (190°C-os) olajban süssse kb. 6 percig, amíg aransárgák nem lesznek.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Géptest

Nedves ruhával törölje tisztára, majd szárítsa meg.

Daráló egység

1. Csavarja le a menetes szorítógyűrűt (E) és vegye le.
Meleg, mosogatószeres vízben mossa el az összes alkatrészt, majd alaposan szárítsa meg.
Mosogatógép használata nem ajánlott.
A tisztításhoz ne használjon lúgos mosószereket (pl. mosószóda).
2. Szerelje ismét össze a készüléket.
3. A daráló lemezeket növényi olajba mártott ruhával törölje át, majd csomagolja őket zsírpapírba, hogy megakadályozza az elszíneződést és a rozsdásodást.
4. Ha a daráló egységet a gépen tárolja, a por lerakódásának megakadályozására mindig tegye fel a töltőgarat fedelét.
5. Vegye le a tömörűd fedelét és helyezze el a kolbásztöltő és kebbe készítő tartozékokat.

Szerviz és vevőszolgálat

A sérült tápvezeték biztonsági okokból a veszélyek elhárítása érdekében egy feljogosított márkaszervizben kell kicseréltetni.

A készülék használatával, a műszaki szervizzel, a javítással vagy a cserealkatrészek beszerzésével kapcsolatos kérdésekkel forduljon ahhoz a viszonteladóhoz, akitől a készüléket vásárolta.

- Před zahájením mletí masa je třeba zkontrolovat, zda byly odstraněny zbytky kostí a jiné tvrdé části.
- Chcete li mlít ořechy, je třeba dávat je po částech a vyčkat až se dostanou do šneku, teprve pak přidávat další.
- Odpojit vždy zástrčku ze zásuvky v těchto případech:
- před nasazováním anebo sundáváním pohyblivých částí
- po skončení použití
- před jeho čištěním
- Používat vždy a jediné pēchovadlo, které je součástí spotřebiēe.

Do vstupního otvoru ve spotřebiēi nikdy nevládat prsty nebo nástroje.

- Pozor nūž spotřebiēe je nabroušený, je proto třeba zacházet s ním opatrně, jak při používání, tak při mytí.
- Před zapnutím spotřebiēe je třeba zkontrolovat, zda je přídavné zařízení pevně nasazeno na svém místě.
- Je třeba zabránit aby se spotřebiē a jeho přívodní šňůra namočily. Hrozí nebezpečí úrazu el. proudem.
- Nepoužívejte spotřebiē pokud jsou na něm známky poškození. Nechte jej zkontrolovat a případně opravit v (viz odstavec servis zákazníkům)
- Používejte výhradně přídavná zařízení která jsou ve výbavě.
- Před zapnutím spotřebiēe zkontrolovat zda je správně nasazená závitová objímka.
- Přívodní šňůru nenechávejte v dosahu dětí.
- Nedovolte používání spotřebiēe bez dozoru dětem a nesvéprávným osobám .
- Nenechávejte spotřebiē dětem ke hřám.
- Tento spotřebiē je určen pouze pro domácí použití.

POZNÁMKA: děrované kotouče vycházejí z výroby namazána tak, aby se zabránilo jejich rezavění během skladování a přepravy. Před prvním použitím je třeba řádně je umýt.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMŮRNICE 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu.

Oddělené sešrotování elektrospotřebiēů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebiēů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

POPIS SPOTŘEBIČE

- A)** tělo motoru
- B)** úchyt pro přídavná zařízení
- C)** blokovací šroub
- D)** otáčecí knoflík pro zapínání a změnu směru
- E)** závitová objímka
- F)** děrované kotouče: jemné střední a velké otvory
- G)** nūž
- H)** šnek
- I)** tělo mlýnku na maso
- J)** tácek
- K)** pēchovadlo
- L)** prostor pro uložení přídavných zařízení

PŘED VLOŽENÍM DO ZÁSUVKY

- Zkontrolovat, zda napětí v síti odpovídá hodnotám uvedeným na štítku s údaji, který je na spodní části spotřebiēe.
- Tento spotřebiē splňuje požadavky direktivy EU 89/366/CEE.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstranit veškeré obaly.
- Umýt všechny součásti (viz odstavec Údržba a čištění).

SESTAVENÍ

1. Nasadit šnek (H) do tělesa mlýnku na maso.
2. Vložit nůž s ostrou částí otočenou směrem ven (1). Zkontrolovat, zda je nůž správně nasazen, v opačném případě může dojít k poškození spotřebiče.
3. Nasadit protlačovací želičko (2) tak, aby jeho výstupek byl naproti čepu.
Používat jemné želičko na syrové maso, ryby, ořechy, anebo na vařené maso které bude použito na přípravu sekané.
Používat střední a velké želičko na syrové maso, ryby, ořechy, zeleninu, tvrdé sýry anebo na mletí kůry z citrusů či sušeného ovoce k přípravě marmelád.
4. Zašroubovat objímku (E) bez nadměrného utahování.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ MLÝNKU NA MASO

1. Otáčením proti směru hodin. ručiček odblokovat blokovací šroub (3) a nasadit přídavné zařízení (4) na k tomu určený úchyt.
2. Otáčením v obou směrech zatlačit až na doraz a zablokovat v této poloze.
Nakonec otočit blokovací šroub ve směru hodin. ručiček.
3. Ručně dotáhnout závitovou objímku
4. Nasadit tácek. Položit pod spotřebič talíř na který budou postupně padat namleté potraviny.
5. Zmražené potraviny je třeba před mletím nechat zcela rozmraznout. Maso nakrájet na proužky široké 2,5 cm.
6. Otočením knoflíku pro zapínání (D) ve směru hodin. ručiček (5) zapnout spotřebič. Potraviny tlačit nenásilně, kus po kuse do masového mlýnku pomocí pýchovadla. Netlačit potraviny násilím, hrozí riziko poškození spotřebiče.
Pokud se spotřebič během provozu zastaví anebo se ucpe, je třeba jej okamžitě vypnout. Zapínací knoflík přepnout na několik vteřin do polohy "R" (reverse) (5) a tímto způsobem uvolnit zablokovanou potravinu.
Vytáhnout přírodní šňůru ze zásuvky a vyndat materiál který způsobil zablokování
Pozor: spotřebič nesmí být v nepřetržitém chodu po dobu déle než 15 minut. Před opětovným použitím spotřebiče jej nechat vychladnout po dobu 5 minut.

