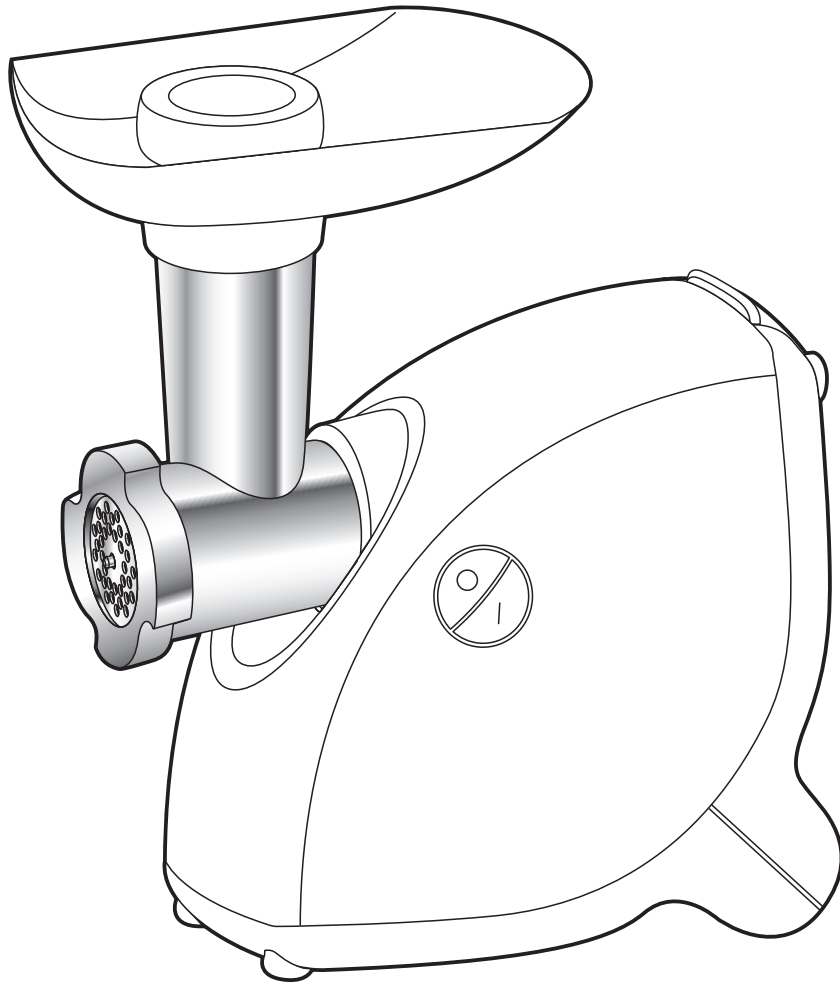


hv4



FR

RU

EN

UK

NL

KK

DE

RO

IT

SL

ES

SR

PT

HR

EL

BS

DA

BG

SV

ET

FI

LV

NO

LT

AR

PL

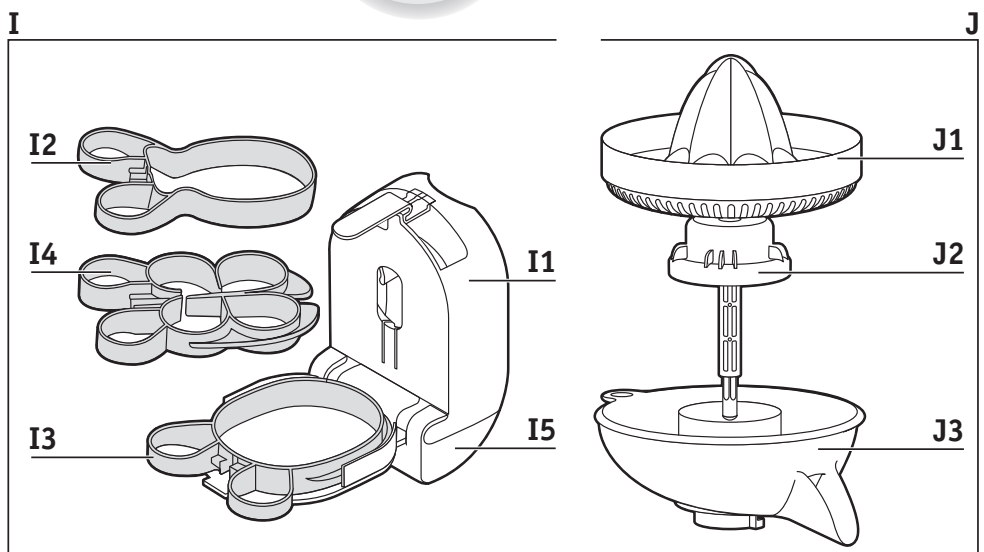
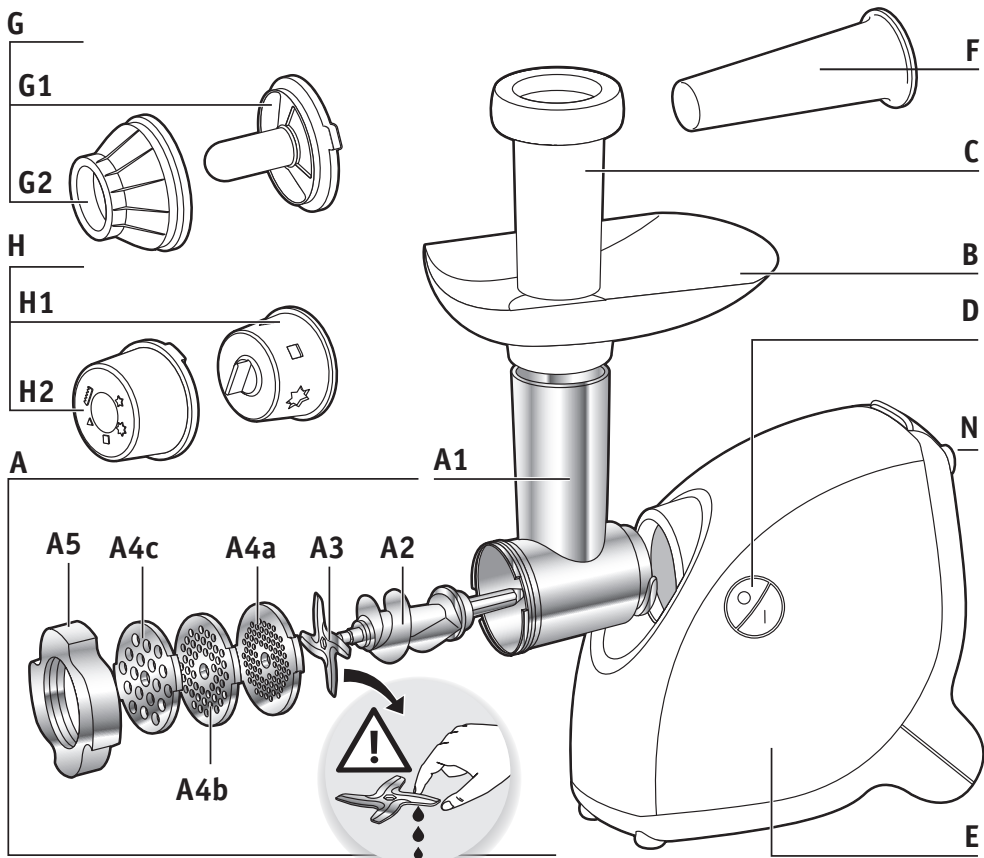
FA

CS

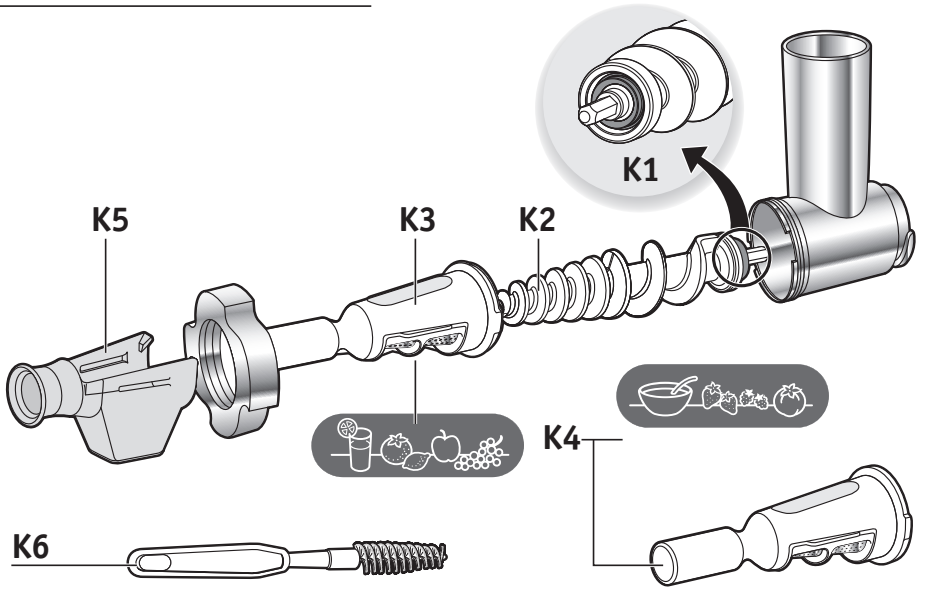
TR

HU

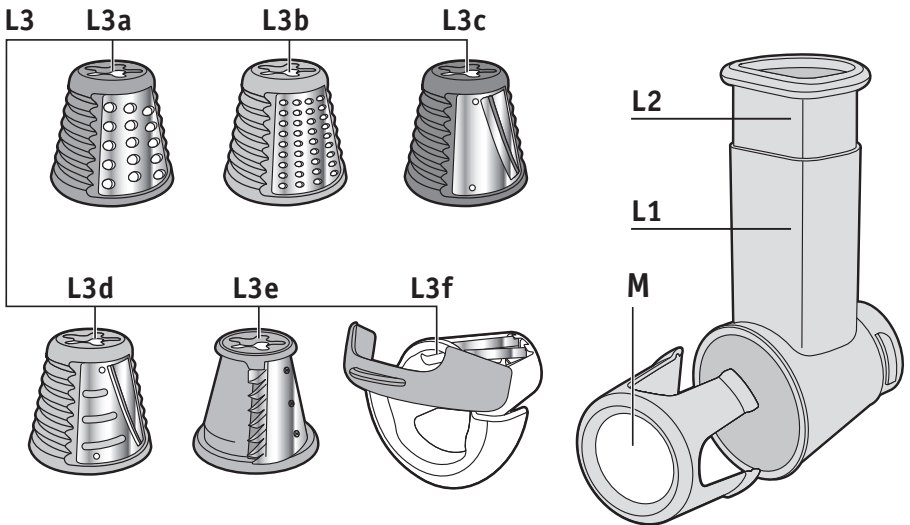
SK

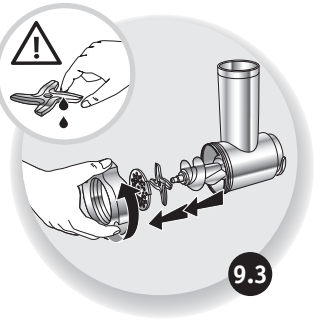
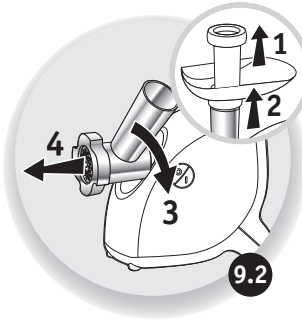
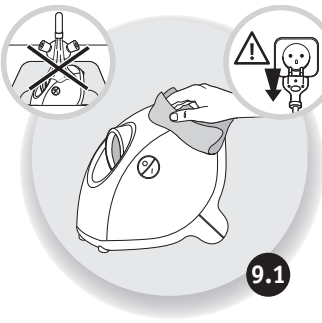
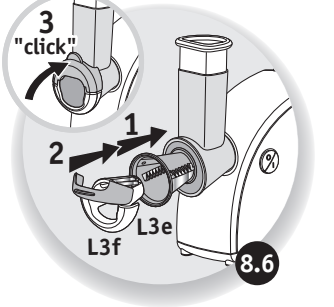
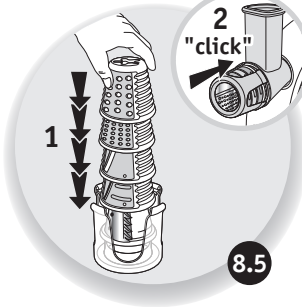
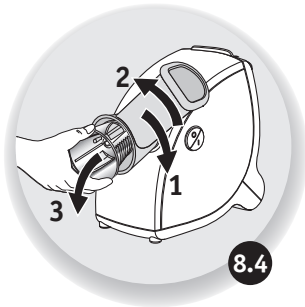
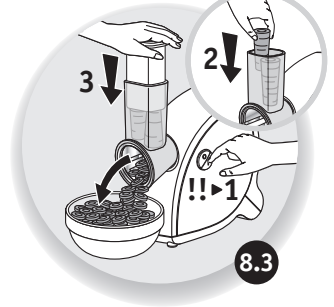
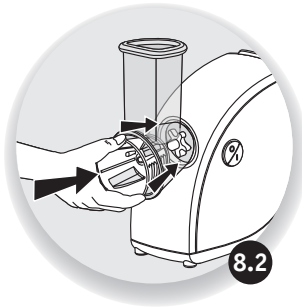
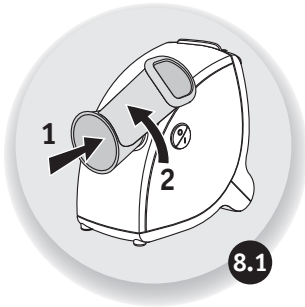
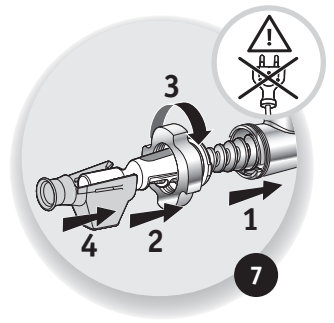
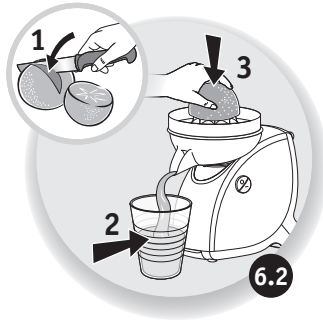
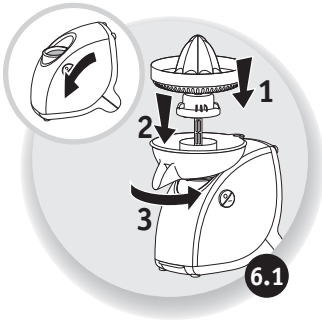


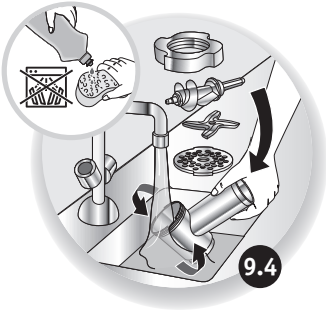
K



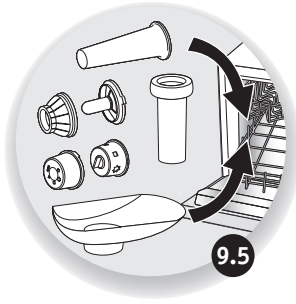
L



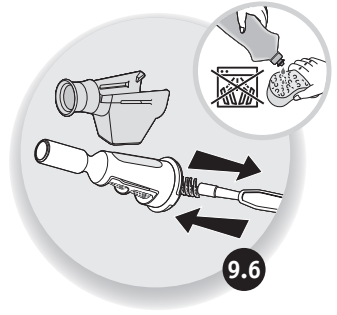




9.4



9.5



9.6

10



L3a



L3b



L3c



L3d



L3e/f

	●	●	●	●	● (🔥)
	●	●	●	●	● (🔥)
	●		●	●	● (🔥)
			●	●	●
	●		●	●	
			●	●	● (🔥)
			●	●	● (🔥)
			●	●	
			●	●	● (🔥)
	●		●	●	●
	●	●			

DESCRIPTION

- A Tête de hachoir amovible
 - A1 Corps aluminium
 - A2 Vis
 - A3 Couteau inox auto affûté
 - A4 Grilles (selon modèle)
 - A4a Grille petits trous - haché très fin
 - A4b Grille trous moyens - haché fin
 - A4c Grille gros trous - haché gros
 - A5 Ecrou aluminium
- B Plateau amovible
- C Poussoir à viande
- D Bouton marche / arrêt
- E Bloc moteur
- F Accessoire saucisse (selon modèle)
- G Accessoire Kebbe (selon modèle)
 - G1 Embout de filière
 - G2 Bague
- H Accessoire biscuits (selon modèle)
 - H1 Support
 - H2 Moule
- I Accessoire Steak (selon modèle)
 - I1 Base Moule
 - I2 Moule en forme de poisson
 - I3 Moule en forme de steak
- I4 Moule pour petites portions
- I5 Collecteur de jus
- J Accessoire presse agrumes (selon modèle)
 - J1 Cône / Filtre
 - J2 Entraîneur
 - J3 Collecteur à jus
- K Accessoire coulis (selon modèle)
 - K1 Joint étanchéité
 - K2 Vis
 - K3 Filtre à petits trous pour les jus
 - K4 Filtre à trous mixtes pour les coulis
 - K5 Guide jus
 - K6 Brosse de nettoyage
- L Coupe légumes (selon modèle)
 - L1 Magasin à cônes / cheminée
 - L2 Poussoir
 - L3 Cônes (selon modèle)
 - L3a Cône râpé gros (rouge)
 - L3b Cône râpé fin (orange)
 - L3c Cône tranché gros (vert foncé)
 - L3d Cône tranché fin (vert clair)
 - L3e Cône découpe en lamelles frites
 - L3f Accessoire découpe en dés
- M/N Accessoire de rangement (selon modèle)

CONSEILS D'UTILISATION

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

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

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

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

N'utilisez pas votre appareil plus de 14 min.

