

Ariete



Kit accessori per impastatore
Accessory kit for kitchen machine
Kit accessoires pour mélangeur
Zubehörset für Küchenmaschine
Kit de accesorios para batidora amasadora
Kit de acessórios para batedeira
Accessoireset voor keukenmachine
Σετ εξαρτημάτων για κουζινομηχανή
комплект принадлежностей для миксера
طقم ملحقات لوحدة العجن
комплект аксесуарів для змішувача
Zestaw akcesoriów do ugniatarki
Sæt med tilbehør til mixer

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

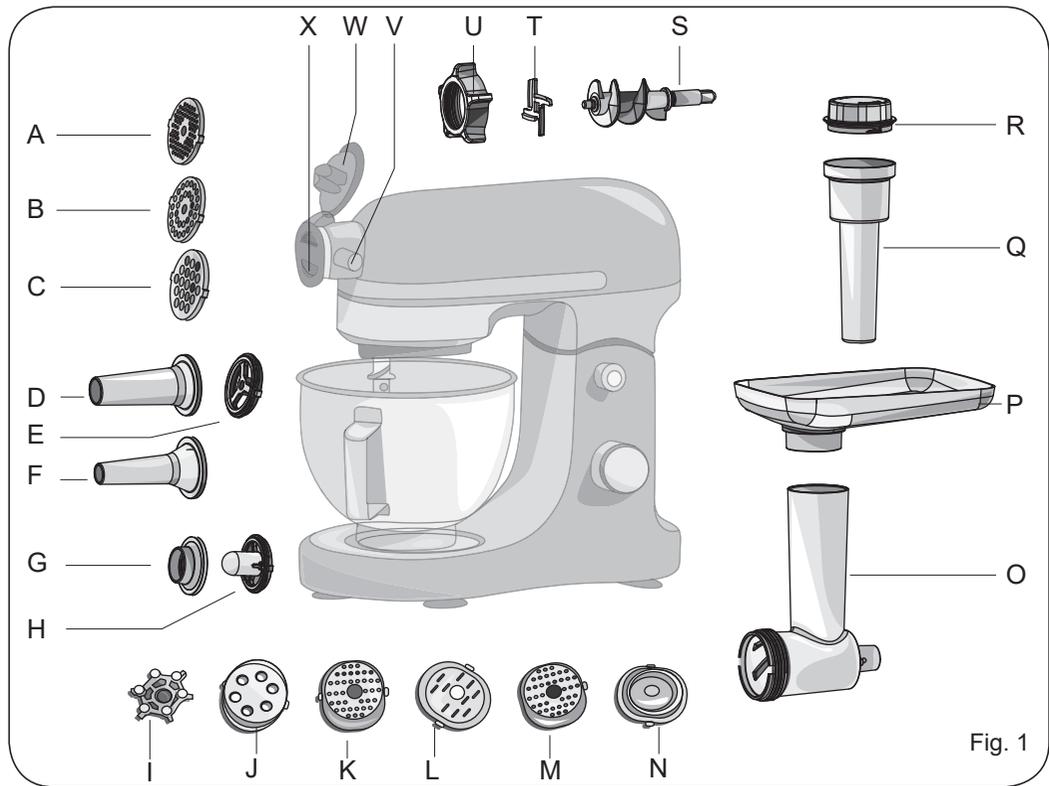


Fig. 1

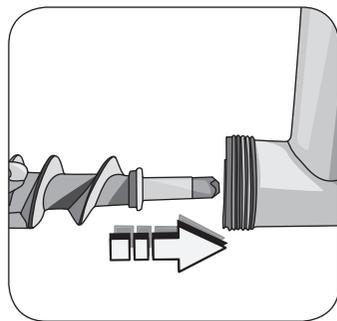


Fig. 2

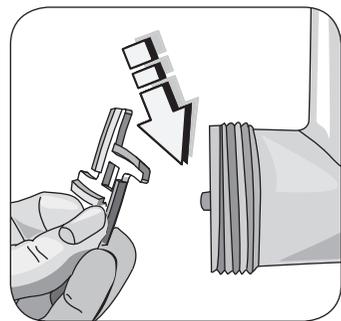


Fig. 3

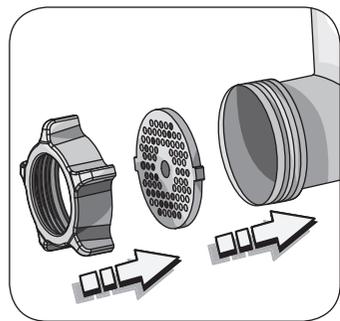


Fig. 4

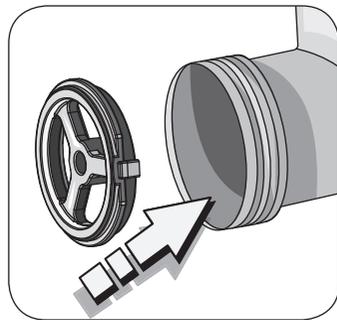


Fig. 5

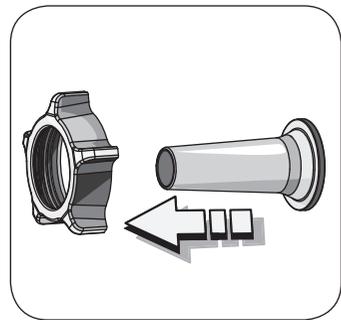


Fig. 6

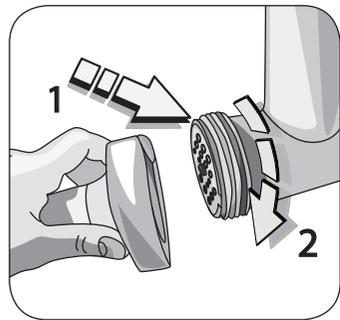


Fig. 7

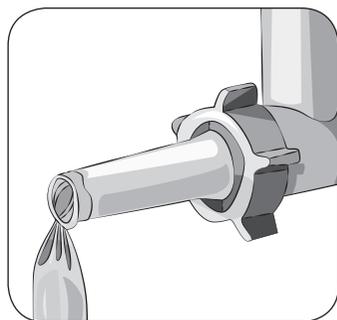


Fig. 8

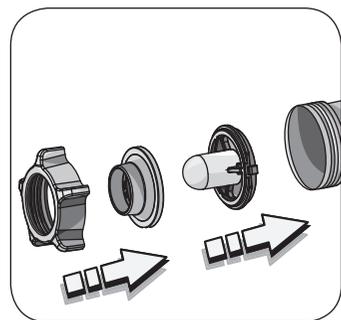


Fig. 9

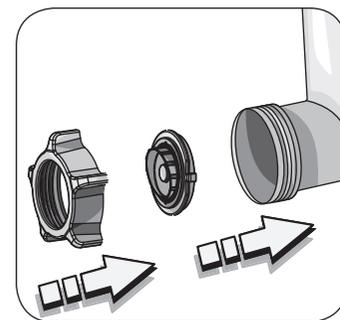


Fig. 10

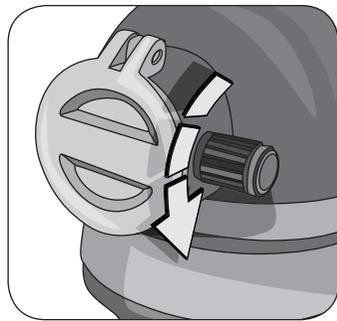


Fig. 11

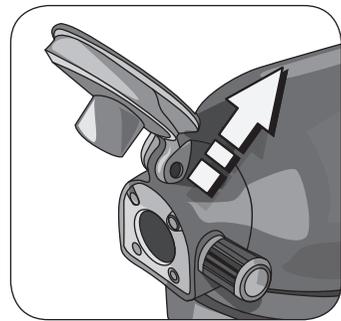


Fig. 12

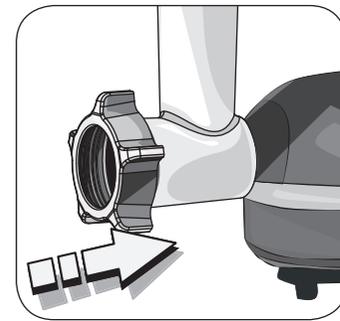


Fig. 13

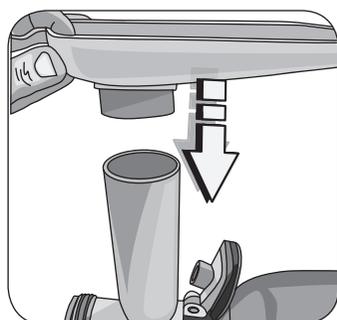


Fig. 14

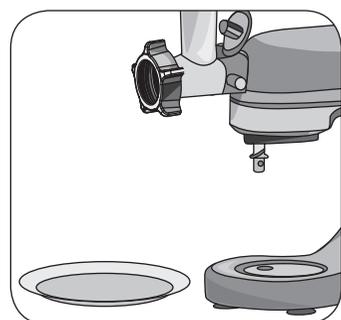


Fig. 15

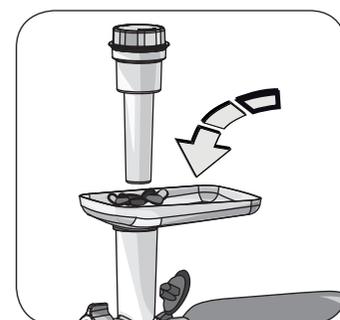


Fig. 16

IL PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli accessori sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate gli accessori solo per l'uso cui sono stati destinati per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questi accessori ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Pericolo dovuto a elettricità



Pericolo di danni derivanti da altre cause



Avvertenza relativa a ustioni



Attenzione - danni materiali

USO PREVISTO

Potete usare gli accessori in combinazione con l'impastatore (da qui in avanti chiamato apparecchio) per tritare, creare diversi formati di pasta e preparare varie pietanze. Questi accessori sono stati concepiti solo per un uso privato ed è quindi da considerarsi inadeguato l'uso per scopi commerciali o industriali. Ogni altro utilizzo degli accessori non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio degli accessori stessi. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Gli accessori sono conformi al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Gli accessori possono essere usati da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso degli accessori insieme all'apparecchio.
- Gli accessori non devono essere utilizzati dai bambini. I bambini non devono giocare con gli accessori. Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafilatura o da altri componenti affilati mentre l'apparecchio è in funzione.
- Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame o altri componenti affilati, soprattutto durante le operazioni di assemblaggio e pulizia.

- Non introdurre mai gli alimenti con le mani attraverso il corpo della tramoggia. Servirsi sempre del premicibo.
- Non usare gli accessori se danneggiati.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Pericolo di trascinarsi di capelli, vestiti o bracciali e collane attraverso il foro di ingresso degli alimenti sulla tramoggia, durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Per evitare infortuni e danni all'apparecchio e agli accessori, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano dalle parti in movimento.



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE si prega di leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE

A	Trafila per tritare la carne fine	M	Trafila per spaghetti fini
B	Trafila per tritare la carne media	N	Trafila per pappardelle
C	Trafila per tritare la carne grossa	O	Tramoggia
D	Accessorio per salsicce grandi	P	Vassoio
E	Disco per salsicce	Q	Premicibo/unità per riporre i dischi tritacarne
F	Accessorio per salsicce piccole	R	Coperchio del premicibo
G	Accessorio per polpette	S	Vite senza fine
H	Supporto dell'accessorio per polpette	T	Lama
I	Supporto della trafilatura per maccheroni	U	Ghiera
J	Trafila per maccheroni	V	Perno
K	Trafila per spaghetti grossi	W	Tappo
L	Trafila per tagliatelle	X	Attacco per accessori

ISTRUZIONI PER L'USO

Dopo aver tolto gli accessori dalla confezione, al primo uso lavare accuratamente con acqua e sapone neutro tutte le parti che saranno in contatto con alimenti.



Attenzione

Prima di procedere con l'assemblaggio, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa elettrica.
Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente tutti gli accessori.

Assemblaggio del tritacarne

- Inserire la vite senza fine (S) nella tramoggia (Fig. 2).



Attenzione

Pericolo di lesioni. La lama è tagliente, maneggiarla con cura.

- Inserire la lama (T) nella tramoggia (Fig. 3). La superficie di taglio piana della lama deve essere rivolta verso l'esterno.

Assicurarsi che la vite senza fine (S) sia inserita fino in fondo altrimenti la lama (T) non si posiziona correttamente.

- Posizionare la trafilatura per tritare la carne nella tramoggia (Fig. 4). Le tacche laterali devono inserirsi perfettamente negli intagli ricavati sulla tramoggia.
- Ruotare e stringere la ghiera (U) sulla tramoggia per bloccare l'accessorio utilizzato.

Il kit comprende tre tipologie di accessori per tritare la carne:

	<u>Trafila per tritare la carne fine (A)</u>		<u>Trafila per tritare la carne grossa (C)</u>
	<u>Trafila per tritare la carne media (B)</u>		

La lama deve essere utilizzata unicamente con la trafilatura per tritare la carne.

I pezzi di carne devono avere una dimensione tale da poter entrare nel foro di ingresso della tramoggia e devono essere disossati.

Assemblaggio dell'accessorio per salsicce

- Inserire la vite senza fine (S) nella tramoggia (Fig. 2).
- Posizionare il disco per salsicce (E) nella tramoggia (Fig. 5). Le tacche laterali devono inserirsi perfettamente negli intagli ricavati sulla tramoggia.
- Posizionare l'accessorio per salsicce all'interno della ghiera (U) e successivamente sulla tramoggia (Fig. 6-7).
- Ruotare e stringere la ghiera (U) sulla tramoggia per bloccare l'accessorio utilizzato.

Il kit comprende due tipologie di accessori per salsicce da usare insieme al disco per salsicce:

	<u>Accessorio per salsicce grandi (D)</u>		<u>Disco per salsicce (E)</u>
	<u>Accessorio per salsicce piccole (F)</u>		

NOTA: in caso di utilizzo dell'accessorio per salsicce, prima di introdurre la carne tritata all'interno della tramoggia, è necessario posizionare un piccolo budello pulito sul foro di uscita dell'accessorio (Fig. 8).

Assemblaggio dell'accessorio per polpette

- Inserire la vite senza fine (S) nella tramoggia (Fig. 2).
- Posizionare il supporto dell'accessorio per polpette (H) e l'accessorio per polpette (G) nella tramoggia (Fig. 9). Le tacche laterali devono inserirsi perfettamente negli intagli ricavati sulla tramoggia.
- Ruotare e stringere la ghiera (U) sulla tramoggia per bloccare l'accessorio utilizzato.

Il kit comprende un accessorio per polpette e relativo supporto:

	<u>Accessorio per polpette (G)</u>		<u>Supporto dell'accessorio per polpette (H)</u>
---	------------------------------------	--	--

NOTA: in caso di utilizzo dell'accessorio per salsicce o dell'accessorio per polpette, la carne deve essere stata precedentemente tritata e impastata con aromi, prima di essere introdotta nella tramoggia.

Assemblaggio dell'accessorio per pasta

- Inserire la vite senza fine (S) nella tramoggia (Fig. 2).
- Posizionare la trafilatura per pasta nella tramoggia (Fig. 10). Le tacche laterali devono inserirsi perfettamente negli intagli ricavati sulla tramoggia.
- Ruotare e stringere la ghiera (U) sulla tramoggia per bloccare l'accessorio utilizzato.

Il kit comprende cinque tipologie di accessori per realizzare diversi formati di pasta:

	<u>Trafila per maccheroni (J)</u>		<u>Trafila per tagliatelle (L)</u>
	<u>Trafila per spaghetti grossi (K)</u>		
	<u>Trafila per spaghetti fini (M)</u>		<u>Trafila per pappardelle (N)</u>



Attenzione

Non introdurre una quantità eccessiva di impasto. Inserire l'impasto all'interno della tramoggia poco per volta.

Montaggio e funzionamento

- 1 Svitare in senso antiorario il perno (V) per sbloccare l'attacco per accessori (Fig. 11).
 - 2 Sollevare il tappo (W) dell'attacco per accessori (X) posizionato sul braccio dell'apparecchio (Fig. 12).
 - 3 Inserire la tramoggia (O) precedentemente assemblata nell'attacco per accessori (Fig. 13).
 - 4 Avvitare nuovamente il perno (V) per bloccare la tramoggia nell'attacco per accessori.
 - 5 Posizionare il vassoio (P) sulla tramoggia (Fig. 14).
 - 6 Posizionare un contenitore idoneo sotto la ghiera (U) per raccogliere il cibo che uscirà dalla tramoggia (Fig. 15).
 - 7 Inserire la spina nella presa elettrica.
 - 8 Ruotare la manopola di regolazione della velocità dell'apparecchio fino alla velocità desiderata.
- L'apparecchio è dotato di 11 livelli di velocità.

Per la lavorazione della carne e per la creazione di salsicce e polpette, utilizzare le velocità da "5" a "11" per un massimo di 3 minuti consecutivi. Successivamente, lasciar riposare l'apparecchio.

Per trafilare la pasta, utilizzare le velocità "5" e "6" per un massimo di 5 minuti consecutivi. Successivamente, lasciar riposare l'apparecchio.

- 9 Quando l'apparecchio è in funzione, inserire gli alimenti all'interno della tramoggia (O), aiutandosi con il premicibo (Q) (Fig. 16).
- 10 Una volta terminato l'utilizzo, ruotare la manopola di regolazione della velocità dell'apparecchio su "0".
- 11 Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.



Attenzione

Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafilata mentre l'apparecchio è in funzione.



Attenzione

Non utilizzare l'apparecchio per oltre 3 minuti di seguito in caso di lavorazioni a base di carne. Non utilizzare l'apparecchio per oltre 5 minuti di seguito in caso di lavorazione della pasta. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio, per evitarne il surriscaldamento.

Non tritare alimenti duri e secchi, come ossa, tendini e noci.

Non utilizzare carne congelata. Scongela la carne prima di tritarla.

Non introdurre una quantità eccessiva di carne all'interno della tramoggia.

La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

CONSIGLI UTILI

- Se l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, ridurre la quantità di alimenti introdotti.
- La carne macinata fresca deve essere cucinata entro 24 ore.
- Per ottenere migliori risultati, preparare le salsicce un giorno o due prima dell'uso.
- Per ottenere migliori risultati, lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di utilizzare l'accessorio per salsicce o l'accessorio per polpette.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia scollegare la spina dalla presa elettrica e aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.



Attenzione

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

Le lame sono ben affilate, prestate la massima attenzione durante la loro pulizia.

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- Il premicibo (Q), gli accessori per salsicce (D-E-F), gli accessori per polpette (G-H) e le trafilate per pasta (I-K-L-M-N) possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- La tramoggia (O), il vassoio (P), la ghiera (U), la lama (T), la vite senza fine (S) e le trafilate per tritare la carne (A-B-C) devono essere lavati a mano con acqua calda e detergente neutro.

Riporre il kit accessori in un posto asciutto e al riparo dalla portata dei bambini.

È possibile utilizzare il premicibo (Q) e il relativo coperchio (R) per contenere e riporre le trafilate per tritare la carne.

RICETTE

RICETTA PER PASTICCIO DI CARNE

500 g di carne disossata e priva di grasso

- Tagliare la carne in cubi di circa 20x20x60 mm.
- Inserire la trafilatura per carne desiderata.
- Posizionare la carne sul vassoio (P) e impostare la manopola di regolazione della velocità dell'apparecchio sulla velocità 6.
- Introdurre la carne nella tramoggia (O).
- Lasciar macinare la carne per non più di 3 minuti.

RICETTA PER SALSICCE

1 kg di carne disossata e priva di grasso

500 g di carne grassa di maiale

30 g di sale + 7 g di pepe

Vino bianco a piacere

- Tritare la carne e amalgamare l'impasto con sale, pepe e vino bianco a piacere.
- Posizionare la carne precedentemente tritata sul vassoio (P) e impostare la manopola di regolazione della velocità dell'apparecchio sulla velocità 6.
- Introdurre la carne nella tramoggia (O).
- Posizionare un budello pulito sull'accessorio per creare le salsicce della grandezza desiderata.
- Lasciar macinare la carne per non più di 3 minuti.

RICETTA BASE PER PASTA DI SEMOLA – 750 GR.

500 g di farina di semola

220 ml di acqua

15 ml d'olio

1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare fornita in dotazione con l'apparecchio, impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4-5 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta utilizzando l'apposito accessorio per trafilare, scegliendo tra i cinque diversi formati a disposizione.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO – 750 GR.

500 g di farina "00"

2 uova intere (circa 120 g)

120 ml di acqua fredda

15 ml d'olio

1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare fornita in dotazione con l'apparecchio, impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 4 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta utilizzando l'apposito accessorio per trafilare, scegliendo tra i cinque diversi formati a disposizione.

RICETTA PER PASTA FRESCA VERDE (AGLI SPINACI)

400 g di farina "00"

100 g di farina di semola

100 ml di acqua

100 g di purea di spinaci sciolta in 30 ml di acqua

15 ml d'olio

1/2 cucchiaino di sale fino

- Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, che deve essere versata a filo durante la lavorazione.
- Usando la frusta per impastare fornita in dotazione con l'apparecchio, impastare a velocità crescente da "1" a "3" per circa 3 minuti, finché l'impasto non avrà ottenuto una consistenza a pezzi (come grandi briciole).
- Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.
- Tirare la pasta utilizzando l'apposito accessorio per trafilare, scegliendo tra i cinque diversi formati a disposizione.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

Even if the accessories have been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all their potentially dangerous parts are therefore protected, read these warnings carefully and use the accessories only for their intended use in order to avoid injury and damage. Keep this manual close by for future consultation. Should you decide to give these accessories to other people, remember to include these instructions as well.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Danger due to electricity



Danger of damage originating from other causes



Warning of burns



Warning – material damage

INTENDED USE

The accessories can be used together with the kitchen machine ("appliance" from now on) to mince, to create different types of pasta and to prepare different recipes. These accessories are designed only and solely for private use, and are therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes. Any other use of the accessories is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the accessories. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- The accessories comply with the regulation (EC) No 1935/2004 of 27 October 2004 on materials intended to come into contact with food.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- The accessories can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack of experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the accessories together with the appliance.
- The accessories shall not be used by children. Children shall not play with the accessories. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children.
- Keep out of the reach of children.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- Never touch the moving parts.
- Do not use your fingers to remove food from the accessories or from any other sharp element while the appliance is operating.
- Pay particular attention when handling blades or other sharp elements, especially during assembly and cleaning operations.
- Never use your hands to insert food into the hopper. Always use the food presser.
- Do not use the accessories if they are damaged.
- Use only original accessories.
- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Danger of dragging hair, clothes or bracelets and necklaces through the food inser-

tion opening on the hopper, while the appliance is operating.

- In order to avoid injury and damage to the appliance and to the accessories, always keep your hands and kitchen tools away from the appliance moving parts.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| A Fine meat grinder accessory | M Thin spaghetti pasta extruder |
| B Medium meat grinder accessory | N Pappardelle pasta extruder |
| C Coarse meat grinder accessory | O Hopper |
| D Accessory to make big sausages | P Tray |
| E Disk for sausages | Q Food presser/compartment to store meat grinder disks |
| F Accessory to make small sausages | R Food presser lid |
| G Accessory to make meatballs | S Endless screw |
| H Support of the accessory to make meatballs | T Blade |
| I Support of the macaroni pasta extruder | U Ferrule |
| J Macaroni pasta extruder | V Pin |
| K Thick spaghetti pasta extruder | W Cover |
| L Tagliatelle pasta extruder | X Accessories attachment |

INSTRUCTIONS FOR USE

After having removed the accessories from the box, before using them for the first time, wash thoroughly in soapy water all the elements which will come into contact with food.



Attention

Before assembling, make sure the appliance is turned off and unplugged from the power socket. Before turning the appliance on, make sure that all the accessories are correctly installed.