PLNIDLO

M) disk*

N) velká tryska (na větší klobásky)*

O) malá tryska (na menší klobásky)*

*** Jsou uloženy v prostoru pro příd. zařízení**

Plnicí střeva kupujte u důvěryhodných řezníků. Je také možné namísto plnění do střev obalit klobásky před pečením v mouce nebo ve strouhance.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ PLNIDLA

1. Pokud používáte střeva, nechte je předem namočené ve studené vodě po dobu 30 minut.
2. Otáčením proti směru hodin. ručiček (8) odblokovat blokovací šroub a nasadit přídavné zařízení na úchyt (9).
3. Otáčením v obou směrech zatlačit až na doraz a zablokovat v této poloze.
Nakonec otočit blokovací šroub ve směru hodin. ručiček.
4. Nasadit šnek (H) do těla mlýnku na maso.
5. Nasadit disk (10) tak, aby jeho výstupek byl naproti čepu
6. Před použitím je třeba střeva rozevřít pomocí proudu vody, je tedy třeba namočit zvolenou trysku tekoucí vodou a nasadit na ni střevo.
7. Nasadit trysku (N) nebo (O) na mlýnek na maso a zašroubováním objímky (11) ji upevnit.
8. Nasadit tácek.
9. Zapnout spotřebič a protlačovat potravinu pomocí pýchovadla.
Netlačit potraviny násilím, hrozí riziko poškození spotřebiče.
Postupně jak se střívko naplňuje povolit je tak, aby se svlékalo z trysky plnidla.
Neplnit nadměrně.
10. Na závěr střívko zatočit tak, aby vytvořilo klobásku.

PŘÍDAVNÁ ZAŘÍZENÍ PRO KEBBE

P) adaptér na kebbe

Q) kónus

*** Jsou uloženy v prostoru pro příd. zařízení**

Kebbe je tradiční jídlo Středního Východu, které se skládá z obalu tvořeného jehněčím masem s pšeničným zrním a z náplně z namletého jehněčího masa.

Návod k používání příd. zařízení pro výrobu kebbe

1. Otáčením proti směru hodin. ručiček (12) odblokovat blokovací šroub **C** a nasadit přídatné zařízení na k tomu určený úchyt (13).
2. Otáčením v obou směrech zatlačit až na doraz a zablokovat v této poloze.
3. Nasadit šroub do těla masového mlýnku.
4. Nasadit adaptér na kebbe "**P**" tak, aby jeho výstupek byl naproti čepu
5. Nasadit kónus "**Q**".
6. Dotáhnout závitovou objímku
7. Umístit tácek
8. Zapnout spotřebič a potraviny tlačít nenásilně, kus po kuse do masového mlýnku pomocí pěchovadla. Nakrájet na požadovanou délku.

RECEPT NA PLNŮNÉ KEBBE

Vnější obal

500g jehněčího anebo libového skopového masa nakrájeného na kousky.

500 g opláchnutého a okapaného pšeničného zrní

1 malá cibule

1. Použít malé protlačovací želízko a zpracovávat maso a zrní po částech, při posledním mletí přidat cibuli.
2. Zamíchat a pak ještě několikrát nechat projít masovým mlýnkem.
3. Pomocí speciálního příd. zařízení (viz. výše) vytvořit kebbe.

Náplň

400gr. jehněčího masa nakrájeného na kousky.

1 lžička oleje

2 středně velké cibule, jemně nakrájené

1-2 lžičky namletého koření

1 lžička mouky

sůl a pepř

1. Na mletí jehněčího masa použít želízko s malými otvory.
2. Nechat cibuli osmahnout až zezlátne. Přidat maso
3. Přidat ostatní přísady a nechat na ohni 1 až 2 minuty.
4. Slít případný nadbytečný omasek a nechat směs vychladnout.

Dohotovení

1. Protlačit směs trubicí s adaptérem pro kebbe.
2. Nakrájet na kousky cca 8 cm.
3. U vytvořit kebbe tak, že pevně stisknete a uzavřete konce každé trubičky. Do každé z trubiček vložit trochu náplně (ne příliš) a uzavřít konce.
4. Smažit v rozpáleném oleji (190°) po dobu cca 6 minut, až kebbe hezky zezlátanou.

UDRŽBA A ŠÍŠTŮNÍ

Tělo motoru

Čistit vlhkou utěrkou a dobře osušit.

Přídavná zařízení na mletí masa

1. Odšroubovat závitovou objímku (**E**) a sundat ji. Umyt všechny součásti v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí a dobře je osušit. Nedoporučujeme myt v myčce. Nepoužívat mycí prostředky s obsahem sody.
2. Opět zkompletovat spotřebič.
3. Děrované kotouče lehce namazat rostlinným olejem a zabalit je do naolejovaného papíru. Takto se zabrání jejich rezavění.
4. Pokud necháváte mlýnek na maso zkompletovaný, doporučujeme zakrýt tácek víkem tak, aby byl chráněn před prachem.
5. Vytáhnout víko pěchovadla a uložit dovnitř přídavná zařízení pro plnění střívek a pro kebbe.

Servisní služba

Pokud dojde k poškození přírodní šňůry nesazte s ji sami opravovat, nechte ji vyměnit v autorizovaném servisním středisku, takto předejdete možným rizikům.

Veškeré otázky týkající se používání spotřebiče, servisu, oprav či zakoupení náhradních dílů vám zodpoví prodejce u kterého jste zakoupili tento spotřebič.

- Przed przystąpieniem do mielenia mięsa należy się upewnić czy zostały z niego usunięte skóra i wszystkie kości.
 - W przypadku mielenia orzechów wrzucać do młynka tylko po kilka na raz i przed wrzuceniem następnych poczekać, aż zabierze je śruba podająca.
 - Zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilającego w następujących przypadkach:
 - przed założeniem lub wyjęciem części ruchomych
 - po użyciu
 - przed czyszczeniem urządzenia.
 - Używać zawsze wyłącznie popychacza dostarczanego wraz z urządzeniem. Nigdy nie wkładać innych narzędzi ani palców w otwór podający.
 - Uwaga: nóż jest ostry, w związku z tym obchodzić się z nim ostrożnie podczas użycia i przy czyszczeniu.
 - Przed włączeniem urządzenia upewnić się czy przystawka jest dobrze założona.
 - Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie dopuścić do zamoczenia korpusu silnika, kabla zasilającego i wtyczki.
 - Nie używać maszyny, jeżeli jest uszkodzona. Oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. punkt „Serwis”).
 - Stosować wyłącznie przystawki dostarczane wraz z urządzeniem.
 - Przed włączeniem urządzenia upewnić się czy gwintowana nasadka pierścieniowa została odpowiednio założona.
 - Trzymać kabel zasilający z dala od dzieci.
 - Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru osoby niepełnosprawne lub dzieci.
 - Nie pozwolić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
 - Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- UWAGA:** Sitka z otworami są dostarczane nasmarowane, aby nie rdzewiały pod wpływem wilgoci, należy je więc umyć przed pierwszym użyciem.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS URZĄDZENIA

- A) korpus z silnikiem
- B) końcówka do podłączania przystawek
- C) śruba zabezpieczająca
- D) pokrętko włączania i przełączania do przodu/do tyłu
- E) gwintowana nasadka pierścieniowa
- F) sitko: z drobnymi, średnimi, dużymi otworami
- G) nóż
- H) śruba podająca
- I) korpus maszyny
- J) miska
- K) popychacz
- L) schowek na przystawki

PRZED WŁOŻENIEM WTYCZKI DO GNIAZDKA

- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z wymogami dyrektywy nr 89/366/EEC.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć w całości opakowanie.
- Umyć wszystkie części (zob. punkt „Konserwacja i czyszczenie”).