UTILISATION : tête hachoir (cf. fig. 1.1 à 1.4)

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

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

ACCESSOIRE SAUCISSES (cf. fig. 2.1 à 2.3)

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

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

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

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

ACCESSOIRE KEBBE (cf. fig.3.1 et 3.2)

Conseil pratique :

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

ACCESSOIRE BISCUITS (cf. fig. 4.1 et 4.2)

Préparez la pâte. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une pâte un peu molle. Choisissez le dessin en faisant correspondre la flèche et la forme choisie. Approvisionnez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de biscuits désirée.

ACCESSOIRE STACK (cf. fig. 5)

ACCESSOIRE PRESSE AGRUMES (cf. fig. 6.1 et 6.2)

ACCESSOIRE COULIS (cf. fig. 7)

Utilisation : Placez un récipient pour récupérer le jus sous le guide jus **K5** et un autre en bout de filtre pour récupérer les déchets. Pour la réalisation de coulis et de jus, il est impératif de n'utiliser que des fruits frais. Suivant la saison et la qualité des fruits, il est conseillé de repasser une deuxième fois la pulpe pour extraire le maximum de coulis ou de jus.

Jus : Utilisez le filtre **K3**

Coulis : Utilisez le filtre **K4**

COUPE LÉGUMES (cf. fig. 8.1 à 8.6 / fig.10)

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment : cf. **tableau fig.10.**

Conseils pour obtenir de bons résultats :

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

NETTOYAGE (cf. fig. 9.1 à 9.6)

DESCRIPTION

- A** Removable meat mincing head
 - A1** Aluminum body
 - A2** Screw
 - A3** Stainless steel self-sharpening blade
 - A4** Grids (according to model)
 - A4a** Small holes grid - for very fine mincing
 - A4b** Medium holes grid - for fine mincing
 - A4c** Large holes grid - for large chopping
 - A5** Aluminum nut
- B** Removable tray
- C** Meat pusher
- D** START/STOP button
- E** Motor unit
- F** Sausage accessory (according to model)
- G** Kebbe accessory (according to model)
 - G1** Connector cap
 - G2** Ring
- H** Biscuit accessory (according to model)
 - H1** Support
 - H2** Mould
- I** Steak Accessory (according to model)
 - I1** Mould base
 - I2** Fish-shaped mould
 - I3** Steak-shaped mould
 - I4** Nuggets-shaped mould
- J** Vegetable pressing accessory (according to model)
 - J1** Cone / Filter
 - J2** Axis
 - J3** Juice collector
- K** Coulis accessory (according to model)
 - K1** Watertightness joint
 - K2** Screw
 - K3** Small holes filter for juice
 - K4** Mixed holes filter for coulis
 - K5** Juice guide
 - K6** Cleaning brush
- L** Vegetable cutter (according to model)
 - L1** Cone compartment / spout
 - L2** Pusher
 - L3** Cones (according to model)
 - L3a** Coarse grating cone (red)
 - L3b** Fine grating cone (orange)
 - L3c** Thick slicing cone (dark green)
 - L3d** Fine slicing cone (light green)
 - L3e** Fine dicing cone
 - L3f** Dice cutting accessory
- M/N** Storing accessory (according to model)

RECOMMENDATIONS FOR USE

Before using for the first time, wash all the accessories in soapy water. Rinse them and dry them carefully straight afterwards.

The grids and the blade must remain oiled. Keep these parts coated with a little cooking oil.

Do not activate the appliance while empty, if the grids are not properly coated with a little cooking oil.

Never use your fingers or other utensils to push food through the spout.

Do not operate your appliance for more than 14 min.

USE : MEAT MINCING HEAD (fig. 1.1 to 1.4)

Prepare the amount of meat you wish to mince, removing any bones, cartilage and sinew. Cut the meat into pieces (about 2cm x 2cm). Thaw frozen food completely before mincing.

Tip: At the end, you can pass a few pieces of bread through the mincer head in order to extract all the minced meat.

SAUSAGE ACCESSORY (fig. 2.1 to 2.3)

Important: This accessory must only be used after having minced the meat, added the flavorings and kneaded the preparation well.

After having soaked the sausage casings in warm water to make them supple, thread them on the funnel leaving 5 cm extra (later, you will close the opening by tying a knot with a thread). Slide the knot up to the end of the nozzle so that air is not trapped in the casing. Activate the appliance, feed the mincer with your preparation and make sure the casings are being filled properly.

Note: This job is most easily done by two people. One will feed the prepared meat into the machine and the other one will hold the sausages as they get filled.

Make your sausages as long as you wish by pinching and turning the casings.

In order to obtain a good shape to the sausage, make sure that no air remains trapped inside the casings while they are being filled, and make them between 10 and 15 cm long (separate the sausages by tying a thread between them and make a knot with it).

KEBBE ACCESSORY (fig. 3.1 and 3.2)

Practical tip:

To make finely minced meat for Kebbe or Kefta, pass the meat 2 or 3 times through the grinder until you obtain the desired texture.

BISCUIT ACCESSORY (fig. 4.1 and 4.2)

Prepare the dough. For best results, use a soft dough. Choose the design by aligning it with the arrow. Repeat the process until you have obtained the desired amount of biscuits.

STEAK ACCESSORY (fig. 5)

VEGETABLE PRESSING ACCESSORY (fig. 6.1 and 6.2)

COULIS ACCESSORY (fig. 7)

Use : Place a container under the juice groove (K5) to collect the juice and another one at the end of the filter to collect any residues. If you wish to make coulis or juice, using fresh fruits only is an imperative. According to the season and to the quality of your fruits, we recommended that you run the pulp through a second time to extract the maximum possible amount of coulis or juice.

Juice: Use filter K3

Coulis: Use filter K4

VEGETABLE CUTTER (fig. 8.1 to 8.6)

Use the cone specified for each type of food: See chart on fig. 10

Useful tips for best results:

The ingredients that you use must be firm and vegetables and fruit fresh, to obtain satisfactory results and to avoid the accumulation of food in the compartment. Do not use the appliance to grate or cut food products that are too hard like sugar cubes or pieces of meat.

CLEANING (fig. 9.1 to 9.6)

OMSCHRIJVING

- A** Afneembare hakkop
- A1** Aluminium middenstuk
 - A2** Schroef
 - A3** Slijpbaar, roestvrijstalen mes
 - A4** Roosters (afhankelijk van het model)
 - A4a** Rooster met kleine gaatjes - voor zeer fijn hakken
 - A4b** Rooster met gemengde gaatjes - voor fijn hakken
 - A4c** Rooster met grote gaatjes - voor grof hakken
 - A5** Aluminium moer
- B** Afneembare schaal
- C** Duwstaaf voor vlees
- D** Aan/uit-knop
- E** Motorblok
- F** Accessoire voor worst (afhankelijk van het model)
- G** Accessoire voor kebab (afhankelijk van het model)
- G1** Verdeelstuk
 - G2** Ring
- H** Accessoire voor koekjes (afhankelijk van het model)
- H1** Houder
 - H2** Vorm
- I** Accessoire voor steak (afhankelijk van het model)
- I1** Vormbasis
 - I2** Vorm voor vis
 - I3** Vorm voor steak
 - I4** Vorm voor nuggets
 - I5** Sapopvangbak
- J** Accessoire voor citruspers (afhankelijk van het model)
- J1** Kogel / Filter
 - J2** Aandrijfas
 - J3** Sapopvangbak
- K** Accessoire voor coulis (afhankelijk van het model)
- K1** Dichtingsring
 - K2** Schroef
 - K3** Filter met kleine gaatjes voor het sap
 - K4** Filter met gemengde gaatjes voor de coulis
 - K5** Sapgeleider
 - K6** Schoonmaakborstel
- L** Groentesnijder (afhankelijk van het model)
- L1** Magazijn voor kegels/vulschacht
 - L2** Duwstaaf
 - L3** Kegels (afhankelijk van het model)
 - L3a** Kegel voor grof raspen (rood)
 - L3b** Kegel voor fijn raspen (oranje)
 - L3c** Kegel voor grof snijden (donker groen)
 - L3d** Kegel voor fijn snijden (licht groen)
 - L3e** Kegel om friet te snijden
 - L3f** Accessoire om blokjes te snijden
- M/N** Opbergaccessoire (afhankelijk van het model)

GEBRUIKSTIPS

Maak alle accessoires met zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Spoel de accessoires en droog ze onmiddellijk zorgvuldig af.

Het rooster en het mes moeten vet blijven. Vet ze in met olie.

Laat uw apparaat niet leeg aanstaan als de roosters niet zijn ingevet.

Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de vulschacht.

Laat het apparaat nooit langer dan 14 min. draaien.

GEBRUIK: HAKKOP (cf. fig. 1.1 tot 1.4)

Maak al het voedsel dat u wilt hakken klaar: verwijder de botten, het kraakbeen en de zenuwen. Snij het vlees in stukken (ongeveer 2cm X 2cm).

Trucje : Doe na het hakken enkele stukjes brood in het apparaat zodat alle gehaktrestjes uit het apparaat komen.

ACCESSOIRE VOOR WORST (cf. fig. 2.1 tot 2.3)

Belangrijk: dit accessoire mag enkel worden gebruikt met gehakt, gekruid en gemengd vlees.

Laat de slang eerst weken in lauw water om ze elastisch te maken en schuif ze vervolgens op de trechter. Laat 5 cm ruimte aan het uiteinde van de slang (leg een knoop in de slang op 5 cm van het uiteinde). Zet het apparaat aan, doe het gehakt in de hakker en rol de slang af naarmate deze wordt gevuld.

Opmerking: dit werk is eenvoudiger als iemand u helpt: één persoon zorgt voor de toevoer van het

gehakt en de andere persoon vult de slang.

Maak de worsten zo lang als u wilt door op de worsten te knijpen en de slang een slag te draaien.

Vermijd de ophoping van lucht in de worsten en draai worsten van 10 tot 15 cm lang. Zo verkrijgt u kwaliteitsworsten (scheid de worsten door knopen te leggen in de slang).

ACCESSOIRE VOOR KEBAB (cf. fig.3.1 en 3.2)

Nuttige tip:

Om het fijne deeg voor kebab of kefta te maken, moet u het vlees 2 tot 3 keer in de hakkop hakken tot u de gewenste structuur verkrijgt.

ACCESSOIRE VOOR KOEKJES (cf. fig. 4.1 en 4.2)

Maak het deeg klaar. U krijgt betere resultaten met zachter deeg. Selecteer de vorm door de pijl op de gekozen vorm te zetten. Bevoorraadt u de gewenste hoeveelheid koekjes heeft gemaakt.

ACCESSOIRE VOOR STEAK (cf. fig. 5)

Accessoire voor steak (cf. fig. 5)

ACCESSOIRE VOOR CITRUSPERS (cf. fig. 6.1 en 6.2)

ACCESSOIRE VOOR COULIS (cf. fig. 7)

Gebruik : Plaats een kom onder de sappeleider **K5** om het sap op te vangen en een andere kom aan het uiteinde van de filter om de restjes op te vangen. Gebruik enkel vers fruit om coulis of sap te maken. Afhankelijk van het seizoen en van de kwaliteit van het fruit moet u het pulp een tweede keer in het apparaat doen om zoveel mogelijk coulis of sap uit het fruit te persen.

Sap : Gebruik filter **K3**

Coulis : Gebruik filter **K4**

GROENTESNIJDER (cf. fig. 8.1 tot 8.6)

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel : **cf. tabel fig.10.**

Tips om goede resultaten te krijgen:

Om goede resultaten te krijgen dienen de door u gebruikte ingrediënten stevig te zijn en dient u het ophopen van voedingsmiddelen in het magazijn te vermijden. Gebruik het apparaat niet voor het raspens of snijden van te harde voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees.

SCHOONMAAK (cf. fig. 9.1 tot 9.6)

BESCHREIBUNG

- A** Abnehmbarer Fleischwolfkopf
- A1** Alu-Gehäuse
 - A2** Schraube
 - A3** Selbstschärfendes Edelstahlmesser
 - A4** Lochscheiben (je nach Modell)
 - A4a** Lochscheibe kleine Lochung - sehr feines Hacken
 - A4b** Lochscheibe mittelgroße Lochung - fein Hacken
 - A4c** Lochscheibe große Lochung - grobes Hacken
 - A5** Alu-Mutter
- B** Abnehmbare Schale
- C** Stopfer für das Fleisch
- D** Ein-/Aus-Taste
- E** Motorblock
- F** Wurst-Vorsatz (je nach Modell)
- G** Kebbe-Vorsatz (je nach Modell)
 - G1** Ansatzstück
 - G2** Ring
- H** Biscuit-Vorsatz (je nach Modell)
 - H1** Halterung
 - H2** Form
- I** Steak-Zubehör (je nach Modell)
 - I1** Formhalter
 - I2** Fischform
 - I3** Steakform
 - I4** Nuggets-Form
 - I5** Saftschale
- J** Zubehör Zitrusfruchtpresse (je nach Modell)
 - J1** Kegel / Filter
 - J2** Mitnehmer
 - J3** Saftschale
- K** Püree-Vorsatz (je nach Modell)
 - K1** Dichtung
 - K2** Spindel
 - K3** Filter mit kleiner Lochung für Saft
 - K4** Filter mit gemischter Lochung für Püree
 - K5** Saftausguss
 - K6** Reinigungsbürste
- L** Gemüseschneider (je nach Modell)
 - L1** Kegelmagazin / Schacht
 - L2** Stopfer
 - L3** Kegel (je nach Modell)
 - L3a** Kegel für grobes Reiben (rot)
 - L3b** Kegel für feines Reiben (orange)
 - L3c** Kegel für grobe Scheiben (dunkelgrün)
 - L3d** Kegel für feine Scheiben (hellgrün)
 - L3e** Kegel für Pommes Frites
 - L3f** Zubehör für Würfel
- M/N** Aufbewahrungszubehör (je nach Modell)

EMPFEHLUNGEN ZUR BENUTZUNG

Reinigen Sie alle Zubehörteile vor der ersten Benutzung mit Spülmittel und Wasser. Danach spülen und trocknen Sie die Teile sorgfältig.

Die Lochscheibe und das Messer sollten geölt bleiben. Ölen Sie diese ein.

Lassen Sie Ihr Gerät nicht leer laufen, wenn die Lochscheiben nicht geölt sind.

Führen Sie in keinem Fall die Finger oder einen anderen Gegenstand in den Einfüllschacht ein.

Betreiben Sie Ihr Gerät nicht länger als 14 Minuten.

BENUTZUNG: FLEISCHWOLFKOPF (siehe Abb. 1.1 bis 1.4)

Bereiten Sie die Lebensmittel zum Hacken vor, entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke (ca. 2 cm x 2 cm).

Trick: Hacken Sie am Ende ein paar Brotstücke, damit das gesamte Hackfleisch herausgepresst wird.

WURST-VORSATZ (siehe Abb. 2.1 bis 2.3)

Wichtig: Dieser Vorsatz darf nur bei bereits gehacktem Fleisch verwendet werden, und nachdem die Gewürze hinzugefügt und die Masse gut vermengt wurden.

Wärmen Sie den Darm in lauwarmem Wasser an, damit er seine Elastizität erlangt, und schieben Sie ihn auf den Vorsatz, wobei Sie vorne ein 5 cm langes Stück belassen (das Sie mit einer Schnur und einem Knoten verschließen). Schalten Sie das Gerät ein, füllen Sie das Hackfleisch ein und führen Sie den Darm, während er gefüllt wird.

Hinweis: Diese Arbeit ist leichter, wenn man zu zweit arbeitet. Einer füllt das Hackfleisch ein und der andere hilft beim Füllen des Darms.

Fertigen Sie die Würste in gewünschter Länge; danach klemmen Sie den Darm durch Drehen ab.

Um eine hochwertige Wurst zu erhalten, müssen Sie darauf achten, dass beim Füllen keine Luft eingeschlossen wird. Die Würste sollten 10 bis 15 cm lang sein (zum Trennen der Würste nehmen Sie eine Schnur und machen damit einen Knoten).

KEBBE-VORSATZ (siehe Abb.3.1 und 3.2)

Praktischer Tipp:

Zur Herstellung der feinen Kebbe- oder Kefta-Masse sollten Sie das Fleisch 2 bis 3 mal durch den Fleischwolfkopf laufen lassen, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.

SPRITZGEBÄCK-VORSATZ (siehe Abb. 4.1 und 4.2)

Bereiten Sie den Teig zu. Sie erzielen die besten Resultate mit einem eher weichen Teig. Wählen Sie das gewünschte Design, indem Sie den Pfeil und die gewünschte Form ausrichten. Fertigen Sie die gewünschte Teig-Menge an.