Assembling the meat grinder

- Insert the endless screw (S) into the hopper (Fig. 2).



Attention

Risk of injury. The blade is sharp, handle it with care.

- Insert the blade (T) into the hopper (Fig. 3). The flat cut surface of the blade shall be facing outwards.

Make sure that the endless screw (S) is fully installed, otherwise the blade (T) can not be placed properly.

- Place the meat grinder accessory into the hopper (Fig. 4). The side notches must enter perfectly into the incisions located on the hopper.
 - Turn and tighten the ferrule (U) on the hopper to lock the accessory used.
- The kit includes three types of accessories to grind meat:

	Fine meat grinder accessory (A)		Coarse meat grinder accessory (C)
	Medium meat grinder accessory (B)		

The blade shall be used only with the meat grinder accessory.

Meat pieces must be of such a dimension to be inserted into the hopper insertion opening and they must be boneless.

Assembling the accessory to make sausages

- Insert the endless screw (S) into the hopper (Fig. 2).
 - Place the disk for sausages (E) into the hopper (Fig. 5). The side notches must enter perfectly into the incisions located on the hopper.
 - Place the accessory to make sausages into the ferrule (U) and then on the hopper (Fig. 6-7).
 - Turn and tighten the ferrule (U) on the hopper to lock the accessory used.
- The kit includes two types of accessories to make sausages to be used together with the disk for sausages:

	<u>Accessory to make big sausages (D)</u>		<u>Disk for sausages (E)</u>
	<u>Accessory to make small sausages (F)</u>		

NOTE: when using the accessory to make sausages, before putting the minced meat into the hopper, it is necessary to place a small clean sausage casing on the exit opening of the accessory (Fig. 8).

Assembling the accessory to make meatballs

- Insert the endless screw (S) into the hopper (Fig. 2).
 - Place the support of the accessory to make meatballs (H) and the accessory to make meatballs (G) into the hopper (Fig. 9). The side notches must enter perfectly into the incisions located on the hopper.
 - Turn and tighten the ferrule (U) on the hopper to lock the accessory used.
- The kit includes an accessory to make meatballs and its support:

	<u>Accessory to make meatballs (G)</u>		<u>Support of the accessory to make meatballs (H)</u>
--	--	---	---

NOTE: when using the accessory to make sausages or the accessory to make meatballs, meat must have been previously minced and kneaded with flavourings, before putting it into the hopper.

Assembling the pasta extruder accessory

- Insert the endless screw (S) into the hopper (Fig. 2).
 - Place the pasta extruder into the hopper (Fig. 10). The side notches must enter perfectly into the incisions located on the hopper.
 - Turn and tighten the ferrule (U) on the hopper to lock the accessory used.
- The kit includes five types of accessories to make different types of pasta:

	<u>Macaroni pasta extruder (J)</u>		<u>Tagliatelle pasta extruder (L)</u>
	<u>Thick spaghetti pasta extruder (K)</u>		
	<u>Thin spaghetti pasta extruder (M)</u>		<u>Pappardelle pasta extruder (N)</u>



Attention

Do not insert an excessive amount of dough. Insert the dough into the hopper a little at a time.

Assembly and operation

- 1 Unscrew the pin (V) counter-clockwise to unlock the accessories attachment (Fig. 11).
- 2 Lift the cover (W) of the accessories attachment (X) located on the appliance arm (Fig. 12).
- 3 Insert the hopper (O) previously assembled into the accessories attachment (Fig. 13).
- 4 Screw the pin (V) again to lock the hopper into the accessories attachment.
- 5 Place the tray (P) on the hopper (Fig. 14).
- 6 Place a suitable container under the ferrule (U) to collect the food coming out of the hopper (Fig. 15).
- 7 Connect the plug into the socket.
- 8 Turn the speed control knob of the appliance to the desired speed level.

The appliance is equipped with 11 speed levels.

To process meat and to make sausages and meatballs, use the speeds ranging from “5” to “11” for a maximum of 3 consecutive minutes. Then, let the appliance at rest.

To make pasta, use the speeds “5” and “6” for a maximum of 5 consecutive minutes. Then, let the appliance at rest.

9 When the appliance is operating, insert food into the hopper (O) using the food presser (Q) (Fig. 16).

10 Once processing is completed, turn the speed control knob of the appliance to “0”.

11 Unplug the appliance from the power socket.



Attention

Do not use your fingers to remove food from the accessories while the appliance is operating.



Attention

Do not use the appliance for more than 3 consecutive minutes when processing meat. Do not use the appliance for more than 5 consecutive minutes when processing pasta. To avoid overheating, let the appliance cool down.

Do not mince hard and dry food, such as bones, tendons and nuts.

Do not use frozen meat. Before grinding meat, defrost it.

Do not insert an excessive amount of meat into the hopper.

Failure to comply with these rules may result in a damage to the product not covered by warranty.

USEFUL TIPS

- If the appliance is over-working when it is operating, reduce the quantity of food to be inserted.
- Fresh minced meat must be cooked within 24 hours.
- To get the best results, prepare sausages a day or two before using.
- To get the best results, process meat into the meat grinder twice, before using the accessory to make sausages or the accessory to make meatballs.

CLEANING AND MAINTENANCE



Attention

Before carrying out any cleaning operation, unplug the power cord from the power outlet and wait until the appliance has completely cooled down.



Attention

Do not use abrasive detergents.

After cleaning, dry all parts thoroughly before reassembling the appliance again.

Blades are sharp, be very careful when cleaning them.

- Remove all the accessories used, operating in the reverse direction to that described previously for the assembling.
- The food presser (Q), the accessories to make sausages (D-E-F), the accessories to make meatballs (G-H), and the pasta extruder plates (I-K-L-M-N) are dishwasher safe too.
- The hopper (O), the tray (P), the ferrule (U), the blade (T), the endless screw (S), and the meat grinder accessories (A-B-C) must be hand-washed using warm water and mild detergent.

Put the accessory kit in a dry place and out of the reach of children.

The food presser (Q) and its lid (R) can be used to contain and store the meat grinder accessories.

RECIPE FOR MEAT PIE

500 g of boneless and fat-free meat

- Chop meat into cubes of about 20x20x60 mm.
- Insert the desired meat grinder accessory.
- Place the meat on the tray (P) and set the speed control knob of the appliance to speed "6".
- Insert the meat into the hopper (O).
- Let meat grind for no more than 3 minutes.

RECIPE FOR SAUSAGES

1 kg of boneless and fat-free meat

500 g of fatty pork meat

30 g of salt + 7 g of pepper

White wine to taste

- Grind meat and blend the mixture with salt, pepper and white wine to taste.
- Place the previously minced meat on the tray (P) and set the speed control knob of the appliance to speed "6".
- Insert the meat into the hopper (O).
- Place a clean sausage casing on the accessory to make sausages of the desired size.
- Let meat grind for no more than 3 minutes.

BASIC RECIPE FOR SEMOLINA PASTA – 750 GR.

500 g of semolina flour

220 ml of water

15 ml of oil

1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook provided with the appliance to mix at increasing speed from "1" to "3" for about 4-5 minutes, until the dough has a "chopped" texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover with plastic wrap. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough using the specific tool to make pasta by choosing among the five available pasta extruder accessories.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA – 750 GR.

500 g of "00" flour (powder-fine flour)

2 whole eggs (about 120 g)

120 ml of cold water

15 ml of oil

1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook provided with the appliance to mix at increasing speed from "1" to "3" for about 4 minutes, until the dough has a "chopped" texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover with plastic wrap. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough using the specific tool to make pasta by choosing among the five available pasta extruder accessories.

RECIPE FOR FRESH GREEN PASTA (SPINACH PASTA)

400 g of "00" flour (powder-fine flour)

100 g of semolina flour

100 ml of water

100 g of spinach purée dissolved in 30 ml of water

15 ml of oil

1/2 teaspoon of fine salt

- Add the ingredients to the bowl except for water, which must be poured in during processing.
- Use the dough hook provided with the appliance to mix at increasing speed from "1" to "3" for about 3 minutes, until the dough has a "chopped" texture (like large-sized crumbs).
- Place the dough in a floured bowl and cover with plastic wrap. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.
- Roll out the pasta dough using the specific tool to make pasta by choosing among the five available pasta extruder accessories.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les accessoires ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez les accessoires que pour ce qu'ils ont été conçus, afin d'éviter tout blessure ou dommage. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder ces accessoires à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Danger électrique



Dangers provenant d'autres causes



Avertissements sur les brûlures



Attention - dégâts matériels

UTILISATION PRÉVUE

Les accessoires peuvent être utilisés en combinaison avec le mélangeur (à partir de maintenant « appareil ») pour hacher, pour réaliser de différents types de pâtes ou pour préparer de nombreuses recettes. Les accessoires sont destinés seulement à un usage domestique et ne doivent en aucun cas servir à des fins commerciales ou industrielles. Le Fabricant ne prévoit aucune autre utilisation des accessoires et il ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommage d'une quelconque nature, provoqué par un emploi inapproprié des accessoires. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- Les accessoires sont conformes au règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Les accessoires peuvent être utilisés par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition d'être accompagnées par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions et les dangers découlant de l'usage des accessoires en combinaison avec l'appareil.
- Les accessoires ne peuvent pas être utilisés par les enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les accessoires. Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants.
- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Ne jamais toucher les parties mobiles.
- N'utilisez pas vos doigts pour retirer les aliments des accessoires ou d'autres éléments tranchants lors du fonctionnement de l'appareil.
- Faites particulièrement attention quand vous manipulez les lames ou les autres éléments tranchants, surtout pendant les opérations d'assemblage ou de nettoyage.

- N'utilisez jamais vos mains pour insérez la nourriture dans le corps de la trémie. Utilisez toujours la presse pour aliments.
- N'utilisez pas les accessoires s'ils sont endommagés.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- Danger d'entraînement de cheveux, vêtements ou bracelets et colliers par l'ouverture d'entrée des aliments sur la trémie, lors du fonctionnement de l'appareil.
- Pour éviter tout accident et dommage à l'appareil et aux accessoires, gardez toujours vos mains et les ustensiles de cuisine loin de pièces mobiles.



POUR ÉLIMINER CORRECTEMENT LE PRODUIT, AUX SENS DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE, VEUILLEZ LIRE LA NOTICE JOINTE AU PRODUIT.

— TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

A Accessoire hachoir à viande fine	M Accessoire pour pâtes en forme de spaghetti fins
B Accessoire hachoir à viande moyenne	N Accessoire pour pâtes en forme de pappardelle
C Accessoire hachoir à viande grossière	O Trémie
D Accessoire pour saucisses grandes	P Plateau
E Disque pour saucisses	Q Presse pour aliments/unité pour ranger les disques hachoirs à viande
F Accessoire pour saucisses petites	R Couvercle de la presse pour aliments
G Accessoire pour boulettes de viande	S Vis sans fin
H Support de l'accessoire pour boulettes de viande	T Lame
I Support de l'accessoire pour pâtes en forme de macaroni	U Virole
J Accessoire pour pâtes en forme de macaroni	V Pivot
K Accessoire pour pâtes en forme de spaghetti gros	W Couverture
L Accessoire pour pâtes en forme de tagliatelles	X Raccord pour accessoires

MODE D'EMPLOI

Après avoir retiré les accessoires de son emballage, à la première utilisation, lavez soigneusement à l'eau savonneuse toutes les parties qui entrent en contact avec la nourriture.



Attention

Avant d'effectuer les opérations d'assemblage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant. Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que tous les accessoires sont correctement installés.

Assemblage du hachoir à viande

- Insérez la vis sans fin (S) dans la trémie (Fig. 2).



Attention

Danger de blessure. La lame est tranchante, manipulez-la avec soin.

- Insérez la lame (T) dans la trémie (Fig. 3). La surface de coupe plate de la lame doit être tournée vers l'extérieur.

Assurez-vous que la vis sans fin (S) est insérée complètement à fond, autrement la lame (T) ne se place pas correctement.

- Placez l'accessoire hachoir à viande dans la trémie (Fig. 4). Les encoches latérales doivent s'insérer parfaitement dans les entailles placées sur la trémie.

- Tournez et serrez la virole (U) sur la trémie pour verrouiller l'accessoire utilisé.
Le kit comprend trois types d'accessoires pour hacher la viande:

	<u>Accessoire hachoir à viande fine (A)</u>		<u>Accessoire hachoir à viande grossière (C)</u>
	<u>Accessoire hachoir à viande moyenne (B)</u>		

La lame doit être utilisée seulement avec les accessoires hachoirs à viande.

Les morceaux de viande doivent avoir une dimension telle qu'ils peuvent être insérés dans l'ouverture d'entrée de la trémie et ils doivent être désossés.

Assemblage de l'accessoire pour saucisses

- Insérez la vis sans fin (S) dans la trémie (Fig. 2).
- Placez le disque pour saucisses (E) dans la trémie (Fig. 5). Les encoches latérales doivent s'insérer parfaitement dans les entailles placées sur la trémie.
- Placez l'accessoire pour saucisses à l'intérieur de la virole (U) et, ensuite, sur la trémie (Fig. 6-7).
- Tournez et serrez la virole (U) sur la trémie pour verrouiller l'accessoire utilisé.
Le kit comprend deux types d'accessoires pour saucisses à utiliser avec le disque pour saucisses:

	<u>Accessoire pour saucisses grandes (D)</u>		<u>Disque pour saucisses (E)</u>
	<u>Accessoire pour saucisses petites (F)</u>		

Note: si vous utilisez l'accessoire pour saucisses, avant d'insérer la viande hachée dans la trémie, vous devez placer un petit boyau propre sur l'ouverture de sortie de l'accessoire (Fig. 8).

Assemblage de l'accessoire pour boulettes de viande

- Insérez la vis sans fin (S) dans la trémie (Fig. 2).
- Placez le support de l'accessoire pour boulettes de viande (H) et l'accessoire pour boulettes de viande (G) dans la trémie (Fig. 9). Les encoches latérales doivent s'insérer parfaitement dans les entailles placées sur la trémie.
- Tournez et serrez la virole (U) sur la trémie pour verrouiller l'accessoire utilisé.
Le kit comprend un accessoire pour boulettes de viande et son support:

	<u>Accessoire pour boulettes de viande (G)</u>		<u>Support de l'accessoire pour boulettes de viande (H)</u>
---	--	--	---

Note: si vous utilisez l'accessoire pour saucisses ou l'accessoire pour boulettes de viande, la viande doit avoir été précédemment hachée et pétrie avec des arômes, avant de l'insérer dans la trémie.

Assemblage de l'accessoire pour pâtes

- Insérez la vis sans fin (S) dans la trémie (Fig. 2).
- Placez l'accessoire pour pâtes dans la trémie (Fig. 10). Les encoches latérales doivent s'insérer parfaitement dans les entailles placées sur la trémie.
- Tournez et serrez la virole (U) sur la trémie pour verrouiller l'accessoire utilisé.
Le kit comprend cinq types d'accessoires pour réaliser des pâtes dans différentes formes:

	<u>Accessoire pour pâtes en forme de macaroni (J)</u>		<u>Accessoire pour pâtes en forme de tagliatelle (L)</u>
	<u>Accessoire pour pâtes en forme de spaghetti gros (K)</u>		<u>Accessoire pour pâtes en forme de pappardelle (N)</u>
	<u>Accessoire pour pâtes en forme de spaghetti fins (M)</u>		

**Attention**

N'insérez pas une quantité excessive de pâte. Insérez la pâte dans la trémie peu à peu.

Montage et fonctionnement

- 1 Desserrez le pivot (V) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le raccord pour accessoires (Fig. 11).
 - 2 Soulevez la couverture (W) du raccord pour accessoires (X) placé sur le bras de l'appareil (Fig. 12).
 - 3 Insérez la trémie (O) assemblée précédemment dans le raccord pour accessoires (Fig. 13).
 - 4 Revissez le pivot (V) pour verrouiller la trémie dans le raccord pour accessoires.
 - 5 Placez le plateau (P) sur la trémie (Fig. 14).
 - 6 Placez un récipient approprié sous la virole (U) pour recueillir la nourriture qui sort de la trémie (Fig. 15).
 - 7 Introduire la fiche dans la prise électrique.
 - 8 Tournez le bouton rotatif de réglage de la vitesse de l'appareil jusqu'à atteindre la vitesse désirée.
- L'appareil dispose de 11 niveaux de vitesse.

Pour la préparation de la viande et pour réaliser des saucisses et des boulettes de viande, utilisez les niveaux de vitesse de « 5 » à « 11 » pour un maximum de 3 minutes consécutives. Ensuite, laissez l'appareil au repos.

Pour faire des pâtes, utilisez les niveaux de vitesse « 5 » et « 6 » pour un maximum de 5 minutes consécutives. Ensuite, laissez l'appareil au repos.

- 9 Lors du fonctionnement de l'appareil, insérez les aliments dans la trémie (O) à l'aide de la presse pour aliments (Q) (Fig. 16).
- 10 À la fin de la préparation, tournez le bouton rotatif de réglage de la vitesse de l'appareil sur « 0 ».
- 11 Débranchez l'appareil de la prise de courant.

**Attention**

N'utilisez pas vos doigts pour retirer les aliments des accessoires lors du fonctionnement de l'appareil.

**Attention**

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 3 minutes consécutives en cas de préparations à base de viande. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives en cas de préparations à base de pâtes. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, laissez-le refroidir.

Ne hachez pas d'aliments durs et secs, tels que les os, les tendons et les noix.

N'utilisez pas de viande surgelée. Avant de hacher la viande, décongelez-la.

N'insérez pas une quantité excessive de viande dans la trémie.

Le non-respect de ces normes peut entraîner un dommage à l'appareil non couvert par la garantie.

CONSEILS UTILES

- Si l'appareil fonctionne sous contrainte excessive lors de l'utilisation, réduisez la quantité d'aliments à insérer.
- La viande hachée fraîche doit être préparée dans les 24 heures.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les saucisses un ou deux jours avant l'utilisation.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites hacher la viande deux fois dans le hachoir à viande, avant d'utiliser l'accessoire pour saucisses ou l'accessoire pour boulettes de viande.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE**Attention**

Pour procéder aux opérations de nettoyage, il faut débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi complètement.

**Attention**

Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

Après le nettoyage, laissez sécher complètement chaque pièce avant de les réinstaller.

Faites attention aux lames qui sont tranchantes pendant les opérations de nettoyage.

- Retirez tous les accessoires utilisés, en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions données précédemment lors de l'assemblage.
- La presse pour aliments (Q), les accessoires pour saucisses (D-E-F), les accessoires pour boulettes de viande (G-H) et les accessoires pour faire des pâtes (I-K-L-M-N) sont lavables aussi au lave-vaisselle.
- La trémie (O), le plateau (P), la virole (U), la lame (T), la vis sans fin (S) et les accessoires hachoirs à viande (A-B-C) doivent être lavés manuellement avec de l'eau chaude et du détergent doux.

Rangez le kit d'accessoires dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

La presse pour aliments (Q) et son couvercle (R) peuvent être utilisés pour contenir et ranger les accessoires hachoirs à viande.

RECETTES

RECETTE POUR LE HACHIS DE VIANDE

500 g de viande désossé et sans gras

- Coupez la viande par des cubes d'environ 20x20x60 mm.
- Insérez l'accessoire hachoir à viande désiré.
- Placez la viande sur le plateau (P) et réglez le bouton rotatif de réglage de la vitesse de l'appareil sur la vitesse « 6 ».
- Insérez la viande dans la trémie (O).
- Faites hacher la viande pendant un maximum de 3 minutes.

RECETTE POUR LES SAUCISSES

1 kg de viande désossé et sans gras

500 g de viande grasse de porc

30 g de sel + 7 g de poivre

Vin blanc au goût

- Hachez la viande et mélangez cette pâte avec du sel, du poivre et du vin blanc au goût.
- Placez la viande hachée précédemment sur le plateau (P) et réglez le bouton rotatif de réglage de la vitesse de l'appareil sur la vitesse « 6 ».
- Insérez la viande dans la trémie (O).
- Placez un boyau propre sur l'accessoire pour réaliser les saucisses de la taille souhaitée.
- Faites hacher la viande pendant un maximum de 3 minutes.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES DE SEMOULE – 750 GR.

500 g de farine de semoule

220 ml d'eau

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients à l'exception de l'eau, devant être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utilisez le fouet à pétrir fourni avec l'appareil pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4-5 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placez la pâte dans un bol fariné et couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire pour faire des pâtes désiré en choisissant parmi les cinq accessoires disponibles.

RECETTE BASE POUR LES PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS – 750 GR.

500 g de farine « 00 » (farine raffinée)

2 œufs entiers (environ 120 g)

120 ml d'eau froide

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients à l'exception de l'eau, devant être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utilisez le fouet à pétrir fourni avec l'appareil pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placez la pâte dans un bol fariné et couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire pour faire des pâtes désiré en choisissant parmi les cinq accessoires disponibles.

RECETTE POUR LES PÂTES FRAÎCHES VERTES (AUX ÉPINARDS)

400 g de farine « 00 » (farine raffinée)

100 g de farine de semoule

100 ml d'eau

100 g de purée d'épinards délayée dans 30 ml d'eau

15 ml d'huile

1/2 cuillère à café de sel fin

- Insérez dans la tasse tous les ingrédients à l'exception de l'eau, devant être versée peu à peu lors de la préparation.
- Utilisez le fouet à pétrir fourni avec l'appareil pour mélanger à une vitesse croissante de « 1 » à « 3 » pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte présente une texture « en morceaux » (comme des miettes de grande taille).
- Placez la pâte dans un bol fariné et couvrez-la d'un film alimentaire. Laissez reposer pendant 30 minutes dans un endroit tiède.
- Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire pour faire des pâtes désiré en choisissant parmi les cinq accessoires disponibles.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Obwohl das Zubehör in Übereinstimmung mit den geltenden spezifischen europäischen Normen hergestellt wurde und daher in allen potenziell gefährlichen Teilen geschützt ist, lesen Sie bitte diese Warnhinweise sorgfältig durch und verwenden Sie das Zubehör nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Wenn Sie dieses Zubehör an andere Personen verschenken möchten, vergessen Sie nicht, auch diese Anleitung beizulegen.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Gefahr wegen Strom



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Achtung - Sachschäden

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Das Zubehör kann in Verbindung mit der Küchenmaschine (ab jetzt Gerät genannt) zum Zerkleinern, zur Herstellung verschiedener Nudelformen und zur Zubereitung verschiedener Gerichte verwendet werden. Dieses Zubehör ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und daher nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet. Jede andere Verwendung des Zubehörs ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Bei Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäße Verwendung des Zubehörs entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantiansprüche.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.

- Das Zubehör entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Das Zubehör darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder wenn sie die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Zubehörs mit dem Gerät kennen und verstanden haben.
- Das Zubehör darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Zubehör spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Sich in Bewegung befindliche Teile dürfen nie angefasst werden.
- Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel aus den Vorsatz oder anderen scharfen Komponenten zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit Klingen oder anderen scharfen

Bauteilen, insbesondere bei der Montage und der Reinigung.

- Füttern Sie niemals Lebensmittel mit den Händen durch das Gehäuse des Trichters. Verwenden Sie immer den Stößel.
- Beschädigtes Zubehör darf nicht verwendet werden.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Eventuelle Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind, können die Sicherheit beeinträchtigen und führen zum Verfall der Garantie.
- Achtung: Haare, Kleidung oder Armbänder und Halsketten können während des Betriebs durch die Öffnung am Trichter des Geräts gezogen werden.
- Um Verletzungen und Schäden am Gerät und Zubehör zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände und Küchenutensilien immer von beweglichen Teilen fern.