MONTAŻ

1. Włożyć śrubę podającą (H) do korpusu maszyny do mięsa.
2. Założyć nóż z powierzchnią tnącą skierowaną na zewnątrz (1).
Upewnić się czy nóż jest prawidłowo założony, w przeciwnym wypadku urządzenie może ulec uszkodzeniu.
3. Założyć sitko (2) umieszczając występ w wycięciu sitka. Sitka z drobnymi otworami używać do surowego mięsa, ryb, orzeszków lub do gotowanego mięsa na pulpety.
Sitka ze średnimi i dużymi otworami używać do surowego mięsa, ryb, orzechów, warzyw, serów twardych bądź do skórek owoców cytrusowych lub suszonych na marmoladę.
4. Nasadkę pierścieniową (E) luźno dokręcić.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA MASZYNKI DO MIĘSA

1. Poluzować śrubę zabezpieczającą obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (3) i założyć przystawkę (4) na przeznaczoną do tego końcówkę.
2. Obracać przystawkę w obie strony, dopóki nie wejdzie na miejsce i nie zostanie zablokowana.
Na koniec, obrócić śrubę zabezpieczającą zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
3. Zaciśnąć ręcznie gwintowaną nasadkę pierścieniową.
4. Założyć miskę. Ustawić talerz pod urządzeniem w celu zebrania zmielonych produktów w miarę ich wychodzenia z maszyny.
5. Przed mieleniem produktów zamrożonych należy je pozostawić do całkowitego rozmrożenia. Pokroić mięso w paski o szerokości 2,5 cm.
6. Włączyć urządzenie obracając pokrętkę włączenia „D” zgodnie z ruchem wskazówek zegara (5).
Posługując się popychaczem delikatnie popychać produkty, po jednym kawałku na raz. Nie popychać siłą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeżeli urządzenie się zatrzyma lub zablokuje w czasie użytkowania, należy natychmiast je wyłączyć. Na kilka sekund ustawić pokrętkę włączenia w pozycji „R”

(reverse) (5) w celu zwolnienia zablokowanych produktów żywnościowych.

Wyjąć wtyczkę z gniazdka i wyjąć produkt, który spowodował zapchanie maszyny.

Uwaga: nie używać włączonego urządzenia przez ponad 15 minut z rzędu. Przed ponownym użyciem maszyny pozostawić ją na 5 minut do schłodzenia.

KOŃCÓWKA DO KIEŁBAS

M) płytka *

N) końcówka szeroka (do grubych kiełbas)*

O) końcówka wąska (do cienkich kiełbas)*

* Umieszczone w schowku na przystawki

Jelita należy kupować w sprawdzonym sklepie mięsnym.

Zamiast stosowania jelit kiełbasy można też przed ugotowaniem opanierować lub oprószyć mąką.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA KOŃCÓWKI DO KIEŁBAS

1. W przypadku stosowania jelit, przed użyciem należy je zostawić w zimnej wodzie na 30 minut.
2. Poluzować śrubę zabezpieczającą obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (8) i założyć przystawkę na przeznaczoną do tego końcówkę (9).
3. Obracać przystawkę w obie strony, dopóki nie zostanie zablokowana na swoim miejscu. Na koniec obrócić śrubę zabezpieczającą zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
4. Włożyć śrubę podającą (H) do korpusu maszyny do mięsa.
5. Założyć płytkę (10) zwracając uwagę, by występ znalazł się w wycięciu płytki.
6. Przed użyciem, jelita otworzyć pod strumieniem wody z kranu, a następnie zwilżyć wybraną końcówkę pod bieżącą wodą i naciągnąć na nią jelito.
7. Umieścić końcówkę (N) lub (O) na maszynce do mięsa i zablokować ją dokręcając gwintowaną nakrętkę pierścieniową (11).

8. Zamocować miskę.
9. Włączyć urządzenie i włożyć produkt żywnościowy popychając go przy pomocy popychacza. Nie popychać siłą, ponieważ można spowodować uszkodzenie urządzenia.
Poluzować jelito w sposób umożliwiający jego zsuwanie z końcówki do kielbas w miarę napętniania.
Nie napętniać zbyt dużą ilością produktu.
10. Na koniec skręcić jelito formując kielbaski.

PRZYSTAWKA DO WYROBU KEBBE

P) końcówka do wyrobu kebbe *

Q) stożek *

* Umieszczone w schowku na przystawki

Kebbe to tradycyjna potrawa Bliskiego Wschodu, czyli rurki z mięsa jagnięcego i kuskusu nadziewane mielonym mięsem jagnięcym.

Instrukcje dotyczące używania przystawki do wyrobu kebbe

1. Poluzować śrubę zabezpieczającą "C" obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (12) i założyć przystawkę na przeznaczoną do tego końcówkę (13).
2. Obracać przystawkę w obie strony, dopóki nie zostanie zablokowana na swoim miejscu. Na koniec obrócić śrubę zabezpieczającą zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
3. Włożyć śrubę podającą do korpusu maszyny do mięsa.
4. Założyć końcówkę do wyrobu kebbe "P" umieszczając występ w wycięciu.
5. Założyć stożek "Q".
6. Zaciśnąć gwintowaną nakrętkę pierścieniową.
7. Zamocować miskę.
8. Włączyć urządzenie i włożyć produkt żywnościowy popychając go za pomocą popychacza. Odcinać kawałki o żądanej długości.

PRZEPIS NA NADZIEWANE KEBBE

Rurka zewnętrzna

500g mięsa jagnięcego lub baraniny bez tłuszczu pokrojonej w paski

500g umytego i odsączonego kuskusu

1 mała cebula

1. Użyć sitka z drobnymi otworami w celu zmielenia porcji mięsa wraz z kuskusem, a przed ostatnią porcją dodać cebulę.
2. Wymieszać, a następnie całość jeszcze dwukrotnie przemieścić.
3. Uformować rurki kebbe przy pomocy odpowiedniej przystawki (zob. powyżej).

Nadzienie

400g mięsa jagnięcego pokrojonego w paski

1 łyżka oleju

2 drobno pokrojone cebule średniej wielkości

1-2 łyżki zmielonych przypraw

1 łyżka maki

sól i pieprz

1. Użyć sitka z drobnymi otworami do zmielenia mięsa jagnięcego.

2. Usmażyć cebulę na złoty kolor. Dodać mięso.

3. Dodać pozostałe składniki i smażyć przez 1-2 minuty.

4. Usunąć nadmiar tłuszczu i pozostawić całość do schłodzenia.

Postępowanie

1. Włożyć nadzienie do rurki stosując końcówkę do wyrobu kebbe.

2. Pokroić na odcinki o długości około 8 cm.

3. Aby uzyskać rurkę kebbe, mocno zaciśnąć jeden koniec każdej rurki. Do każdej rurki włożyć trochę nadzienia (nie za dużo) i zaciśnąć drugi koniec.