STEAK-ZUBEHÖR (siehe Abb. 5)

ZUBEHÖR ZITRUSFRUCHTPRESSE (siehe Abb. 6.1 und 6.2)

PÜREE-VORSATZ (siehe Abb. 7)

Benutzung: Stellen Sie zum Auffangen des Safts ein Gefäß unter den Saftausguß (K5) und ein weiteres Gefäß unter den Filter, um die Reste aufzufangen. Zum Anfertigen von Pürees und Saft darf nur frisches Obst verwendet werden. Je nach Jahreszeit und Qualität des Obstes wird empfohlen, das Fruchtfleisch ein zweites Mal durchlaufen zu lassen, um so viel Püree bzw. Saft wie möglich zu erhalten.

Saft: Verwenden Sie den Filter K3.

Püree: Verwenden Sie den Filter K4.

GEMÜSESCHNEIDER (siehe Abb. 8.1 bis 8.6 / Abb. 10)

Verwenden Sie den geeigneten Kegel je nach Lebensmittel: **siehe Tabelle Abb. 10.**

Tipps für gute Resultate:

Die von Ihnen verwendeten Zutaten müssen fest sein, damit gute Resultate erzielt werden, und damit sich die Lebensmittel nicht im Magazin ansammeln. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Reiben oder Schneiden von zu harten Lebensmitteln wie z. B. Zucker oder Fleischstücke.

REINIGUNG (siehe Abb. 9.1 bis 9.6)

DESCRIZIONE

- A** Set tritatutto amovibile
 - A1** Corpo in alluminio
 - A2** Vite
 - A3** Lama inox autoaffilante
 - A4** Griglie (secondo il modello)
 - A4a** Griglia a fori fini - trito molto fine
 - A4b** Griglia a fori medi - trito fine
 - A4c** Griglia a fori grandi - trito grosso
 - A5** Dado di alluminio
- B** Vassoio amovibile
- C** Pressatore per la carne
- D** Pulsante avvio/arresto
- E** Blocco motore
- F** Accessorio per insaccati (secondo il modello)
- G** Accessorio per kibbé (secondo il modello)
 - G1** Estremità di filiera
 - G2** Anello
- H** Accessorio per biscotti (secondo il modello)
 - H1** Supporto
 - H2** Stampo
- I** Accessorio per bistecca (a seconda del modello)
 - I1** Base stampo
 - I2** Stampo a forma di pesce
 - I3** Stampo a forma di bistecca
 - I4** Stampo a forma di pepite di pollo
 - I5** Contenitore succo
- J** Accessori spremiagrumi (secondo il modello)
 - J1** Cono/Filtro
 - J2** Cilindro guida
 - J3** Contenitore succo
- K** Accessorio per coulis (secondo il modello)
 - K1** Guarnizione di tenuta
 - K2** Vite
 - K3** Filtro a fori piccoli per spremute
 - K4** Filtro a fori misti per coulis
 - K5** Guida spremute
 - K6** Spazzola per la pulizia
- L** Tagliaverdure (secondo il modello)
 - L1** Alloggiamento per coni/condotto
 - L2** Pressatore
 - L3** Coni (secondo il modello)
 - L3a** Grattugia grossa (rossa)
 - L3b** Grattugia fine (arancione)
 - L3c** Affettatrice grossa (verde scuro)
 - L3d** Affettatrice fine (verde chiaro)
 - L3e** Cubettatore in lamelle
 - L3f** Accessorio cubettatore
- M/N** Accessorio per la conservazione (secondo il modello)

CONSIGLI DI UTILIZZO:

Pulite gli accessori con detersivo prima di utilizzarli per la prima volta. Sciacquarli e asciugarli subito con cura.

La griglia e la lama devono mantenersi lubrificate. Ingrassarle con dell'olio.

Non far girare l'apparecchio a vuoto se le griglie non sono lubrificate.

Non introdurre mai le dita né altri utensili nel condotto.

Non utilizzare l'apparecchio per più di 14 min.

UTILIZZO: SET TRITATUTTO (cf. fig. da 1.1 a 1.4)

Preparare il cibo da tritare, eliminando ossa, cartilagini e nervi. Tagliare la carne a cubetti (circa 2 x 2 cm).

Suggerimenti: Al termine dell'operazione è possibile passare alcuni pezzi di pane per fare uscire tutta la carne macinata.

ACCESSORIO PER INSACCATI (cf. fig. da 2.1 a 2.3)

Importante: questo accessorio deve essere utilizzato solo dopo aver tritato la carne, aggiunto i condimenti e amalgamato per bene il preparato.

Dopo aver lasciato a mollo il budello in acqua tiepida per restituirgli elasticità, infilarlo sull'imbuto lasciando sporgere almeno 5 cm (da chiudere praticando un nodo con uno spago). Accendere l'apparecchio, inserire pezzetti di carne nel tritatutto e far scorrere il budello a mano a mano che si riempie.

Nota: questa attività risulterà più facile se svolta da due persone, una delle quali si occupa di introdurre la carne macinata e l'altra di tenere il budello mentre si riempie.

Conferire agli insaccati la lunghezza desiderata, chiudendo di volta in volta il budello con le dita e girandolo. Per garantire la qualità degli insaccati, assicurarsi di non imprigionare aria al momento del riempimento e limitare la lunghezza dell'insaccato a 10-15 cm (separare ciascun insaccato annodando uno spago).

ACCESSORIO PER KIBBÉ (cf. fig. 3.1 e 3.2)

Consiglio pratico:

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

ACCESSORIO PER BISCOTTI (cf. fig. 4.1 e 4.2)

Preparare la pasta. I risultati migliori si ottengono con una pasta un po' molle. Scegliere il disegno facendo corrispondere la freccia e la forma scelta. Alimentare la macchina fino ad ottenere la quantità di biscotti desiderata.

ACCESSORIO PER BISTECCA (cf. fig. 5)

ACCESSORIO SPREMIAGRUMI (cf. fig. 6.1 e 6.2)

ACCESSORIO PER COULIS (cf. fig. 7)

Utilizzo: Collocare un recipiente per la spremuta sotto la guida spremute **K5** e un altro all'estremità del filtro per recuperare i residui. Per realizzare coulis e spremute, si raccomanda l'uso di frutta fresca. A seconda della stagione e della qualità della frutta, si consiglia di ripassare una seconda volta la polpa per ottenere il massimo dalla spremitura.

Spremuta: utilizzare il filtro **K3**

Coulis: utilizzare il filtro **K4**

TAGLIAVERDURE (cf. fig. da 8.1 a 8.6/fig. 10)

Utilizzare il cono consigliato per ciascun tipo di alimento: **vedi tabella fig. 10.**

Consigli per ottenere risultati migliori:

Gli ingredienti utilizzati devono essere freschi per ottenere risultati soddisfacenti. Occorre evitare che nell'alloggiamento si formino accumuli di alimenti. Non utilizzare l'apparecchio per sminuzzare o tagliare alimenti troppo duri, come ad esempio lo zucchero o tagli di carne.

PULIZIA (cf. fig. da 9.1 a 9.6)

DESCRIPCIÓN

- A** Cabezal de picadora extraíble
- A1** Cuerpo de aluminio
 - A2** Tornillo
 - A3** Cuchilla autoafilable de acero inoxidable
 - A4** Rejillas (según modelo)
 - A4a** Rejilla con orificios pequeños - para picado muy fino
 - A4b** Rejilla con orificios medianos - para picado fino
 - A4c** Rejilla con orificios grandes - para picado grueso
 - A5** Tuerca de aluminio
- B** Bandeja extraíble
- C** Empujador para carne
- D** Botón de encendido/apagado
- E** Bloque motor
- F** Accesorio para salchichas (según modelo)
- G** Accesorio para Kibbé (según modelo)
 - G1** Tapón del conector
 - G2** Anillo
- H** Accesorio para galletas (según modelo)
 - H1** Soporte
 - H2** Molde
- I** Accesorio para filete (según modelo)
 - I1** Base de molde
 - I2** Molde con forma de pescado
 - I3** Molde con forma de filete
 - I4** Molde con forma de nuggets
 - I5** Colector de zumo
- J** Accesorio para prensar cítricos (según modelo)
 - J1** Cono / Filtro
 - J2** Accionador
 - J3** Colector de zumo
- K** Accesorio para salsa (según modelo)
 - K1** Junta de estanqueidad
 - K2** Tornillo
 - K3** Filtro con orificios pequeños para zumos
 - K4** Filtro con orificios mixtos para salsas
 - K5** Guía de zumo
 - K6** Cepillo de limpieza
- L** Cortador de verduras (según modelo)
 - L1** Depósito de conos / tubo de alimentación
 - L2** Empujador
 - L3** Conos (según modelo)
 - L3a** Cono de rallado grueso (rojo)
 - L3b** Cono de rallado fino (naranja)
 - L3c** Cono para corte grueso (verde oscuro)
 - L3d** Cono para corte fino (verde claro)
 - L3e** Cono para cortar láminas de patata
 - L3f** Accesorio para cortar en dados
- M/N** Accesorio para guardar la máquina (según modelo)

CONSEJOS DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios con agua y jabón. Asimismo, enjuáguela y séquela cuidadosamente.

La rejilla y la cuchilla deben estar engrasados. Cúbralos con aceite.

Evite que la máquina gire en vacío si las rejillas no están engrasadas.

Nunca utilice los dedos u otro utensilio para empujar en el tubo de alimentación.

No utilice el aparato más de 14 minutos seguidos.

UTILIZACIÓN: CABEZAL PICADOR (véanse las fig. 1.1, 1.2, 1.3 y 1.4)

Prepare los alimentos que va a picar, elimine los huesos, los cartílagos y los nervios. Corte la carne en pedazos (de aproximadamente 2 cm x 2 cm).

Truco: Al final de la operación, puede hacer pasar por el picador unos trocitos de pan para extraer toda la carne picada.

ACCESORIO PARA SALCHICHAS (véanse las fig. 2.1, 2.2 y 2.3)

Importante: este accesorio sólo debe utilizarse después de haber picado la carne, así como después de haber agregado el aderezo y haber mezclado correctamente la preparación.

Tras dejar en remojo la tripa en agua tibia para que recupere su elasticidad, colóquela en el embudo dejando que sobrepase 5 cm (obturando este segmento mediante un nudo efectuado con un cordel). Ponga el aparato en marcha, alimente la picadora con carne picada y acompáñela con la tripa a medida que se va rellenando.

Nota: este trabajo se hace mejor entre dos personas: una se ocupa de ir agregando carne picada y la otra se ocupa de rellenar la tripa.

Decida la longitud de las salchichas estrechando la tripa mediante un giro en el punto deseado.

Para obtener una salchicha de calidad, evite que se formen burbujas de aire durante el proceso de rellenado y fabrique las con una longitud de entre 10 y 15 cm (separe las salchichas colocando un cordel y efectuando un nudo con el mismo).

ACCESORIOS PARA KIBBÉ (véanse las fig. 3.1 y 3.2)

Consejo práctico:

Para fabricar paste fina de Kibbé o Kefta, haga pasar la carne 2 o 3 veces por el cabezal picador hasta obtener el grosor de pasta deseado.

ACCESORIO PARA GALLETAS (véanse las fig. 4.1 y 4.2)

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

ACCESORIO PARA FILETES (véase la fig. 5)

ACCESORIO PARA EXPRIMIR CÍTRICOS (véanse las fig. 6.1 y 6.2)

ACCESORIO PARA SALSAS (véase la fig. 7)

Utilización: Coloque un recipiente para recuperar el zumo situado bajo la guía para zumo **K5** y otro junto al filtro para recuperar los residuos. Para preparar salsa y zumo, resulta obligado utilizar frutas y verduras frescas. Según la estación y la calidad de las frutas, se aconseja revisar la pulpa un segunda vez para extraer la máxima cantidad posible de salsa o de zumo.

Zumo: Utilice el filtro **K3**

Salsa: Utilice el filtro **K4**

ACCESORIO PARA CORTAR VERDURAS (véanse las fig. 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 y 8.6, así como la fig. 10)

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento: **consulte la tabla que aparece en la fig. 10.**

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes utilizados deben estar bien esesados para obtener resultados satisfactorios y evitar cualquier acumulación de alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros como azúcar o trozos de carne.

LIMPIEZA (véanse las fig. 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 y 9.6)

DESCRIÇÃO

- A** Cabeça picadora amovível
- A1** Corpo em alumínio
 - A2** Parafuso
 - A3** Lâmina em inox com afiação automática
 - A4** Cones (consoante o modelo)
 - A4a** Cones de orifícios pequenos - para picar muito fino
 - A4b** Cones de orifícios médios - para picar fino
 - A4c** Cones com orifícios grandes - para picar grosso
 - A5** Porca em alumínio
- B** Base amovível
- C** Calçador para carne
- D** Botão ligar/desligar
- E** Bloco do motor
- F** Acessório para salsichas (consoante o modelo)
- G** Acessório para Kebbe (consoante o modelo)
 - G1** Ponteira de fieira
 - G2** Anel
- H** Acessório para bolachas (consoante o modelo)
 - H1** Suporte
 - H2** Forma
- I** Acessório para bifés (consoante o modelo)
 - I1** Base de forma
 - I2** Forma com formato de peixe
 - I3** Forma com formato de bife
 - I4** Forma com formato de nuggets
 - I5** Recipiente colector de suco
- J** Acessório espremedor de citrinos (consoante o modelo)
 - J1** Cone/filtro
 - J2** Eixo accionador
 - J3** Recipiente para sumo
- K** Acessório para calda (consoante o modelo)
 - K1** Junta vedada
 - K2** Parafuso
 - K3** Filtro com pequenos orifícios para sumo
 - K4** Filtro com orifícios mistos para as caldas
 - K5** Guia de sumo
 - K6** Escova de limpeza
- L** Corta-legumes (consoante o modelo)
 - L1** Depósito de cones/tubo de alimentação
 - L2** Calçador
 - L3** Cones (consoante o modelo)
 - L3a** Cone para ralar grosso (vermelho)
 - L3b** Cone para ralar fino (laranja)
 - L3a** Cone para cortar grosso (verde escuro)
 - L3d** Cone para cortar fino (verde claro)
 - L3e** Cone para fatias finas
 - L3f** Acessório para cortar em cubos
- M/N** Acessório de arrumação (consoante o modelo)

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

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

A grelha e a lâmina devem permanecer com gordura. Aplique-lhes óleo.

Não deve colocar o produto a funcionar vazio se as grelhas não estiverem oleadas.

Nunca empurre com os dedos nem com qualquer outro utensílio no tubo de alimentação.

Não coloque o aparelho a funcionar durante mais de 14 min.

UTILIZAÇÃO: CABEÇA PICADORA (ver da fig. 1.1 à 1.4)

Prepare a quantidade de alimentos a picar e retire os ossos, as cartilagens e os nervos. Corte a carne em pedaços (cerca de 2 cm X 2 cm).

Dica: no final da operação, pode passar alguns pedaços de pão para retirar os alimentos picados.

ACESSÓRIO PARA SALSICHAS (ver da fig. 2.1 à 2.3)

Importante: este acessório só deve ser utilizado após ter picado a carne, adicionado o tempero e misturado bem a preparação.

Após deixar a tripa temperar em água morna para recuperar a elasticidade, introduza-a no funil deixando passar 5 cm (que obterá ao fazer um nó com uma cordão). Coloque o aparelho em funcionamento, alimente a picadora e encaminhe a tripa à medida que se enche.

Nota: este trabalho é mais facilmente efectuado por duas pessoas: uma colocaria a carne picada na máquina e a outra supervisionaria o enchimento da tripa.

Dê às salsichas o comprimento que pretender comprimindo e rodando a tripa. Para obter salsichas com qualidade, evite que fique ar obstruído ao encher e confira às salsichas um comprimento de 10 a 15 cm (separe-as colocando um cordão ou ao fazer um nó com a ajuda deste).

ACESSÓRIO PARA KEBBE (VER FIG. 3.1 e 3.2)

Conselho prático:

Para obtenção de carne picada fina para Kebbe ou Kefta, passe a carne 2 ou 3 vezes na cabeça picadora até obter a finura pretendida.

ACESSÓRIO PARA BOLACHAS (ver fig. 4.1 e 4.2)

Prepare a massa. Obterá um melhor resultado com uma massa ligeiramente macia. Escolha o desenho fazendo corresponder a seta e a forma escolhida. Repita o procedimento até obter a quantidade de bolachas pretendida.

ACESSÓRIO PARA BIFES (ver fig. 5)

ACESSÓRIO PARA ESPREMER CITRINOS (ver fig. 6.1 e 6.2)

ACESSÓRIO PARA CALDAS (ver fig. 7)

Utilização: coloque um recipiente para retirar o sumo sob o guia de sumo **K5** e outro sob o filtro para retirar a polpa. Para obtenção de calda e sumo, é extremamente importante utilizar apenas frutas frescas. De acordo com a estação e a qualidade da fruta, recomenda-se passar a polpa uma segunda vez para extrair o máximo de calda ou de sumo.

Sumo: utilize o filtro **K3**

Calda: utilize o filtro **K4**

CORTA-LEGUMES (ver da fig. 8.1 à 8.6/fig. 10)

Utilize o cone específico para cada tipo de alimento: **ver tabela da fig. 10.**

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar fechados para obter resultados satisfatórios e evitar acumulação de alimentos no depósito. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, como açúcar em cubos ou pedaços de carne.