Für die korrekte Entsorgung des Produkts gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU, lesen Sie bitte das beiliegende Prospekt.

— GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

BESCHREIBUNG

A Feiner Fleischwolf	M Vorsatz für feine Spaghetti
B Mittelgroßer Fleischwolf	N Vorsatz für Pappardelle
C Grober Fleischwolf	O Trichter
D Zubehör für große Würste	P Tablett
E Wolfscheiben	Q Stößel / Einheit zur Lagerung von Wolfscheiben
F Vorsatz für kleine Würste	R Stößeldeckel
G Zubehör für Fleischbällchen	S Schneckengetriebe
H Halter des Fleischbällchen-Zubehör	T Klinge
I Halterung des Nudelvorsatzes	U Ringmutter
J Maccheroni-Vorsatz	V Bolze
K Vorsatz für große Spaghetti	W Kappe
L Vorsatz für Tagliatelle	X Befestigung für Zubehörteile

BEDIENUNGSANLEITUNG

Waschen Sie beim ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen mit Wasser und neutraler Seife.



Achtung

Bevor Sie mit der Montage fortfahren, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass alle Zubehörteile richtig positioniert sind.

Zusammenbau des Fleischwolves

- Setzen Sie die Schneckengetriebe (S) in den Trichter ein (Abb. 2).



Achtung

Verletzungsgefahr. Die Klinge ist scharf, behandeln Sie vorsichtig.

- Setzen Sie die Klinge (T) in den Trichter ein (Abb. 3). Die flache Schnittfläche des Messers muss nach außen ausgerichtet sein.

Achten Sie darauf, dass die Schneckengetriebe (S) vollständig eingesteckt ist, andernfalls wird die Klinge (T) nicht richtig platziert.

- Setzen Sie den Fleischwolf in den Trichter (Abb. 4). Die seitlichen Kerben müssen perfekt in die des Trichters passen.

- Drehen und ziehen Sie die Ringmutter (U) am Trichter an, um das verwendete Zubehör zu sichern. Das Set enthält drei Arten von Fleischwolfzubehör:

	<u>Feiner Fleischwolf (A)</u>		<u>Grober Fleischwolf (C)</u>
	<u>Mittelgroßer Fleischwolf (B)</u>		

Die Klinge sollte nur mit dem Fleischwolf verwendet werden.

Die Fleischstücke müssen groß genug sein, um in die Öffnung des Trichters zu passen und müssen entbeint sein.

Montage der Zubehörteile für die Wurstherstellung

- Setzen Sie die Schneckengetriebe (S) in den Trichter ein (Abb. 2).
- Wolfscheibe (E) in den Trichter platzieren (Abb. 5). Die seitlichen Kerben müssen perfekt in die des Trichters passen.
- Setzen Sie das Wurstzubehör in die Ringmutter (U) und dann auf den Trichter (Abb. 6-7).
- Drehen und ziehen Sie die Ringmutter (U) am Trichter an, um das verwendete Zubehör zu sichern. Der Set enthält zwei Arten von Zubehör zur Herstellung von Würste, zur Verwendung mit der Wolfscheibe:

	<u>Zubehör für große Würste (D)</u>		<u>Wolfscheibe (E)</u>
	<u>Zubehör für kleine Würste (F)</u>		

Anmerkung: Bei Verwendung des Wurstvorsatzes muss ein kleiner, sauberer Darm über die Auslassöffnung des Vorsatzes gestülpt werden, bevor das Hackfleisch in den Trichter eingefüllt wird (Abb. 8).

Zusammenbau des Fleischbällchen-Zubehörs

- Setzen Sie die Schneckengetriebe (S) in den Trichter ein (Abb. 2).
- Setzen Sie den Fleischbällchen-Zubehörhalter (H) und das Fleischbällchen-Zubehör (G) in den Trichter (Abb. 9). Die seitlichen Kerben müssen perfekt in die des Trichters passen.
- Drehen und ziehen Sie die Ringmutter (U) am Trichter an, um das verwendete Zubehör zu sichern. Das Set enthält ein Fleischbällchen-Zubehör und dessen Halterung:

	<u>Zubehör für Fleischbällchen (G)</u>		<u>Fleischbällchen-Zubehörhalter (H)</u>
--	--	--	--

Anmerkung: bei Verwendung des Wurst- oder Fleischbällchenvorsatzes muss das Fleisch zuvor zerkleinert und mit Aromastoffen vermischt worden sein, bevor es in den Trichter gegeben wird.

Montage des Nudelvorsatzes

- Setzen Sie die Schneckengetriebe (S) in den Trichter ein (Abb. 2).
- Setzen Sie den Nudelvorsatz in den Trichter (Abb. 10). Die seitlichen Kerben müssen perfekt in die des Trichters passen.
- Drehen und ziehen Sie die Ringmutter (U) am Trichter an, um das verwendete Zubehör zu sichern. Das Set enthält fünf Arten von Zubehör für die Herstellung verschiedener Sorten von Nudeln:

	<u>Maccheroni-Vorsatz (J)</u>		<u>Vorsatz für Tagliatelle (L)</u>
	<u>Vorsatz für große Spaghetti (K)</u>		
	<u>Vorsatz für feine Spaghetti (M)</u>		<u>Vorsatz für Pappardelle (N)</u>



Achtung

Führen Sie nicht zu viel Teig ein. Den Teig nach und nach in den Trichter geben.

Montage und Betrieb

- 1 Drehen Sie den Bolzen (V) gegen den Uhrzeigersinn heraus, um den Zubehöralter zu entriegeln (Abb. 11).
- 2 Heben Sie die Kappe (W) des Zubehöran schlusses (X) an, der sich am Arm des Geräts befindet (Abb. 12).
- 3 Setzen Sie den zuvor montierten Trichter (O) in den Zubehöran schluss ein (Abb. 13).
- 4 Schrauben Sie den Bolzen (V) wieder ein, um den Trichter in der Zubehöraufnahme zu verriegeln.
- 5 Setzen Sie das Tablett (P) auf den Trichter (Abb. 14).
- 6 Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Ringmutter (U), um das Lebensmittel, das aus dem Trichter kommt, aufzufangen (Abb. 15).
- 7 Den Stecker in die Steckdose stecken.
- 8 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler des Geräts auf die gewünschte Geschwindigkeit.
Das Gerät verfügt über 11 Geschwindigkeitsstufen.

Für die Verarbeitung von Fleisch und die Herstellung von Würstchen und Fleischbällchen verwenden Sie die Geschwindigkeiten '5' bis '11' für maximal 3 aufeinanderfolgende Minuten. Im Anschluss lassen Sie das Gerät ruhen.

Verwenden Sie die Geschwindigkeiten '5' und '6' um den Teig zu ziehen, für max. 5 Minuten. Im Anschluss lassen Sie das Gerät ruhen.

- 9 Legen Sie die Lebensmittel bei laufendem Gerät mit dem Stößel (O) in den Trichter (Q) ein (Abb. 16).
- 10 Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler des Geräts auf "0".
- 11 Trennen Sie das Gerät von der Steckdose.



Achtung

Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel aus den Vorsatz zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.



Achtung

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten kontinuierlich, wenn Sie mit Fleisch arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten, wenn Sie mit Teig arbeiten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Zerkleinern Sie keine harten und trockenen Lebensmittel wie Knochen, Sehnen und Nüsse.

Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch. Das Fleisch muss vor dem Zerkleinern aufgetaut werden.

Führen Sie nicht zu viel Fleisch in den Trichter ein.

Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Schäden am Produkt führen, die nicht durch die Garantie abgedeckt sind.

NÜTZLICHE TIPPS

- Sollte das Gerät während des Gebrauchs belastet werden, reduzieren Sie die Menge der eingebrachten Lebensmittel.
- Frisches Hackfleisch muss innerhalb von 24 Stunden gegart werden.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Würste ein oder zwei Tage vor der Verwendung zubereiten.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf verarbeiten, bevor Sie den Wurst- oder Fleischbällchenaufsatz verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG



Achtung

Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Achtung

Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Nach der Reinigung, vor der Montage jedes Teil gut abtrocknen lassen.

Die Klingen sind gut geschärft, seien Sie also vorsichtig bei der Reinigung.

- Alle verwendeten Zubehöriteile entfernen, dabei in der umgekehrten für die Montage angegeben Reihenfolge vorgehen.
- Der Stößel (Q), das Wurstvorsatz (D-E-F), das Fleischbällchenvorsatz (G-H) und die Nudelvorsätze (I-K-L-M-N) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der Trichter (O), das Tablett (P), die Ringmutter (U), die Klinge (T), Schneckengetriebe (S) und die Fleischwölfe (A-B-C) müssen von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gewaschen werden.

Bewahren Sie den Zubehörsatz an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sie können den Stößel (Q) und seinen Deckel (R) verwenden, um das Zubehör zu lagern.

REZEPTE

REZEPT FÜR FLEISHPASTETE

500 g Fleisch ohne Knochen und ohne Fett

- Schneiden Sie das Fleisch in Würfel von ca. 20x20x60 mm.
- Legen Sie den gewünschten Fleischschneider ein.
- Legen Sie das Fleisch auf das Tablett (P) und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 6.
- Legen Sie das Fleisch in den Trichter (O).
- Lassen Sie das Fleisch nicht länger als 3 Minuten hacken.

REZEPT FÜR WÜRSTCHEN

1 kg Fleisch ohne Knochen, fettfrei

500 g fettes Schweinefleisch

30 g Salz + 7 g Pfeffer

Weißwein nach Geschmack

- Hacken Sie das Fleisch und mischen Sie es mit Salz, Pfeffer und Weißwein nach Geschmack.
- Legen Sie das zuvor gehackte Fleisch auf das Tablett (P) und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler des Geräts auf Stufe 6.
- Legen Sie das Fleisch in den Trichter (O).
- Legen Sie einen sauberen Darm auf das Zubehörteil, um die gewünschte Größe der Wurst zu erhalten.
- Lassen Sie das Fleisch nicht länger als 3 Minuten hacken.

GRUNDREZEPT FÜR GRIEßNUDELN-750 GR.

500 g Grießmehl

220 ml Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel Salz

- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, nur das Wasser muss während der Verarbeitung in kleinen Rinnalen abgossen werden.
- Mit dem mitgelieferten Rührbesen etwa 4-5 Minuten bei steigender Geschwindigkeit von "1" auf "3" rühren, bis der Teig eine stückige Konsistenz (wie große Krümel) hat.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel übertragen und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen.
- Nutzen Sie das spezielle Zubehör zum Ziehen des Teigs und wählen Sie aus den fünf verschiedenen Formen, die zur Verfügung stehen.

GRUNDREZEPT FÜR FRISCHE EIERNUDELN-750 GR.

500 g Mehl

2 Eier (ca. 120 g)

120 ml kaltes Wasser

15 ml Öl

1/2 Teelöffel Salz

- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, nur das Wasser muss während der Verarbeitung in kleinen Rinnalen abgossen werden.
- Mit dem mitgelieferten Rührbesen etwa 4 Minuten bei steigender Geschwindigkeit von "1" auf "3" rühren, bis der Teig eine stückige Konsistenz (wie große Krümel) hat.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel übertragen und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen.
- Nutzen Sie das spezielle Zubehör zum Ziehen des Teigs und wählen Sie aus den fünf verschiedenen Formen, die zur Verfügung stehen.

REZEPT FÜR FRISCHE GRÜNE PASTA (MIT SPINAT)

400 g Mehl "00"

100 g Grießmehl

100 ml Wasser

100 g Spinatpüree in 30 ml Wasser gelöst

15 ml Öl

1/2 Teelöffel Salz

- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, nur das Wasser muss während der Verarbeitung in kleinen Rinnalen abgossen werden.
- Mit dem mitgelieferten Rührbesen etwa 3 Minuten bei steigender Geschwindigkeit von "1" auf "3" rühren, bis der Teig eine stückige Konsistenz (wie große Krümel) hat.
- Den Teig in eine bemehlte Schüssel übertragen und mit Frischhaltefolie abdecken. 30 Minuten an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen.
- Nutzen Sie das spezielle Zubehör zum Ziehen des Teigs und wählen Sie aus den fünf verschiedenen Formen, die zur Verfügung stehen.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los accesorios estén diseñados de acuerdo con las normas europeas específicas vigentes y por lo tanto estén protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea atentamente estas advertencias y utilice los accesorios únicamente para el uso al que están destinados para evitar lesiones y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si desea entregar estos accesorios a otras personas, recuerde que debe incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Peligro debido a electricidad



Peligro de daños debidos a otras causas



Advertencia relativa a quemaduras



Atención – daños materiales

USO PREVISTO

Puede utilizar los accesorios en combinación con la batidora amasadora (de aquí en adelante denominada aparato) para picar, crear diferentes formas de pasta y preparar diferentes platos. Estos accesorios están diseñados sólo para un uso privado y por lo tanto se deben considerar incompatibles con el uso para fines comerciales o industriales. Cualquier otro uso de los accesorios no se recomienda por el fabricante que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo causados por el uso incorrecto de los accesorios. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- Los accesorios cumplen con el Reglamento (CE) N. 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Los accesorios pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de conocimiento, sólo si están supervisadas por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los riesgos en el uso de los accesorios junto con el aparato.
- Los accesorios no deben ser utilizados por los niños. Los niños no deben jugar con los accesorios. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- No se debe tocar nunca las partes en movimiento.
- No utilice sus dedos para retirar los alimentos de la trefila o de otros componentes afilados mientras que el aparato está en funcionamiento.
- Tenga especial cuidado al manipular las cuchillas u otros componentes afilados, sobre todo durante las operaciones de montaje y limpieza.

- Nunca introduzca los alimentos con las manos a través del cuerpo de la tolva. Utilice siempre el prensador.
- No utilice los accesorios si están dañados.
- Utilice sólo accesorios originales.
- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- Peligro de arrastre de pelo, ropa, pulseras o collares a través del orificio de entrada de los alimentos en la tolva durante el funcionamiento del aparato.
- Para evitar lesiones personales y daños al aparato y a los accesorios, mantenga siempre las manos y los utensilios de cocina lejos de las partes en movimiento.



Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE, por favor, lea el folleto especial adjunto al producto.

CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN

A	Disco para picado fino de carne	M	Trefila para espaguetis finos
B	Disco para picado mediano de carne	N	Trefila para pappardelle
C	Disco para picado grueso de carne	O	Tolva
D	Accesorio para salchichas grandes	P	Bandeja
E	Disco para salchichas	Q	Prensador/alojamiento para los discos de picado de carne
F	Accesorio para salchichas pequeñas	R	Tapa del prensador
G	Accesorio para albóndigas	S	Tornillo sin fin
H	Soporte del accesorio para albóndigas	T	Cuchillas
I	Soporte de la trefila para macarrones	U	Anillo de rosca
J	Trefila para macarrones	V	Perno
K	Trefila para espaguetis gruesos	W	Tapón
L	Trefila para tallarines	X	Acoplamiento para los accesorios

INSTRUCCIONES DE USO

Después de sacar los accesorios del embalaje, antes del primer uso, lave a fondo con agua y jabón neutro todas las piezas que entrarán en contacto con alimentos.



Atención

Antes de proceder con el montaje, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.

Antes de encender el aparato, asegúrese de que ha colocado correctamente todos los accesorios.

Montaje de la picadora de carne

- Introduzca el tornillo sin fin (S) en la tolva (Fig. 2).



Atención

Peligro de lesiones. La cuchilla está muy afilada, manéjela con cuidado.

- Inserte la cuchilla (T) en la tolva (Fig. 3). La superficie de corte plana de la cuchilla debe estar orientada hacia el exterior.

Asegúrese de que el tornillo sin fin (S) esté insertado hasta el fondo, de lo contrario la cuchilla (T) no se coloca correctamente.

- Coloque el disco para picar la carne en la tolva (Fig. 4). Las muescas laterales deben encajar perfectamente en las muescas presentes en la tolva.

- Gire y apriete la tuerca (U) en la tolva para bloquear el accesorio utilizado.

El kit incluye tres tipos de accesorios para picar la carne:

	<u>Disco para picado fino de carne (A)</u>		<u>Disco para picado grueso de carne (C)</u>
	<u>Disco para picado mediano de carne (B)</u>		

La cuchilla sólo debe utilizarse con la trefila para picar la carne.

Los trozos de carne deben tener un tamaño adecuado para poder entrar por el orificio de entrada de la tolva y deberán estar deshuesados.

Montaje del accesorio para salchichas

- Introduzca el tornillo sin fin (S) en la tolva (Fig. 2).
 - Coloque el disco para salchichas (E) en la tolva (Fig. 5). Las muescas laterales deben encajar en las muescas presentes en la tolva.
 - Coloque el accesorio para salchichas dentro de la tuerca (U) y, posteriormente, en la tolva (Fig. 6-7).
 - Gire y apriete la tuerca (U) en la tolva para bloquear el accesorio utilizado.
- El kit incluye dos tipos de accesorios para salchichas que se utilizan junto con el disco de salchichas:

	<u>Accesorio para salchichas grandes (D)</u>		<u>Disco para salchichas (E)</u>
	<u>Accesorio para salchichas pequeñas (F)</u>		

NOTA: cuando se utiliza el accesorio para salchichas, antes de introducir la carne picada dentro de la tolva, es necesario colocar una pequeña tripa limpia en el orificio de salida del accesorio (Fig. 8).

Montaje del accesorio para albóndigas

- Introduzca el tornillo sin fin (S) en la tolva (Fig. 2).
 - Coloque el soporte del accesorio para albóndigas (H) y el accesorio para las albóndigas (G) en la tolva (Fig. 9). Las muescas laterales deben encajar perfectamente en las muescas presentes en la tolva.
 - Gire y apriete la tuerca (U) en la tolva para bloquear el accesorio utilizado.
- El kit incluye un accesorio para las albóndigas y su soporte:

	<u>Accesorio para albóndigas (G)</u>		<u>Soporte del accesorio para albóndigas (H)</u>
---	--------------------------------------	--	--

NOTA: cuando se utiliza el accesorio para salchichas o el accesorio para albóndigas, la carne debe haberse previamente picado y mezclado con aromas, antes de introducirla en la tolva.

Montaje del accesorio para pasta

- Introduzca el tornillo sin fin (S) en la tolva (Fig. 2).
 - Coloque la trefila para la pasta en la tolva (Fig. 10). Las muescas laterales deben encajar perfectamente en las muescas presentes en la tolva.
 - Gire y apriete la tuerca (U) en la tolva para bloquear el accesorio utilizado.
- El kit incluye cinco tipos de accesorios para conseguir diferentes formatos de pasta:

	<u>Trefila para macarrones (J)</u>		<u>Trefila para tallarines (L)</u>
	<u>Trefila para espaguetis gruesos (K)</u>		
	<u>Trefila para espaguetis finos (M)</u>		<u>Trefila para pappardelle (N)</u>



Atención

No introduzca una cantidad excesiva de masa. Introduzca la masa en la tolva poco a poco.

Montaje y funcionamiento

- 1 Desenrosque en sentido antihorario el perno (V) para desbloquear el acoplamiento para los accesorios (Fig. 11).
 - 2 Levante la tapa (W) del acoplamiento para accesorios (X) colocado en el brazo del aparato (Fig. 12).
 - 3 Inserte la tolva (O) previamente montada en el acoplamiento para los accesorios (Fig. 13).
 - 4 Vuelva a enroscar el perno (V) para bloquear la tolva en el acoplamiento para accesorios.
 - 5 Coloque la bandeja (P) en la tolva (Fig. 14).
 - 6 Coloque un recipiente adecuado debajo de la tuerca (U) para recoger la comida que saldrá de la tolva (Fig. 15).
 - 7 Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
 - 8 Gire el pomo de regulación de la velocidad del aparato hasta la velocidad deseada.
- El aparato cuenta con 11 niveles de velocidad.

Para el procesamiento de la carne y para la creación de salchichas y albóndigas, utilice las velocidades de "5" a "11" por un máximo de 3 minutos consecutivos. Posteriormente, deje reposar el aparato.

Para freír la pasta, utilice las velocidades "5" y "6" por un máximo de 5 minutos consecutivos. Posteriormente, deje reposar el aparato.

- 9 Cuando el aparato está en funcionamiento, coloque los alimentos en la tolva (O) con la ayuda del prensador (Q) (Fig. 16).
- 10 Una vez terminado el uso, gire el pomo de regulación de la velocidad del aparato a "0".
- 11 Desconecte el aparato de la toma eléctrica.



Atención

No utilice los dedos para retirar los alimentos de la trefila mientras que la unidad está en funcionamiento.



Atención

No utilice el aparato durante más de 3 minutos seguidos en caso de procesamiento de carne. No utilice el aparato durante más de 5 minutos seguidos en caso de elaboración de pasta. A continuación, deje enfriar el aparato para evitar que se caliente en exceso.

No pique alimentos duros y secos como los huesos, los tendones y las nueces.

No utilice carne congelada. Descongele la carne antes de picarla.

No ponga una cantidad excesiva de carne en la tolva.

El incumplimiento de estas normas puede causar daños al producto que no están cubiertos por la garantía.

CONSEJOS ÚTILES

- Si el aparato trabaja esforzando más de lo normal durante el uso, reduzca la cantidad de alimentos introducidos.
- La carne picada fresca se debe cocinar antes de que pasen 24 horas.
- Para obtener los mejores resultados, prepare las salchichas un día o dos antes de utilizarlas.
- Para obtener los mejores resultados, procese la carne dos veces en la picadora antes de usar el accesorio para salchichas o el accesorio para albóndigas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Atención

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza desconecte la clavija de la toma eléctrica y espere a que el aparato se haya enfriado completamente.



Atención

No utilice detergentes abrasivos.

Después de la limpieza, deje que cada pieza se seque completamente antes de volver a montarla.

Las cuchillas están muy afiladas, preste la máxima atención durante su limpieza.

- Retire todos los accesorios utilizados, procediendo en orden inverso a lo indicado anteriormente para el ensamblaje.
- El prensador (Q), los accesorios para salchichas (D-E-F), los accesorios para albóndigas (G-H) y las trefilas para pasta (I-K-L-M-N) también se pueden lavar en el lavavajillas.
- La tolva (O), la bandeja (P), la tuerca (U), la cuchilla (T), el tornillo sin fin (S) y los discos para el picado de carne (A-B-C) deben lavarse a mano con agua caliente y detergente neutro.

Guarde el kit de accesorios en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

Se pueden utilizar el prensador (Q) y su tapa (R) para colocar y guardar los discos para picar la carne.

RECETA PARA PASTEL DE CARNE

500 g de carne deshuesada y sin grasa

- Corte la carne en cubos de unos 20x20x60 mm.
- Coloque el disco para carne deseado.
- Coloque la carne en la bandeja (P) y ajuste el pomo de regulación de la velocidad del aparato a la velocidad 6.
- Introduzca la carne en la tolva (O).
- Deje moler la carne durante no más de 3 minutos.

RECETA PARA EMBUTIDOS

1 kg de carne deshuesada y sin grasa

500 g de carne grasa de cerdo

30 g de sal + 7 g de pimienta

Vino blanco al gusto

- Pique la carne y amalgame la mezcla con sal, pimienta y vino blanco al gusto.
- Coloque la carne previamente picada en la bandeja (P) y ajuste el pomo de regulación de la velocidad del aparato a la velocidad de 6.
- Introduzca la carne en la tolva (O).
- Coloque una tripa limpia en el accesorio para crear las salchichas del tamaño deseado.
- Deje moler la carne durante no más de 3 minutos.

RECETA BÁSICA PARA LA PASTA DE SÉMOLA - 750 G.

500 g de harina de sémola

220 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal

- Introduzca en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante la elaboración.
- Utilizando el gancho para amasar suministrado con el aparato, amase con velocidad creciente de "1" a "3" durante aproximadamente 4-5 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Transfiera la mezcla en un bol enharinado y cúbrala con film plástico. Déjela reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estire la masa utilizando el accesorio específico para trefilar, eligiendo entre los cinco formatos diferentes disponibles.