4. Smażyć w gorącym oleju (190°) przez około 6 minut, dopóki rurki nie będą złotobrzowe.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Korpus silnika

Oczyszczyć wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

Przystawki maszyny do mięsa

1. Odkręcić i zdjąć gwintowaną nasadkę pierścieniową (E).

Umyć wszystkie części w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie je osuszyć.

Odradza się mycie w zmywarce do naczyń.

- Nie stosować środków czyszczących na bazie sody.
2. Maszynkę ponownie złożyć.
 3. Nałożyć odrobinę oleju roślinnego na sitka i zawinąć je w papier pergaminowy, aby nie rdzewiały.
 4. W przypadku przechowywania zmontowanej maszynki do mięsa, zaleca się przykrycie miski pokrywą w celu zabezpieczenia jej przed kurzem.
 5. Zdjąć pokrywę popychacza i do środka włożyć przystawkę do wyrobu kielbas i przystawkę do kebbe.

Serwis

W przypadku uszkodzenia kabla z uwagi na bezpieczeństwo powinien go wymienić autoryzowany serwis techniczny, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących używania urządzenia, serwisu, napraw lub uzyskania części zamiennych, należy się zwracać do sprzedawcy, u którego urządzenie zostało nabyte.

- ۲- آن قدر آن را به هر دو سو بچرخانید تا در جایش محکم شود. سپس برای اطمینان، پیچ را ساعتگرد بچرخانید تا سفت شود.
- ۳- محور چرخ کن را وارد محفظه‌اش کنید.
- ۴- انتهای محور را وارد سَری شکل‌دهنده کنید (۱۴)، به‌طوری که زبانه وارد فرورفتگی تعبیه‌شده شود.
- ۵- مخروطی را نصب کنید (۱۵).
- ۶- چفت حلقوی را روی بقیه پیچ کنید.
- ۷- سینی (همراه با لوله و دهانه ورودی) را سوار کنید.
- ۸- کلید دستگاه را بزنید تا روشن شود. به‌آرامی و با استفاده از دسته فشاری، مخلوط آماده‌شده را وارد دستگاه کنید. آنها را به درازا برش دهید.

دستور تهیه کبّه شکم‌پر

پوشش بیرونی

- ۵۰۰ گرم گوشت برّه (ترجیحاً کم‌چربی یا بدون چربی)، برش‌داده‌شده به صورت نواری
- ۵۰۰ گرم بلغور گندم، شسته و آبکش‌شده
- ۱ عدد پیاز کوچک
- ۱- با استفاده از صفحه برش ریز، دسته‌های گوشت و بلغور را یکی‌درمیان (متناوب) چرخ کنید و پیاز را نیز، پیش از ریختن آخرین دسته، اضافه نمایید.
- ۲- مواد را مخلوط کنید و سپس دوباره چرخ نمایید.
- ۳- در آخر، آنها را از کبه‌ساز عبور دهید (بالا را بخوانید).

مایه درونی

- ۴۰۰ گرم گوشت برّه، برش‌داده‌شده به‌صورت نواری
- ۱۵ میلی‌لیتر (یک قاشق غذاخوری) روغن
- ۲ عدد پیاز متوسط، ریزریز شده
- ۵ تا ۱۰ میلی‌لیتر (۱ تا ۲ قاشق چای‌خوری) ادویه
- ۱۵ میلی‌لیتر (یک قاشق غذاخوری) آرد سفید ساده
- نمک و فلفل (به مقدار لازم)
- ۱- با استفاده از صفحه برش ریز، گوشت برّه را چرخ کنید.
- ۲- پیازها را سرخ کنید تا طلایی شوند. سپس گوشت چرخ‌کرده برّه را اضافه نمایید.

- ۳- بقیه مواد را اضافه کنید و به مدت ۱ تا ۲ دقیقه بپزید.
- ۴- هر گونه چربی اضافی را جدا کرده، بگذارید خنک شود.

برای تکمیل پخت

- ۱- با استفاده از کبه‌ساز، مخلوط پوشش بیرونی را چرخ کنید.

- ۲- مخلوط شکل‌داده‌شده را به تکه‌های ۸ سانتی‌متری برش دهید.
- ۳- یکی از دو سر لوله حاصل را با دو انگشت فشار دهید تا کیپ شود. سپس مقداری از مایع را از راه سر دیگر لوله درون آن بریزید (مواظب باشید زیادی نریزید) و این سر را نیز کیپ کنید.
- ۴- قطعات حاصل را به مدت حدود ۸ دقیقه یا تا زمانی که برشته شوند، در روغن داغ (۱۹۰ درجه‌ای) کاملاً فرو ببرید تا سرخ شوند (ترجیحاً از سرخ‌کن استفاده کنید).

تمیزکاری و نگهداری

قسمت موتور

با پارچه‌ای نرم و نمدار پاک کنید و سپس خشک نمایید.

متعلقات چرخ‌گوشت

- ۱- چفت حلقوی را با دست باز کنید (۷) و بر دارید. سپس همه متعلقات را با آب داغ صابونی شسته، خشک نمایید. توصیه نمی‌شود که از ماشین ظرف‌شویی استفاده کنید. هرگز از محلول‌های سودا دار استفاده نکنید.
- ۲- متعلقات را دوباره سر هم کنید.
- ۳- صفحه‌های برش را با روغن نباتی (گیاهی) چرب کنید و سپس در کاغذ ضدچربی بپیچید تا از زنگ‌زدن آنها و تغییر رنگ‌شان جلوگیری شود.
- ۴- اگر دستگاه را به همان صورت سرهم‌بندی‌شده کنار می‌گذارید، سرپوش سینی را بگذارید تا خاک روی آن ننشیند.
- ۵- می‌توانید در ته دسته فشاری را باز کرده، سوسیس‌ساز و کبه‌ساز و متعلقات آنها را در ته دسته جاسازی کنید.

خدمات

- چنانچه سیم برق دستگاه آسیب دید، به دلایل ایمنی، باید آن را به یکی از مراکز خدماتی مجاز ما ببرید تا برای تان تعویض کنند.
- اگر در مورد:
 - استفاده از دستگاه یا
 - سرویس، تعمیر، قطعات یدکی، ...
- پرسشی یا نیاز به کمکی داشتید، با فروشگاه محل خریداری دستگاه یا یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش ما تماس بگیرید.