LIMPEZA (ver da fig. 9.1 à 9.6)

περιγραφή

- A** Αφαιρούμενη κεφαλή κοπής
- A1** Σώμα από αλουμίνιο
 - A2** Βίδα
 - A3** Ανοξείδωτο μαχαίρι με αυτόματο τρόχισμα
 - A4** Γρίλιες (ανάλογα με το μοντέλο)
 - A4a** Γρίλιες με μικρές οπές - για πολύ λεπτό κόψιμο
 - A4b** Γρίλια με μεσαίες οπές - για λεπτό κόψιμο
 - A4c** Γρίλια με μεγάλες οπές - για χονδρό κόψιμο
 - A5** Περικόχλιο από αλουμίνιο
- B** Αφαιρούμενος δίσκος
- C** Πιεστήριο κρέατος
- D** Πλήκτρο on/off
- E** Κεντρική μονάδα
- F** Εξάρτημα για λουκάνικα (ανάλογα με το μοντέλο)
- G** Εξάρτημα για κεμπάπ (ανάλογα με το μοντέλο)
 - G1** Συνδετικό
 - G2** Δακτύλιος
- H** Εξάρτημα για μπισκότα (ανάλογα με το μοντέλο)
 - H1** Βάση
 - H2** Μύλος
- I** Εξάρτημα για μπιφτεκία (ανάλογα με το μοντέλο)
 - I1** Βάση φόρμας
 - I2** Φόρμα σε σχήμα ψαριού
 - I3** Φόρμα σε σχήμα μπιφτεκιού
 - I4** Φόρμα σε σχήμα κροκετών
 - I5** Συλλέκτης χυμών
- J** Στίφτης εσπεριδοειδών (ανάλογα με το μοντέλο)
 - J1** Κώνος/ Φίλτρο
 - J2** Άξονας
 - J3** Συλλέκτης χυμού
- K** Εξάρτημα για πολτό (ανάλογα με το μοντέλο)
 - K1** Σύνδεσμος στεγανότητας
 - K2** Βίδα
 - K3** Φίλτρο με μικρές οπές για το χυμό
 - K4** Φίλτρο με ανάμικτες οπές για τον πολτό
 - K5** Έξοδος χυμού
 - K6** Βουρτσάκι καθαρισμού
- L** Κόφτης λαχανικών (ανάλογα με το μοντέλο)
 - L1** Οδηγός κώνων/ καταπακτή
 - L2** Πιεστήριο
 - L3** Κώνοι (ανάλογα με το μοντέλο)
 - L3a** Κώνος για χοντρό τρίψιμο (κόκκινος)
 - L3b** Κώνος για λεπτό τρίψιμο (πορτοκαλί)
 - L3c** Κώνος για κοπή σε χοντρές φέτες (σκουρό πράσινο)
 - L3d** Κώνος για κοπή σε λεπτές φέτες (ανοιχτό πράσινο)
 - L3e** Κώνος κοπής για τηγανιτές πατάτες
 - L3f** Εξάρτημα κοπής σε κύβους
- M/N** Εξάρτημα φύλαξης (ανάλογα με το μοντέλο)

Οδηγίες χρήσης:

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλετε και στεγνώστε τα αμέσως με προσοχή.

H σχάρα και το μαχαίρι πρέπει να είναι λαδωμένα. Βάλτε τους λάδι.

Μην βάζετε το προϊόν σας να περιστρέφεται άδειο αν οι σχάρες δεν είναι λαδωμένες.

Μην στρώχνετε ποτέ με τα δάχτυλα ή με ένα άλλο εργαλείο μέσα στις καταπακτές.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 14 λεπτά.

Χρήση: κεφαλή κοπής (βλ. σχ. 1.1 έως 1.4)

Προετοιμάστε την ποσότητα τροφίμων που θέλετε να κόψετε, αφαιρέστε τα κόκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα. Κόψτε το κρέας σε κομμάτια (περίπου 2cm X 2cm).

Συμβουλή: Με το τέλος της λειτουργίας, μπορείτε να περάσετε μερικά κομμάτια ψωμί, για να κάνετε να βγει όλος ο κιμάς.

Εξάρτημα για λουκάνικα (βλ. σχ. 2.1 έως 2.3)

Σημαντικό: το εξάρτημα αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο αφού πρώτα κόψετε το κρέας σας, προσθέσετε τα καρυκεύματα και ανακατέψετε καλά το μίγμα.

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

γεμίσει.

Σημείωση: αυτή η εργασία πραγματοποιείται ευκολότερα από δύο άτομα, καθώς το ένα θα ασχολείται με την τροφοδοσία του κρέατος, ενώ το άλλο θα ασχολείται με το γέμισμα του εντέρου.

Δώστε στα λουκάνικα το επιθυμητό μήκος, πιέζοντας και περιστρέφοντας το έντερο.

Για λουκάνικα υψηλής ποιότητας, προσέξτε να μην παγιδευτεί αέρας κατά το γέμισμα και φτιάχνετε λουκάνικα 10 ως 15 cm (διαχωρίστε τα λουκάνικα, βάζοντας ένα σύνδεσμο και φτιάχνοντας τον κόμπο με τη βοήθειά του).

Εξάρτημα για κεμπάπ (βλ. σχ.3.1 και 3.2)

Πρακτική συμβουλή :

Για να φτιάξετε λεπτοκομμένη ζύμη για κεμπάπ ή κεφτέδες, περάστε το κρέας 2-3 φορές μέσα από την κεφαλή κοπής, μέχρι που να το κόψετε όσο λεπτό επιθυμείτε.

Εξάρτημα για μπισκότα (βλ. σχ. 4.1 έως 4.2)

Προετοιμάστε τη ζύμη. Θα λάβετε βέλτιστα αποτελέσματα με μία ζύμη λίγο μαλακή. Επιλέξτε το σχέδιο αντιστοιχίζοντας το βέλος και την επιθυμητή μορφή. Τροφοδοτήστε με ζύμη μέχρι να λάβετε την επιθυμητή ποσότητα μπισκότων.

Εξάρτημα για μπιφτέκια (βλ. σχ. 5)

Στίφτης εσπεριδοειδών (βλ. σχ. 6.1 έως 6.2)

Εξάρτημα για πολτό (βλ. σχ. 7)

Χρήση: Τοποθετήστε ένα δοχείο για να συλλέξετε το χυμό κάτω από την έξοδο χυμού **K5** και ένα άλλο κάτω από το φίλτρο, για να συλλέξετε τα υπολείμματα. Για να φτιάξετε πολτό και χυμό, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα φρούτα. Ανάλογα με την εποχή και την ποσότητα των φρούτων, καλό είναι να περάσετε δύο φορές τα υπολείμματα, για να βγάλετε τη μέγιστη ποσότητα πολτού και χυμού.

Χυμός: Χρησιμοποιήστε το φίλτρο **K3**

Πολτός: Χρησιμοποιήστε το φίλτρο **K4**

Κόφτης λαχανικών (βλ. σχ. 8.1 έως 8.6 / σχ.10)

Χρησιμοποιείτε τον προβλεπόμενο κώνο για κάθε τύπο τροφίμου : **βλ. πίνακα σχ. 10.**

Συμβουλές για καλά αποτελέσματα :

Τα υλικά που χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σκληρά, για να λάβετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφυγείτε οποιαδήποτε συσσώρευση τροφίμων στον οδηγό. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να θρυμματίσετε πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως η ζάχαρη ή κομμάτια κρέας.

Καθαρισμός (βλ. σχ. 9.1 έως 9.6)

BESKRIVELSE

- A** Aftageligt kødhakkerhus
- A1** Aluminiumshus
 - A2** Skrue
 - A3** Selvslibende kniv i rustfrit stål
 - A4** Hulskiver (i henhold til modellen)
 - A4a** Hulskive med små huller - til meget fin hakning
 - A4b** Hulskive med mellemstore huller - til fin hakning
 - A4c** Hulskive med store huller - til grov hakning
 - A5** Aluminiumsmøtrik
- B** Aftagelig bakke
- C** Nedstopper
- D** Start/stop-knap
- E** Motorenhed
- F** Tilbehør til pølser (i henhold til modellen)
- G** Tilbehør til kebbe (i henhold til modellen)
- G1** Konus
 - G2** Ring
- H** Tilbehør til småkager (i henhold til modellen)
- H1** Holder
 - H2** Form
- F** Tilbehør til steak (i henhold til modellen)
- I1** Base til form
 - I2** Form i fiskeform
 - I3** Form i steak-form
 - I4** Form i nuggets-form
 - I5** Saftopsamler
- J** Citruspressertilbehør (i henhold til modellen)
- J1** Kuppel / Filter
 - J2** Drivmekanisme
 - J3** Saftopsamler
- K** Tilbehør til coulis (i henhold til modellen)
- K1** Tætningsring
 - K2** Skrue
 - K3** Filter med små huller til saft
 - K4** Filter med blandede huller til coulis
 - K5** Saftrende
 - K6** Børste til rengøring
- L** Grøntsagsskærer (i henhold til modellen)
- L1** Tromleholder / Påfyldningstragt
 - L2** Nedstopper
 - L3** Tromler (i henhold til modellen)
 - L3a** Tromle til grov rivning (rød)
 - L3b** Tromle til fin rivning (orange)
 - L3c** Tromle til skæring af tykke skiver (mørkegrøn)
 - L3d** Tromle til skæring af tynde skiver (lysegrøn)
 - L3e** Tromle til skæring af pomfritter
 - L3f** Tilbehør til at skære i terninger
- M/N** Opbevaringstilbehør (i henhold til modellen)

BRUGSANVISNING

Før første brug skal tilbehøret vaskes af i vand med opvaskemiddel.

Skyl og tør det straks omhyggeligt.

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

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

Skub aldrig ned i påfyldningstragten med fingrene eller et andet redskab.

Brug ikke apparatet i mere end 14 min.

BRUG: HAKKER (se fig. 1.1 til 1.4)

Forberejd hele mængden af fødevarer, der skal hakkes. Fjern ben, brusk og sener. Skær kødet i stykker (ca. 2 cm x 2 cm).

Tip: Når kødet er hakket, kan du køre nogle stykker tørt brød igennem, for at få alt hakkekødet ud.

TILBEHØR TIL PØLSER (se fig. 2.1 til 2.3)

Vigtigt: Dette tilbehør skal først bruges, når kødet er hakket, efter at have tilføjet krydderier og blandet farsen grundigt.

Lad pølseskindet ligge i blød i lunken vand, for at gøre det elastisk. Sæt det på tragten og lad 5 cm rage ud (lukkes ved at lave en knude med en klemme). Tænd for apparatet, fyld hakket kød i hakkeren og lad pølseskindet følge med, efterhånden som det bliver fyldt.

Bemærk: Det er lettere at gøre dette, hvis man er to om det, hvor den ene fylder hakket kød i tragten, mens den anden fylder pølseskindet.

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

KEBBE-TILBEHØR (se fig.3.1 og 3.2)

Praktisk råd:

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

TILBEHØR TIL SMÅKAGER (se fig. 4.1 til 4.2)

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

TILBEHØR TIL STEAK (se fig. 5)

CITRUSPRESSERTILBEHØR (se fig. 6.1 og 6.2)

TILBEHØR TIL COULIS (se fig. 7)

Brug: Anbring en beholder til at opsamle saften under saftrenden **K5**, og en anden ved enden af filteret til at opsamle resterne. Det er vigtigt kun at bruge frisk frugt til at lave coulis og saft. I henhold til årstiden og kvaliteten af frugten, tilrådes det at køre frugtkødet igennem en gang mere, for at udvinde mest mulig coulis eller saft.

Saft: Brug filter **K3**

Coulis: Brug filter **K4**

GRØNTSAGSSKÆRER (se. fig. 8.1 til 8.6 / fig. 10)

Brug den tromle, der anbefales til de enkelte typer fødevarer: **Se skemaet fig. 10.**

Tips til tilberedning:

Brug ingredienser, der er faste, for at opnå gode resultater og undgå, at ingredienserne hober sig op i tromleholderen. Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde, som f.eks. sukker eller kødstykker.

RENGØRING (se fig. 9.1 til 9.6)

BESKRIVNING

- A** Löstagbar kvarn
- A1** Bas i aluminium
 - A2** Skruv
 - A3** Självslipande rostfri kniv
 - A4** Galler (beroende på modell)
 - A4a** Galler med små hål - mycket finmalet
 - A4b** Galler med medelstora hål - finmalet
 - A4c** Galler med stora hål - grovmalet
 - A5** Aluminiummutter
- B** Löstagbar bricka
- C** Köttstoppare
- D** Start-/stoppknapp
- E** Motor del
- F** Tillbehör för korv (beroende på modell)
- G** Tillbehör för kebbe (beroende på modell)
 - G1** Munstycke
 - G2** Ring
- H** Tillbehör för kakor (beroende på modell)
 - H1** Stöd
 - H2** Form
- I** Tillbehör för kotlett (beroende på modell)
 - I1** Bas till formar
 - I2** Fiskformad form
 - I3** Kotlettformad form
 - I4** Nuggets-formad form
 - I5** Skyuppsamlare
- J** Tillbehör för citruspress (beroende på modell)
 - J1** Kon/filter
 - J2** Drivaxel
 - J3** Juiceuppsamlare
- K** Tillbehör för coulis (beroende på modell)
 - K1** Vattentät packning
 - K2** Skruv
 - K3** Filter med små hål för juice
 - K4** Filter med olika stora hål, för coulis
 - K5** Juicepip
 - K6** Rengöringsborste
- L** Grönsaksskärare (beroende på modell)
 - L1** Konbehållare/tratt
 - L2** Stoppare
 - L3** Koner (beroende på modell)
 - L3a** Kon för att riva grovt (röd)
 - L3b** Kon för att riva fint (orange)
 - L3c** Kon för att skiva grovt (mörkgrön)
 - L3d** Kon för att skiva fint (ljusgrön)
 - L3e** Kon för att skiva tunt
 - L3f** Tillbehör för att tärna
- M/N** Förvaringstillbehör (beroende på modell)

ANVÄNDA APPARATEN

Diska tillbehören i rent vatten med diskmedel innan du använder apparaten för första gången. Skölj av och torka noggrant direkt efter.

Skivor och knivar måste ha en fet beläggning. Olja in dem efter rengöringen.

Låt inte apparaten köras tom om inte skivorna är insmorda.

Stoppa aldrig ner fingrar eller föremål i trattarna.

Använd inte apparaten längre än 14 minuter i taget.

ANVÄNDNING: HACKHUVUD (se fig. 1.1–1.4)

Förbered alla ingredienser som ska beredas, ta bort ben, brosk och senor. Skär kött i bitar (ca 2 × 2 cm).

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

TILLBEHÖR FÖR KORV (se fig. 2.1–2.3)

Viktigt! Det här tillbehöret ska endast användas när köttet är färdigmalt och du har tillsatt kryddorna och blandat allt ordentligt.

Låt först fjälstret ligga en stund i ljummet vatten så att det återfår sin elasticitet. Därefter sätter du på det på tratten och dra på det ca 5 cm extra (gör sen en knut på fjälstret med ett snöre). Starta apparaten, fyll på med malet kött och flytta fjälstret allt eftersom det fylls.

Obs! Det underlättar att vara två när man gör det här, en som fyller på kött och en som hanterar fjälstret.

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

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

TILLBEHÖR FÖR KEBBE (se fig.3.1 och 3.2)

Tips!

När du vill ha en finare mald färs, för t.ex. färs spett, kan du passera köttet 2-3 gånger genom kvarnen till färsen uppnår önskad konsistens.

TILLBEHÖR FÖR KAKOR (se fig. 4.1–4.2)

Gör degen. Bäst resultat får du med lite mjukare deg. Välj form genom att ställa pilen på önskad form. Mata på deg tills du har fått önskat antal kakor.

TILLBEHÖR FÖR KOTLETT (se fig. 5)

TILLBEHÖR FÖR CITRUSPRESS (se fig. 6.1–6.2)

TILLBEHÖR FÖR COULIS (se fig. 7)

Användning: Ställ en behållare under pipen **K5** för att samla upp juicen och en till vid filtret för att samla upp resterna. Använd enbart färska frukter och bär om du skall göra coulis (sås på bär) eller juice.. Beroende på säsong och fruktens kvalitet kan du köra fruktmassan en gång till för att få ut så mycket coulis eller juice som möjligt.

Juice: Använd filter **K3**

Coulis: Använd filter **K4**

SKÄRA GRÖNSAKER (se fig. 8.1–8.6/fig. 10)

Använd rätt kon till rätt ingrediens: **se tabellen i fig. 10.**

Råd för bästa resultat:

Ingredienserna bör vara fasta i konsistensen för bästa resultat och för att de inte ska fastna och täppa igen apparaten. Använd inte apparaten till att riva eller skiva för hårda livsmedel som sockerbitar eller bitar av kött.