RECETA BASE PARA PASTA FRESCA AL HUEVO - 750 G.

500 g de harina "00"

2 huevos enteros (aproximadamente 120 g)

120 ml de agua fría

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal

- Introduzca en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante la elaboración.
- Usando el gancho para amasar suministrado con el aparato, amase con velocidad creciente de "1" a "3" durante unos 4 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Transfiera la mezcla en un bol enharinado y cúbrala con film plástico. Déjela reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estire la masa utilizando el accesorio específico para trefilar, eligiendo entre los cinco formatos diferentes disponibles.

RECETA DE PASTA FRESCA VERDE (CON ESPINACAS)

400 g de harina "00"

100 g de harina de sémola

100 ml de agua

100 g de puré de espinacas disuelto en 30 ml de agua

15 ml de aceite

1/2 cucharadita de sal

- Introduzca en el bol todos los ingredientes excepto el agua, que debe verterse en chorro fino durante la elaboración.
- Usando el gancho para amasar suministrado con el aparato, amase con velocidad creciente de "1" a "3" durante unos 3 minutos, hasta que la masa haya obtenido una consistencia en trozos (como migas grandes).
- Transfiera la mezcla en un bol enharinado y cúbrala con film plástico. Déjela reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.
- Estire la masa utilizando el accesorio específico para trefilar, eligiendo entre los cinco formatos diferentes disponibles.

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

Mesmo sendo os acessórios realizados em conformidade com as específicas Normas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as partes potencialmente perigosas, leia com atenção estas advertências e use os acessórios somente para o uso aos quais foram destinados, para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder estes acessórios a outras pessoas, lembre de incluir também estas instruções.

As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Perigo devido à electricidade



Perigo de danos devidos a outras causas



Aviso relativo a queimaduras



Atenção - danos materiais

USO PREVISTO

Pode-se usar os acessórios em combinação com a batedeira (daqui em diante chamada aparelho) para moer, criar diversos formatos de massa e realizar diferentes preparações. Estes acessórios foram concebidos somente para o uso privado e, assim, considera-se inapropriado o uso para finalidades comerciais ou industriais. Qualquer outro uso dos acessórios não é previsto pelo Fabricante, o qual se exime de qualquer responsabilidade relativa a danos de qualquer tipo, causados pela utilização imprópria dos mesmos. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- Os acessórios estão em conformidade com o regulamento (EC) No. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais em contato com alimentos.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Os acessórios podem ser usados por pessoas que possuem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento específico, somente se forem orientadas por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e os perigos presentes durante o uso dos acessórios que acompanham o aparelho.
- Os acessórios não devem ser utilizados por crianças. As crianças não devem brincar com os acessórios. As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Nunca tocar as partes em movimento.
- Não utilize os dedos para remover os alimentos do moedor/discos ou de outros componentes afiados enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Preste especial atenção ao manusear as lâminas ou outros componentes afiados, principalmente durante as operações de montagem e de limpeza.
- Nunca introduza alimentos com as mãos através do corpo do funil. Utilize sempre um empurrador de alimentos.

- Não use os acessórios se estiverem danificados.
- Utilizar somente acessórios originais.
- Possíveis modificações feitas a este produto, não expressamente autorizadas pelo fabricante, podem levar à falta de segurança e fazer com que a garantia de utilização por parte do utilizador seja anulada.
- Perigo de prendimento de cabelos, roupas ou pulseiras e colares através do furo de entrada dos alimentos no funil, durante o funcionamento do aparelho.
- Para evitar acidentes e danos ao aparelho e aos acessórios, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha longe das partes em movimento.



Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE, leia o folheto específico que acompanha o produto.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO

A Disco para carne fina	M Acessório para espaguete fino
B Disco para carne média	N Acessório para pappardelle
C Disco para carne grossa	O Funil
D Acessório para salsicha grande	P Bandeja
E Disco para salsichas	Q Empurrador de alimentos/unidade para arrumar os discos para carne
F Acessório para salsicha pequena	R Tampa do empurrador de alimentos
G Acessório para almôndegas	S Rosca sem-fim
H Suporte do acessório para almôndegas	T Lâmina
I Suporte do acessório para maccheroni	U Anel
J Acessório para maccheroni	V Pino
K Acessório para espaguete grosso	W Tampa
L Acessório para tagliatelle	X Encaixe para acessórios

INSTRUÇÕES PARA O USO

Após ter tirado os acessórios da embalagem, ao primeiro uso deve-se lavar meticulosamente com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com os alimentos.



Atenção

Antes de continuar com a montagem, certifique-se que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada elétrica. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de ter instalado corretamente todos os acessórios.

Montagem do moedor de carne

- Insira a rosca sem-fim (S) no funil (Fig. 2).



Atenção

Perigo de lesões. A lâmina é cortante, manuseie-a com cuidado.

- Insira a lâmina (T) no funil (Fig. 3). A superfície de corte plana da lâmina deve estar voltada para fora.

Certifique-se que a rosca sem-fim (S) esteja inserida até o fundo, do contrário, a lâmina (T) não ficará posicionada corretamente.

- Posicione o disco para moer carne fina no funil (Fig. 4). As linhas salientes laterais devem ser inseridas perfeitamente nas ranhuras situadas no funil.
- Gire e aperte o anel (U) no funil para bloquear o acessório utilizado.
O kit contém três tipos e acessórios para moer a carne:

	<u>Disco para carne fina (A)</u>		<u>Disco para carne grossa (C)</u>
	<u>Disco para carne média (B)</u>		

A lâmina deve ser utilizada somente com o disco para moer carne.

Os pedaços de carne devem ter um tamanho que permita que estes entrem no furo de entrada do funil e não devem ter ossos.

Montagem do acessório para salsichas

- Insira a rosca sem-fim (S) no funil (Fig. 2).
 - Posicione o disco para salsichas (E) no funil (Fig. 5). As linhas salientes laterais devem ser inseridas perfeitamente nas ranhuras situadas no funil.
 - Posicione o acessório para salsichas no interior do anel (U) e, em seguida, no funil (Fig. 6-7).
 - Gire e aperte o anel (U) no funil para bloquear o acessório utilizado.
- O kit contém dois tipos de acessórios para salsichas a serem usados junto com o disco para salsichas:

	<u>Acessório para salsicha grande (D)</u>		<u>Disco para salsichas (E)</u>
	<u>Acessório para salsicha pequena (F)</u>		

NOTA: Em caso de utilização do acessório para salsichas, antes de introduzir a carne moída no interior do funil, é necessário posicionar uma pequena tripa limpa no furo de saída do acessório (Fig. 8).

Montagem do acessório para almôndegas

- Insira a rosca sem-fim (S) no funil (Fig. 2).
 - Posicione o suporte do acessório para almôndegas (H) e o acessório para almôndegas (G) no funil (Fig. 9). As linhas salientes laterais devem ser inseridas perfeitamente nas ranhuras situadas no funil.
 - Gire e aperte o anel (U) no funil para bloquear o acessório utilizado.
- O kit contém um acessório para almôndegas e o relativo suporte:

	<u>Acessório para almôndegas (G)</u>		<u>Suporte do acessório para almôndegas (H)</u>
--	--------------------------------------	---	---

NOTA: Em caso de utilização do acessório para salsichas ou do acessório para almôndegas, a carne deve ser anteriormente picada e amassada com aromas, antes de ser introduzida no funil.

Montagem do acessório para massas

- Insira a rosca sem-fim (S) no funil (Fig. 2).
 - Posicione o acessório para massas no funil (Fig. 10). As linhas salientes laterais devem ser inseridas perfeitamente nas ranhuras situadas no funil.
 - Gire e aperte o anel (U) no funil para bloquear o acessório utilizado.
- O kit contém cinco tipos de acessórios para realizar diversos formatos de massas:

	<u>Acessório para maccheroni (J)</u>		<u>Acessório para tagliatelle (L)</u>
	<u>Acessório para espagete grosso (K)</u>		
	<u>Acessório para espagete fino (M)</u>		<u>Acessório para pappardelle (N)</u>



Atenção

Não introduza uma quantidade excessiva de massa. Insira a massa no interior do funil pouco a pouco.

Montagem e funcionamento

- 1 Desaperte, no sentido anti-horário, o pino (V) para desbloquear o encaixe para acessórios (Fig. 11).
 - 2 Eleve a tampa (W) do encaixe para acessórios (X) posicionado no braço do aparelho (Fig. 12).
 - 3 Insira o funil (O), montado anteriormente, no encaixe para acessórios (Fig. 13).
 - 4 Aperte novamente o pino (V) para bloquear o funil no encaixe para acessórios.
 - 5 Posicione a bandeja (P) no funil (Fig. 14).
 - 6 Posicione um recipiente apropriado por baixo do anel (U) para recolher os alimentos que sairão pelo funil (Fig. 15).
 - 7 Ligar a ficha na tomada eléctrica.
 - 8 Gire o manípulo de regulação da velocidade do aparelho até a velocidade desejada.
- O aparelho é dotado de 11 níveis de velocidade.

Para o processamento da carne e para a criação de salsichas e almôndegas, utilize as velocidades de “5” a “11” por um máximo de 3 minutos consecutivos. Em seguida, deixe descansar o aparelho.

Para preparar a massa, utilize as velocidades “5” e “6” por um máximo de 5 minutos consecutivos. Em seguida, deixe descansar o aparelho.

- 9 Quando o aparelho estiver em funcionamento, insira os alimentos no funil (O), com a ajuda do empurrador de alimentos (Q) (Fig. 16).
- 10 Após a utilização, gire o manípulo de regulação da velocidade do aparelho até “0”.
- 11 Desligue o aparelho da tomada eléctrica.



Atenção

Não utilize os dedos para remover os alimentos do moedor/disco enquanto o aparelho estiver em funcionamento.



Atenção

Não utilize o aparelho por mais de 3 minutos seguidos em caso de preparações a base de carne. Não utilize o aparelho por mais de 5 minutos seguidos em caso de preparações de massas. Deixe esfriar o aparelho para evitar o seu sobreaquecimento.

Não triture alimentos duros e secos, como ossos, tendões e nozes.

Não utilize carne congelada. Descongele a carne antes de moer.

Não introduza uma quantidade excessiva de carne no funil.

A não observação destas normas pode comportar um dano ao produto não coberto pela garantia.

CONSELHOS ÚTEIS

- Se o aparelho trabalhar sob esforço durante o uso, reduza a quantidade de alimentos introduzidos.
- A carne moída fresca deve ser cozida dentro de 24 horas.
- Para obter melhores resultados, prepare as salsichas um ou dois dias antes do uso.
- Para obter melhores resultados, processe a carne duas vezes no moedor antes de usar o acessório para salsichas ou o acessório para almôndegas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Atenção

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue a ficha da tomada eléctrica e aguarde que o aparelho esfrie totalmente.



Atenção

Não utilize detergentes abrasivos.

Após a limpeza, faça com que todas as partes possam secar bem, antes de montar novamente.

As lâminas são bem afiadas, preste a máxima atenção durante a limpeza das mesmas.

- Remova todos os acessórios utilizados, agindo no sentido inverso ao que foi descrito anteriormente, para a montagem.
- O empurrador de alimentos (Q), os acessórios para salsichas (D-E-F), os acessórios para almôndegas (G-H) e os acessórios para massas (I-K-L-M-N) podem também ser lavados na máquina de lavar louça.
- O funil (O), a bandeja (P), o anel (U), a lâmina (T), a rosca sem-fim (S) e os acessórios para moer carne (A-B-C) devem ser lavados manualmente, com água quente e detergente neutro.

Arrume o kit de acessórios num local seco e longe do alcance de crianças.

É possível utilizar o empurrador de alimentos (Q) e a relativa tampa (R) para conter e arrumar os discos para a carne.

RECEITA DE EMPADÃO

500 g de carne sem osso e sem gordura

- Corte a carne em cubos de cerca de 20x20x60 mm.
- Insira o disco para carne que preferir.
- Posicione a carne na bandeja (P) e posicione o manípulo de regulação da velocidade do aparelho na velocidade 6.
- Introduza a carne no funil (O).
- Deixe moer a carne por 3 minutos, no máximo.

RECEITA PARA SALSICHAS

1 kg de carne sem osso e sem gordura

500 g de carne gorda de porco

30 g de sal + 7 g de pimenta do reino

Vinho branco a gosto

- Moa a carne e amasse com sal, pimenta do reino e vinho branco a gosto.
- Posicione a carne moída anteriormente na bandeja (P) e posicione o manípulo de regulação da velocidade do aparelho na velocidade 6.
- Introduza a carne no funil (O).
- Posicione a tripa limpa no acessório para criar salsichas do tamanho que desejar.
- Deixe moer a carne por 3 minutos, no máximo.

RECEITA BASE PARA MASSA DE SÊMOLA – 750 G.

500 g de farinha de sêmola

220 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colher de chá de sal fino

- Insira na taça todos os ingredientes exceto a água, que deve ser deitada aos poucos durante a preparação.
- Usando o gancho para bater fornecido com o aparelho, deve-se bater, com uma velocidade crescente de “1” a “3” por cerca de 4-5 minutos, até quando a massa tiver adquirido uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transfira a massa para uma taça e cubra-a com película aderente. Deixe repousar por 30 minutos em lugar morno.
- Estenda a massa usando o acessório específico para formar a massa, escolhendo entre os cinco diferentes formatos à disposição.

RECEITA BASE PARA MASSA FRESCA COM OVOS – 750 GR.

500 g de farinha “00”

2 ovos inteiros (cerca de 120 g)

120 ml de água fria

15 ml de óleo

1/2 colher de chá de sal fino

- Insira na taça todos os ingredientes exceto a água, que deve ser deitada aos poucos durante a preparação.
- Usando o gancho para bater fornecido com o aparelho, deve-se bater, com uma velocidade crescente de “1” a “3” por cerca de 4 minutos, até quando a massa tiver adquirido uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transfira a massa para uma taça e cubra-a com película aderente. Deixe repousar por 30 minutos em lugar morno.
- Estenda a massa usando o acessório específico para formar a massa, escolhendo entre os cinco diferentes formatos à disposição.

RECEITA PARA MASSA FRESCA VERDE (COM ESPINAFRE)

400 g de farinha “00”

100 g de farinha de sêmola

100 ml de água

100 g de purê de espinafre diluído em 30 ml de água

15 ml de óleo

1/2 colher de chá de sal fino

- Insira na taça todos os ingredientes exceto a água, que deve ser deitada aos poucos durante a preparação.
- Usando o gancho para bater fornecido com o aparelho, deve-se bater, com uma velocidade crescente de “1” a “3” por cerca de 3 minutos, até quando a massa tiver adquirido uma consistência “em pedaços” (como grandes migalhas).
- Transfira a massa para uma taça e cubra-a com película aderente. Deixe repousar por 30 minutos em lugar morno.
- Estenda a massa usando o acessório específico para formar a massa, escolhendo entre os cinco diferentes formatos à disposição.

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de hulpstukken vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, toch moeten deze instructies aandachtig worden doorgelezen en mogen de hulpstukken, om ongelukken en schade te voorkomen, alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor deze bestemd zijn. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u deze hulpstukken aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Risico op schade door andere oorzaken



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Let op – schade aan materialen

BEDOELD GEBRUIK

U kunt de hulpstukken gebruiken in combinatie met de keukenmachine (vanaf nu apparaat genoemd) om te hakken, verschillende pastavormen te maken en diverse gerechten te bereiden. Deze hulpstukken zijn uitsluitend voor privégebruik ontworpen en moeten dus als ongeschikt worden beschouwd voor commercieel of industrieel gebruik. De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus iedere aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van de hulpstukken. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.

- De hulpstukken voldoen aan de Verordening (EG) nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- De hulpstukken kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van de hulpstukken samen met het apparaat hebben begrepen.
- De hulpstukken mogen niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen mogen niet met de hulpstukken spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Buiten bereik van kinderen houden.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Kom nooit aan de bewegende delen.
- Gebruik uw vingers niet om voedsel uit het pastaopzetstuk of andere scherpe onderdelen te verwijderen terwijl het apparaat in werking is.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de messen of andere scherpe onderdelen, vooral bij het monteren en schoonmaken.
- Duw nooit voedingsmiddelen met uw handen door de behuizing van de trechter. Gebruik altijd de duwer.

- Gebruik de hulpstukken niet als ze beschadigd zijn.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Door eventuele wijzigingen aan dit product, waarvoor de fabrikant geen uitdrukkelijke toestemming heeft gegeven, wordt de veiligheid ervan niet langer gegarandeerd en komt de garantie voor de gebruiker te vervallen.
- Gevaar voor meesleuren van haar, kleding of armbanden en halskettingen door de voedselinlaatopening op de trechter tijdens de werking van het apparaat.
- Houd de handen en het keukengerei altijd uit de buurt van de bewegende delen om letsel en schade aan het apparaat en de hulpstukken te voorkomen.



Om het product op de juiste manier volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD

BESCHRIJVING

A Opzetstuk om vlees fijn te hakken	M Opzetstuk voor dunne spaghetti
B Opzetstuk om vlees middelgrof te hakken	N Opzetstuk voor pappardelle
C Opzetstuk om vlees grof te hakken	O Trechter
D Hulpstuk voor grote worsten	P Schaal
E Schijf voor worsten	Q Duwer/eenheid om de schijven van de vleesmolen op te slaan
F Hulpstuk voor kleine worsten	R Deksel van de duwer
G Hulpstuk voor gehaktballen	S Wormschroef
H Houder voor het hulpstuk voor gehaktballen	T Mes
I Houder voor het opzetstuk voor macaroni	U Ring
J Opzetstuk voor macaroni	V Pin
K Opzetstuk dikke spaghetti	W Dop
L Opzetstuk voor tagliatelle	X Koppeling voor hulpstukken

GEBRUIKSAANWIJZING

Nadat u de hulpstukken uit de verpakking hebt gehaald, moet u bij het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen, grondig met water en een neutraal afwasmiddel afwassen.



Let op

Alvorens tot de montage over te gaan, verzekert u zich ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact getrokken is.

Voordat u het apparaat aanzet controleert u of alle hulpstukken correct aangebracht zijn.

De vleesmolen in elkaar zetten

- Steek de wormschroef (S) in de trechter (Fig. 2).



Let op

Gevaar voor letsel. Wees voorzichtig met het mes, want het is scherp.

- Steek het mes (T) in de trechter (Fig. 3). Het oppervlak van het platte snijvlak van het mes moet naar buiten gericht zijn.

Zorg ervoor dat de wormschroef (S) helemaal is aangedraaid, omdat het mes (T) anders niet juist gepositioneerd wordt.

- Breng het opzetstuk voor het hakken van vlees in de trechter aan (Fig. 4). De inkepingen aan de zijkanten moeten perfect in de uitsparingen in de trechter vallen.
- Draai de ringmoer (U) op de trechter en draai hem aan om het gebruikte hulpstuk vast te zetten. De set bevat drie soorten hulpstukken voor het hakken van vlees:

	<u>Opzetstuk om vlees fijn te hakken (A)</u>		<u>Opzetstuk om vlees grof te hakken (C)</u>
	<u>Opzetstuk om vlees middelgrof te hakken (B)</u>		

Het mes mag alleen worden gebruikt met het opzetstuk om vlees te hakken.

De stukken vlees moeten een zodanige afmeting hebben dat ze in de trechteropening passen en ze moeten uitgebreend zijn.

Het hulpstuk voor worst aanbrengen

- Steek de wormschroef (S) in de trechter (Fig. 2).
 - Breng de schijf voor worsten (E) in de trechter aan (Fig. 5). De inkepingen aan de zijkanten moeten perfect in de uitsparingen in de trechter vallen.
 - Breng het hulpstuk voor worsten in de ringmoer (U) aan en vervolgens op de trechter (Fig. 6-7).
 - Draai de ringmoer (U) op de trechter en draai hem aan om het gebruikte hulpstuk vast te zetten.
- De set bevat twee soorten hulpstukken voor worsten voor gebruik samen met de schijf voor worsten:

	<u>Hulpstuk voor grote worsten (D)</u>		<u>Schijf voor worsten (E)</u>
	<u>Hulpstuk voor kleine worsten (F)</u>		

OPMERKING: bij gebruik van het hulpstuk voor worsten moet een klein schoon worstvel op de uitloopopening van het hulpstuk worden geplaatst voordat het gehakte vlees in de trechter wordt gedaan (Fig. 8).

Het hulpstuk voor gehaktballen aanbrengen

- Steek de wormschroef (S) in de trechter (Fig. 2).
 - Breng de houder van het hulpstuk voor gehaktballen (H) en het hulpstuk voor gehaktballen (G) in de trechter aan (Fig. 9). De inkepingen aan de zijkanten moeten perfect in de uitsparingen in de trechter vallen.
 - Draai de ringmoer (U) op de trechter en draai hem aan om het gebruikte hulpstuk vast te zetten.
- De set bevat een hulpstuk voor gehaktballen en bijbehorende houder:

	<u>Hulpstuk voor gehaktballen (G)</u>		<u>Houder voor het hulpstuk voor gehaktballen (H)</u>
--	---------------------------------------	---	---

OPMERKING: wanneer het hulpstuk voor worst of gehaktballen wordt gebruikt moet het vlees, voordat het in de vultrechter wordt gedaan, eerst zijn gehakt en met smaakstoffen zijn vermengd.

Het hulpstuk voor pasta aanbrengen

- Steek de wormschroef (S) in de trechter (Fig. 2).
 - Breng het opzetstuk voor pasta in de trechter aan (Fig. 10). De inkepingen aan de zijkanten moeten perfect in de uitsparingen in de trechter vallen.
 - Draai de ringmoer (U) op de trechter en draai hem aan om het gebruikte hulpstuk vast te zetten.
- De set bevat vijf soorten accessoires om verschillende pastavormen te maken:

	<u>Opzetstuk voor macaroni (J)</u>		<u>Opzetstuk voor tagliatelle (L)</u>
	<u>Opzetstuk dikke spaghetti (K)</u>		
	<u>Opzetstuk voor dunne spaghetti (M)</u>		<u>Opzetstuk voor pappardelle (N)</u>



Let op

Breng niet te veel deeg aan. Doe het deeg beetje bij beetje in de trechter.

Montage en werking

- 1 Draai de pin (V) tegen de klok in los om de koppeling voor hulpstukken te ontgrendelen (Fig. 11).
 - 2 Til de dop (W) van de koppeling voor hulpstukken (X) op die zich op de kop van het apparaat bevindt (Fig. 12).
 - 3 Breng de eerder gemonteerde trechter (O) in de koppeling voor hulpstukken aan (Fig. 13).
 - 4 Schroef de pin (V) weer vast om de trechter in de koppeling voor hulpstukken vast te zetten.
 - 5 Zet de schaal (P) op de trechter (Fig. 14).
 - 6 Zet een geschikte bak onder de ringmoer (U) om het voedsel op te vangen dat uit de trechter komt (Fig. 15).
 - 7 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
 - 8 Draai de snelheidsregelaar van het apparaat op de gewenste snelheid.
- Het apparaat is voorzien van 11 snelheidsstanden.

Gebruik voor de bewerking van vlees en het maken van worsten en gehaktballen gedurende maximaal 3 opeenvolgende minuten de snelheden "5" tot "11". Laat het apparaat vervolgens rusten.

Gebruik de snelheden "5" en "6" gedurende maximum 5 opeenvolgende minuten om het deeg voor pasta uit te rollen. Laat het apparaat vervolgens rusten.