استفاده از چرخ‌گوشت

- ۱- پیچ محکم‌کننده را پادساعتگرد (در خلاف جهت گردش عقربه‌های ساعت) بچرخانید تا آزاد شود (۳)؛ سپس وسیله جانبی یا سَریِ موردنظر را به درون اتصالگاه فرو کنید (۴).
- ۲- آن قدر آن را به هر دو سو بچرخانید تا در جایش محکم شود. سپس برای اطمینان از محکم‌شدن آن، پیچ محکم‌کننده را ساعتگرد (در جهت گردش عقربه‌های ساعت) بچرخانید و آن را سفت کنید.
- ۳- چفت حلقوی را با دست ببندید.
- ۴- سینی (همراه با لوله و دهانه ورودی) را سوار کنید و ظرفی را زیر خروجی چرخ‌کن قرار دهید تا مواد غذایی چرخ‌کرده را جمع کند.
- ۵- پیش از چرخ کردن، یخ مواد غذایی یخ‌زده را باز کنید. گوشت را به نوارهایی با پهنای ۲/۵ سانتی‌متری (۱) اینچی) برش دهید.
- ۶- کلید دستگاه را بزنید تا روشن شود (۵). به آرامی و با استفاده از دسته فشاری، تکه‌های مواد غذایی را یکی‌یکی وارد دستگاه کنید. زیاد فشار ندهید- ممکن است به دستگاه‌تان آسیب برسانید.
- اگر دستگاه، در طی استفاده، متوقف شد یا گیر کرد، آن را خاموش کنید و کلید عملکرد "معکوس" را بزنید (۶) تا چند ثانیه محور در خلاف جهت بچرخد و ماده غذایی گیر کرده آزاد شود. چنانچه مشکل حل نشد، دوشاخه دستگاه را، پس از خاموش کردن، از برق بکشید و ماده غذایی گیرکردنی را از درون محفظه چرخ‌کن و از روی محور بر دارید.

اجزای سوسیس‌ساز

L صفحه پایه *

M سَری بزرگ * (برای سوسیس‌های پهن)

N سَری کوچک * (برای سوسیس‌های باریک)

* در ته دسته فشاری جاسازی شده است.

روده گوساله (یا خوک) را بر روی سَری بزرگ و روده گوسفند یا بره را بر روی سَری کوچک بکشید تا سوسیس درست کنید. به جای این کار نیز می‌توانید، پیش از پخت، آنها را در خرده‌نان یا آرد سوخاری بغلتانید.

استفاده از سوسیس‌ساز

- ۱- اگر از روده استفاده می‌کنید، نخست آنها را به مدت ۳۰ دقیقه در آب سرد بخیسانید.
- ۲- پیچ محکم‌کننده را پادساعتگرد بچرخانید تا آزاد شود (۸)؛ سپس وسیله جانبی یا سَریِ موردنظر را به درون اتصالگاه فرو کنید (۹).
- ۳- آن قدر آن را به هر دو سو بچرخانید تا در جایش محکم شود. سپس برای اطمینان، پیچ را ساعتگرد بچرخانید تا سفت شود.
- ۴- محور چرخ‌کن را وارد محفظه‌اش کنید.
- ۵- انتهای محور را وارد صفحه پایه کنید (۱۰)، به‌طوری که زیانه وارد فرورفتگی تعبیه‌شده شود.
- ۶- اگر از روده به‌عنوان پوسته سوسیس استفاده می‌کنید، مجرای آن را با فشار آب باز کنید. سپس سَری دلبخواه‌تان را زیر شیر آب (دارای جریان) قرار داده، روده را روی آن بکشید.
- ۷- سَری را نیز روی چرخ‌گوشت ببندید و چفت حلقوی را روی آن پیچ کنید (۱۱).
- ۸- سینی (همراه با لوله و دهانه ورودی) را سوار کنید.
- ۹- کلید دستگاه را بزنید تا روشن شود. به آرامی و با استفاده از دسته فشاری، تکه‌های مواد غذایی را یکی‌یکی وارد دستگاه کنید. زیاد فشار ندهید- ممکن است به دستگاه‌تان آسیب برسانید. با پرسیدن روده، آن را کم‌کم از روی سَری بیرون بکشید. نگذارید روده بیش‌ازاندازه پر شود.
- ۱۰- روده پرشده را در نقاط دلبخواه جدا کرده، تاب دهید تا سوسیس درست شود.

اجزای کتبه‌ساز

O شکل‌دهنده *

P مخروطی *

* در ته دسته فشاری جاسازی شده است.

کتبه نوعی غذای سنتی خاورمیانه‌ای است که در آن، مخلوطی از گوشت بره و بلغور گندم تهیه می‌شود و از آن به عنوان خمیر برای پیچیدن دور مقادیری گوشت چرخ‌کرده (به عنوان پرکننده شکم بسته) استفاده می‌گردد.

استفاده از کتبه‌ساز

- ۱- پیچ محکم‌کننده را پادساعتگرد بچرخانید تا آزاد شود (۱۲)؛ سپس وسیله جانبی یا سَریِ موردنظر را به درون اتصالگاه فرو کنید (۱۳).

هشدارهای مهم ایمنی

- پیش از چرخ کردن، همیشه مطمئن شوید که همه استخوان‌ها و پوسته‌های زخم‌ت و ... گوشت را گرفته‌اید.
- به هنگام چرخ کردن خشکبار، تنها در هر بار چند عدد را به درون دهانه ورودی بریزید و بگذارید محور چرخ‌کن آنها را بگیرد و سپس چند عدد بعدی را اضافه کنید.
- - پیش از بستن یا جدا کردن قطعات،
- پس از استفاده،
- پیش از تمیزکاری،
همیشه دوشاخه را از برق بکشید.
- همیشه از دسته فشاری ارایه‌شده استفاده کنید. هرگز انگشتان یا وسایل دیگری را وارد لوله ورودی نکنید.
- هشدار: تیغه برش تیز است. هم در استفاده و هم به هنگام تمیزکاری، با احتیاط آن را جابه‌جا کنید.
- پیش از روشن کردن چرخ گوشت، مطمئن شوید که قطعات و متعلقات درست در جای‌شان محکم شده‌اند.
- برای پیش‌گیری از برق‌گرفتگی، هرگز نگذارید بدنه محرکه دستگاه، سیم، یا دوشاخه آن خیس شوند.
- هرگز از چرخ گوشت خراب‌شده یا آسیب‌دیده استفاده نکنید. آن را بدهید تا برای‌تان سرویس یا تعمیر کنند.
- به بخش "خدمات" این دفترچه راهنما مراجعه نمایید.
- هرگز از لوازم جانبی یا متعلقاتی که تولیدکننده تأیید نکرده است استفاده نکنید.
- نگذارید سیم برق دستگاه به اندازه‌ای از لبه سطح کار آویزان شود که کودکان بتوانند آن را بگیرند و بکشند.
- این چرخ گوشت برای استفاده کودکان یا افراد ناتوان (ذهنی یا جسمی)، بدون نظارت شما، طراحی و ساخته نشده است.
- باید بر کار کودکان خردسال نظارت داشت تا آحياناً با دستگاه بازی نکنند.
- از این دستگاه تنها برای کاربرد خانگی استفاده کنید.