RENGÖRING (se fig. 9.1–9.6)

A Irrotettava jauhinpää

- A1** Alumiinirunko
- A2** Ruuvi
- A3** Itse teroituva terä ruostumatonta terästä
- A4** Ritiilät (mallista riippuen)
 - A4a** Ritiilä, pienet reiät - hyvin hieno jauhatus
 - A4b** Ritiilä keskikokoiset reiät - hieno jauhatus
 - A4c** Ritiilä isot reiät - karkea jauhatus
- A5** Alumiinimutteri

B Irrotettava alusta

C Lihan työnnin

D Käynnistys/sammutuspainike

E Moottorilohko

F Makkaralisälaite (mallista riippuen)

G Kebbe-lisälaite (mallista riippuen)

G1 Liitin

G2 Rengas

F Keksilisälaite (mallista riippuen)

H1 Kannatin

H2 Muotti

I Pihvilisälaite (mallista riippuen)

I1 Perusmuotti

I2 Kalan muotoinen muotti

I3 Pihvin muotoinen muotti

I4 Nuggetin muotoinen muotti

I5 Mehun kerääjä

J Sitrushedelmien puristinlisälaite (mallista riippuen)

J1 Kartio / suodatin

J2 Vetokappale

J3 Mehun kerääjä

K Soselisälaite (mallista riippuen)

K1 Tiiviste

K2 Ruuvi

K3 Mehusuodatin, pienet reiät

K4 Sosesuodatin, erikokoiset reiät

K5 Mehuohjain

K6 Puhdistusharja

L Vihannesleikkuri (mallista riippuen)

L1 Kartiomakasiini / putki

L2 Työntökappale

L3 Kartiot (mallista riippuen)

L3a Karkean raasteen kartio (punainen)

L3b Hienon raasteen kartio (oranssi)

L3c Paksun viipaloinnin kartio (tummanvihreä)

L3d Ohuen viipaloinnin kartio (vaaleanvihreä)

L3e Ranskanperunakartio

L3f Kuutiointilisälaite

M/N Säilytyslisälaite (mallista riippuen)

KÄYTTÖOHJEITA

Pese kaikki tarvikkeet saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Huuhtele ja kuivaa ne heti huolella.

Ritiilän ja terän täytyy pysyä rasvaisina. Voitele ne öljyllä.

Älä käytä tuotetta tyhjänä, jos ritiilät eivät ole voideltuja.

Älä koskaan työnnä sormia tai muuta työvälinettä aukkoihin.

Älä käytä laitetta yli 14 min putkeen.

KÄYTTÖ: SILPPURIPÄÄ (ks. kuva 1.1 - 1.4)

Valmistele koko jauhattava määrä, poista luut, rustot ja hermot. Leikkaa liha kuutioiksi (noin 2cm X 2cm).

Vinkki: Valmistamisen lopuksi voit jauhaa muutama leipäpalan, jotta saat kaiken jauhelihan ulos.

MAKKARALISÄLAITE (ks. kuvat 2.1 - 2.3)

Tärkeää: tätä lisälaitetta saa käyttää vain, kun liha on jauhattu, olet lisännyt mausteita ja sekoittanut valmisteeseen.

Kun olet antanut suolen liota haaleassa vedessä sen elastisuuden palauttamiseksi, suoli on kiinnitettävä suppiloon, anna sen mennä yli 5 cm (tämä osa suljetaan solmulla). Käynnistä laite, syötä jauhimeen jauhelihalla ja anna suolen seurata sitä mukaa, kun se täyttyy.

Huomaa: tämä työ on helpompaa kahdestaan, toinen syöttää jauhelihaa ja toinen vastaa suolen täyttämisestä.

Tee makkarosta halutun pituisia nipistämällä päätä ja kiertämällä suolta.

Jotta saat hyvälaatuisia makkaroita, älä päästä ilmaa sisään täyttämisen yhteydessä ja tee makkaroista 10 - 15 cm pituisia (erota makkarat tekemällä solmu).

KEBBE-LISÄLAITE (ks. kuvat 3.1 ja 3.2)

Käytännön ohje:

Jotta saat hienoa Kebbe- tai Kefta-taikinaa, ohjaa liha 2-3 kertaa jauhinpään kautta, kunnes tulos vastaa toiveitasi.

KEKSILISÄLAITE (ks. kuvat 4.1 - 4.2)

Valmista taikina. Jotta saat parhaan tuloksen, tee hieman pehmeää taikinaa. Valitse piirros siten, että nuoli ja valittu muoto vastaavat toisiaan. Syötä, kunnes olet saanut haluamasi keksimäärän.

PIHVILISÄLAITE (ks. kuva 5)

SITRUSHEDELMÄPURISTINLISÄLAITE (ks. kuva 6.1 - 6.2)

SOSELISÄLAITE (ks. kuva 7)

Käyttö: Laita astia keräämään mehua mehunohjaimen **K5** alle ja toinen suodatinpäähän keräämään jätteet. Soseiden ja mehun valmistamiseksi on ehdottomasti käytettävä tuoreita hedelmiä. Vuodenajasta ja hedelmien laadusta riippuen on paras syöttää hedelmäliha toiseen kertaan, jotta saat mahdollisimman paljon sosetta tai mehua.

Mehu : Käytä suodatinta **K3**

Sose : Käytä suodatinta **K4**

VIHANNESLEIKKURI (ks. kuvat 8.1 - 8.6/ kuva 10)

Käytä kullekin elintarviketyypille suositeltua kartiota: **ks. taulukkoa kuva 10.**

Ohjeita parhaan tuloksen saamiseksi:

Käyttämiesi ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät ruoan kerääntymisen makasiiniin. Älä käytä laitetta raastamaan tai viipaloimaan liian kovia aineksia, kuten sokeria tai lihapaloja.

PUHDISTUS (ks. kuvat 9.1 - 9.6)

BESKRIVELSE

- A** Avtakbart kvernhode
- A1** Hoveddel i aluminium
 - A2** Skruer
 - A3** Selvslipende kniv i rustfritt stål
 - A4** Rister (avhengig av modell)
 - A4a** Rist med små hull - meget fint kvernet/hakket
 - A4b** Rist med medium hull - fint kvernet/hakket
 - A4c** Rist med store hull - grovt kvernet/hakket
 - A5** Mutter i aluminium
- B** Avtakbar plate
- C** Stapper for kjøtt
- D** Start-/stoppknapp
- E** Motorenhet
- F** Tilbehør for pølse (avhengig av modell)
- G** Tilbehør for Kebbe (avhengig av modell)
- G1** Munnstykker til trekking
 - G2** Ring
- G** Tilbehør for småkaker (avhengig av modell)
- H1** Støttedel
 - H2** Kakeform
- F** Tilbehør for kjøtt (avhengig av modell)
- I1** Base for form
 - I2** Form formet som fisk
 - I2** Form formet som fisk
 - I2** Form formet som nuggets
 - I5** Oppsamler for saft
- J** Tilbehøret sitruspresse (avhengig av modell)
- J1** Kjegle / Filter
 - J2** Drivverktøy
 - J3** Oppsamler for juice
- K** Tilbehør for coulis (avhengig av modell)
- K1** Tetningspakning
 - K2** Skruer
 - K3** Filter med små hull for juicen
 - K4** Filter med hull av blandet størrelse for coulis
 - K5** Juiceleder
 - K6** Rengjøringsbørste
- L** Grønnsakskutter (avhengig av modell)
- L1** Plass for kjeglene/rør
 - L2** Stapper
 - L3** Kjegler (avhengig av modell)
 - L3a** Kjegle for grovt riv (rød)
 - L3b** Kjegle for fint riv (oransje)
 - L3c** Kjegle for tykke skiver (mørkegrønn)
 - L3d** Kjegle for tynne skiver (lysegrønn)
 - L3e** Kjegle for strimler
 - L3f** Tilbehør for terninger
- M/N** Oppbevaringstilbehør (avhengig av modell)

ANBEFALINGER FOR BRUK

Rengjør alle tilbehørsdelene i såpevann før første gangs bruk. Skyll og tørk dem grundig.

Risten og kniven skal være smurte. Smør dem med olje.

Apparatet må ikke gå på tomgang hvis ikke ristene er smurte.

Aldri bruk fingrene eller andre redskaper i røret.

Apparatet skal ikke brukes i mer enn 14 min.

BRUK: KVERNHODE (jf. fig. 1.1 til 1.4)

Forbered alle matvarene som skal kvernes. Fjern bein, brusk og sener. Skjær opp kjøttet i biter (ca. 2 cm X 2 cm).

Tips: Ved slutten av kverningen, kan du kjøre igjennom noen brødsriver for å få ut alt det kvernede kjøttet.

TILBEHØR FOR PØLSE (jf. fig. 2.1 til 2.3)

Viktig: Dette tilbehøret skal bare brukes til ferdig kvernet og godt blandet kjøttdeig tilsatt krydder.

Etter at tarmen har ligget i bløt i lunken vann for å bli elastisk igjen, trekk den inn på trakten. La ca. 5 cm være igjen (som du lukker ved å lage en knute med en klemme). Start apparatet, mat i kjøttdeigen og følg med på tarmen etter hvert som den fylles.

Merk: Dette arbeidet er mye enklere hvis man er to. En mater i kjøttdeigen og den andre tar seg av fyllingen av tarmen.

Gi pølsene ønsket lengde ved å knipe av og vri tarmen.

For å få pøler av god kvalitet, er det viktig å unngå at luftbobler kommer i tarmen ved fylling. Og den beste størrelsen er mellom 10 og 15 cm (del opp pølsene ved å plassere en klemme og lage en knute med den).

TILBEHØR FOR KEBBE (jf. fig.3.1 og 3.2)

Praktiske råd:

Kjør kjøttet 2 til 3 ganger gjennom kvernhodet for å oppnå den finheten som er ønsket for Kebbe eller Kefta.

TILBEHØRET FOR SMÅKAKER (jf. fig. 6.1 og 6.2)

Tilbered deigen. Du får best resultat ved å bruke en deig som er litt myk. Velg mønster ved å matche pil og ønsket form. Fyll på til du har oppnådd ønsket mengde småkaker.

TILBEHØR FOR KJØTT (jf. fig. 5)

TILBEHØRET SITRUSPRESSE (jf. fig. 6.1 og 6.2)

TILBEHØR FOR KJØTT (jf. fig. 5)

TILBEHØRET SITRUSPRESSE (jf. fig. 6.1 og 6.2)

TILBEHØR FOR COULIS (jf. fig. 7)

Bruk: Plasser én beholder under juicelederen **K5** for å samle opp juicen og en annen på enden av filteret for å samle opp rester. Det er viktig at du bare bruker frisk frukt når du lager coulis og juice. Avhengig av sesong og kvaliteten på frukten, anbefaler vi at du kjører fruktkjøttet igjennom to ganger for å utvinne mest mulig coulis eller juice.

Juice: Bruk filteret **K3**

Coulis: Bruk filteret **K4**

GRØNNSAKSKUTTER (jf. fig. 8.1 til 8.6 / fig.10)

Bruk den kjeglen som er anbefalt til hver type matvare: **jf. bilde fig.10.**

Gode råd for gode resultater:

Du bør bruke ingredienser som er faste for å oppnå tilfredsstillende resultater og unngå at det samler seg opp i magasinet. Apparatet må ikke brukes for å rive eller skive opp matvarer som er meget harde slik som sukker eller kjøttbiter.

RENGJØRING (jf. fig. 9.1 til 9.6)

ملاحظة: يمكن أداء هذه العملية بسهولة إذا قام بها شخصان. أحدهما يقوم بتلقيم اللحم المفرومة في الجهاز، والآخر يقوم بمراقبة المصران أثناء تعبئته بالمكونات. يمكنك عمل السجق بما ترغب من طول بواسطة برم المصران وقرصه. للحصول على سجق عالي الجودة يُرجى الحرص على عدم دخول الهواء واحتجازه داخل المصران أثناء التعبئة، وأن تكون الأطوال بين 10 و15 سنتم. (تُقص أجزاء السجق بواسطة الخيطان حيث تُعمل عُقد فيما بينها).

مُلحق الكبّة (شكل 3.1 إلى 3.2)

نصيحة عملية:
لعمل لحمة مفرومة ناعمة للكبة أو للكفتة، تُمرر اللحمة مرتين أو ثلاث مرات في المفرمة إلى أن تحصل على النعومة المطلوبة.

مُلحق البسكويت (شكل 4.1 إلى 4.2)

تُحضّر العجينة. للحصول على أفضل النتائج، استعمل العجينة الخفيفة. اختر التصميم مُحاذاة السهم. تُعاد العملية إلى أن تحصل على الكمية المطلوبة من البسكويت.

مُلحق الستيك (شكل 5)

مُلحق عصر الخُضار (شكل 6.1 إلى 6.2)

مُلحق الكوليس (شكل 7)

الاستعمال: توضع حاوية تحت مَوْجَه العصير (K5) لتجميع العصير، وحاوية أخرى في نهاية الفلتر لتجميع البقايا. إذا رغبت بتحضير الكوليس أو العصير، فلا بد من استعمال فواكه طازجة. ننصح بإعادة عصر اللب حسب موسم الفواكه المُستعملة وحسب نوعيتها لاستخراج كمية أكبر من العصير.
عصير: استعمل الفلتر K3
كولينز: استعمل الفلتر K4

قطّاعة الخضار (شكل 8.1 إلى 8.6)

يُستعمل المخروط المُخصص لكل نوع من أنواع الطعام: انظر الرسم في الشكل 10
نصائح هامة للحصول على أفضل النتائج:
يُفضّل أن تكون المكونات المُستعملة مُكتنزة للحصول على نتائج مثالية، وبالتالي تتجنّب تراكم البقايا في داخل المنتج. لا تستعمل المنتج لتقطيع المكونات الصلبة مثل مُكعبات السكر أو قطع اللحمة.

التنظيف (شكل 9.1 إلى 9.6)

I4	قالب على شكل الناجيت	A	رأس مفرمة اللحمه القابل للفصل
I5	مُجمَع العصائر	A1	جسم من الألمينيوم
J	مُلحَق عصر الخُضار (حسب الموديل)	A2	بُرغِي
J1	مخروط/فلتر	A3	سكين من الإستانلس ستيل ذاتية الشد
J2	محور	A4	شبيكات (حسب الموديل)
J3	مُجمَع العصائر	A4a	شبيكة ذات ثقوب صغيرة - للفرم الناعم
K	مُلحَق للكوكليس (حسب الموديل)	A4b	شبيكة ذات ثقوب متوسطة - للفرم الناعم
K1	مانعة لتسرب الماء	A4c	شبيكة ذات ثقوب كبيرة - للفرم الخشن
K2	برغي	A5	صامولة من الألمينيوم
K3	فلتر ذو ثقوب صغيرة للعصير	B	صينية قابلة للفصل
K4	فلتر ذو ثقوب مُختلطة للكوكليس	C	دفاش اللحوم
K5	موجّه العصير	D	زر "للتشغيل/للإيقاف"
K6	فرشاة للتنظيف	E	وحدة المحرك
L	قُطاعة للخضار (حسب الموديل)	F	مُلحَق للسجق (حسب الموديل)
L1	حُجيرة المخروط/فوهة	G	مُلحَق للكَبَّة (حسب الموديل)
L2	دفاش	G1	غطاء التوصيلة
L3	مخروط (حسب الموديل)	G2	حلقة
L3a	مخروط للبشر الخشن (أحمر)	H	مُلحَق للبسكويك (حسب الموديل)
L3b	مخروط للبشر الناعم (برتقالي)	H1	دعامة
L3c	مخروط للتقطيع الخشن (أخضر داكن)	H2	قالب
L3d	مخروط للتقطيع الناعم (أخضر فاتح)	I	مُلحَق للستيك (حسب الموديل)
L3e	قِطاعة للشراحت الرقيقة	I1	قاعدة القالب
L3f	مُلحَق للتقطيع إلى مكعبات	I2	قالب على شكل سمكة
N/M	مُلحَق التخزين (حسب الموديل)	I3	قالب على شكل ستيك

توصيات الاستعمال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، تُنظف الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية. يجب أن تبقى الشبكة والسكين مغلفتان بالزيت أو الشحم. يجب مسحهما بالزيت. لا تُشغَل المنتج إذا كان فارغاً من المكونات، إن لم تكن الشبيكات مزينة بالشكل الصحيح. لا تستعمل الأصابع أو أية أدوات أخرى لدفع الطعام خلال الفوهة. لا تُشغَل المنتج لأكثر من 14 دقيقة.

الاستعمال: رأس مفرمة اللحمه (شكل 1.1 إلى 1.4)

تُحضّر كمية اللحم التي يُراد فرمها، وتُزال منها العظام والعروق والغضاريف والأعصاب. ثم تُقَطَّع إلى قطع (مقدار 2 سنتم x 2 سنتم). نصيحة: بعد الانتهاء من فرم اللحمه، يمكنك تمرير بعض قطع الخبز في المفرمة للتخلص مما تبقى من اللحمه داخل المفرمة.

مُلحَق السجق (شكل 2.1 إلى 2.3)

هام: يجب أن يُستعمل هذا الملحَق فقط بعد فرم اللحمه، إضافة النكهات وعجن المكونات المُحضَّرة جيداً. بعد أن تُنقع المصارين بالماء الدافئ لاستعادة مرونتها توضع في القمع ويترك منها 5 سنتم إضافية (سوف يتم لاحقاً إغلاق هذه الفتحة وعمل عقدة بواسطة خيط). يُشغَل المنتج، وتُلَقَّم المفرمة بالمكونات المُحضَّرة، مع التأكد والحرص بتعبئة المصران بشكل جيد.

توجه: این کار به راحتی توسط دو نفر انجام می شود. یکی گوشت چرخ کرده را داخل دستگاه قرار می دهد و دیگری بخش درونی را در حال پرسیدن تماشا می کند. سوسیس ها را با فشار دادن و چرخاندن بخش درونی به طولی که می خواهید درست کنید. به منظور بدست آوردن یک سوسیس با کیفیت خوب، مطمئن شوید که هیچ هوایی درون بخش درونی باقی نمانده در حالیکه پر می شود، و آنها را به طول 10 تا 15 سانتی متر درست کنید (سوسیس ها را با قرار دادن یک رشته بین آنها جدا کنید و یک گره با آن درست کنید).