- 9 Wanneer het apparaat werkt, doet u de voedingsmiddelen met behulp van de duwer (O) in de trechter (Q) (Fig. 16).
- 10 Zet de snelheidsregelaar op het apparaat na het gebruik op "0".
- 11 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



Let op

Gebruik uw vingers niet om het voedsel uit het opzetstuk te verwijderen terwijl het apparaat in werking is.



Let op

Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten achter elkaar bij de bewerking van vlees. Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten achter elkaar wanneer u met deeg werkt. Laat het apparaat afkoelen om oververhitting ervan te voorkomen.

Maak geen harde, droge voedingsmiddelen, zoals beenderen, pezen en noten.

Gebruik geen bevroren vlees. Ontdooi het vlees voordat u het fijnhakt.

Doet niet te veel vlees in de trechter.

Wanneer deze instructies niet in acht worden genomen kan dat leiden tot schade aan het product die niet onder de garantie valt.

HANDIGE TIPS

- Verminder de hoeveelheid voedingsmiddelen als het apparaat onder te grote belasting werkt tijdens het gebruik.
- Vers gehakt vlees moet binnen 24 uur worden bereid.
- Voor de beste resultaten, maakt u de worsten een dag of twee voor gebruik.
- Voor het beste resultaat moet u het vlees tweemaal in de vleesmolen bewerken voordat u het hulpstuk voor worst of het hulpstuk voor gehaktballen gebruikt.

REINIGING EN ONDERHOUD



Let op

Alvorens reinigingswerkzaamheden te verrichten haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat volledig is afgekoeld.



Let op

Gebruik geen schuurmiddelen.

Laat het apparaat nadat het is schoongemaakt volledig drogen voordat u het weer in elkaar zet.

De messen zijn erg scherp, dus wees voorzichtig bij het schoonmaken ervan.

- Verwijder alle gebruikte hulpstukken en handel daarbij in omgekeerde volgorde van de hierboven beschreven montage.
- De duwer (Q), de hulpstukken voor worst (D-E-F), de hulpstukken voor gehaktballen (G-H) en de opzetstukken voor pasta (I-K-L-M-N) zijn vaatwasmachinebestendig.
- De trechter (O), de schaal (P), de ringmoer (U), het mes (T), de wormschroef (S) en de opzetstukken om het vlees te hakken (A-B-C) moeten met de hand met warm water en een neutraal afwasmiddel worden afgewassen.

Berg de set hulpstukken op een droge plek en buiten bereik van kinderen op.

De duwer (Q) en het bijbehorende deksel (R) kunnen worden gebruikt om de opzetstukken om vlees te hakken in op te bergen.

RECEPTEN

RECEPT VOOR VLEESPASTEI

500 g vlees zonder been en zonder vet

- Snijd het vlees in blokjes van ongeveer 20x20x60 mm.
- Breng het gewenste opzetstuk aan.
- Leg het vlees op de schaal (P) en zet de snelheidsregelaar van het apparaat op snelheid 6.
- Doe het vlees in de trechter (O).
- Hak het vlees maximaal 3 minuten.

RECEPT VOOR WORSTEN

1 kg vlees zonder been en zonder vet

500 g vet varkensvlees

30 g zout + 7 g peper

Witte wijn naar wens

- Hak het vlees fijn en meng het met zout, peper en witte wijn naar wens.
- Leg het voorheen gehakte vlees op de schaal (P) en zet de snelheidsregelaar van het apparaat op snelheid 6.
- Doe het vlees in de trechter (O).
- Doe een schoon worstvel op het hulpstuk om de gewenste afmeting worsten te maken.
- Hak het vlees maximaal 3 minuten.

BASISRECEPT VOOR PASTA VAN HARDE TARWEGRIES – 750 G.

500 g griesmeel

220 ml water

15 ml olie

1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de met het apparaat meegeleverde kneedhaak gedurende ongeveer 4 tot 5 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven kom en dek het met plasticfolie af. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg uit met behulp van het speciale opzetstuk voor pasta. Kies hierbij uit de vijf verschillende beschikbare vormen.

BASISRECEPT VOOR VERSE EIERPASTA – 750 G.

500 g meelbloem type 405

2 hele eieren (ongeveer 120 g)

120 ml koud water

15 ml olie

1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de met het apparaat meegeleverde kneedhaak gedurende ongeveer 4 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven kom en dek het met plasticfolie af. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg uit met behulp van het speciale opzetstuk voor pasta. Kies hierbij uit de vijf verschillende beschikbare vormen.

RECEPT VOOR VERSE GROENE PASTA (MET SPINAZIE)

400 g meelbloem type 405

100 g griesmeel

100 ml water

100 g spinaziepuree, opgelost in 30 ml water

15 ml olie

1/2 theelepel fijn zout

- Doe alle ingrediënten in de mengkom op het water na, dat tijdens het proces in een straaltje moet worden toegevoegd.
- Kneed met de met het apparaat meegeleverde kneedhaak gedurende ongeveer 3 minuten op toenemende snelheid van "1" tot "3" tot het deeg een brokkelige consistentie heeft (als grote kruimels).
- Hevel het deeg over in een met bloem bestoven kom en dek het met plasticfolie af. Laat het deeg 30 minuten op een warme plek rusten.
- Rol het deeg uit met behulp van het speciale opzetstuk voor pasta. Kies hierbij uit de vijf verschillende beschikbare vormen.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Παρόλο που τα εξαρτήματα έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Προδιαγραφές και συνεπώς προστατεύονται σε όλα τα μέρη που είναι δυνητικά επικίνδυνα, συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις προειδοποιήσεις και να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα μόνο για τη χρήση που προορίζονται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τα εξαρτήματά αυτά σε άλλα άτομα, θα πρέπει να τους δώσετε και το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Προσοχή – υλικές ζημιές

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα σε συνδυασμό με την κουζίνομηχανή (που στη συνέχεια θα ονομάζεται συσκευή) για να τεμαχίσετε, να δημιουργήσετε διάφορους τύπους ζυμαρικών και να φτιάξετε διάφορα φαγητά. Τα εξαρτήματα αυτά είναι σχεδιασμένα αποκλειστικά για οικιακή χρήση και συνεπώς θεωρείται ακατάλληλη η χρήση τους για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς. Οποιαδήποτε άλλη χρήση των εξαρτημάτων δεν προβλέπεται από τον Κατασκευαστικό Οίκο που απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για ζημιές οποιασδήποτε φύσης, που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση των εξαρτημάτων. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

- Τα εξαρτήματα συμμορφώνονται με τον κανονισμό (ΕΕ) Υπ. Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν από άτομα με μειωμένες φυσικές, κινητικές και νοητικές ικανότητες, ή άτομα που δεν διαθέτουν την κατάλληλη εμπειρία και κατάρτιση, μόνο εφόσον επιτηρούνται από ένα υπεύθυνο άτομο ή εφόσον έχουν λάβει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που υφίστανται κατά τη χρήση των εξαρτημάτων μαζί με τη συσκευή.
- Τα εξαρτήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από μικρά παιδιά. Τα μικρά παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα εξαρτήματα. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από το χρήστη, δεν πρέπει να εκτελούνται από μικρά παιδιά.
- Κρατήστε μακριά από τα μικρά παιδιά.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινητά μέρη.
- Μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τη μήτρα από άλλα ακονισμένα εξαρτήματα, ενώ λειτουργεί η συσκευή.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν πιάνετε τα μαχαίρια ή άλλα ακονισμένα εξαρτήματα, κυρίως κατά την διάρκεια των εργασιών συναρμολόγησης και καθαρισμού.
- Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια μέσα στη χοάνη. Να χρησιμοποιείτε

πάντα το έμβολο πίεσης τροφίμων.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα αν παρουσιάζουν ζημιά.
- Να χρησιμοποιείτε μονάχα γνήσια εξαρτήματα.
- Οι τυχόν τροποποιήσεις αυτού του προϊόντος που δεν είναι εγκεκριμένες από τον κατασκευαστικό οίκο, έχουν σαν επακόλουθο την παύση ισχύος της εγγύησης και την ασφάλεια της ίδιας της συσκευής.
- Κίνδυνος να εμπλακούν τα μαλλιά, τα ρούχα, τα βραχιόλια και τα μενταγιόν στην οπή εισόδου των τροφίμων πάνω στη χοάνη, κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές στη συσκευή και τα εξαρτήματα, να κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα σκεύη της κουζίνας, μακριά από τα κινητά μέρη.



Για τη σωστή διάθεση της συσκευής, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, παρακαλείσθε να διαβάσετε το ειδικό φυλλάδιο που συνοδεύει τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | | | |
|---|--|---|---|
| A | Μήτρα για λεπτό τεμαχισμό του κρέατος | N | Μήτρα για παπαρδέλες |
| B | Μήτρα για μέτριο τεμαχισμό του κρέατος | O | Χοάνη |
| C | Μήτρα για χοντρό τεμαχισμό του κρέατος | P | Δίσκος |
| D | Εξάρτημα για μεγάλα λουκάνικα | Q | Έμβολο πίεσης τροφίμων/ μονάδα για φύλαξη των δί-
σκων της κρεατομηχανής |
| E | Δίσκος για λουκάνικα | R | Καπάκι του εμβόλου πίεσης τροφίμων |
| F | Εξάρτημα για μικρά λουκάνικα | S | Ατέρμονας κοχλίας |
| G | Εξάρτημα για κεφτέδες | T | Μαχαίρι |
| H | Βάση στήριξης του εξαρτήματος για κεφτέδες | U | Ασφαλιστική ροδέλα |
| I | Βάση στήριξης της μήτρας για maccheroni | V | Πείρος |
| J | Μήτρα για μακαρονάκι | W | Τάπα |
| K | Μήτρα για χοντρά σπαγγέτι | X | Σύνδεσμος για εξαρτήματα |
| L | Μήτρα για χυλοπίτες | | |
| M | Μήτρα για λεπτά σπαγγέτι | | |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφού αφαιρέσετε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία, κατά την πρώτη χρήση, πρέπει να πλύνετε καλά με νερό και απορρυπαντικό πιάτων, όλες τις επιφάνειες που θα έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.



Προσοχή

Προτού προχωρήσετε στη συναρμολόγηση, βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική πρίζα.

Προτού ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πως έχετε τοποθετήσει σωστά όλα τα εξαρτήματα.

Συναρμολόγηση της κρεατομηχανής

- Τοποθετήστε τον ατέρμονα κοχλία (S) μέσα στη χοάνη (Εικ. 2).



Προσοχή

Κίνδυνος για σωματικές βλάβες. Το μαχαίρι είναι κοφτερό, να το πιάνετε πολύ προσεκτικά.

- Τοποθετήστε το μαχαίρι (T) μέσα στη χοάνη (Εικ. 3). Η επίπεδη επιφάνεια κοπής του μαχαιριού πρέπει να είναι στραμμένη προς τα έξω.

Βεβαιωθείτε πως ο ατέρμονας κοχλίας (S) είναι περασμένος τέρμα διαφορετικά δεν θα τοποθετηθεί σωστά το μαχαίρι (T).

- Τοποθετήστε τη μήτρα για τεμαχισμό του κρέατος μέσα στη χοάνη (Εικ. 4). Οι πλευρικές προεξοχές πρέπει να εφαρμόσουν τέλεια στις εγκοπές που υπάρχουν πάνω στη χοάνη.
- Γυρίστε και συσφίξτε την ασφαλιστική ροδέλα (U) πάνω στη χοάνη για να ακινητοποιήσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Το σετ περιλαμβάνει τρεις τύπους εξαρτημάτων για να τεμαχίσετε το κρέας:

	<u>Μήτρα για λεπτό τεμαχισμό του κρέατος (A)</u>		<u>Μήτρα για χοντρό τεμαχισμό του κρέατος (C)</u>
	<u>Μήτρα για μέτριο τεμαχισμό του κρέατος (B)</u>		

Το μαχαίρι πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά με τη μήτρα για τεμαχισμό του κρέατος.

Τα κομμάτια κρέατος πρέπει να έχουν διαστάσεις τέτοιες που να χωράνε στην οπή της χοάνης και δεν πρέπει να περιέχουν κόκκαλα.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος για λουκάνικα

- Τοποθετήστε τον ατέρμονα κοχλία (S) μέσα στη χοάνη (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα (E) μέσα στη χοάνη (Εικ. 5). Οι πλευρικές προεξοχές πρέπει να εφαρμόσουν τέλεια στις εγκοπές που υπάρχουν πάνω στη χοάνη.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα για λουκάνικα στο εσωτερικό της ασφαλιστικής ροδέλας (U) και στη συνέχεια πάνω στη χοάνη (Εικ. 6-7).
- Γυρίστε και συσφίξτε την ασφαλιστική ροδέλα (U) πάνω στη χοάνη για να ακινητοποιήσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Το σετ περιλαμβάνει δυο τύπους εξαρτημάτων για λουκάνικα που χρησιμοποιούνται μαζί με τον δίσκο για λουκάνικα:

	<u>Εξάρτημα για μεγάλα λουκάνικα (D)</u>		<u>Δίσκος για λουκάνικα (E)</u>
	<u>Εξάρτημα για μικρά λουκάνικα (F)</u>		

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: σε περίπτωση χρήσης του εξαρτήματος για λουκάνικα, προτού εισάγετε το τεμαχισμένο κρέας στο εσωτερικό της χοάνης, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα μικρό καθαρό έντερο στην οπή εξόδου του εξαρτήματος (Εικ. 8).

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος για κεφτέδες

- Τοποθετήστε τον ατέρμονα κοχλία (S) μέσα στη χοάνη (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε τη βάση στήριξης του εξαρτήματος για κεφτέδες (H) και το εξάρτημα για κεφτέδες (G) μέσα στη χοάνη (Εικ. 9). Οι πλευρικές προεξοχές πρέπει να εφαρμόσουν τέλεια στις εγκοπές που υπάρχουν πάνω στη χοάνη.
- Γυρίστε και συσφίξτε την ασφαλιστική ροδέλα (U) πάνω στη χοάνη για να ακινητοποιήσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε.

Το σετ περιλαμβάνει ένα εξάρτημα για κεφτέδες και τη σχετική βάση στήριξης:

	<u>Εξάρτημα για κεφτέδες (G)</u>		<u>Βάση στήριξης του εξαρτήματος για κεφτέδες (H)</u>
---	----------------------------------	--	---

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: σε περίπτωση χρήσης του εξαρτήματος για λουκάνικα ή του εξαρτήματος για κεφτέδες, το κρέας πρέπει να τεμαχιστεί προηγουμένως και να αναμιχθεί με τα αρωματικά, προτού το εισάγετε μέσα στη χοάνη.

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος για ζυμαρικά

- Τοποθετήστε τον ατέρμονα κοχλία (S) μέσα στη χοάνη (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε τη μήτρα ζυμαρικών μέσα στη χοάνη (Εικ. 10). Οι πλευρικές προεξοχές πρέπει να εφαρμόσουν τέλεια στις εγκοπές που υπάρχουν πάνω στη χοάνη.
- Γυρίστε και σσφίξτε την ασφαλιστική ροδέλα (U) πάνω στη χοάνη για να ακινητοποιήσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε. Το σετ περιλαμβάνει πέντε τύπους εξαρτημάτων για να παρασκευάσετε διαφορετικούς τύπους ζυμαρικών:

	<u>Μήτρα για μακαρονάκι (J)</u>		<u>Μήτρα για χυλοπίτες (L)</u>
	<u>Μήτρα για χοντρά σπαγγέτι (K)</u>		
	<u>Μήτρα για λεπτά σπαγγέτι (M)</u>		<u>Μήτρα για παπαρδέλες (N)</u>

Προσοχή

Μην εισάγετε υπερβολική ποσότητα μίγματος. Τοποθετήστε το μίγμα στο εσωτερικό της χοάνης λίγο κάθε φορά.

Συναρμολόγηση και λειτουργία

- 1 Ξεβιδώστε προς τα αριστερά τον πείρο (V) για να ελευθερώσετε τον σύνδεσμο για εξαρτήματα (Εικ. 11).
- 2 Ανασηκώστε τη τάπα (W) του συνδέσμου για εξαρτήματα (X) που υπάρχει πάνω στον βραχίονα της συσκευής (Εικ. 12).
- 3 Τοποθετήστε τη χοάνη (O) που συναρμολογήσατε προηγουμένως στο σύνδεσμο για εξαρτήματα (Εικ. 13).
- 4 Ξαναβιδώστε τον πείρο (V) για να ακινητοποιήσετε τη χοάνη στο σύνδεσμο για εξαρτήματα.
- 5 Τοποθετήστε το δίσκο (P) πάνω στη χοάνη (Εικ. 14).
- 6 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος κάτω από την ασφαλιστική ροδέλα (U) για να συλλέξετε τα τρόφιμα που θα εξέλθουν από τη χοάνη (Εικ. 15).
- 7 Βάλτε το φως στην πρίζα.
- 8 Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας της συσκευής μέχρι την επιθυμητή ταχύτητα.
Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με 11 επίπεδα ταχύτητας.

Για την κατεργασία του κρέατος και για την δημιουργία λουκάνικων και κεφτέδων, χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες από “5” μέχρι “11”, το πολύ για 3 διαδοχικά λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε να κρυώσει η συσκευή.

Για να κόψετε τα ζυμαρικά, χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες “5” και “6”, το πολύ για 5 διαδοχικά λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε να κρυώσει η συσκευή.

- 9 Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της χοάνης (O), χρησιμοποιώντας το έμβολο πίεσης τροφίμων (Q) (Εικ. 16).
- 10 Αφού ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, γυρίστε στο “0” το κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας της συσκευής.
- 11 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική πρίζα.

Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τη μήτρα, ενώ λειτουργεί η συσκευή.

Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερα από 3 συνεχόμενα λεπτά σε περίπτωση κατεργασιών που περιέχουν κρέας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερα από 5 συνεχόμενα λεπτά σε περίπτωση κατεργασίας ζυμαρικών. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, ώστε να αποφύγετε την υπερθέρμανση.

Μην τεμαχίζετε σκληρά και ξερά τρόφιμα, όπως κόκκαλα, τένοντες και καρύδια.

Μην χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο κρέας. Ξεπαγώστε το κρέας προτού το τεμαχίσετε.

Μην εισάγετε υπερβολική ποσότητα κρέατος στο εσωτερικό της χοάνης.

Η παραβίαση αυτών των κανόνων μπορεί να προξενήσει ζημιά στη συσκευή που δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Αν ακούσετε τη συσκευή να καταπονείται κατά τη χρήση, μειώστε την ποσότητα των τροφίμων που έχετε βάλει.
- Ο φρέσκος κιμάς πρέπει να μαγειρεύεται εντός 24 ωρών.
- Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, φτιάξτε τα λουκάνικα μία ή δυο μέρες πριν από τη χρήση.
- Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, περάστε το κρέας δυο φορές στην κρεατομηχανή, προτού χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα για λουκάνικα ή το εξάρτημα για κεφτέδες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προσοχή

Προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε το φινι από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή.



Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη.

Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα προτού τα επανασυναρμολογήσετε.

Οι λεπίδες είναι πολύ ακονισμένες, να προσέχετε πολύ όταν τις καθαρίζετε.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε, ακολουθώντας αντίστροφα τη διαδικασία συναρμολόγησης που περιγράφεται παραπάνω.
- Το έμβολο πίεσης τροφίμων (Q), τα εξαρτήματα για λουκάνικα (D-E-F), τα εξαρτήματα για κεφτέδες (G-H) και οι μήτρες ζυμαρικών (I-K-L-M-N) πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων.
- Η χοάνη (O), ο δίσκος (P), η ασφαλιστική ροδέλα (U), το μαχαίρι (T), ο ατέρμονας κοχλίας (S) και οι μήτρες για τεμαχισμό του κρέατος (A-B-C) πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων.

Φυλάξτε το σετ εξαρτημάτων σε ένα μέρος χωρίς υγρασία, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση τα μικρά παιδιά.

Είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε το έμβολο πίεσης τροφίμων (Q) και το σχετικό καπάκι (R) για να τοποθετήσετε τις μήτρες για τεμαχισμό του κρέατος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

500 g κρέας χωρίς κόκκαλα και χωρίς λίπος

- Κόψτε το κρέας σε κύβους 20x20x60 χιλιοστών περίπου.
- Τοποθετήστε την επιθυμητή μήτρα κρέατος.
- Τοποθετήστε το κρέας πάνω στο δίσκο (P) και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας της συσκευής, στην ταχύτητα 6.
- Εισάγετε το κρέας μέσα στη χοάνη (O).
- Αλέστε το κρέας για όχι περισσότερα από 3 λεπτά.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

1 kg κρέας χωρίς κόκκαλα και χωρίς λίπος

500 g χοιρινό κρέας με λίπος

30 g αλάτι + 7 g πιπέρι

Λευκό κρασί στην ποσότητα που σας αρέσει

- Τεμαχίστε το κρέας και ανακατέψτε το μίγμα με αλάτι, πιπέρι και όσο λευκό κρασί σας αρέσει.
- Τοποθετήστε πάνω στο δίσκο (P) το κρέας που τεμαχίσατε προηγουμένως και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της ταχύτητας της συσκευής, στην ταχύτητα 6.
- Εισάγετε το κρέας μέσα στη χοάνη (O).
- Τοποθετήστε ένα καθαρό έντερο στο εξάρτημα για να φτιάξετε λουκάνικα στο επιθυμητό μέγεθος.
- Αλέστε το κρέας για όχι περισσότερα από 3 λεπτά.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ – 750 GR.

500 g αλεύρι από σιμιγδάλι

220 ml νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά εκτός από το νερό, που πρέπει να χύνετε σταδιακά κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης ζυμώστε με ταχύτητα αυξανόμενη από το "1" στο "3" για περίπου 4-5 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να αποκτήσει υφή σε κομμάτια (όπως μεγάλα ψίχουλα).
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε ένα αλευρωμένο μπολ και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη. Αφήστε το να καθίσει για 30 λεπτά σε χλιαρό μέρος.
- Ανοίξτε τη ζύμη χρησιμοποιώντας την ειδική μήτρα, επιλέγοντας ανάμεσα στις πέντε διαθέσιμες.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΑΥΓΟ – 750 GR.

500 g αλεύρι "00"

2 ολόκληρα αυγά (περίπου 120 g)

120 ml κρύο νερό

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά εκτός από το νερό, που πρέπει να χύνετε σταδιακά κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης ζυμώστε με ταχύτητα αυξανόμενη από το "1" στο "3" για περίπου 4 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να αποκτήσει υφή σε κομμάτια (όπως μεγάλα ψίχουλα).
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε ένα αλευρωμένο μπολ και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη. Αφήστε το να καθίσει για 30 λεπτά σε χλιαρό μέρος.
- Ανοίξτε τη ζύμη χρησιμοποιώντας την ειδική μήτρα, επιλέγοντας ανάμεσα στις πέντε διαθέσιμες.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΡΑΖΙΝΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ)

400 g αλεύρι "00"

100 g αλεύρι από σιμιγδάλι

100 ml νερό

100 g πολτοποιημένο σπανάκι διαλυμένο σε 30 ml νερού

15 ml λάδι

1/2 κουταλάκι αλάτι ψιλό

- Τοποθετήστε μέσα στον κάδο όλα τα υλικά εκτός από το νερό, που πρέπει να χύνετε σταδιακά κατά τη διάρκεια της ανάδευσης.
- Χρησιμοποιώντας το γάντζο ζύμης ζυμώστε με ταχύτητα αυξανόμενη από το "1" στο "3" για περίπου 3 λεπτά, μέχρις ότου το ζυμάρι να αποκτήσει υφή σε κομμάτια (όπως μεγάλα ψίχουλα).
- Μεταφέρετε το ζυμάρι σε ένα αλευρωμένο μπολ και σκεπάστε το με διαφανή μεμβράνη. Αφήστε το να καθίσει για 30 λεπτά σε χλιαρό μέρος.
- Ανοίξτε τη ζύμη χρησιμοποιώντας την ειδική μήτρα, επιλέγοντας ανάμεσα στις πέντε διαθέσιμες.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Несмотря на то, что принадлежности изготовлены в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все их потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте насадки строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать эти принадлежности другому пользователю, не забудьте передать вместе с ними и эти инструкции.

Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:



Опасно для детей



Опасность поражения электрическим током



Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами



Меры безопасности по предотвращению ожогов



Внимание - возможность возникновения материального ущерба

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Данные принадлежности предназначены для использования вместе с кухонной машиной (далее «прибор»), чтобы перемалывать пищевые продукты, создавать макаронные изделия разной формы и готовить разнообразные блюда. Принадлежности предназначены только для домашнего использования и не должны применяться в коммерческих или промышленных целях. Любой другой способ использования принадлежностей, не предусмотренный производителем, освобождает его от ответственности за возможные повреждения, вызванные подобным использованием. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Принадлежности соответствуют требованиям регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27/10/2004 о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Принадлежностями могут пользоваться лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, только если они находятся под присмотром ответственного лица, были ознакомлены и восприняли все инструкции, осознают риски, существующие во время использования принадлежностей вместе с прибором.
- Принадлежностями не должны пользоваться дети. Не разрешайте детям играть с принадлежностями. Операции очистки и технического обслуживания, которые предстоит выполнять пользователю, не должны выполняться детьми.
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- Запрещается прикасаться к движущимся деталям прибора.

- Не используйте пальцы для извлечения пищевых продуктов из насадки для макаронных изделий или других заточенных компонентов во время работы прибора.
- Будьте особо внимательны во время работы с ножами или другими заточенными компонентами, в особенности во время выполнения операций по сборке и очистке.
- Категорически запрещено вводить пищевые продукты руками через корпус воронки. Для этой цели необходимо всегда использовать специальный толкатель.
- Не используйте насадки, если они повреждены.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Любые, не разрешенные производителем модификации прибора могут привести к потере прибором гарантии и сделать небезопасным его использование потребителем.
- Опасность затягивания волос, одежды, браслетов или цепочек во входное отверстие воронки для пищевых продуктов во время работы прибора.
- Во избежание несчастных случаев и повреждения прибора и насадок держите руки и кухонные инструменты на безопасном расстоянии от движущихся частей.



Для правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE внимательно ознакомьтесь с имеющейся в комплекте прибора памяткой.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ

A Насадка для мелкого помола мяса	M Насадка для тонких спагетти
B Насадка для среднего помола мяса	N Насадка для лапши
C Насадка для крупного помола мяса	O Воронка
D Насадка для больших колбасок	P Лоток
E Диск для колбасок	Q Толкатель/устройство для хранения дисков для помола мяса
F Насадка для маленьких колбасок	R Крышка толкателя
G Насадка для тефтелей	S Шнек
H Опора насадки для тефтелей	T Нож
I Опора насадки для макарон	U Гайка
J Насадка для макарон	V Штифт
K Насадка для толстых спагетти	W Заглушка
L Насадка для тальятелле	X Крепление для насадок

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После извлечения насадок из упаковки, перед первым использованием, тщательно помойте водой и нейтральным моющим средством все части, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Внимание

Перед началом сборки убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электрической розетки.

Прежде чем включить прибор, убедитесь, что все комплектующие расположены правильно.

Сборка мясорубки

- Вставьте шнек (S) в воронку (Рис. 2).

Внимание

Опасность повреждений. Нож очень острый и требует осторожного обращения.

- Вставьте нож (Т) в воронку (Рис. 3). Плоская режущая поверхность ножа должна быть направлена наружу.

Убедитесь, что шнек (S) вставлен до упора, в противном случае нож (Т) будет невозможно установить правильно.

- Установите насадку для помола мяса в воронку (Рис. 4). Боковые выступы должны идеально войти в пазы на воронке.
 - Поверните и затяните гайку (U) на воронке, чтобы заблокировать используемую насадку.
- В комплект входит три типа насадок для помола мяса:

	<u>Насадка для мелкого помола мяса (А)</u>		<u>Насадка для крупного помола мяса (С)</u>
	<u>Насадка для среднего помола мяса (В)</u>		

Нож должен использоваться только с насадкой для помола мяса.

Кусочки мяса должны быть такого размера, чтобы их можно было легко вводить во входное отверстие воронки, и не должны содержать костей.

Сборка насадки для колбасок

- Вставьте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
 - Установите диск для колбасок (E) в воронку (Рис. 5). Боковые выступы должны идеально войти в пазы на воронке.
 - Вставьте насадку внутрь гайки (U), а затем установите на воронку (Рис. 6-7).
 - Поверните и затяните гайку (U) на воронке, чтобы заблокировать используемую насадку.
- В комплект входят два типа насадок для колбасок, которые должны использоваться вместе с диском для колбасок:

	<u>Насадка для больших колбасок (D)</u>		<u>Диск для колбасок (E)</u>
	<u>Насадка для маленьких колбасок (F)</u>		

ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании насадки для колбасок прежде чем вводить молотое мясо в воронку, необходимо одеть небольшую чистую кишку на выходное отверстие насадки (Рис. 8).

Сборка насадки для тефтелей

- Вставьте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
 - Установите опору насадки для тефтелей (H) и насадку для тефтелей (G) в воронку (Рис. 9). Боковые выступы должны идеально войти в пазы на воронке.
 - Поверните и затяните гайку (U) на воронке, чтобы заблокировать используемую насадку.
- В комплект входит насадка для тефтелей и соответствующая опора:

	<u>Насадка для тефтелей (G)</u>		<u>Опора насадки для тефтелей (H)</u>
--	---------------------------------	---	---------------------------------------

ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании насадки для колбасок или насадки для тефтелей мясо должно быть предварительно перемолото и смешано с приправами, прежде чем вводить его в воронку.

Сборка насадки для макаронных изделий

- Вставьте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
 - Установите насадку для макаронных изделий в воронку (Рис. 10). Боковые выступы должны идеально войти в пазы на воронке.
 - Поверните и затяните гайку (U) на воронке, чтобы заблокировать используемую насадку.
- В комплект входят пять насадок для создания макаронных изделий разных форматов:

	Насадка для макарон (J)		Насадка для тальятелле (L)
	Насадка для толстых спагетти (K)		
	Насадка для тонких спагетти (M)		Насадка для лапши (N)



Внимание

Не вводите чрезмерное количество теста или фарша. Вводите тесто или фарш понемногу за раз.

Установка и работа

- 1 Открутите против часовой стрелки штифт (V), чтобы разблокировать крепление для насадок (Рис. 11).
 - 2 Снимите заглушку (W) с крепления для насадок (X), расположенного на рычаге прибора (Рис. 12).
 - 3 Вставьте предварительно собранную воронку (O) в крепление для насадок (Рис. 13).
 - 4 Закрутите штифт (V), чтобы заблокировать воронку в креплении для насадок.
 - 5 Установите лоток (P) на воронку (Рис. 14).
 - 6 Поставьте подходящую емкость под гайку (U), чтобы собирать продукт, выходящий из воронки (Рис. 15).
 - 7 Введите штепсельную вилку в розетку электрического тока.
 - 8 Поверните ручку регулировки скорости прибора в положении желаемой скорости.
- Прибор имеет 11 уровней скорости.

Для обработки мяса и создания колбасок и тефтелей, используйте скорости от «5» до «11» не более 3 минут подряд. Затем позвольте прибору отдохнуть.

Для создания макаронных изделий используйте скорости «5» и «6» не более 5 минут подряд. Затем позвольте прибору отдохнуть.

- 9 Когда прибор работает, вводите пищевые продукты в воронку (O), помогая себе толкателем (Q) (Рис. 16).
- 10 Завершив использование, поверните ручку регулировки скорости прибора в положение «0».
- 11 Отключите прибор от электрической розетки.



Внимание

Не используйте пальцы для извлечения пищевых продуктов из насадки во время работы прибора.



Внимание

Не используйте прибор более 3 минут подряд при обработке мяса. Не используйте прибор более 5 минут подряд при обработке теста. Давайте прибору остыть во избежание перегрева.

Не перемалывайте твердые и сухие продукты, такие как кости, сухожилия и орехи.

Не используйте замороженное мясо. Размораживайте мясо перед помолом.

Не загружайте в воронку чрезмерное количество мяса.

Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям изделия, на которые не распространяется гарантия.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Если во время использования прибор работает с недостаточной мощностью, уменьшите количество загруженных продуктов.
- Свежий фарш необходимо приготовить в течение 24 часов.
- Для достижения наилучших результатов сформируйте колбаски за день или два до приготовления.
- Для достижения наилучших результатов дважды обработайте мясо в мясорубке, прежде чем использовать насадку для колбасок или насадку для тефтелей.

ЧИСТКА И УХОД



Внимание

Перед выполнением любых операций по очистке извлеките вилку из электрической розетки и дождитесь полного охлаждения прибора.



Внимание

Не используйте абразивные моющие средства.

После очистки тщательно высушите все части, прежде чем установить их на место.

Ножи хорошо заточены, будьте особо внимательны во время их очистки.

- Снимите все использованные комплектующие, действуя в порядке, обратном тому, который описан ранее для сборки.
- Толкатель (Q), аксессуары для колбасок (D-E-F), аксессуары для тефтелей (G-H) и насадки для макаронных изделий (I-K-L-M-N) также можно мыть в посудомоечной машине.
- Воронку (O), лоток (P), гайку (U), лезвие (T), шнек (S) и насадки для помолы мяса (A-B-C) необходимо промыть вручную горячей водой и нейтральным моющим средством.

Храните комплект насадок в сухом, недоступном для детей месте.

Можно использовать толкатель (Q) и соответствующую крышку (R) для размещения и хранения насадок для помолы мяса.

РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТ МЯСНОГО ПИРОГА

500 г мяса без костей и жира

- Нарезать мясо кубиками размером примерно 20x20x60 мм.
- Вставить желаемую насадку для помолы мяса.
- Выложить мясо на лоток (P) и установить ручку регулировки скорости устройства на скорость «б».
- Загрузить мясо в воронку (O).
- Перемальвать мясо не более 3 минут.

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК

1 кг мяса без костей и жира

500 г жирной свинины

30 г соли + 7 г перца

Белое вино по вкусу

- Перемолоть мясо и смешать фарш с солью, перцем и белым вином по вкусу.
- Выложить предварительно перемолотое мясо на лоток (P) и установить ручку регулировки скорости устройства на скорость «б».
- Загрузить мясо в воронку (O).
- Одеть на насадку чистую кишку, чтобы сформировать колбаски нужного размера.
- Перемальвать мясо не более 3 минут.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ПАСТЫ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ - 750 Г.

500 г муки из твердых сортов пшеницы

220 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 ложечки мелкой соли

- Выложить в миску все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо добавить во время обработки теста.
- Используя крюк для теста, входящий в комплект поставки, замешивать тесто, увеличивая скорость от «1» до «3» в течение примерно 4-5 минут, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупные крошки).
- Переложить тесто в присыпанную мукой миску и накрыть его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Пропустить тесто через одну из пяти разных насадок для макаронных изделий.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ СВЕЖЕЙ ЯИЧНОЙ ПАСТЫ - 750 Г.

500 г муки помола «00»

2 целых яйца (приблизительно 120 г)

120 мл холодной воды

15 мл растительного масла

1/2 ложечки мелкой соли

- Выложить в миску все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо добавить во время обработки теста.
- Используя крюк для теста, входящий в комплект поставки, замешивать тесто, увеличивая скорость от «1» до «3» в течение примерно 4 минут, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупные крошки).
- Переложить тесто в присыпанную мукой миску и накрыть его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Пропустить тесто через одну из пяти разных насадок для макаронных изделий.

РЕЦЕПТ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕННОЙ ПАСТЫ (СО ШПИНАТОМ)

400 г муки помола «00»

100 г муки из твердых сортов пшеницы

100 мл воды

100 г шпината в консистенции пюре растворить в 30 мл воды

15 мл растительного масла

1/2 ложечки мелкой соли

- Выложить в миску все ингредиенты, кроме воды, которую необходимо добавить во время обработки теста.
- Используя крюк для теста, входящий в комплект поставки, замешивать тесто, увеличивая скорость от «1» до «3» в течение примерно 3 минут, пока тесто не приобретет консистенцию кусочков (крупные крошки).
- Переложить тесто в присыпанную мукой миску и накрыть его пленкой. Оставьте отстояться на 30 минут в теплом месте.
- Пропустить тесто через одну из пяти разных насадок для макаронных изделий.

بخصوص هذا الكتيب

بالرغم من أن الملحقات مُصنَّعة وفقاً للمواصفات الأوروبية الخاصة بالسارية، وأيضاً وإن كانت جميع الأجزاء التي قد تُمثَّل خطأً مُحتَملاً محمية، يجب قراءة هذه التحذيرات بعناية واستخدام الملحقات فقط وفقاً لمجال الاستعمال الذي صُممت من أجله لتفادي الإصابات والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. إذا كنت ترغب في بيع هذه الملحقات إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات. المعلومات الواردة في هذا الكتيب، مميزة بالرموز التالية:

⚠️ خطر على الأطفال

⚡ خطر بسبب الكهرباء

⚠️ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

⚠️ تنبيهات - أضرار مادية

الاستخدام المقصود

يمكنك استخدام الملحقات مع وحدة العجن (يشار إليها فيما يلي باسم الجهاز) للفرم، وعمل أشكال مختلفة من المكرونة وإعداد أطباق متنوعة. تم تصميم هذه الملحقات فقط للاستخدام الخاص، وبالتالي تُعدُّ غير مُناسبة للاستخدام في الأغراض التجارية أو الصناعية. لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للملحقات ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للملحقات ذاتها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

تحذيرات السلامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

- تتوافق هذه الملحقات مع لائحة الاتحاد الأوروبي (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ١١/١٢/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد الملامسة للأطعمة.
- لا تتحمل الشركة المُصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يمكن استخدام الملحقات من قبل الأشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول أو إذا تلقوا وفهموا التعليمات والمخاطر الموجودة أثناء استخدام الملحقات مع الجهاز.
- يجب ألا يستخدم الأطفال الملحقات. يجب ألا يلهو الأطفال بالملحقات. يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم.
- يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- لا تلمس مطلقاً الأجزاء المتحركة.
- لا تستخدم الأصابع لإزالة الأطعمة من قالب التشكيل أو غير ذلك من المكونات الحادة أثناء عمل الجهاز.
- يجب إيلاء انتباه خاص عند التعامل مع الشفرات أو المكونات الحادة الأخرى، خاصة أثناء عمليات التجميع والتنظيف.
- لا تقم أبداً بإضافة الأطعمة بيدك عبر جسم القمع. استخدم دائماً كابس الطعام.
- لا تستخدم الملحقات في حالة تلفها.
- استعمل فقط ملحقات أصلية.
- يمكن أن تؤدي التعديلات التي تتم على هذا الجهاز وغير مرخصة من قبل الصانع، إلى إبطال سلامة وأمان استعماله من قبل المُستخدم.
- خطر سحب الشعر، أو الملابس، أو الأساور والقلائد عبر فتحة مدخل الطعام في القمع أثناء تشغيل الجهاز.

• لتجنب الإصابات وإلحاق الأضرار بالجهاز والملحقات، احتفظ دائماً باليدين وبأدوات المطبخ بعيداً عن الأجزاء المتحركة.



• لتلخيص السليم من المنتج وفقاً للتوجيه الأوروبي EU/19/2012 يُرجى قراءة النشرة المرفقة بالمنتج.

احتفظ بهذه التعليمات

الوصف

M قالب لتشكيل مكرونة سباجيتي رفيعة	A قالب لفرم اللحم الناعم
N قالب تشكيل مكرونة ببارديلي	B قالب لفرم اللحم المتوسط
O قمع	C قالب لفرم اللحم الخشن
P صينية	D ملحق لعمل النقانق كبيرة الحجم
Q مكبس الطعام/وحدة تخزين أقراص مفرمة اللحم	E قرص لعمل النقانق
R غطاء مكبس الطعام	F ملحق النقانق صغيرة الحجم
S برغي دون رأس	G ملحق عمل كرات اللحم
T الشفرة	H دعامة ملحق كرات اللحم
U صمولة حلقيّة	I دعامة قالب تشكيل المكرونة الأنبوبية
V محور ارتكاز	J قالب تشكيل المكرونة الأنبوبية
W غطاء	K قالب تشكيل مكرونة سباجيتي سميقة
X وصلة تثبيت الملحقات	L قالب تشكيل مكرونة تالياتيلي

تعليمات الاستعمال

بعد إخراج الملحقات من العبوة، عند استخدامها لأول مرة، اغسل بعناية جميع الأجزاء المتلامسة مع الطعام بالماء والصابون المحايد.

تنبيه



قبل البدء في التجميع، تأكد أن الجهاز مُطفاً ومفصول عن مأخذ التيار.

قبل تشغيل الجهاز، تأكد من تركيب جميع الملحقات بشكل صحيح.

تجميع مفرمة اللحم

- أدخل البرغي غير المزود برأس (S) في القمع (الشكل 2).

تنبيه



خطر التعرض لإصابات. تعد الشفرة حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

- ادخل الشفرة (T) في القمع (الشكل 3). يجب توجيه سطح القطع المستوي للشفرة ناحية الخارج.

تأكد من إدخال البرغي غير المزود برأس (S) إلى النهاية، وإلا فلن يتم تركيب الشفرة (T) بشكل صحيح.

- ضع قالب فرم اللحم في القمع (الشكل 4). يجب أن تتناسب الأسننة الجانبية تماماً مع الفتحات المصنوعة على القمع.

- قم بتدوير وإحكام ربط الحلقة المعدنية (U) في القمع لقفل الملحق المستخدم.

تشمل المجموعة ثلاثة أنواع من الملحقات لفرم اللحم:

قالب لفرم اللحم الخشن (C)		قالب لفرم اللحم الناعم (A)	
		قالب لفرم اللحم المتوسط (B)	

يجب استخدام الشفرة فقط مع قالب فرم اللحم.

يجب أن تكون قطع اللحم ذات حجم يسمح بالدخول في فتحة القمع و يجب أن تكون منزوعة العظم.

تجميع ملحق النفاثق

- أدخل البرغي غير المزود برأس (S) في القمع (الشكل 2).
- ضع قرص النفاثق (E) في القمع (الشكل 5). يجب أن تتناسب الألسنة الجانبية تمامًا مع الفتحات المصنوعة على القمع.
- ضع ملحق النفاثق داخل الحلقة المعدنية (U) ثم على القمع (الشكل 6-7).
- قم بتدوير وإحكام ربط الحلقة المعدنية (U) في القمع لقفل الملحق المستخدم.

تشمل المجموعة نوعين من ملحقات النفاثق للاستخدام مع قرص النفاثق:

قرص للنفاثق (E)		ملحق النفاثق كبيرة الحجم (D)	
		ملحق النفاثق صغيرة الحجم (F)	

ملاحظة: في حالة استخدام ملحق النفاثق، قبل إدخال اللحم المفروم داخل القمع، يلزم تركيب أمعاء صغيرة نظيفة على فتحة مخرج الملحق (الشكل 8).

تجميع ملحق كرات اللحم

- أدخل البرغي غير المزود برأس (S) في القمع (الشكل 2).
 - قم بتركيب دعامة ملحق كرات اللحم (H) وملحق كرات اللحم (G) في القمع (الشكل 9).
 - يجب أن تتناسب الألسنة الجانبية تمامًا مع الفتحات المصنوعة على القمع.
 - قم بتدوير وإحكام ربط الحلقة المعدنية (U) في القمع لقفل الملحق المستخدم.
- تشمل المجموعة ملحق كرات اللحم ودعامته:

دعامة ملحق كرات اللحم (H)		ملحق كرات اللحم (G)	
---------------------------	---	---------------------	--

ملاحظة: في حالة استخدام ملحق النفاثق أو ملحق كرات اللحم، يجب أن يكون اللحم قد تم فرمه مسبقًا وخلطه مع النكهات، قبل وضعه في القمع.

تجميع ملحق المكرونة

- أدخل البرغي غير المزود برأس (S) في القمع (الشكل 2).
 - قم بتركيب قالب تشكيل المكرونة في القمع (الشكل 10). يجب أن تتناسب الألسنة الجانبية تمامًا مع الفتحات المصنوعة على القمع.
 - قم بتدوير وإحكام ربط الحلقة المعدنية (U) في القمع لقفل الملحق المستخدم.
- تشمل المجموعة خمسة أنواع من الملحقات لعمل أشكال مختلفة من المكرونة:

قالب تشكيل مكرونة تالياتي (L)		قالب تشكيل المكرونة الأنبوبية (J)	
		قالب تشكيل مكرونة سباجيتي سميكة (K)	
قالب تشكيل مكرونة ببارديلي (N)		قالب تشكيل مكرونة سباجيتي رقيقة (M)	

تنبيه



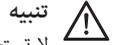
لا تدخل كمية مفرطة من العجين. ادخل العجين في القمع تدريجيًا.

التركيب والتشغيل

- قم بفك المحور (V) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحرير وصلة تثبيت الملحقات (الشكل 11).
- ارفع الغطاء (W) لوصلة تثبيت الملحقات (X) المركبة على ذراع الجهاز (الشكل 12).

- ٣ ادخل القمع المُجمَّع مسبقًا (O) في وصلة تثبيت الملحقات (الشكل 13).
 - ٤ أعد إحكام ربط المحور (V) لتثبيت القمع في وصلة الملحقات.
 - ٥ قم بتركيب الصينية (P) في القمع (الشكل 14).
 - ٦ ضع وعاءً مناسبًا أسفل الحلقة المعدنية (U) لتجميع الطعام الذي سيخرج من القمع (الشكل 15).
 - ٧ دخل القابس في المأخذ الكهربائي.
 - ٨ أدر مقبض التحكم في السرعة بالجهاز إلى السرعة المطلوبة.
 - إن الجهاز مزود بـ ١١ مستوى سرعة.
- لتجهيز اللحوم، ولعمل النقانق، وكرات اللحم، استخدم السرعات من "٥" إلى "١١" لمدة ٣ دقائق متواصلة كحد أقصى. بعد ذلك، اترك الجهاز يستريح.

- لتشكيل المكرونة، استخدم السرعات "٥" و"٦" لمدة أقصاها ٥ دقائق متواصلة. بعد ذلك، اترك الجهاز يستريح.
- ٩ عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، ادخل الطعام في القمع (O)، باستخدام أداة دفع الطعام (Q) (الشكل 16).
 - ١٠ بمجرد الانتهاء من الاستخدام، أدر مقبض ضبط السرعة للجهاز إلى "٠".
 - ١١ افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي.



لا تستخدم الأصابع لإزالة الأطعمة من قالب التشكيل أثناء عمل الجهاز.



- لا تستخدم الجهاز لأكثر من ٣ دقائق متواصلة في حالة العمليات التي تشمل اللحوم. لا تستخدم الجهاز لأكثر من ٥ دقائق متواصلة في حالة عمل المكرونة. ثم اترك الجهاز يبرد لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- لا تقم بفرم الأطعمة القاسية والجافة، مثل العظام، والأوتار، والمكسرات.
- لا تستخدم اللحوم المجمدة. قم بإذابة تجميد اللحم قبل فرمه.
- لا تدخل كمية مفرطة من اللحم في القمع.

قد يؤدي عدم الامتثال لهذه القواعد إلى تلف المنتج بشكل لا يغطيه الضمان.