پیش از زدن به برق

- از یکی‌بودن مشخصات برق منزل‌تان با آنچه در برچسب مشخصات دستگاه نوشته شده، مطمئن شوید.
- این دستگاه با رهنمود EEC/۸۹/۳۳۶ اتحادیه اقتصادی اروپا مطابقت کامل دارد.

پیش از استفاده برای نخستین بار

- ۱- همه موارد بسته‌بندی را از دستگاه جدا کنید.
- ۲- همه قطعات غیرموتوری دستگاه را بشویید. به بخش "تمیزکاری و نگهداری" این دفترچه راهنما مراجعه کنید.

اجزای چرخ گوشت

A	قسمت موتور (محرکه)
B	اتصالگاه متعلقات
C	پیچ محکم‌کننده
D	کلید روشن/خاموش/معکوس
E	چفت حلقوی
F	صفحه‌های برش (چرخ‌کن): ریز، متوسط، درشت
G	تیغه برش
H	محور چرخ‌کن
I	محفظه چرخ‌کن
J	سینی ورودی
K	دسته فشاری

سرهم‌بندی قطعات

- ۱- محور چرخ‌کن را وارد محفظه‌اش کنید.
- ۲- انتهای محور را وارد تیغه برش کنید، به‌طوری که رویه برش به سمت بیرون باشد (۱). از درست قرارگرفتن تیغه اطمینان حاصل کنید- و گر نه، ممکن است به دستگاه آسیب برسانید.
- ۳- یکی از صفحه‌های برش را (به‌دلخواه) بر روی تیغه و ادامه انتهای محور نصب کنید (۲)، به‌طوری که زبانه‌ها وارد فرورفتگی‌های تعبیه‌شده بشوند.
- برای چرخ کردن گوشت خام، ماهی، آجیل و خشکبار با اندازه‌های کوچک، و نیز گوشت پخته برای درست کردن "پای چوپان" یا "کوفته قلقلی"، از تیغه برش ریز استفاده کنید.
- برای چرخ کردن گوشت خام، ماهی، آجیل و خشکبار، سبزیجات، پنیرهای سخت، و نیز میوه‌های پوست‌کنده یا خشک کرده برای درست کردن انواع پودینگ و مارمالاد، از تیغه برش متوسط و درشت استفاده کنید.
- ۴- چفت حلقوی را زیادی محکم نکنید.

تعليمات لاستخدام الملحقات الخاصة بعمل الكبة

1. فك مسمار التثبيت (C) عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة (12) و ادخل الجزء الملحق في الفتحة الملائمة (13).
2. قم بلفها في كلا الاتجاهين حتى يتم تثبيتها في مكانها. بعد ذلك قم بلف مسمار التثبيت في اتجاه عقارب الساعة.
3. ثبت الحزون في جسم المفreme.
4. ادخل قالب تشكيل الكبة "P" على أن يكون التجويف متماثلاً مع المحور.
5. ركب القمع "Q".
6. ضع الصينية في مكانها.
7. شغل الجهاز و ادخل الطعام مستخدماً الدافعة في دفعه. و اقطع وفقاً للطول الذي تريده.

طريقة عمل الكبة المحشوة

الغلاف الخارجي

- 500 جرام من لحم الخروف أو الحمل خال من الدسم، مقطع شرائح.
- 500 جرام من برغل القمح مغسول و مجفف.
- عدد 1 بصلة صغيرة.
1. استخدم الشبكة الناعمة لفرم اللحم و برغل القمح على مرات متعاقبة مع إضافة البصلة في المرة قبل الأخيرة.
2. قم بمزج المكونات ، قم بإدخالها إلى المفreme مرتين أخريتين.
3. قم بتشكيل الكبة مستخدماً الملحقات المناسبة (أنظر أعلاه).

الحشو

- 400 جرام من لحم الخروف مقطعة إلى شرائح.
- عدد 1 ملعقة زيت
- عدد 2 بصلة متوسطة مفرومة جيداً
- عدد 1 إلى 2 ملعقة من البهارات المطحونة.
- عدد 1 ملعقة دقيق.
- ملح و فلفل.
1. استخدم الشبكة الناعمة لفرم لحم الخروف.
2. قم بلفي البصل في الزيت حتى يكتسب لونا ذهبيا ، ثم أضفه إلى اللحم.
3. أضف المكونات الأخرى و ضعها على النار لمدة دقيقة أو دقيقتين
4. تخلص من الدهون الزائدة و أترك المزيج كي يبرد.

لتنهي

1. ادخل المزيج عن طريق الأنبوب مستخدماً قالب تشكيل الكبة.
2. يقطع إلى أجزاء بطول 8 سم تقريباً.
3. لعمل الكبة، قم بغلق أحد طرفي الأنبوب عن طريق الضغط بقوة. أدخل في كل أنبوب قليل من الحشو (غير زائد عن الحد) و أغلق الطرف الآخر.
4. يقلى في زيت يغلي (190 درجة) لمدة 6 دقائق تقريباً حتى تأخذ الكبة اللون الذهبي.

النظافة و الصيانة

جسم الموتور

ينظف بقطعة قماش مبللة ثم يجفف بعناية.

ملحقات المفreme

1. فك أسطوانة التثبيت (E) و انزعها. اغسل جميع الأجزاء بمياه ساخنة بالصابون و قم بتجفيفها بدقة. ننصح بعدم غسلها في غسالة الأطباق. لا تستعمل منظفات أساسها من الصودا.
2. أعد تثبيت الجهاز.
3. ضع قليلاً من الزيوت النباتية على الشبكة و لفها في ورقة مبللة بالزيت حتى لا يعلوها الصدأ.
4. إذا تركت المفreme كاملة الأجزاء ، ننصح بوضع الغطاء على الصينية لحمايتها من الأتربة.
5. انزع غطاء الدافعة و ضع بالداخل ملحقات جهاز عمل السجق و ملحقات جهاز عمل الكبة.

خدمة العملاء

- إذا ما كان السلك غير سليماً، للحفاظ على سلامتك، قم باستبداله بسلك آخر من أي مركز خدمة عملاء معترفاً به ، لمنع وقوع أية أخطار.
- بالنسبة للأمور المتعلقة باستخدام الجهاز و خدمة العملاء و الإصلاح و الحصول على قطع الغيار ، توجه إلى البائع الذي اشتريت منه الجهاز .

التركيب

1. ثبتت الحلزون (H) داخل جسم المفرفة.
2. ثبت سكين القطع ، واضعاً الجهة الحادة نحو الداخل (1). تأكد من أنها في الوضع الصحيح و إلا فمن الممكن أن تعطب الجهاز.
3. ثبت شبكة الفرغ (2)، على أن يتمثل التجويف مع المحور. استخدم شبكة الفرغ الناعمة مع اللحم النيئ و السمك و قطع المكسرات أو لفرغ اللحم المطهي لاستخدامه في عمل الكتفة. استخدم شبكة الفرغ المتوسطة و الخشنة مع اللحم النيئ و السمك و المكسرات و الخضار و الجبن الصلب أو لفرغ قشر الموالح أو الفاكهة المجففة لاستخدامها في عمل المربيات.