لوازم جانبی کبه (تصویر 3.1 تا 3.2)

نکته عملی:

برای اینکه گوشت چرخ کرده ریز برای کبه یا کوفته درست کنید، گوشت را 2 یا 3 بار از طریق چرخ گوشت رد کنید تا زمانی که شما بافت مورد نظر را بدست آورید.

لوازم جانبی بیسکویت (تصویر 4.1 تا 4.2)

خمیر را آماده کنید. برای بهترین نتایج، از یک خمیر نرم استفاده کنید. طرح را با تراز کردن آن با فلش انتخاب کنید. روند را تکرار کنید تا زمانی که شما مقدار مورد نظر بیسکویت را به دست آورده باشید.

لوازم جانبی استیک (تصویر 5)

لوازم جانبی فشار دادن سبزیجات (تصویر 6.1 تا 6.2)

لوازم جانبی کولیس (تصویر 7)

استفاده: یک ظرف در زیر شیار آب (K5) برای جمع آوری آب قرار دهید و یک ظرف دیگر برای جمع آوری هر گونه پس مانده در انتهای فیلتر. اگر شما مایل به ایجاد کولیس یا آب هستید، استفاده از میوه های تازه تنها یک ضرورت است. با توجه به فصل و کیفیت میوه های خود، توصیه می کنیم که شما گوشت میوه را برای دومین بار فشار دهید تا حداکثر مقدار کولیس یا آب استخراج شود.
آب: از فیلتر K3 استفاده کنید
کولیس: از فیلتر K4 استفاده کنید

برش سبزیجات (تصویر 8.1 تا 8.6)

از مخروط مشخص شده برای هر نوع مواد غذایی استفاده کنید: نمودار تصویر 10 را مشاهده کنید. نکات مفید برای بهترین نتایج:
موادی که استفاده می کنید باید برای به دست آوردن نتایج رضایت بخش و اجتناب از تجمع مواد غذایی در محفظه، سفت باشد. از استفاده از دستگاه برای رنده یا خرد کردن محصولات غذایی مانند قند یا تکه های گوشت خودداری کنید.

تمیز کردن (تصویر 9.1 تا 9.6)

- A سر متحرک آسیاب گوشت
 A1 بدنه آلومینیومی
 A2 پیچ
 A3 چاقو تیزکن ضدزنگ
 A4 شبکه (بر طبق مدل)
 A4a شبکه سوراخ‌های کوچک - برای برش بسیار ریز
 A4b شبکه سوراخ‌های متوسط - برای برش ریز
 A4c شبکه سوراخ‌های بزرگ - برای برش بزرگ
 A5 مهره آلومینیومی
 B صفحه متحرک
 C فشاردهنده گوشت
 D دکمه شروع/توقف
 E واحد موتور
 F ابزار جانبی سوسیس (بر طبق مدل)
 G ابزار جانبی کبه (بر طبق مدل)
 G1 درپوش اتصال
 G2 حلقه
 H لوازم جانبی نان شیرینی خشک (بر طبق مدل)
 H1 پشتیبانی
 H2 قالب
 I ابزار جانبی استیک (بر طبق مدل)
 I1 پایه قالب
 I2 قالب به شکل ماهی
 I3 قالب به شکل استیک
- I4 قالب قطعات برآمده
 I5 جمع‌کننده آب
 J ابزار جانبی فشار دادن سبزیجات (بر طبق مدل)
 J1 مخروط/فیلتر
 J2 محور
 J3 جمع‌کننده آب
 K لوازم جانبی کولیس (بر طبق مدل)
 K1 مفصل ضدآب
 K2 پیچ
 K3 فیلتر سوراخ‌های کوچک برای کولیس
 K4 فیلتر با سوراخ‌های مختلط برای کولیس
 K5 راهنمای آب
 K6 برس تمیز کردن
 L برش‌دهنده سبزیجات (بر طبق مدل)
 L1 محفظه مخروطی / لوله
 L2 فشاردهنده
 L3 مخروط (بر طبق مدل)
 L3a مخروط ساینده بزرگ (قرمز)
 L3b مخروط ساینده ریز (نارنجی)
 L3c مخروط برش‌دهنده بزرگ (سبز تیره)
 L3d مخروط برش‌دهنده ریز (سبز روشن)
 L3e برش‌دهنده نازک
 L3f ابزار جانبی برش مکعبی
 N\M لوازم جانبی ذخیره‌سازی (بر طبق مدل)

توصیه‌هایی برای استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار، تمام لوازم جانبی را در آب و صابون بشویید. آبکشی کرده و پس از آن با دقت خشک کنید. کباب‌پز و چاقو باید پوشش چرب را نگه دارد. روغن روی آن‌ها همالید.
 دستگاه را در حالیکه خالی است و در صورتیکه شبکه‌ها کاملاً چرب نشده‌اند فعال نکنید.
 از استفاده از انگشتان یا سایر ظروف برای فشار دادن غذا از طریق لوله اکیداً خودداری کنید.
 از کار کردن دستگاه برای بیش از 14 دقیقه خودداری کنید.

استفاده: سر چرخ گوشت (تصویر 1.1 تا 1.4)

مقدار گوشتی که می‌خواهید خرد کنید، برداشتن استخوان‌ها، غضروف و اعصاب را آماده کنید. گوشت را به تکه‌های (حدود 2cm×2cm) برش دهید.
 نکته: در پایان، شما می‌توانید چند قطعه نان را از طریق چرخ برای بیرون کشیدن تمام گوشت خردشده خارج کنید.

لوازم جانبی سوسیس (تصویر 2.1 تا 2.3)

نکته مهم: لوازم جانبی باید فقط پس از خرد شدن گوشت، افزودن طعم‌دهنده و ورزیدن خوب آماده‌سازی استفاده شود.
 پس از خیس خوردن بخش درونی در آب گرم برای بهبود انعطاف‌پذیری، آن‌ها را در کیف 5 سانتی‌متر اضافه قرار دهید (بعداً با بستن با یک کره شکاف را خواهید بست). دستگاه را فعال کنید، آماده‌سازی را در چرخ گوشت قرار دهید و مطمئن شوید که بخش درونی کاملاً پر شده است.

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

TR

ÜRÜNÜN TANITIMI

A Takılıp çıkarılabilir kıyma başlığı

A1 Alüminyum gövde

A2 Vida

A3 Kendi kendine bilenebilir paslanmaz bıçak

A4 Izgaralar (modeline göre)

A4a Çok ince kıyma için, küçük delikli ızgara

A4b İnce kıyma için orta delikli ızgara

A4c Kalın kıyma için, kalın delikli ızgara

A5 Alüminyum somun

B Takılıp çıkarılabilir levha

C Et ittirici

D Açma/kapama düğmesi

E Motor bloğu

F Sosis aksesuarı (modeline göre)

G İçli köfte aksesuarı (modeline göre)

G1 Boru ucu

G2 Bilezik

H Bisküvi aksesuarı (modeline göre)

H1 Destek

H2 Kalıp

I Biftek aksesuarı (modeline göre)

I1 Kalıp tabanı

I2 Balık şekilli kalıp

I3 Biftek şekilli kalıp

I4 Nugget şekilli kalıp

I5 Sıvı toplayıcı

J Narenciye aksesuarı (modeline göre)

J1 Koni / Filtre

J2 Hareket ettirici mekanizma

J3 Meyve/sebze toplayıcı

K Sos aksesuarı (modeline göre)

K1 Sızdırmazlık contası

K2 Vida

K3 Meyve/sebze suyu için küçük delikli filtre

K4 Soslar için karma delikli filtre

K5 Meyve/sebze suyu yönlendirici

K6 Temizleme fırçası

L Sebze kesici (modeline göre)

L1 Boğazlı/konili hazne

L2 İttirici

L3 Koniler (modeline göre)

L3a İri rendeleme konisi (kırmızı)

L3b İnce rendeleme konisi (turuncu)

L3c Kalın dilim konisi (koyu yeşil)

L3d İnce dilim konisi (açık yeşil)

L3e Yatay patates dilimi kesme konisi

L3f Küp şeklinde kesme aksesuarı

M/N Muhafaza aksesuarı (modeline göre)

KULLANIM ÖNERİLERİ

İlk kullanım öncesinde, tüm aksesuarları sabunlu suyla yıkayın. Hemen durulayın ve iyice silin.

Izgaranın ve bıçağın yağlı kalması gerekir. Yağlayın.

Izgaralar yağlanmamış ise, cihazı boş olarak çalıştırmayın.

Boğaz içine malzemeleri asla parmaklarınızla veya herhangi bir alet ile itirmeyin.

Cihazı asla 14 dakikadan uzun süreli kullanmayın.

KULLANIM: KIYMA BAŞLIĞI (Bkz. şek. 1.1 ila 1.4)

Kıyılacak besinleri hazırlayın, kemiklerini, kıkırdaklarını ve sinirlerini temizleyin. Eti parçalar halinde kesin (yaklaşık 2 cm X 2 cm).

İpucu: Uygulamanın sonunda, tüm kıymayı çıkarmak için birkaç parça eklemek kullanabilirsiniz.

SOSIS AKSESUARİ (Bkz. şek. 2.1 ila 2.3)

Önemli: Bu aksesuar ancak etim kıyılmasını, baharatlanması ve hazırlanmış olmasını takiben kullanılabilir. Esnekliğine kavuşması için bağırsağı ılık su içinde beklettikten sonra, 5 cm fazlalık bırakarak doldurucu üzerine geçirin (fazla kısım düğüm elde edeceksiniz). Cihazı çalıştırın, kıyılmış et ile besleyin, bağırsağın boyunca dolmasını sağlayın.

Not: Bu işlem iki kişi ile daha kolay gerçekleştirilir. Biri kıyılmış etin girişi, diğeri ise bağırsağın dolması ile ilgilenir.

Bağırsağı kıştırarak ve döndürerek arzu edile uzunlukta hazırlayın.

Kaliteli bir sosis elde etmek için, doldurma sırasında bağırsak içinde hava kalmasına izin vermeyin. 10 ila 15 cm boylarında sosisler hazırlayın (sosisleri düğümler ile birbirlerinden ayırın).

Etter at tarmen har ligget i bløt i lunket vann for å bli elastiske igjen, trekk den inn på trakten. La ca. 5 cm være igjen (som du lukker ved å lage en knute med en klemme). Start apparatet, mat i kjøttdeigen og følg med på tarmen etterhvert som den fylles.

Merk: dette arbeidet er mye enklere hvis man er to. En mater i kjøttdeigen og den andre tar seg av fyllingen av tarmen.

Gi pølsene ønsket lengde ved å knipe av og vri tarmen.

For å få pøler av god kvalitet, er det viktig å unngå at luftbobler kommer i tarmen ved fylling. Og den beste størrelsen er mellom 10 og 15 cm (del opp pølsene ved å plassere en klemme og lage en knute med den).

İÇLİ KÖFTE AKSESUARI (Bkz. şek.3.1 ve 3.2)

Pratik tavsiye:

İnce İçli köfte veya Köfte patesi elde edebilmek için, arzulanan inceliği elde edinceye dek, eti 2ile 3 defa kıyma makinesinden geçirin.

BİSKÜVİ AKSESUARI (Bkz. şek. 4.1 ve 4.2)

Hamuru hazırlayın. Gevşek bir hamurla daha iyi sonuç elde edersiniz. Seçilen şekle ve oka uygun deseni seçin. Arzu edilen bisküvi miktarını elde edinceye dek doldurun.

BİFTEK AKSESUARI (Bkz. şek. 5)

NARENCİYE SIKACAĞI AKSESUARI (Bkz. şek. 6.1 ve 6.2)

SOS AKSESUARI (Bkz. şek. 7)

Kullanım: Elde edilen sıvının toplanabilmesi için **K5** ağzının altına bir kap ve atıkların toplanması için filtrenin ucuna bir başka kap yerleştirin. Sos ve meyve suyu hazırlamak için, mutlaka taze meyvelerin kullanılması gerekir. Mevsime veya meyvelerin kalitesine göre, maksimum su veya sos elde edebilmek için posa makineden bir kez daha geçirilebilir.

Meyve suyu: **K3** filtresini kullanın.

Sos: **K4** filtresini kullanın.

SEBZE DOĞRAYICILAR (Bkz. şek. 8.1 ila 8.6/ şek. 10)

Her besin tipi için tavsiye edilen koniyi kullanın: **bkz. tablo şek.10.**

İyi sonuç elde edilmesine yönelik tavsiyeler:

Tatminkâr sonuçlar elde edebilmemiz için, kullandığınız malzemelerin gevşek olmamaları gerekir, ayrıca hazne içinde malzeme birikiminden kaçının. Cihazı şeker veya et parçaları gibi aşırı sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın.

TEMİZLEME (Bkz. şek. 9.1 ila 9.6)

İthalatçı Firma:

GRUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

0850 222 40 50

444 40 50

Üretici Firma:

GRUPE SEB INTERNATIONAL

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172

69134 ECULLY Cedex – FRANCE

Tel: 00 33 472 18 18 18

Fax: 00 33 472 18 16 15

www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI

0850 222 40 50

444 40 50

KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

ОПИСАНИЕ

А Съемная верхняя часть мясорубки

A1 Алюминиевый корпус

A2 Винт

A3 Самозатачивающийся стальной нож

A4 Решетка (в зависимости от модели)

A4a Решетка с очень маленькими отверстиями - для очень тонкого измельчения

A4b Решетки со средними отверстиями - для тонкого измельчения

A4c Решетка с большими отверстиями - для крупного измельчения

A5 Алюминиевая гайка

В Съемная алюминиевая подставка

С Толкатель мяса

D Кнопка Вкл./Выкл.

E Блок мотора

F Аксессуар для колбасы (в зависимости от модели)

G Аксессуар Кеббе (в зависимости от модели)

G1 Наконечник сектора

G2 Кольцо

H Аксессуар для печени (в зависимости от модели)

H1 Подставка

H2 Форма

I Аксессуар Стейк (в зависимости от модели)

I1 База формы

I2 Форма в виде рыбы

I3 Форма в виде стейка

I4 Форма для наггетсов

I5 Коллектор сока

J Пресс для цитрусовых (в зависимости от модели)

J1 Конусная насадка / Фильтр

J2 Воронка

J3 Собираатель сока

K Насадка для приготовления фруктового пюре (в зависимости от модели)

K1 Уплотнительная прокладка

K2 Винт

K3 Насадка с маленькими отверстиями для приготовления соков

K4 Насадка с отверстиями разной величины для приготовления соуса

K5 Сливной носик

K6 Щётка для чистки

L Овощерезка (в зависимости от модели)

L1 Шнек для конусообразных насадок / горловина

L2 Толкатель

L3 Конусообразные насадки (в зависимости от модели)

L3a Насадка для грубой тёрки (красная)

L3b Насадка для тонкой тёрки (оранжевая)

L3c Насадка для нарезания ,большими ломтиками (темно-зеленая)

L3d Насадка для нарезания тонкими ломтиками (ярко-зеленая)

L3e Насадка для нарезания соломкой фри

L3f Насадка для нарезания кубиками

M/N Приспособление для хранения (в зависимости от модели)

Рекомендации по использованию

Перед первым использованием промойте насадки мыльной водой. Потом промойте и вытрите насухо.

Решетка и нож должны оставаться жирными. Смажьте их маслом.

Не используйте прибор если решетки не смазаны.

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

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

Применение: верхняя часть мясорубки (см. fig. 1.1 до 1.4)

Подготовьте все ингредиенты для нарезки, удалите кости, хрящи и нервы. Порежьте мясо на кусочки (примерно 2 см x 2 см).

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

Насадка для колбасы (см. fig. 2.1 до 2.3)

Важно: этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены и перемешаны все приправы для приготовления.

После замачивания колбасной оболочки в теплой воде, чтобы размягчить ее, оставьте около 5 см (которые вы завяжите на узел). Включите прибор, положите фарш в мясорубку и следите за заполнением мясной оболочки.

Примечание: эту работу легче выполнять вдвоем, один обеспечивает подачу фарша, другой следит за заполнением оболочки.

Придайте нужную длину колбасе, нажимая и скручивая оболочку.

Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении и делайте колбасу длиной от 10 до 15 см (отделяйте колбаски завязывая узелки).

Насадка Кеббе (см. fig.3.1 и 3.2)

Практические рекомендации:

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

Насадка для печенья (см. fig. 4.1 до 4.2)

Приготовьте тесто. Вы получите лучшие результаты если тесто будет немного мягкое. Выберите рисунок, совмещая стрелку с выбранной формой. Используйте пока не получите нужное количество печенья.

Насадка стейк (см. fig. 5)

Насадка для цитрусовых (см. fig. 6.1 и 6.2)

Насадка для приготовления фруктового или овощного пюре (см. fig. 7)

Применение : Установите ёмкость для сбора сока под сливной носик **K5** и другую ёмкость под фильтром для сбора отходов. Для приготовления соуса или сока используйте только свежие фрукты. В зависимости от времени года и качества фруктов, желательно повторно пропустить мякоть через мясорубку для получения максимального количества соуса или сока.

Сок: Используйте фильтр **K3**

Насадка для соуса: Используйте фильтр **K4**

Овощерезка (см. fig. 8.1 до 8.6 / fig.10)

Устанавливайте насадку для каждого вида продуктов: **см. таблицу fig.10.**

Советы для получения наилучшего результата:

Для получения наилучшего результата используемые Вами ингредиенты должны быть твёрдыми. Таким образом Вы не допустите накопления продукта в шнеке. Не используйте прибор для измельчения слишком твёрдых продуктов, как например сахара или мяса.