نصائح مفيدة

- إذا كان الجهاز يعمل تحت ضغط أثناء الاستخدام، يجب تقليل كمية الطعام التي يتم إدخالها.
- يجب طهي اللحم المفروم الطازج في غضون ٢٤ ساعة.
- للحصول على نتائج أفضل، قم بإعداد النقانق قبل الاستخدام بيوم أو يومين.
- للحصول على نتائج أفضل، قم بفرم اللحم مرتين في المفرمة، قبل استخدام ملحق النقانق أو ملحق كرات اللحم.

التنظيف والصيانة



قبل القيام بأي عملية تنظيف، افصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.



لا تستخدم منظفات كاشطة.

بعد التنظيف، جفف كل جزء تمامًا قبل إعادة تركيبه.

تعد الشفرات حادة للغاية، لذا يجب توخي أقصى درجات الحذر أثناء تنظيفها.

- قم بإزالة جميع الملحقات المستخدمة بعكس ترتيب عملية التركيب الموضحة سابقًا.
- يمكن أيضًا غسل مكبس الطعام (Q)، وملحقات النقانق (F-E-D)، وملحقات كرات اللحم (H-G)، وقوالب تشكيل المكرونة (N-M-L-K-I) في غسالة الأطباق.
- يجب غسل القمع (O)، والصينية (P)، والحلقة المعدنية (U)، والشفرة (T)، والبرغي غير المزود برأس (S)، وقوالب فرم اللحم (C-B-A) يدويًا بماء ساخن ومنظف محايد.
- قم بتخزين مجموعة الملحقات في مكان جاف بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن استخدام أداة دفع الطعام (R)، والغطاء ذي الصلة (Q)، لاحتواء وتخزين قوالب فرم اللحم.

وصفات الطهي

وصفة فطيرة اللحم

- ٥٠٠ جرام من اللحم منزوع العظم والخالي من الدهون
- قم بنقطيع اللحم إلى مكعبات بحجم حوالي ٢٠×٢٠×٦٠ ملم.
- أدخل قالب اللحم المطلوب.
- ضع اللحم في الصينية (P) واضبط مقبض التحكم في السرعة للجهاز على السرعة ٦.
- أدخل اللحم في القمع (O).
- اترك اللحم يُفَرَم لمدة لا تزيد عن ٣ دقائق.

وصفة النقائق

- ١ كجم من اللحم منزوع العظم والخالي من الدهون
- ٥٠٠ جرام من لحم الخنزير الدهني
- ٣٠ جرام ملح + ٧ جرام فلفل أسود
- نبيذ أبيض حسب الذوق
- قم بنقطيع اللحم ومزج العجين مع الملح، والفلفل الأسود، والنبيذ الأبيض حسب الرغبة.
- ضع اللحم المفروم مُسَبَّحاً في الصينية (P) واضبط مقبض التحكم في السرعة للجهاز على السرعة ٦.
- أدخل اللحم في القمع (O).
- قم بتركيب أمعاء نظيفة على الملحق لعمل النقائق بالحجم المرغوب.
- اترك اللحم يُفَرَم لمدة لا تزيد عن ٣ دقائق.

وصفة عجين مكرونة السميد - ٧٥٠ جم.

- ٥٠٠ جرام دقيق سميد
- ٢٢٠ مل ماء
- ١٥ مل زيت
- ½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم
- توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الماء، الذي يجب إضافته ببطء أثناء العملية.
- باستخدام مضرب العجن المزود مع الجهاز، اعجن بسرعة متزايدة من "١" إلى "٣" لمدة حوالي ٥-٤ دقائق، حتى يصبح قوام العجين على هيئة قطع (مثل الفتات الكبيرة).
- يتم نقل العجين إلى وعاء مرشوش بالدقيق وتغطيته بغشاء بلاستيكي. يُترك ليستقر لمدة ٣٠ دقيقة في مكان معتدل الحرارة.
- افرد العجين باستخدام الملحق المُخصص للتشكيل، بالاختيار من بين الأشكال الخمسة المختلفة المتاحة.

وصفة عجين المكرونة الطازجة بالبيض - ٧٥٠ جم.

- ٥٠٠ جرام دقيق من النوع "٠٠"
- بيضتين كاملتين (حوالي ١٢٠ جم)
- ١٢٠ مل من الماء البارد
- ١٥ مل زيت
- ½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم
- توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الماء، الذي يجب إضافته ببطء أثناء العملية.
- باستخدام مضرب العجن المزود مع الجهاز، اعجن بسرعة متزايدة من "١" إلى "٣" لمدة حوالي ٤ دقائق، حتى يصبح قوام العجين على هيئة قطع (مثل الفتات الكبيرة).
- يتم نقل العجين إلى وعاء مرشوش بالدقيق وتغطيته بغشاء بلاستيكي. يُترك ليستقر لمدة ٣٠ دقيقة في مكان معتدل الحرارة.
- افرد العجين باستخدام الملحق المُخصص للتشكيل، بالاختيار من بين الأشكال الخمسة المختلفة المتاحة.

وصفة المكرونة الخضراء الطازجة (بالسبانخ)

- ٤٠٠ جرام دقيق من النوع "٠٠"
- ١٠٠ جرام دقيق ذرة
- ١٠٠ مل ماء
- ١٠٠ جرام هريس سبانخ مذاب في ٢٠ جرام ماء
- ١٥ مل زيت
- ½ ملعقة صغيرة من الملح الناعم
- توضع جميع المكونات في الوعاء ما عدا الماء، الذي يجب إضافته ببطء أثناء العملية.
- باستخدام مضرب العجن المزود مع الجهاز، اعجن بسرعة متزايدة من "١" إلى "٣" لمدة حوالي ٣ دقائق، حتى يصبح قوام العجين على هيئة قطع (مثل الفتات الكبيرة).
- يتم نقل العجين إلى وعاء مرشوش بالدقيق وتغطيته بغشاء بلاستيكي. يُترك ليستقر لمدة ٣٠ دقيقة في مكان معتدل الحرارة.
- افرد العجين باستخدام الملحق المُخصص للتشكيل، بالاختيار من بين الأشكال الخمسة المختلفة المتاحة.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що комплектуючі виготовленні у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати комплектуючі виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. Якщо ви маєте намір передати ці комплектуючі іншим користувачам, передайте також ці інструкції.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Небезпека, пов'язана з електрикою



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.



Застереження про опіки



Увага - матеріальні збитки

ПРИЗНАЧЕННЯ

Ці комплектуючі призначені для використання разом з кухонними машиною (далі «прилад»), щоб перемелювати харчові продукти, створювати макаронні вироби різної форми і готувати різноманітні страви. Ці комплектуючі призначені тільки і виключно для приватного використання і тому є непридатними для промислових або комерційних цілей. Виробник не передбачив будь-яке інше використання цих комплектуючих, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням комплектуючих. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Комплектуючі відповідають вимогам стандарту (ЄС) № 1935/2004 від 27/10/2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
- Виробник не несе відповідальності за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику.
- Комплектуючі можуть використовуватися особами, які мають фізичні, сенсорні або розумові вади, або брак досвіду і знань, тільки якщо вони знаходяться під контролем відповідальної особи або якщо вони навчені безпечно користуватися комплектуючими і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування ними.
- Комплектуючими не повинні користуватися діти. Не дозволяйте дітям гратися з комплектуючими. Операції очищення і технічного обслуговування, які належить виконувати користувачеві, не повинні виконуватися дітьми.
- Зберігати в недоступному для дітей місці.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- Категорично забороняється торкатися рухомих частин.
- Не використовуйте пальці для вилучення харчових продуктів з насадки для макаронних виробів або інших заточених компонентів під час роботи приладу.
- Будьте особливо уважні під час роботи з ножами або іншими заточеними компонентами, особливо під час виконання операцій по встановленню й очищенню.

- Категорично заборонено вводити харчові продукти руками через корпус воронки. Для цього необхідно завжди використовувати спеціальний штовхач.
- Не використовуйте насадки, якщо вони пошкоджені.
- Використовуйте тільки оригінальні аксесуари.
- Будь-які модифікації виробу, що явно не дозволені виробником, можуть призвести до втрати його безпечності і гарантії його використання користувачем.
- Небезпека затягування волосся, одягу, браслетів або ланцюжків у вхідний отвір воронки для харчових продуктів під час роботи приладу.
- Щоб запобігти нещасним випадкам і пошкодженням приладу та насадок тримайте руки і кухонні інструменти на відстані від рухомих частин.



Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської Директиви 2012/19/UE, будь ласка, прочитайте спеціальну листівку у наборі до виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИСАННЯ

A Насадка для дрібного помелу м'яса	M Насадка для тонких спагеті
B Насадка для середнього помелу м'яса	N Насадка для локшини
C Насадка для крупного помелу м'яса	O Воронка
D Насадка для великих ковбасок	P Лоток
E Диск для ковбасок	Q Штовхач / пристрій для зберігання дисків для помелу м'яса
F Насадка для маленьких ковбасок	R Кришка штовхача
G Насадка для тефтелей	S Шнек
H Опора насадки для тефтелей	T Ніж
I Опора насадки для макаронів	U Гайка
J Насадка для макаронів	V Втулка
K Насадка для товстих спагеті	W Заглушка
L Насадка для тальятелле	X Кріплення для насадок

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Після виймання насадок з упаковки, перед першим використанням, ретельно помийте водою і нейтральним миючим засобом всі частини, які будуть контактувати з харчовими продуктами.



Увага

Перед встановленням насадок переконайтеся, що прилад вимкнений і від'єднаний від розетки.

Перед початком використання приладу переконайтеся, що всі комплектуючі встановлені правильно.

Складання м'ясорубки

- Вставте шнек (S) в воронку (Рис. 2).



Увага

Небезпека травмування. Ніж дуже гострий, слід обережно використовувати його.

- Вставте ніж (T) в воронку (Рис. 3). Плоска ріжуча поверхня ножа повинна бути спрямована назовні.

Переконайтеся, що шнек (S) вставлений до упору, в іншому випадку ніж (T) буде неможливо встановити правильно.

- Встановіть насадку для помелу м'яса в воронку (Рис. 4). Бічні виступи повинні ідеально увійти в пази на воронці.

- Поверніть і затягніть гайку (U) на воронці, щоб заблокувати насадку.
У комплект входить три типи насадок для помелу м'яса:

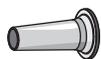
	<u>Насадка для дрібного помелу м'яса (A)</u>		<u>Насадка для крупного помелу м'яса (C)</u>
	<u>Насадка для середнього помелу м'яса (B)</u>		

Ніж повинен використовуватися тільки з насадкою для помелу м'яса.

Шматочки м'яса повинні бути такого розміру, щоб їх можна було легко вводити у вхідний отвір воронки, і не повинні містити кісток.

Складання насадки для ковбасок

- Вставте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
- Встановіть диск для ковбасок (E) у воронку (Рис. 5). Бічні виступи повинні ідеально увійти в пази на воронці.
- Вставити насадку для ковбасок всередину гайки (U) і потім встановити на воронку (Рис. 6-7).
- Поверніть і затягніть гайку (U) на воронці, щоб заблокувати насадку.
У комплект входять два типи насадок для ковбасок, які повинні використовуватися разом із диском для ковбасок:

	<u>Насадка для великих ковбасок (D)</u>		<u>Диск для ковбасок (E)</u>
	<u>Насадка для маленьких ковбасок (F)</u>		

ПРИМІТКА: Перш ніж вводити мелене м'ясо в воронку, під час використання насадок для ковбасок, необхідно одягнути невелику чисту кишку на вихідний отвір насадки (Рис. 8).

Складання насадки для тефтелей

- Вставте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
- Встановіть опору насадки для тефтелей (H) і насадку для тефтелей (G) в воронку (Рис. 9). Бічні виступи повинні ідеально увійти в пази на воронці.
- Поверніть і затягніть гайку (U) на воронці, щоб заблокувати насадку.
У комплект входить насадка для тефтелей і відповідна опора:

	<u>Насадка для тефтелей (G)</u>		<u>Опора насадки для тефтелей (H)</u>
---	---------------------------------	--	---------------------------------------

ПРИМІТКА: при використанні насадки для ковбасок або насадки для тефтелей м'ясо необхідно попередньо перемолоти та змішати з приправами, перш ніж вводити його у воронку.

Складання насадки для макаронних виробів

- Вставте шнек (S) в воронку (Рис. 2).
- Встановіть насадку для макаронних виробів в воронку (Рис. 10). Бічні виступи повинні ідеально увійти в пази на воронці.
- Поверніть і затягніть гайку (U) на воронці, щоб заблокувати насадку.
У комплект входять п'ять насадок для створення макаронних виробів різних форматів:

	<u>Насадка для макаронів (J)</u>		<u>Насадка для тальятелле (L)</u>
	<u>Насадка для товстих спагеті (K)</u>		
	<u>Насадка для тонких спагеті (M)</u>		<u>Насадка для локшини (N)</u>



Увага

Не вводьте надмірну кількість тіста або фаршу. Вводьте невелику кількість тіста або фаршу за раз.

Складання і функціонування

- 1 Викрутіть штифт проти годинникової стрілки (V), щоб розблокувати кріплення для насадок (Рис. 11).
- 2 Зніміть заглушку (W) з кріплення для насадок (X), розташовану на важелі приладу (Рис. 12).
- 3 Вставте попередньо складену воронку (O) в кріплення для насадок (Рис. 13).
- 4 Закрутіть штифт (V), щоб заблокувати воронку в кріпленні для насадок.
- 5 Встановіть лоток (P) на воронку (Рис. 14).
- 6 Поставте придатну для цього ємність під гайку (U), щоб збирати продукт, що виходить з воронки (Рис. 15).
- 7 Вставте вилку в електричну розетку.
- 8 Поверніть регулятор швидкості приладу на позначку бажаної швидкості.
Прилад має 11 рівнів швидкості.

Для обробки м'яса і створення ковбасок і тефтелей, використовуйте швидкості від «5» до «11» не більше 3 хвилин поспіль. Потім дозвольте приладу відпочити.

Для створення макаронних виробів використовуйте швидкості «5» і «6» не більше 5 хвилин поспіль. Потім дозвольте приладу відпочити.

- 9 Коли прилад працює, вводьте харчові продукти у воронку (O), допомагаючи собі штовхачем (Q) (Рис. 16).
- 10 Завершивши використання, поверніть ручку регулювання швидкості приладу на позначку «0».
- 11 Від'єднайте прилад від електричної розетки.



Увага

Не використовуйте пальці для вилучення харчових продуктів з насадки під час роботи приладу.



Увага

Не використовуйте прилад більше 3 поспіль під час обробки м'яса. Не використовуйте прилад більше 5 хвилин поспіль під час обробки тіста. Давайте приладу охолонути, щоб уникнути перегріву.

Не перемелюйте тверді і сухі продукти, такі як кістки, сухожилля і горіхи.

Не використовуйте заморожене м'ясо. Розморозуйте м'ясо перед помелом.

Не завантажуйте у воронку надмірну кількість м'яса.

Недотримання цих інструкцій може призвести до пошкоджень приладу, на які не розповсюджується дія гарантії.

КОРИСНІ ПОРАДИ

- Якщо під час використання прилад працює з недостатньою потужністю, зменште кількість завантажених продуктів.
- Свіжий фарш необхідно приготувати протягом 24 годин.
- Для досягнення найкращих результатів сформуєте ковбаски за день або два до приготування.
- Для досягнення найкращих результатів двічі обробіть м'ясо в м'ясорубці, перш ніж використовувати насадку для ковбасок або насадку для тефтелей.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД



Увага

Перед виконанням будь-яких операцій з очищення витягніть вилку з електричної розетки та дочекайтеся повного охолодження приладу.



Увага

Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Ретельно висушіть всі компоненти після чистки, перш ніж встановлювати їх у прилад.

Леза добре заточені, будьте дуже обережні під час їх очищення.

- Знімайте всі використані комплектуючі, виконуючи інструкції для складання у зворотному порядку.
- Штовхач (Q), насадки для ковбасок (D-E-F), насадки для тефтелей (G-H) і насадки для макаронних виробів (I-K-L-M-N) також можна мити в посудомийній машині.
- Воронку (O), лоток (P), гайку (U), ніж (T), шнек (S) і насадки для помелу м'яса (A-B-C) необхідно промити вручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

Зберігайте комплект насадок в сухому, недоступному для дітей місці.

Можна використовувати штовхач (Q) і відповідну кришку (R) для розміщення та зберігання насадок для помелу м'яса.

РЕЦЕПТ М'ЯСНОГО ПИРОГА

500 г м'яса без кісток і жиру

- Нарізати м'ясо кубиками розміром приблизно 20x20x60 мм.
- Встановити бажану насадку для помелу м'яса.
- Викласти м'ясо на лоток (P) і встановити ручку регулювання швидкості пристрою на швидкість «б».
- Завантажити м'ясо в воронку (O).
- Перемелювати м'ясо не більше 3 хвилин.

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСОК

1 кг м'яса без кісток і жиру

500 г жирної свинини

30 г солі + 7 г перцю

Біле вино за смаком

- Перемолоти м'ясо і змішати фарш з сіллю, перцем і білим вином за смаком.
- Викласти попередньо перемелене м'ясо на лоток (P) і встановити ручку регулювання швидкості пристрою на швидкість «б».
- Завантажити м'ясо в воронку (O).
- Одягнути на насадку чисту кишку, щоб сформувати ковбаски потрібного розміру.
- Перемелювати м'ясо не більше 3 хвилин.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ ПАСТИ З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ - 750 Г.

500 г борошна з твердих сортів пшениці

220 мл води

15 мл рослинної олії

1/2 чайної ложки дрібної солі

- Викласти в миску всі інгредієнти, крім води, яку необхідно додати під час обробки тіста.
- Використовуючи гак для замішування тіста, що входить в комплект поставки, замісіть тісто, збільшуючи швидкість від «1» до «3» протягом приблизно 4-5 хвилин, поки тісто не набуде консистенцію шматочків (великі крихти).
- Перекласти тісто у присипану борошном миску і накрити його плівкою. Залишити відстоятися протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Пропустіть тісто через одну з п'яти різних насадок для макаронних виробів.

БАЗОВИЙ РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ЯЄЧНОЇ ПАСТИ – 750 Г.

500 г муки (помел "00")

2 цілих яйця (приблизно 120 г)

120 мл холодної води

15 мл рослинної олії

1/2 чайної ложки дрібної солі

- Викласти в миску всі інгредієнти, крім води, яку необхідно додати під час обробки тіста.
- Використовуючи гак для замішування тіста, що входить в комплект поставки, замісіть тісто, збільшуючи швидкість від «1» до «3» протягом приблизно 4 хвилин, поки тісто не набуде консистенцію шматочків (великі крихти).
- Перекласти тісто у присипану борошном миску і накрити його плівкою. Залишити відстоятися протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Пропустіть тісто через одну з п'яти різних насадок для макаронних виробів.

РЕЦЕПТ СВІЖОЇ ЗЕЛЕНОЇ ПАСТИ (ЗІ ШПИНАТОМ)

400 г борошна (помел «00»)

100 г борошна з твердих сортів пшениці

100 мл води

100 г шпинату в консистенції пюре розчинити в 30 мл води

15 мл рослинної олії

1/2 чайної ложки дрібної солі

- Викласти в миску всі інгредієнти, крім води, яку необхідно додати під час обробки тіста.
- Використовуючи гак для замішування тіста, що входить в комплект поставки, замісіть тісто, збільшуючи швидкість від «1» до «3» протягом приблизно 3 хвилин, поки тісто не набуде консистенцію шматочків (великі крихти).
- Перекласти тісто у присипану борошном миску і накрити його плівкою. Залишити відстоятися протягом 30 хвилин у теплому місці.
- Пропустіть тісто через одну з п'яти різних насадок для макаронних виробів.

O PODRĘCZNIKU

Nawet jeżeli akcesoria zostały wykonane zgodnie ze szczegółowymi obowiązującymi europejskimi przepisami i posiadają zabezpieczenia wszystkich, potencjalnie niebezpiecznych części, należy uważnie przeczytać ostrzeżenia i wykorzystywać akcesoria wyłącznie do celów, do jakich zostały przeznaczone, zapobiegając w ten sposób wypadkom i szkodom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku zbycia niniejszych akcesoriów na rzecz osób trzecich należy do nich dołączyć również niniejszą instrukcję.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Uwaga - szkody materialne

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

W połączeniu z mikserem (zwanym dalej urządzeniem) można używać akcesoriów do rozdrabniania, tworzenia różnych kształtów makaronu i przygotowywania różnych potraw. Niniejsze akcesoria przeznaczone są wyłącznie do użytku prywatnego. Nie mogą być zatem używane do celów handlowych lub przemysłowych. Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem akcesoriów. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

- Akcesoria są zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Akcesoria nie są przeznaczone do obsługi przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości akcesoriów, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie obsługi akcesoriów razem z urządzeniem.
- Akcesoria nie mogą być używane przez dzieci. Nie zezwalać dzieciom na zabawę akcesoriami. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- Nie dotykać części w ruchu.
- Podczas pracy urządzenia nie należy wyjmować palcami artykułów spożywczych z sitka ani innych ostrych elementów.
- Zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nożami lub innymi ostrymi elementami, zwłaszcza podczas montażu i czyszczenia.
- Nie wprowadzać dłońmi artykułów spożywczych poprzez korpus leja podawczego.

Posługiwać się zawsze odpowiednim popychaczem.

- Nie używać akcesoriów uszkodzonych.
- Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą skutkować zmniejszeniem bezpieczeństwa użytkownika urządzenia oraz utratą gwarancji.
- Niebezpieczeństwo wciągnięcia włosów, ubrań, bransoletek lub naszyjników przez otwór wlotu artykułów spożywczych do leja podawczego podczas pracy urządzenia.
- Aby uniknąć wypadków oraz uszkodzenia urządzenia i akcesoriów, dłonie oraz narzędzia trzymać z daleka od części w ruchu.



Aby zutylizować produkt w myśl europejskiej Dyrektywy 2012/19/UE, zapoznać się z odpowiednią broszurą, dołączoną do produktu.

— INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS

A	Sitko do drobnego rozdrabniania mięsa	M	Sitko do cienkiego spaghetti
B	Sitko do średniego rozdrabniania średniego	N	Sitko do makaronu pappardelle
C	Sitko do grubego rozdrabniania mięsa	O	Lej podawczy
D	Akcesorium do kielbas dużych	P	Taca
E	Sitko do kielbasy	Q	Popychacz/element do odkładania sitek maszyny do mielenia mięsa
F	Akcesorium do kielbas małych	R	Pokrywa popychacza
G	Akcesorium do pulpetów	S	Ślimacznicza
H	Uchwyt akcesorium do pulpetów	T	Nóż
I	Uchwyt sitka do makaronu krótkiego	U	Tuleja
J	Sitko do makaronu krótkiego	V	Trzpień
K	Sitko do grubego spaghetti	W	Korek
L	Sitko do makaronu tagliatelle	X	Mocowanie akcesoriów

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Po wyjęciu akcesoriów z opakowania, przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wodą z delikatnym detergentem wszystkie części stykające się z żywnością.



Uwaga

Przed przystąpieniem do montażu upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazda elektrycznego. Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy akcesoria zostały poprawnie zamontowane.

Montaż maszyny do mielenia mięsa

- Włożyć ślimacznicę (S) do leja podawczego (Rys. 2).



Uwaga

Ryzyko obrażeń. Nóż jest elementem tnącym, zachować ostrożność.

- Włożyć nóż (T) do leja podawczego (Rys. 3). Płaską powierzchnię tnącą noża należy skierować na zewnątrz.

Sprawdzić, czy ślimacznicza (S) została całkowicie wsunięta. W przeciwnym przypadku nie będzie możliwe prawidłowe umieszczenie noża (T).