4. اربط حلقة التثبيت (E) دون المبالغة في ربطها.

إرشادات لاستخدام المفرفة

1. قم بفك مسمار التثبيت عن طريق لفه عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (3). وثبت القطعة الملحقة (4) في الفتحة المناسبة (B).
2. قم بلفها في كلا الاتجاهين مع دفعها للداخل حتى يتم تثبيتها في مكانها. بعد ذلك قم بلف مسمار التثبيت في اتجاه دوران عقارب الساعة.
3. احكم شد حلقة التثبيت يدوياً.
4. ثبت الصينية، ضع طبقاً تحت الجهاز لاستقبال المواد التي تم فرمها بمجرد خروجها.
5. قبل فرم مواد غذائية مجمدة، اتركها حتى يذوب الثلج كلية. قطع اللحم شرائح عرضها 2,5 سم.
6. شغل الجهاز عن طريق لف مفتاح التشغيل (D) في اتجاه دوران عقارب الساعة (5). ادفع برفق المواد الغذائية، قطعة بعد أخرى، داخل المفرفة مستخدماً الدافعة. لا تدفع بقوة حتى لا تصيب الجهاز بعطب.

إذا ما توقف الجهاز أو تعطل أثناء الاستخدام، أوقفه فوراً. ضع مفتاح التشغيل في الوضع "R" (عكس الاتجاه) (5) لبضعة ثوانٍ بطريقة تعمل على تحرير الطعام المعالق.

انزع قابس الكهرباء و أزل المواد المتسببة في الإعاقة.

انتبه: لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تزيد عن 15 دقيقة متصلة. قبل أن تستخدمه من جديد أتركه يبرد لمدة 5 دقائق.

جهاز عمل السجق

(M) القرص*

(N) فوهة كبيرة (للسجق السميك)*

(O) فوهة صغيرة (للسجق الرقيق)*

*موضوعان في صندوق الكماليات

أطلب الأمعاء من جزار موثوق به. إذا أردتم أن لا تستعملوا الأمعاء ، يمكنكم دهان السجق بكسر الخبز أو الدقيق قبل طهيها.

تعليمات لاستخدام جهاز عمل السجق

1. إذا كنت تستخدم الأمعاء ، انقعها في الماء البارد لمدة 30 دقيقة قبل الاستخدام.
2. فك مسمار التثبيت عن طريق لفه عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (8) و ادخل الجزء الملحوق في الفتحة الملائمة (9).
3. قم بلفها في كلا الاتجاهين مع دفعها للداخل حتى يتم تثبيتها في مكانها. بعد ذلك قم بلف مسمار التثبيت في اتجاه دوران عقارب الساعة.
4. احكم شد حلقة التثبيت يدوياً.
5. ثبت القرص (10)، منتبهاً لأن يتمثل التجويف مع المحور.
6. لاستخدام الأمعاء، افتحها عن طريق دفعة بالمياه ثم بل الفوهة المختارة بالمياه الجارية و أدخل الأمعاء بها.
7. قم بضبط وضع الفوهة (M) أو (N) في المفرفة و ثبته عن طريق لف حلقة التثبيت.
8. ضع الصينية في مكانها
9. شغل الجهاز و أدخل الطعام و ادفعه بالدافعة. لا تدفع بقوة حتى لا تصيب الجهاز بعطب. قم بإرخاء الأمعاء بطريقة تعمل على فصله من الفوهة بمجرد امتلائه. لا تملأه بصورة مبالغ بها.
10. في النهاية ، لف الأمعاء حتى تكون السجق.

ملحقات لعمل الكبة

(P) قالب تشكيل الكبة*

(Q) قمع*

* موضوعان في صندوق الكماليات

الكبة هو طبق تقليدي في الشرق الأوسط يتكون من غلاف خارجي من اللحم الضأن و برغل القمح و يكون حشوه من اللحم الضأن المفروم.

تنبيهات عامة

تنبيهات خاصة بالتخلص الصحيح من المنتج وفقاً للقاتون 96 لسنة 2002 الخاص بالمفوضية الأوروبية.

بعد انتهاء عمر المنتج الافتراضي لا يجب التخلص منه مع القمامة. من الممكن تسليمه إلى مراكز الجمع المتخصصة و المجلس المدنية أو إلى البائعين الذين يقدمون هذه الخدمة.

حيث إن التخلص من جهاز كهربائي بشكل منفصل يسمح بتجنب النتائج السلبية الممكنة على البيئة و على الصحة الناجمة عن التخلص غير الملائم و يتيح الفرصة لاستعادة المواد المصنع بها الجهاز بهدف توفير مهم للطاقة و المصادر.

لإبراز حتمية التخلص من الجهاز الكهربائي بصورة منفصلة تم وضع علامة صندوق القمامة المتحرك و رسم علامة خطأ عليه.

وصف الجهاز

- (A) جسم الموتور
- (B) فتحة تثبيت الملحقات
- (C) مسمار التثبيت
- (D) مفتاح التشغيل و عكس الاتجاه.
- (E) حلقة التثبيت
- (F) شبكة الفرغ: ناعمة، متوسطة، خشنة
- (G) سكين القطع
- (H) الحلزون
- (I) جسم المفرمة
- (J) الصينية
- (K) الدافعة
- (L) صندوق الكماليات