Очистка (см. fig. 9.1 до 9.6)

A Верхня частина м'ясорубки**A1** Алюмінієвий корпус**A2** Гвинт**A3** Сталевий ніж, що самозагострюється**A4** Решітки (в залежності від моделі)**A4a** Решітка з дуже маленькими отворами - для дуже тонкого подрібнення**A4b** Решітка з середніми отворами - для тонкого подрібнення**A4c** Решітка з великими отворами - для грубого подрібнення**A5** Алюмінієва гайка**B** Знімна підставка**C** Штовхач м'яса**D** Кнопка Вкл./Вимк.**E** Блок мотору**F** Насадка для ковбаси (в залежності від моделі)**G** Насадка для Кеббе (в залежності від моделі)**G1** Наконечник сектору**G2** Кільце**H** Насадка для печива (в залежності від моделі)**H1** Підставка**H2** Форма**I** Насадка для стейку (в залежності від моделі)**I1** База форми**I2** Форма у вигляді риби**I3** Форма у вигляді стейка**I4** Форма для нагетсів**I5** Збирач соку**J** Прес для цитрусових (в залежності від моделі)**J1** Конусна насадка/ Фільтр**J2** Пристрій для зчеплення пресу для

цитрусових

J3 Збирач для соку**K** Додаткова насадка для пюре (в залежності від моделі)**K1** Герметичний ущільнювач**K2** Гвинт**K3** Фільтр з маленькими отворами для приготування соків**K4** Фільтр з отворами різної величини для приготування соусу**K5** Зливний носик для соку**K6** Щіточка для чищення**L** Овочерізка (в залежності від моделі)**L1** Шнек для конусовидних насадок / горловина**L2** Штовхач**L3** Насадки (в залежності від моделі)**L3a** Насадка для грубого тертя (червона)**L3b** Насадка для дрібного тертя (оранжева)**L3c** Насадка для нарізання грубими скибочками (темно-зелена)**L3d** Насадка для нарізання тонкими скибочками (світло-зелена)**L3e** Насадка для нарізання соломкою фрі**L3f** Насадка для нарізання кубиками**M/N** Підставка для зберігання (в залежності від моделі)**Поради з використання**

Перед першим використанням, промийте насадки в мильній воді. Потім промийте та витріть насухо.

Решітка та ніж повинні залишатися жирними. Змастіть їх олією.

Не використовуйте прилад якщо решітки не змащені.

Ніколи не проштовхуйте пальцями або іншим кухонним приладдям інгредієнти в горловину.

Не використовуйте Ваш прилад довше ніж 14 хвилин.

Використання: верхня частина м'ясорубки (див. fig. 1.1 по 1.4)

Підготуйте всі інгредієнти для нарізки, видаліть кістки, хрящі та нерви. Поріжте м'ясо на шматочки (приблизно 2 см x 2 см).

Корисна порада: В кінці сесії, можна пропустити кілька шматків хліба, щоб все вийшло з м'ясорубки.

Насадка для ковбаси (див. fig. 2.1 по 2.3)

Важливо: цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем, куди додані всі приправи і він перемішаний для приготування.

Після замочування ковбасної оболонки в теплій воді, щоб відновити її еластичність, залиште більше ніж 5 см (які ви зав'яжіть на вузол). Увімкніть прилад, покладіть фарш в м'ясорубку і стежте за заповненням м'ясної оболонки.

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

Надайте потрібну довжину ковбасі, натискаючи й скручуючи оболонку.

Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте попадання повітря при заповненні і робіть ковбасу довжиною від 10 до 15 см (відокремлюйте ковбаски зав'язуючи вузлики)

Насадка для Кеббе (див. fig.3.1 і 3.2)

Практична порада:

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

Насадка для печива (див. fig. 4.1 и 4.2)

Приготуйте тісто. Ви отримаєте кращі результати якщо тісто буде трохи м'яке. Виберіть малюнок, співставляючи стрілочку з вибраною формою. Використовуйте поки не отримаєте потрібну кількість печива.

Насадка для стейку (див. fig. 5)

Пресс для цитрусових (див. fig. 6.1 і 6.2)

Насадка для пюре (див. fig. 7)

Використання : Розташуйте одну ємність для збору соку під зливним носиком для соку **K5** а іншу - під фільтром для збору відходів. Для приготування соусу використовуйте тільки свіжі фрукти. В залежності від пори року і якості фруктів, бажано повторно пропустити м'якоть через м'ясорубку, щоб отримати максимальну кількість соусу чи соку.

Сік: Використовуйте фільтр **K3**

Соус: Використовуйте фільтр **K4**

Овочерізка (див. fig. 8.1 по 8.6 / fig.10)

Використовуйте насадки, призначені для кожного виду продуктів: **див. таблицьку fig.10.**

Поради для отримання найкращого результату:

Інгредієнти, які Ви використовуєте, повинні бути твердими. Таким чином продукти не будуть накопичуватись всередині шнека. Не використовуйте прилад для подрібнення занадто твердих продуктів, таких як цукор, або куски м'яса.

Очищення (див. fig. 9.1 по 9.6)

СИПАТТАМАСЫ

- A** Ет тартқыштың алынбалы жоғарғы бөлігі
- A1** Алюминий тұрқы
 - A2** Бұранда
 - A3** Өздігінен өткіренетін болат пышақ
 - A4** Тор (үлгісіне байланысты)
 - A4a** Өте ұсақтап турауға арналған өте шағын саңылаулы тор
 - A4b** Жіңішкелеп турауға арналған орташа саңылаулы тор
 - A4c** Ірілеп турауға арналған үлкен саңылаулы тор
 - A5** Алюминий сомын
- B** Алынбалы алюминий тұғыр
- C** Ет итергіш
- D** Қосу/өшіру батырмасы
- E** Қозғалқыш блогі
- F** Шұжыққа арналған керек-жарақ (үлгісіне байланысты)
- G** Кеббе керек-жарағы (үлгісіне байланысты)
 - G1** Сектор ұштығы
 - G2** Сақина
- H** Печеньеге арналған керек-жарақ (үлгісіне байланысты)
 - H1** Тұғыр
 - H2** Қалып
- I** Стейк керек-жарағы (үлгісіне байланысты)
 - I1** Қалып базасы
 - I2** Балық тәріздес қалып
 - I3** Стейк тәріздес қалып
 - I4** Наггетстерге арналған қалып
 - I5** Шырын коллекторы
- J** Цитрустерге арналған сыққыш (үлгісіне байланысты)
 - J1** Конусты саптама / Сүзгі
 - J2** Воронка
 - J3** Шырын жинағыш
- K** Жеміс пюресін әзірлеуге арналған саптама (үлгісіне байланысты)
 - K1** Тығыздағыш төсем
 - K2** Бұранда
 - K3** Шырындар әзірлеуге арналған шағын саңылаулы саптама
 - K4** Тұздық әзірлеуге арналған түрлі көлемдегі саңылаулары бар саптама
 - K5** Ағызу мұрыншасы
 - K6** Тазалауға арналған щетка
- L** Көкөністурағыш (үлгісіне байланысты)
 - L1** Конус тәріздес саптамаларға арналған шнек / мойын
 - L2** Итергіш
 - L3** Конус тәріздес саптамалар (үлгісіне байланысты)
 - L3a** Ірілеп үгуге арналған саптама (қызыл)
 - L3b** Ұсақтап үгуге арналған саптама (қызыл сары)
 - L3c** Үлкен тілімдермен турауға арналған саптама (жабық жасыл)
 - L3d** Ұсақ тілімдермен турауға арналған саптама (ашық жасыл)
 - L3e** Фри тілімдерін турауға арналған саптама
 - L3f** Шаршылап турауға арналған саптама
- M/N** Сақтауға арналған құрылғы (үлгісіне байланысты)

Қолдану бойынша ұсыныстар

Алғаш рет қолданар алдында саптаманы сабынды сумен жуыңыз. Сонан соң жуып, құрғатып сүртіңіз.

Тор мен пышағы майлы болып қалуы керек. Оларға май жағыңыз.

Егер торына май жағылмаса, құралды қолданбаңыз.

Мойнындағы құрам бөліктерді ешқашан саусағыңызбен немесе басқа ас үй жабдықтарымен итермеңіз.

Сіздің құралыңызды 14 минуттан артық қолданбаңыз.

Қолдану: ет тартқыштың жоғарғы бөлігі (fig. 1.1 бастап 1.4 дейін қараңыз)

Турау үшін барлық құрам бөліктерді дайындаңыз, сүйектерін, шеміршектері мен жүйкелерін алып тастаңыз. Етті тілімдеп бөліңіз (шамамен 2 см x 2 см).

Пайдалы кеңес : Операция аяғында ет тартқыштан барлығы шығу үшін бірнеше нан тілімін өткізуге болады.

Шұжыққа арналған саптама (fig. 2.1 2.3 қараңыз)

Маңызды: Бұл керек-жарақ барлық дәмдеуіштер қосылған және әзірлеу үшін араластырылған тартылған етпен қолдануға ғана арналған. Шұжықтың қабығын жылы суға салған соң оның иілгіштігін қалпына келтіру үшін 5 см-ден артық қалдырыңыз (оларды түйіндеп байлаңыз). Құралды қосыңыз, ет тартқышқа тартылған етті салып, ет қабығының толуын қадағалаңыз.

Ескерту: бұл жұмысты екеулеп орынғана оңай болады, бірі тартылған еттің берілуін қамтамасыз етеді, екіншісі қабығының толуын қадағалайды.

Қабығын бұрап және басу арқылы шұжыққа тиісті ұзындығын беріңіз.

Сапалы шұжық алу үшін толтыру кезінде ауаның кіруіне жол бермеңіз және шұжықтың ұзындығын 10-нан 15 см-ге дейін жасаңыз (түйіндеп байлау арқылы шұжықтарды бөліңіз).

Кеббе саптамасы (fig.3.1 және 3.2 қараңыз)

Пайдалы ұсыныстар:

Кеббе немесе Кефта үшін жіңішке көлемді алу үшін қалаған жіңішкелікке дейін етті ет тартқыш арқылы 2-3 рет тартыңыз.

Печеньеге арналған саптама (fig. 4.1 бастап 4.2 дейін қараңыз)

Қамыр әзірлеңіз. Егер қамыр жұмсағырақ болса, сіз жақсы нәтиже аласыз. Нұсқағышты таңдаған пішінмен сәйкестендіре отырып, суретті таңдаңыз .

Стейк саптамасы (fig. 5 қараңыз)

Цитрустерге арналған саптама (fig. 6.1 және 6.2 қараңыз)

Жеміс немесе көкөніс пюресін әзірлеуге арналған саптама (fig. 7 қараңыз)

Қолданылуы : Шырын жинауға арналған ыдысты K5 құю мұрыншасына және басқа ыдысты қалдықтарды жинауға арналған сүзгінің астына орнатыңыз. Тұздық немесе шырын әзірлеу үшін тек балғын жемістерді ғана қолданыңыз. Жыл мезгілі мен жемістердің сапасына қарай барынша көп мөлшерде тұздық немесе шырын алу үшін жұмсағын қайта ет тартқыштан тартқан жөн.

Шырын: K3 сүзгісін қолданыңыз

Тұздыққа арналған саптама: K4 сүзгісін қолданыңыз

Көкөністурағыш (fig. 8.1 бастап 8.6 / fig.10 дейін қараңыз)

Әрбір өнім түрі үшін саптама орнатыңыз: **fig.10. кестьесін қараңыз**

Жақсы нәтиже алу үшін кеңестер:

Жақсы нәтиже алу үшін Сіз қолданатын құрам бөліктер қатты болуы керек. Осылай, Сіз шнекте өнімнің жиналып қалуынан сақтайсыз. Құралды тым қатты, мысалы, қант немесе ет сияқты өнімдерді ұсақтау үшін қолданбаңыз.

Тазалау (fig. 9.1 бастап 9.6 дейін қараңыз)

DESCRIERE

A Cap de tocare detașabil

A1 Corp de aluminiu

A2 Spirală

A3 Cuțit de inox cu auto-ascuțire

A4 Site (în funcție de model)

A4a Sită cu orificii mici - pentru tocare foarte fină

A4b Sită cu orificii medii - pentru tocare fină

A4c Sită cu orificii mari - pentru tocare grosieră

A5 Piuliță din aluminiu

B Tăviță detașabilă

C Accesoriu de împingere

D Buton pornire/oprire

E Bloc motor

F Accesoriu pentru cârnați (în funcție de model)

G Accesoriu pentru Kebbe (în funcție de model)

G1 Cap conector

G2 Inel

H Accesoriu pentru biscuiți (în funcție de model)

H1 Suport

H2 Formă

I Accesoriu Steak (în funcție de model)

I1 Suport pentru formă

I2 Formă pentru pește

I3 Formă pentru carne

I4 Formă pentru nuggets

I5 Colector de suc

J Presă pentru citrice (în funcție de model)

J1 Con / Filtru

J2 Dispozitiv de antrenare

J3 Colector de suc

K Accesoriu pentru Coulis (în funcție de model)

K1 Garnitură de etanșare

K2 Șurub

K3 Filtru cu orificii mici pentru suc

K4 Filtru cu orificii mixte pentru coulis

K5 Ghidaj pentru suc

K6 Perie de curățat

L Accesoriu pentru tăiere legume (în funcție de model)

L1 Compartiment pentru conuri

L2 Dispozitiv de împingere

L3 Conuri (în funcție de model)

L3a Con pentru răzuire grosieră (roșu)

L3b Con pentru răzuire fină (portocaliu)

L3c Con pentru feliere grosieră (verde închis)

L3d Con pentru feliere fină (verde deschis)

L3e Con pentru feliere subțire

L3f Accesoriu pentru tăiere în cuburi

M/N Accesoriu de depozitare (în funcție de model)

Indicații de utilizare

Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă și detergent. Clătiți-le și uscați-le cu grijă imediat după utilizare.

Sita și cuțitul trebuie să fie în permanență unse. Ștergeți-le cu ulei.

Nu porniți aparatul în gol, dacă sitele nu sunt unse corect.

Nu împingeți niciodată conținutul cu degetele sau alte ustensile.

Nu utilizați aparatul în continuu pentru mai mult de 14 minute.

Utilizare: Cap de tocare (a se vedea fig. 1.1 - 1.4)

Pregătiți întreaga cantitate de alimente pe care doriți să o tocați, eliminând toate oasele, cartilagiile și nervurile. Tăiați carnea în bucăți (aproximativ 2cm X 2cm).

Sugestie: La sfârșit, puteți introduce câteva bucăți de pâine pentru a face să iasă întreaga tocătură.

Accesoriu pentru cârnați (a se vedea fig. 2.1 - 2.3)

Important: Acest accesoriu se utilizează doar după ce ați tocat carnea, ați adăugat condimentele și ați amestecat bine preparatul.

După ce ați lăsat mațul să se înmoaie în apă caldă pentru a-și recăpăta elasticitatea, înfășurați-l în jurul pâinii lăsând în afară aproximativ 5 cm (mai târziu îl veți obtura prin înnodare). Puneți aparatul în funcțiune și alimentați-l cu tocătură, urmărind mațul pe măsură ce se umple.

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

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

Accesoriu pentru Kebbe (a se vedea fig.3.1 și 3.2)

Sfat practic:

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

Accesoriu pentru biscuiți (a se vedea fig. 4.1 și 4.2)

Pregătiți aluatul. Veți obține rezultate mai bune folosind un aluat puțin moale. Alegeți forma dorită poziționând săgeata în dreptul formei alese. Alimentați cu aluat până când obțineți cantitatea de biscuiți dorită.

Accesoriu Steak (a se vedea fig. 5)

Presă pentru citrice (a se vedea fig. 6.1 et 6.2)

Accesoriu pentru Coulis (a se vedea fig. 7)

Utilizare: Așezați un recipient sub ghidajul pentru suc K5 pentru a colecta sucul și un altul la capătul filtrului pentru a colecta resturile. Pentru a prepara sucuri de fructe și coulis, trebuie să folosiți numai fructe proaspete. În funcție de sezon și de calitatea fructelor, se recomandă să treceți pulpa din nou prin aparat pentru a extrage maximul de suc sau coulis.