- Włożyć maszynkę do mielenia mięsa do leja podawczego (Rys. 4). Boczne znaczniki muszą dokładnie wsunąć się do znaczników na leju podawczym.
- Obrócić i dokręcić pierścien (U) na leju podawczym w celu zablokowania używanego akcesorium. W zestawie znajdują się trzy rodzaje akcesoriów do mielenia mięsa:

	<u>Sitko do drobnego rozdrabniania mięsa (A)</u>		<u>Sitko do grubego rozdrabniania mięsa (C)</u>
	<u>Sitko do średniego rozdrabniania średniego (B)</u>		

Nóż może być używany tylko z sitkiem do siekania mięsa.

Kawałki mięsa muszą mieć wielkość umożliwiającą ich wsuwanie do otworu wlotowego leja podawczego i muszą być pozbawione kości.

Montaż akcesorium do kielbasy

- Włożyć ślimacznicę (S) do leja podawczego (Rys. 2).
- Umieścić sitko do kielbas (E) w leju podawczym (Rys. 5). Boczne znaczniki muszą dokładnie wsunąć się do znaczników na leju podawczym.
- Akcesorium do kielbas umieścić w pierścieniu (U), a następnie na leju podawczym (Rys. 6-7).
- Obrócić i dokręcić pierścień (U) na leju podawczym w celu zablokowania używanego akcesorium.
W zestawie znajdują się dwa rodzaje akcesoriów do kielbasy do stosowania z sitkiem do kielbasy:

	<u>Akcesorium do kielbas dużych (D)</u>		<u>Sitko do kielbasy (E)</u>
	<u>Akcesorium do kielbas małych (F)</u>		

Należy pamiętać: W przypadku stosowania akcesorium do kielbasy, przed włożeniem mięsa mielonego do leja podawczego, na otwór wylotowy akcesorium nałożyć małe oczyszczone jelito (Rys. 8).

Montaż akcesorium do pulpetów

- Włożyć ślimacznicę (S) do leja podawczego (Rys. 2).
- Umieścić uchwyt akcesorium do pulpetów (H) i akcesorium do pulpetów (G) w leju podawczym (Rys. 9). Boczne znaczniki muszą dokładnie wsunąć się do znaczników na leju podawczym.
- Obrócić i dokręcić pierścień (U) na leju podawczym w celu zablokowania używanego akcesorium.
Zestaw zawiera akcesorium do pulpetów oraz odpowiedni uchwyt:

	<u>Akcesorium do pulpetów (G)</u>		<u>Uchwyt akcesorium do pulpetów (H)</u>
--	-----------------------------------	---	--

Należy pamiętać: W przypadku stosowania akcesorium do kielbas lub pulpetów, mięso przed włożeniem do leja podawczego należy uprzednio zmielić i wymieszać z przyprawami.

Montaż akcesorium do makaronu

- Włożyć ślimacznicę (S) do leja podawczego (Rys. 2).
- Umieścić sitko do makaronu w leju podawczym (Rys. 10). Boczne znaczniki muszą dokładnie wsunąć się do znaczników na leju podawczym.
- Obrócić i dokręcić pierścień (U) na leju podawczym w celu zablokowania używanego akcesorium.
Zestaw zawiera pięć rodzajów akcesoriów do uzyskiwania różnych kształtów makaronu:

	<u>Sitko do makaronu krótkiego (J)</u>		<u>Sitko do makaronu tagliatelle (L)</u>
	<u>Sitko do grubego spaghetti (K)</u>		
	<u>Sitko do cienkiego spaghetti (M)</u>		<u>Sitko do makaronu pappardelle (N)</u>



Uwaga

Nie wprowadzać zbyt dużej ilości ciasta. Ciasto wkładać do leja partiami.

Montaż i obsługa

- 1 Odkręcić trzpień (V) w lewo, aby odblokować mocowanie akcesoriów (Rys. 11).
- 2 Unieść korek (W) mocowania akcesoriów (X), znajdujący się na ramieniu urządzenia (Rys. 12).
- 3 Zmontowany wcześniej lej podawczy (O) włożyć w mocowanie akcesoriów (Rys. 13).
- 4 Ponownie wkręcić trzpień (V), aby zablokować lej podawczy w mocowaniu akcesoriów.
- 5 Umieścić tacę (P) na leju podawczym (Rys. 14).
- 6 Pod pierścień (U) postawić odpowiedni pojemnik do zbierania artykułów spożywczych wysuwających się z leja podawczego (Rys. 15).
- 7 Włączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- 8 Ustawić pokrętkę regulacji prędkości urządzenia na żądaną prędkość.
Urządzenie zapewnia 11 poziomów prędkości.

Do obróbki mięsa oraz produkcji kielbas i pulpetów należy stosować prędkości od „5” do „11” przez maksymalnie 3 kolejne minuty. Następnie pozostawić urządzenie do schłodzenia.

Do wyrobu makaronu używać prędkości „5” i „6” przez maksymalnie 5 kolejnych minut. Następnie pozostawić urządzenie do schłodzenia.

- 9 Gdy urządzenie pracuje, artykuły żywnościowe umieszczać w leju podawczym (O) za pomocą popychacza (Q) (Rys. 16).
- 10 Po zakończeniu pracy ustawić pokrętkę regulacji prędkości urządzenia na „0”.
- 11 Odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego.



Uwaga

Podczas pracy urządzenia nie należy wyjmować palcami artykułów spożywczych z sitka.



Uwaga

Podczas obróbki mięsa nie używać urządzenia przez czas dłuższy, niż 3 kolejne minuty. Podczas obróbki ciasta nie używać urządzenia przez czas dłuższy, niż 5 kolejnych minut. Pozostawić urządzeniu do schłodzenia, aby zapobiec przegrzaniu.

Nie mielić twardych i suchych artykułów spożywczych, takich jak kości, ścięgna i orzechy.

Nie używać mięsa mrożonego. Przed rozdrabnianiem mięso rozmrozić.

Nie wkładać do zbiornika zbyt dużej ilości mięsa.

Brak stosowania się do powyższych zaleceń może skutkować uszkodzeniem produktu, które nie jest objęte gwarancją.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Jeśli podczas użytkowania urządzenie pracuje pod obciążeniem, należy zmniejszyć ilość wprowadzanych artykułów spożywczych.
- Zmielone mięso należy przetworzyć w ciągu 24 godzin.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kielbasy przygotować jeden lub dwa dni przed spożyciem.
- Przed wykorzystaniem przyrządu do wyrobu kielbas lub pulpetów, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, mięso należy zmielić dwukrotnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Uwaga

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



Uwaga

Nie stosować środków myjących o właściwościach ściernych.

Po zakończeniu czyszczenia osuszyć dokładnie wszystkie części przed ich ponownym zamontowaniem.

Noże są dobrze naostrzone, zachować ostrożność podczas ich czyszczenia.

- Zdemontować wszystkie używane akcesoria, wykonując czynności w kolejności odwrotnej, niż opisane dla ich montażu.
- Popychacz (Q), akcesoria do kielbas (D-E-F), akcesoria do pulpitów (G-H) i sitka do makaronu (I-K-L-M-N) można myć w zmywarce.
- Lej podawczy (O), tacę (P), pierścień (U), nóż (T), ślimacznicę (S) oraz sitka do mielenia mięsa (A-B-C) należy myć ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu.

Zestaw akcesoriów odkładać w suche miejsce, poza zasięgiem dzieci.

Popychacz (Q) i jego pokrywa (R) mogą być używane do przechowywania i odkładania sitek do mielenia mięsa.

PRZEPIS NA PASZTET Z MIĘSA

500 g mięsa bez kości i tłuszczu

- Mięso pokroić w kostkę o wymiarach ok. 20x20x60 mm.
- Zamontować żądane sitko do mielenia mięsa.
- Umieścić mięso na tacy (P) i ustawić pokrętko regulacji prędkości urządzenia na prędkość 6.
- Umieścić mięso w leju podawczym (O).
- Mięso rozdrabniać nie dłużej niż 3 minuty.

PRZEPIS NA KIELBASY

1 kg mięsa bez kości i tłuszczu

500 g mięsa wieprzowego z tłuszczem

30 g soli + 7 g pieprzu

Białe wino wg uznania

- Mięso zmielić i wymieszać z solą, pieprzem i białym winem wg uznania.
- Umieścić uprzednio zmielone mięso na tacy (P) i ustawić pokrętko regulacji prędkości urządzenia na prędkość 6.
- Umieścić mięso w leju podawczym (O).
- Umieścić czyste jelito na akcesorium do kielbas, aby uzyskać kielbasę żądanej wielkości.
- Mięso rozdrabniać nie dłużej niż 3 minuty.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA KRUCHE CIASTO – 750 G.

500 g mąki semoliny

220 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając dołączonej do zestawu końcówki do wyrabiania wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 4 – 5 minut, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Ciasto rozwałkować używając specjalnego akcesorium do walcowania, wybierając jeden z pięciu dostępnych kształtów.

PRZEPIS PODSTAWOWY NA CIASTO MAKARONOWE JAJECZNE - 750 G.

500 g mąki „00”

2 całe jaja (ok. 120 g)

120 ml zimnej wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając dołączonej do zestawu końcówki do wyrabiania wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 4 minuty, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Ciasto rozwałkować używając specjalnego akcesorium do walcowania, wybierając jeden z pięciu dostępnych kształtów.

PRZEPIS NA ŚWIEŻY MAKARON ZIELONY (ZE SZPINAKIEM)

400 g mąki „00”

100 g mąki semoliny

100 ml wody

100 g gotowego rozdrobnionego szpinaku z dodatkiem 30 ml wody

15 ml oleju

1/2 łyżeczki soli

- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki z wyjątkiem wody, którą należy dolewać w trakcie wyrabiania ciasta.
- Używając dołączonej do zestawu końcówki do wyrabiania wyrabiać ciasto z rosnącą prędkością od „1” do „3” przez około 3 minuty, aż ciasto będzie miało grudkowatą konsystencję (jak duże okruchy).
- Przełożyć ciasto do miski posypanej mąką i przykryć folią. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.
- Ciasto rozwałkować używając specjalnego akcesorium do walcowania, wybierając jeden z pięciu dostępnych kształtów.

ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

Selvom tilbehøret er fremstillet i overensstemmelse med de gældende specifikke europæiske regler, og alle potentielt farlige dele derfor er beskyttet, skal du læse disse advarsler omhyggeligt og kun bruge tilbehøret til de formål, det er beregnet til, for at undgå kvæstelser og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuelt senere brug. Hvis du overdrager apparatet til andre personer, skal du huske, at denne brugsanvisning skal følge med.

Denne vejlednings informationer har følgende symboler, der betyder:

 Farligt for børn

 Elektrisk fare

 Andre årsager til eventuelle skader

 Bemærkninger vedrørende forbrændinger

 Advarsel! – skader på materielle dele

TILLADT BRUG

Du kan bruge tilbehøret til mixeren (i det følgende benævnt apparatet) til at hakke, fremstille pasta i forskellige formater og tilberede en række retter. Dette tilbehør er kun beregnet til privat brug og bør derfor betragtes som upassende til kommercielle eller erhvervmæssige formål. Enhver anden brug af tilbehøret, der ikke er forudsat af producenten, friholder denne for ethvert ansvar for skader af enhver art, der måtte følge af forkert brug. Garantien frafalder, hvis apparatet bruges til noget, det ikke er beregnet til.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

LÆS BRUGSANVISNINGEN INDEN BRUG.

- Tilbehøret opfylder kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.
- Tilbehøret kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en ansvarlig person, eller hvis de har modtaget og forstået instruktionerne for brug af tilbehøret med apparatet og de farer, der er forbundet hermed.
- Tilbehøret må ikke bruges af børn. Børn må ikke lege med tilbehøret. Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn.
- Skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele.
- Brug ikke fingrene til at fjerne dej fra tilbehøret eller andre skarpe redskaber, mens apparatet er i funktion.
- Vær særlig opmærksom ved håndtering af knive eller andre skarpe komponenter, navnlig under montering og rengøring.
- Kom aldrig ingredienserne i skålen ved at stikke hænderne i tragten. Brug altid skubberen.
- Brug ikke tilbehøret, hvis det er beskadiget.

- Anvend udelukkende originale reservedele.
- Eventuelle ændringer i apparatet, som sker uden udtrykkelig tilladelse fra producenten, kan medføre forringet sikkerhed og ophør af garantien for brugerens brug af apparatet.
- Fare for indtrækning af hår, tøj eller armbånd og halskæder gennem indløbshullet i tragten, mens apparatet kører.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber væk fra delene i bevægelse, så personska-der og beskadigelse af apparatet og tilbehøret undgås.



Læs den vedlagte seddel om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

BESKRIVELSE

A	Tilbehør til finhakning af kød	M	Tilbehør til tynde spaghetti
B	Tilbehør til hakning af kød	N	Tilbehør til pappardelle
C	Tilbehør til grov hakning af kød	O	Tragt
D	Tilbehør til store pølser	P	Bakke
E	Skive til pølser	Q	Skubber/enhed til kødhakkeskiverne
F	Tilbehør til små pølser	R	Låg til skubber
G	Tilbehør til kødboller	S	Snekkeskrue
H	Holder til tilbehør til kødboller	T	Kniv
I	Holder til tilbehør til makaroni	U	Ring
J	Tilbehør til makaroni	V	Stift
K	Tilbehør til tykke spaghetti	W	Låg
L	Tilbehør til tagliatelle	X	Holder til tilbehør

BRUGSANVISNING

Efter at have taget tilbehøret ud af emballagen, skal alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes med vand og neutral sæbe, inden du bruger apparatet første gang.



Advarsel

Inden du fortsætter med samlingen, er det nødvendigt at sikre, at apparatet er slukket, og stikkontakten er trukket ud af stikket.

Inden du tænder for apparatet, skal du kontrollere, at tilbehøret er korrekt sat i.

Montering af kødhakkeren

- Sæt snekkeskruen (S) i tragten (Fig. 2).



Advarsel

Fare for tilskadekomst. Kniven er skarp! Håndter den med forsigtighed.

- Sæt kniven (T) i tragten (Fig. 3). Knivens flade skæreflade skal vende udad.

Sørg for, at snekkeskruen (S) er sat så langt ind som muligt. Ellers vil kniven (T) ikke kunne placeres korrekt.

- Placer tilbehøret til hakning af kød i tragten (Fig. 4). Sidehakkene skal passe perfekt ind i fordybningerne på tragten.
- Drej, og spænd ringen (U) på tragten for at låse det anvendte tilbehør fast.

Sættet indeholder tre typer tilbehør til hakning af kød:

	<u>Tilbehør til finhakning af kød (A)</u>		<u>Tilbehør til grov hakning af kød (C)</u>
	<u>Tilbehør til almindelig hakning af kød (B)</u>		

Kniven må udelukkende bruges med tilbehøret til hakning af kød.

Kødstykkerne skal være af en sådan størrelse, at de kan passere tragtens indløbshul og skal være udbenede.

Holder til tilbehør til pølser

- Sæt snekkeskruen (S) i tragten (Fig. 2).
- Sæt kniven til pølser (E) i tragten (Fig. 5). Sidehakkene skal passe perfekt ind i fordybningerne på tragten.
- Anbring pølsetilbehøret inde i ringmøtrikken (U) og derefter på tragten (Fig. 6-7).
- Drej, og spænd ringen (U) på tragten for at låse det anvendte tilbehør fast. Sættet indeholder to typer pølsetilbehør til brug sammen med pølsekiven:

	<u>Tilbehør til store pølser (D)</u>		<u>Skive til pølser (E)</u>
	<u>Tilbehør til små pølser (F)</u>		

BEMÆRK: ved brug af pølsetilbehøret er det nødvendigt at placere et lille rent pølsekind på udløbshullet på tilbehøret, før det hakkede kød føres ind tragten (Fig. 8).

Montering af tilbehør til kødboller

- Sæt snekkeskruen (S) i tragten (Fig. 2).
- Anbring holderen til kødbolletilbehøret (H) og selve tilbehøret (G) i tragten (Fig. 9). Sidehakkene skal passe perfekt ind i fordybningerne på tragten.
- Drej, og spænd ringen (U) på tragten for at låse det anvendte tilbehør fast. Sættet indeholder et kødbolletilbehør og dets holder:

	<u>Tilbehør til kødboller (G)</u>		<u>Holder til tilbehør til kødboller (H)</u>
--	-----------------------------------	---	--

BEMÆRK: ved brug af pølse- eller kødbolletilbehøret skal kødet forinden hakkes og blandes med aromaer, inden det kommes i tragten.

Montering af pastatilbehør

- Sæt snekkeskruen (S) i tragten (Fig. 2).
- Placer pastatilbehøret i tragten (Fig. 10). Sidehakkene skal passe perfekt ind i fordybningerne på tragten.
- Drej, og spænd ringen (U) på tragten for at låse det anvendte tilbehør fast. Sættet indeholder fem typer tilbehør til forskellige pastatyper:

	<u>Tilbehør til makaroni (J)</u>		<u>Tilbehør til tagliatelle (L)</u>
	<u>Tilbehør til tykke spaghetti (K)</u>		
	<u>Tilbehør til tynde spaghetti (M)</u>		<u>Tilbehør til pappardelle (N)</u>



Advarsel

Kom aldrig for meget dej i tragten. Kom dejen i tragten lidt ad gangen.

Montering og funktion

- 1 Skru stiften (V) af mod urets retning for at frigøre tilbehøret (Fig. 11).
 - 2 Løft hættten (W) på tilkoblingen til tilbehør (X) placeret på apparatets arm (Fig. 12).
 - 3 Sæt tragten (O), der forinden er samlet, på tilkoblingen til tilbehør (Fig. 13).
 - 4 Skru stiften (V) fast for at blokere tilbehøret.
 - 5 Anbring bakken (P) på tragten (Fig. 14).
 - 6 Anbring en egnet beholder under ringen (U) til opsamling under tragten (Fig. 15).
 - 7 Sæt stikket i stikkontakten.
 - 8 Drej hastighedsregulatoren på apparatet til den ønskede hastighed.
- Apparatet har 11 hastighedsniveauer.

Til bearbejdning af kød og fremstilling af pølser og kødboller skal du bruge hastighederne fra "5" til "11" i maksimalt 3 minutter uafbrudt. Lad derefter apparatet hvile.

Til pasta skal du bruge hastighederne "5" og "6" i maksimalt 5 minutter uafbrudt. Lad derefter apparatet hvile.

- 9 Når apparatet er i brug, skal fødevarerne i tragten (O) ved hjælp af madpressen (Q) (Fig. 16).
- 10 Drej hastighedsregulatoren på apparatet til "0" ved afsluttet brug.
- 11 Afbryd apparatet fra stikkontakten.



Advarsel

Brug ikke fingrene til at fjerne ingredienserne fra tilbehøret, mens apparatet er i funktion.



Advarsel

Brug ikke apparatet i mere end 3 minutter uafbrudt ved bearbejdning af kødretter. Brug ikke apparatet i mere end 5 minutter uafbrudt ved bearbejdning af pasta. Lad derefter apparatet afkøle for at undgå overophedning.

Hak ikke hårde, tørre fødevarer såsom knogler, sener og valnødder.

Brug ikke frosset kød. Tø kødet op, før det hakkes.

Kom aldrig for meget kød i tragten.

Manglende overholdelse af disse regler kan medføre beskadigelse af produktet, der ikke dækkes af garantien.

NYTTIGE TIPS

- Hvis apparatet er overbelastet under brug, skal du reducere mængden af ingredienser i tragten.
- Friskhakket oksekød skal tilberedes inden for 24 timer.
- De bedste resultater opnås ved at tilberede pølserne en eller to dage, før de skal bruges.
- Du opnår de bedste resultater ved at køre kødet to gange gennem kødhakkeren, før du bruger tilbehøret til pølser eller kødboller.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Advarsel

Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, til apparatet er helt afkølet, før du gør det rent.



Advarsel

Brug aldrig slibende rengøringsmidler.

Lad alle dele tørre helt, før de monteres igen.

Knivene er meget skarpe. Vær meget forsigtig, når du gør dem rent.

- Fjern alt det anvendte tilbehør. Gå frem i omvendt rækkefølge af den, der blev beskrevet ovenfor for monteringen.
- Skubberen (Q), pølsetilbehør (D-E-F), kødbolletilbehør (G-H) og pastatilbehør (I-K-L-M-N) kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Tragt (O), bakke (P), ring (U), kniv (T), snekkeskrue (S) og tilbehør til hakning af kød (A-B-C) skal vaskes i hånden med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

Opbevar tilbehørssættet på et tørt sted og uden for børns rækkevidde.

Det er muligt at bruge skubberen (Q) og dens låg (R) til at opbevare tilbehøret til at hakke kød.

OPSKRIFTER

OPSKRIFT PÅ KØDPIE

500 g udbenet kød uden fedt

- Skær kødet i terninger på ca. 20x20x60 mm.
- Indsæt det ønskede kødhakkertilbehør.
- Læg kødet på bakken (P), og drej hastighedsregulatoren på apparatet til den ønskede hastigheden 6.
- Læg kødet i tragten (O).
- Hak ikke kødet i mere end 3 minutter.

OPSKRIFT PÅ PØLSER

1 g udbenet kød uden fedt

500 g svinekød med fedt

30 g salt + 7 g peber

Hvidvin efter smag

- Hak kødet, og ælt blandingen med salt, peber og hvidvin efter smag.
- Læg det hakkede kød på bakken (P), og drej hastighedsregulatoren på apparatet til den ønskede hastigheden 6.
- Læg kødet i tragten (O).
- Anbring et rent pølseskind på tilbehøret til den ønskede pølsestørrelse.
- Hak ikke kødet i mere end 3 minutter.

GRUNDOPSKRIFT TIL PASTA AF SEMULJEMEL - 750 G.

500 g semuljemel

220 ml vand

15 ml olie

1 tsk. fint salt

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen. Vandet tilsættes under æltningen.
- Brug piskeren til æltning, der følger med apparatet, og ælt med en stigende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4-5 minutter, indtil dejen har en konsistens som store krummer (smuldrer).
- Kom dejen til en melet skål, og dæk den til med plastfolie. Lad hvile i 30 minutter på et lunt sted.
- Rul dejen ud ved hjælp af det specielle tilbehør til pasta, og vælg blandt de fem forskellige formater, der er til rådighed.

GRUNDOPSKRIFT TIL FRISK PASTA MED ÆG - 750 G.

500 g mel "00"

2 hele æg (ca. 120 g)

120 ml koldt vand

15 ml olie

1 tsk. fint salt

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen. Vandet tilsættes under æltningen.
- Brug piskeren til æltning, der følger med apparatet, og ælt med en stigende hastighed fra "1" til "3" i ca. 4 minutter, indtil dejen har en konsistens som store krummer (smuldrer).
- Kom dejen til en melet skål, og dæk den til med plastfolie. Lad hvile i 30 minutter på et lunt sted.
- Rul dejen ud ved hjælp af det specielle tilbehør til pasta, og vælg blandt de fem forskellige formater, der er til rådighed.

OPSKRIFT PÅ FRISK GRØN PASTA (MED SPINAT)

400 g mel "00"

100 g semuljemel

100 ml vand

100 g spinatpuré rørt ud i 30 ml vand

15 ml olie

1 tsk. fint salt

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen. Vandet tilsættes under æltningen.
- Brug piskeren til æltning, der følger med apparatet, og ælt med en stigende hastighed fra "1" til "3" i ca. 3 minutter, indtil dejen har en konsistens som store krummer (smuldrer).
- Kom dejen til en melet skål, og dæk den til med plastfolie. Lad hvile i 30 minutter på et lunt sted.
- Rul dejen ud ved hjælp af det specielle tilbehør til pasta, og vælg blandt de fem forskellige formater, der er til rådighed.