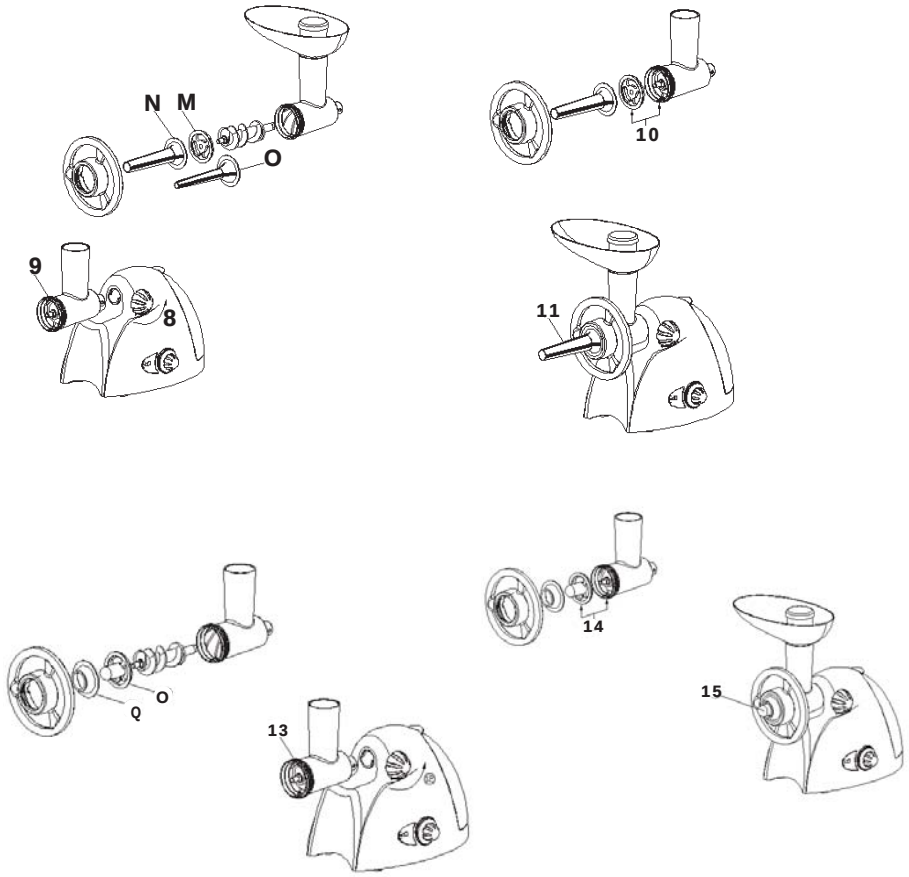
قبل توصيل قابس الكهرباء بالتيار الكهربائي

- تأكد من أن ضغط الكهرباء متطابقاً مع ما هو موضح على اللوحة أسفل الجهاز.
- يخضع هذا الجهاز لمواصفات القانون 366 لسنة 89 الخاص بالمفوضية الأوروبية

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- انزع مواد التغليف نزعاً تاماً
- اغسل جميع أجزاء الجهاز (انظر الفقرة "الصيانة و النظافة").

- قبل البدء في فرم اللحوم تأكد من نزع الجلد الخشن أو السميك و العظام.
- إذا ما أردت فرم المكسرات، قم بإدخال كمية قليلة في الجهاز و انتظر حتى يمرروا من الحلزون ثم ادخل كمية أخرى.
- افصل دائماً الجهاز عن التيار الكهربائي في الحالات الآتية:
- قبل تركيب أو نزع الأجزاء المتحركة.
- بعد الاستخدام
- قبل تنظيفه.
- استخدم دائماً و أبدا الدافعة الملحقة بالجهاز. لا تضع أبداً أي أداة أخرى أو الأصابع في فتحة الخروج.
- انتبه: إن سكين القطع حادة، و لذلك تعامل معها بحرص سواء في أثناء الاستخدام أو أثناء التنظيف.
- قبل تشغيل الجهاز تأكد من أن الجزء الملحق تم تثبيته جيداً في مكانه.
- لتجنب الصدمات الكهربائية، اعمل على عدم وصول المياه إلى جسم الموتور و تجويف التغذية و قابس الكهرباء.
- لا تستخدم الجهاز إذا بدا أنه معطوب. قم بفحصه أو إصلاحه (انظر الفقرة " خدمة العملاء").
- استخدم بشكل خاص الملحقات الموجودة مع الجهاز.
- تأكد من أن حلقة التثبيت مثبتة جيداً قبل تشغيل الجهاز.
- ابعد سلك التغذية عن متناول الأطفال.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل معوقين أو أطفال بدون مراقبة.
- أحفظ الجهاز بعيداً عن عبث الأطفال.
- هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- ملحوظة: يجب القيام بتشحميم شبكة الفرغ من البداية لكي يتم تفادي تكون الصدا بسبب الرطوبة، و يجب القيام بتنظيفهم بعناية قبل الاستخدام الأول.



الوصل بالتيار الكهربائي

- (A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عليه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه.
- تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية آلية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
- إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك الميّن على قاعدة المأخذ.
- (B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

هام جدا

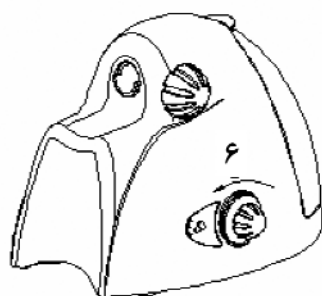
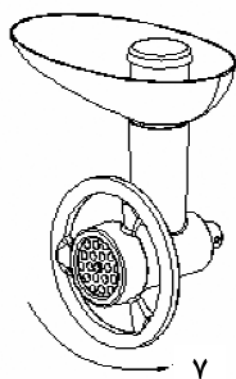
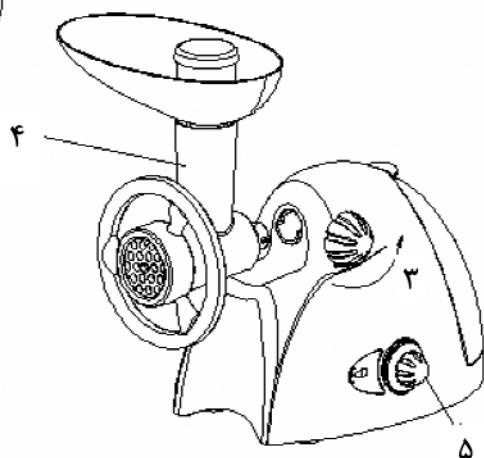
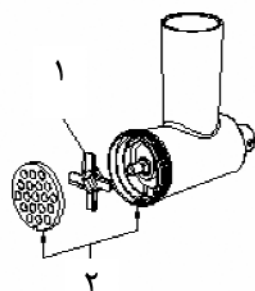
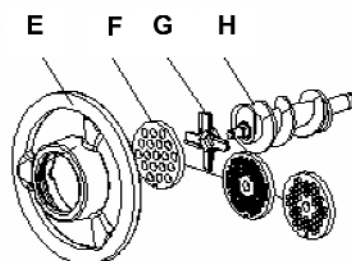
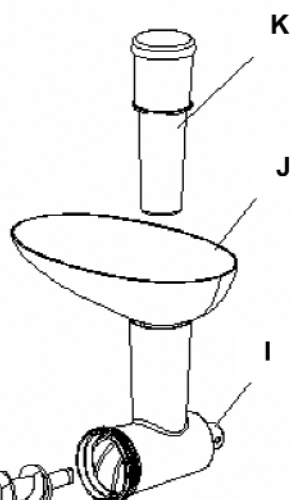
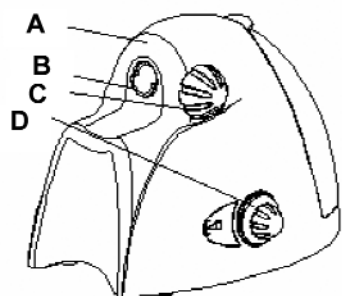
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

- السلك الأزرق
- محايد (بارد)
- السلك البني:
- مشحون بالكهرباء (حامي)

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لماخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



مفركة اللحم
چرخ گوشت