Suc: Utilizați filtrul **K3**

Coulis: Utilizați filtrul **K4**

Accesoriu pentru tăiere legume (a se vedea fig. 8.1 - 8.6 / fig.10)

Utilizați conul corespunzător fiecărui tip de aliment: **a se vedea tabelul din fig.10.**

Indicații pentru a obține rezultate optime:

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

Curățare (a se vedea fig. 9.1 - 9.6)

OPIS

- A** Odstranljiva rezalna glava
- A1** Ogradje iz aluminija
 - A2** Vijak
 - A3** Smobrusilno rezilo inox
 - A4** Rešetke (odvisno od modela)
 - A4a** Rešetka z drobnimi luknjami - za zelo fino mletje
 - A4b** Rešetka s srednje velikimi luknjami - za fino mletje
 - A4c** Rešetka z velikimi luknjami - za grobo mletje
 - A5** Matica vijaka iz aluminija
- B** Odstranljiv pladenj
- C** Potiskalnik za meso
- D** Gumb za vklop / izklop
- E** Enota z motorjem
- F** Nastavek za pripravo klobas (odvisno od modela)
- G** Nastavek za pripravo nadeva Kebbe (odvisno od modela)
 - G1** Del z navojem
 - G2** Obroček
- H** Nastavek za pripravo peciva (odvisno od modela)
 - H1** Podpora
 - H2** Modelček
- I** Nastavek za pripravo zrezkov (odvisno od modela)
 - I1** Osnovni model
 - I2** Modelček za pripravo rib
 - I3** Modelček za pripravo zrezkov
 - I4** Modelček za pripravo «nuggetsov»
 - I5** Zbiralnik soka
- J** Nastavek za stiskanje agrumov (odvisno od modela)
 - J1** Stožec / Filter
 - J2** Ožemalnik
 - J3** Zbiralnik soka
- K** Nastavek za pripravo omak (odvisno od modela)
 - K1** Spoj za tesnenje
 - K2** Vijak
 - K3** Filter z drobnimi lunjicami za pripravo omak
 - K4** Filter z različno velikimi luknjicami za pripravo omak
 - K5** Odprtina za iztok soka
 - K6** Gobica za čiščenje
- L** Rezalnik zelenjave (odvisno od modela)
 - L1** Rezila za strganje v obliki stožca / gladke površine
 - L2** Potiskalnik
 - L3** Stožec (odvisno od modela)
 - L3a** Rezilo za grobo strganje (rdeči stožec)
 - L3b** Rezilo za fino strganje (oranžni stožec)
 - L3c** Rezilo za velike rezine (temno zeleni stožec)
 - L3d** Rezilo za drobne rezine (svetlo zeleni stožec)
 - L3e** Rezilo za rezanje na trakove
 - L3f** Nastavek za rezanje na kocke
- M/N** Nastavek za shranjevanje (odvisno od modela)

Nasveti glede uporabe

Pred prvo uporabo vse nastavke očistite z milnico. Nato jih temeljito sperite in takoj osušite.

Rešetka in rezilo morata ostati mastna. Naoljite jih z oljem.

Če rešetke niso naoljene, izdelka ne uporabljajte.

V odprtine ne vstavljajte prstov ali kuhinjskih pripomočkov.

Izdelka ne smete uporabljati več kot 14 min.

Uporaba: rezalna glava (Glejte sl. od 1.1 do 1.4)

Prpravite celotno količino živila, ki ga boste zmleli, odstranite kosti, hrustanec in živce. Meso narežite na koščke (približno 2cm X 2cm).

Nasvet: Ko ste s postopkom zaključili, lahko v rezalnik vstavite nekaj koščkov kruha, da odstranite seseklano meso v celoti.

Nastavek za pripravo klobas (Glejte sl. od 2.1 do 2.3)

Važno! Ta nastavek lahko uporabite šele po tem, ko meso nasesekljate, začinite in vse skupaj dobro zmešate.

Črevo najprej namočite v mlačni vodi, da mu povrnete elastičnost, nato pa ga napolnite v lijak, tako da sega 5 cm čez lijak (konec čreve zaprete s pomočjo zavezanega vozlja). Napravo vklopite in dodajte nadev v sekljalnik in napolnite črevo.

Opomba: To delo lažje opravita dve osebi, pri čemer ena oseba pripravi mleto meso, druga pa črevo napolni z nadevom.

Željeno dolžino klobas oblikujete tako, da črevo stisnete in ga zavijete. Da bi dosegli kakovostno pripravo klobas poskrbite, da pri polnjenju ni prišlo do zračnih mehurčkov, zato naj bo velikost klobas od 10 do 15 cm (klobase med seboj ločite s pomočjo vezi in vozlja).

Nastavek za pripravo nadeva kebbe (Glejte sl. 3.1 in 3.2)

Uporabni nasvet:

Za pripravo drobno mlete nadeva kebbe ali kefta meso potisnite 2-3 krat skozi rezalno glavo, dokler ne dobite željene debeline nadeva.

Nastavek za pripravo peciva (Glejte sl. 4.1 in 4.2)

Pripravite nadev. Najboljše rezultate boste dobili, če je nadev rahlo mehak. Motiv izberite tako, da puščica ustrezno kaže na izbrano obliko. Polnite toliko časa, dokler ne dobite željene količine nadeva.

Nastavek za pripravo zrezkov (Glejte sl. 5)

Nastavek za stiskanje agrumov (Glejte sl. 6.1 in 6.2)

Nastavek za pripravo omak (Glejte sl. 7)

Uporaba: Za zbiranje soka namestite posodo pod lijak za iztok soka **K5** in za zbiranje odpadkov namestite drugo posodo pod filter. Za pripravo omak in soka morate uporabiti zgolj sveže sadje. Odvisno od letnega časa in kakovosti sadja vam priporočamo, da pulpo stisnete dvakrat, saj boste tako stisnili večjo količino omake ali soka.

Sok: Uporabite filter **K3**.

Omak: Uporabite filter **K4**.

Rezanje zelenjave (Glejte sl. od 8.1 do 8.6 / sl. 10)

Za vsako vrsto živila izberite priporočeni stožec: **Glejte tabelo/sl. 10.**

Nasveti, ki pomagajo doseči dobre rezultate:

Za doseganje željenih rezultatov morajo biti živila, ki jih uporabljate, čvrsta in pazite, da se izognete kopičenju živil v shranjevalniku. Naprave ne uporabljajte za strganje ali rezanje na rezine prečvrstih živil, kot so denimo sladkor ali kosi mesa.

Čiščenje (Glejte sl. od 9.1 do 9.6)

- A** Demontažna glava mlina za meso
- A1** Telo od aluminijuma
 - A2** Šraf
 - A3** Samooštreći nož od nerđajućeg čelika
 - A4** Rešetke (u zavisnosti od modela)
 - A4a** Rešetka sa malim otvorima - vrlo sitno mlevenje
 - A4b** Rešetka sa srednjim otvorima - sitno mlevenje
 - A4c** Rešetka sa velikim otvorima - krupno mlevenje
 - A5** Matica od aluminijuma
- B** Demontažna tacna
- C** Potiskivač za meso
- D** Dugme za pokretanje/zaustavljanje
- E** Blok motora
- F** Dodatak za kobasice (u zavisnosti od modela)
- G** Dodatak za čevap (u zavisnosti od modela)
 - G1** Kljun za punjenje
 - G2** Kesica
- H** Dodatak za keks (u zavisnosti od modela)
 - H1** Nosač
 - H2** Kalup
- I** Dodatak za keks (u zavisnosti od modela)
 - I1** Nosač kalupa
 - I2** Kalup u obliku ribe
 - I3** Kalup u obliku steka
 - I4** Kalup u obliku lešnika
 - I5** Skupljač soka
- J** Presa za citrusno voće (u zavisnosti od modela)
 - J1** Konus/filter
 - J2** Pogonska osovina
 - J3** Skupljač soka
- K** Dodatak za kašu/pire (u zavisnosti od modela)
 - K1** Nepropusna spojnica
 - K2** Šraf
 - K3** Filter sa malim otvorima za sok
 - K4** Filter sa mešanim otvorima za voćni pire
 - K5** Dodatak za sok
 - K6** Četkica za čišćenje
- L** Seckalica za povrće (u zavisnosti od modela)
 - L1** Prostor za dodatke / gornji otvor
 - L2** Potiskivač
 - L3** Dodaci (u zavisnosti od modela)
 - L3a** Dodatak za krupno rendanje (crveni)
 - L3b** Dodatak za sitno rendanje (narandžasti)
 - L3c** Dodatak za sitno seckanje (tamnozeleni)
 - L3d** Dodatak za seckanje krompira na štapiće (svetlozeleni)
 - L3e** Dodatak za seckanje krompira na štapiće
 - L3f** Dodatak za seckanje na kockice
- M/N** Prostor za odlaganje (u zavisnosti od modela)

Saveti za upotrebu

Pre prve upotrebe, operite sve dodatke vodom i deteđzentom. Temeljno ih isperite i osušite.

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

Ne dozvolite da aparat radi ako rešetke nisu nauljene.

Nikada ne potiskujte namirnice prstima niti kuhinjskim priborom.

Nemojte da koristite svoj aparat više od 14 min.

Upotreba: glava mlina za mlevenje (pogledajte fig. 1.1 do 1.4)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete da meljete, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Isecite meso na komadiće (približno 2cm X 2cm).

Savet: Kada završite sa mlevenjem mesa, ubacite nekoliko kriški hleba i sameljite ih da bi iz mlina izbacili ostatke mesa.

Dodatak za kobasice (pogledajte fig. 2.1 do 2.3)

Važno: ovaj dodatak treba da koristite tek kada sameljete meso, dodate začine i dobro zamesite smesu. Nakon što ostavite crevo da se natopi mlakoj vodi da bi povratilo elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gde ćete crevo zatvoriti vezivanjem čvora kanapom). Stavite aparat u rad, napunite mašinu za mlevenje pripremljenom smesom i pratite dok se crevo puni.

Napomena : ovaj posao lakše se obavlja u paru, jedna osoba dodaje pripremljenu smesu, a druga prati punjenje creva.

Dajte kobasicama željenu dužinu tako što ćete da stisnete i okrenete crevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pri pazite da vam se kod punjenja ne skuplja vazduh i pravite kobasice od 10 do 15 cm (odvojite kobasice postavljanjem kanapa i vezivanjem čvora njime).

Dodatak za čevap (pogledajte fig. 3.1 i 3.2)

Praktičan savet:

Da biste dobili funu smesu za čevape ili ćufte, propustite meso 2 do 3 puta kroz glavu mlina za mlevenje, dok ne dobijete željenu finoću.

Dodatak za keks (pogledajte fig. 4.1 i 4.2)

Pripremite testo. Dobićete najbolje rezultate sa mekšim testom. Odaberite uzorak koji odgovara odabranom obliku sa strelicom. Dodajte testo dok ne dobijete željenu količinu keksa.

Dodatak za stek (pogledajte fig. 5)

Presa za citrusno voće (pogledajte fig. 6.1 i 6.2)

Dodatak za kašu/pire (pogledajte fig. 7)

Upotreba: Postavite sud u koji ćete da sakupljate sok kroz dodatak za sok K5, i još jedan na izlazu filtera, kako biste prikupljali otpad. Kod pripreme voćnog pirea i soka, obavezno koristite samo sveže voće. U zavisnosti od sezone i kvaliteta voća, savetujemo Vam da pulpu protisnete i drugi put, da biste dobili maksimalnu količinu voćnog pirea ili soka.

Sok: Koristite filter **K3**

Voćni pire: Koristite filter **K4**

Seckalica za povrće (vidi fig. 8.1 do 8.6 / fig.10)

Koristite konus predviđen za svaku vrstu hrane: **pogledajte tabelu fig.10.**

Saveti za dobre rezultate:

Sastojci koje koristite moraju da budu zatvoreni, da bi se postigli zadovoljavajući rezultati i izbeglo eventualno nakupljanje hrane u prostoru za konuse. Nemojte da koristite aparat zarendanje i seckanje previše tvrde hrane, poput šećera ili komada mesa.

Čišćenje (pogledajte fig. 9.1 à 9.6)

- A** Uklonjiva glava stroja za mljevenje
- A1** Tijelo od aluminija
 - A2** Vijak
 - A3** Nož od nehrđajućeg čelika koji se sam oštiri
 - A4** Rešetke (ovisno o modelu)
 - A4a** Rešetka s malim otvorima - jako sitno mljevenje
 - A4b** Rešetka sa srednjim otvorima - sitno mljevenje
 - A4c** Rešetka s velikim otvorima - krupno mljevenje
 - A5** Vijak od aluminija
- B** Uklonjiva plitica
- C** Potiskivač za meso
- D** Tipka za pokretanje/zaustavljanje
- E** Blok motora
- F** Nastavak za kobasice (ovisno o modelu)
- G** Nastavak za kibbeh (ovisno o modelu)
- G1** Kljun za punjenje
 - G2** Prsten
- H** Nastavak za keks (ovisno o modelu)
- H1** Potporanj
 - H2** Kalup
- I** Nastavak za stek (ovisno o modelu)
- I1** Potporanj kalupa
 - I2** Kalup u obliku ribe
 - I3** Kalup u obliku steka
 - I4** Kalup u obliku lješnjaka
 - I5** Sakupljač soka
- J** Preša za povrće (ovisno o modelu)
- J1** konus/filtar
 - J2** Pogonska osovinica
 - J3** Skupljač soka
- K** Nastavak za voćne preljeve (ovisno o modelu)
- K1** Npropusni zglob
 - K2** Vijak
 - K3** Filtar s malim otvorima za sok
 - K4** Filtar s miješanim otvorima za preljeve
 - K5** Vodilica za sok
 - K6** Četkica za čišćenje
- L** Sjeckalica za povrće (Ovisno o modelu)
- L1** Spremnik za nastavke / gornji otvor
 - L2** Potiskivač
 - L3** Nastavci (ovisno o modelu)
 - L3a** Nastavak za krupno ribanje (crveni)
 - L3b** Nastavak za sitno ribanje (narančasti)
 - L3c** Nastavak za krupno sjeckanje (tamnozeleni)
 - L3d** Nastavak za sitno sjeckanje (svjetlozeleni)
 - L3e** Nastavak za rezanje na prutiće
 - L3f** Nastavak za rezanje na kockice
- M/N** Pribor za pospremanje (ovisno o modelu)

Savjeti za uporabu

Prije prve uporabe, operite sve nastavke u vodi s deterđentom. Temeljito ih isperite i posušite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Namažite ih uljem.

Ne stavljajte uređaj u rad ne radi ako rešetke nisu namaštene.

Nikad u gornji otvor nemojte potiskati prstima niti drugim kuhinjskim priborom.

Ne rabite svoj uređaj više od 14 min u kontinuitetu.

Uporaba: glava stroja za mljevenje (vidi fig. 1.1 do 1.4)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete mljeti, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Izrežite meso na komade (približno 2cm X 2cm).

Trik : Na kraju rada, možete provući nekoliko komada kruha kako bi sva mljevena hrana izašla van.

Nastavak za kobasice (vidi fig. 2.1 do 2.3)

Važno: ovaj nastavak treba se rabiti tek kad ste samljeli meso, dodali začine i dobro izmiješali pripravak. Nakon što ste crijevo ostavili da se namače u mlakoj vodi kako bi povratilo svoju elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gdje ćete crijevo začepiti vezivanjem čvora vezicom). Stavite uređaj u rad, napunite stroj za mljevenje mljevenom smjesom i pratite kako se crijevo puni.

Napomena : ovaj posao se lakše obavlja udvoje, jedno radi na dodavanju mljevene smjese, a drugo na punjenju crijeva.

Dajte kobasicama željenu duljinu tako što ćete stisnuti i okrenuti crijevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pripazite da vam se ne nakuplja zrak kod punjenja i radite kobasice od 10 do 15 cm (odvajajte kobasice postavljanjem vezice i vezanjem čvora uz njenu pomoć).

Nastavak za kibbeh (vidi fig. 3.1 i 3.2)

Praktični savjet:

Da biste dobili finu smjesu za kibbeh ili mesne uštipke, propustite meso 2 do 3 puta kroz glavu stroja za mljevenje, dok ne dobijete željenu finoću.

Nastavak za keks (vidi fig. 4.1 i 4.2)

Pripravite tijesto. Dobit ćete najbolje rezultate s malo mekšim tijestom. Odaberite uzorak i izravnajte ga a strelicom. Ponavljajte postupak dok ne dobijete željenu količinu keksa.

Nastavak za stek (vidi fig. 5)

Preša za povrće (vidi fig. 6.1 i 6.2)

Nastavak za preljeve (vidi fig. 7)

Uporaba: Postavite posudu u koju ćete skupljati sok kroz vodilicu za sok **K5**, a još jednu na izlazu filtra kako biste prikupljali otpatke. Kod priprave preljeva i soka je obvezno rabiti samo svježe voće. Ovisno od sezone i kvalitete voća, savjetuje se da pulpu protisnete drugi put, kako biste dobili maksimalnu količinu voćnog preljeva ili soka.

Sok: Rabite filter **K3**

Voćni preljev: Rabite filter **K4**

Sjeckalica za povrće (vidi fig. 8.1 do 8.6 / fig.10)

Rabite nastavak namijenje za određene vrste namirnica: **vidi tabelu fig.10.**

Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje rabite moraju biti čvrsti, kako bi se postigli zadovoljavajući rezultati i izbjeglo svako nakupljanje hrane u spremniku. Ne rabite uređaj za ribanje ili sjeckanje pretvrde hrane, poput šećera ili komada mesa.

Čišćenje (vidi fig. 9.1 do 9.6)

- A** Odvojiva glava mašine za mljevenje
- A1** Tijelo od aluminija
 - A2** Vijak
 - A3** Samooštreci nož od nehrđajućeg čelika
 - A4** Rešetke (zavisno od modela)
 - A4a** Rešetka s malim otvorima - jako sitno mljevenje
 - A4b** Rešetka sa srednjim otvorima - sitno mljevenje
 - A4c** Rešetka s velikim otvorima - krupno mljevenje
 - A5** Navrtanj od aluminija
- B** Odvojiva posuda
- C** Potiskivač za meso
- D** Tipka za uključivanje /isključivanje
- E** Blok motora
- F** Nastavak za kobasice (zavisno od modela)
- G** Nastavak za čevap (zavisno od modela)
 - G1** Kljun za punjenje
 - G2** Vrećica
- H** Nastavak za keks (zavisno od modela)
 - H1** Nosač
 - H2** Kalup
- I** Nastavak za stejk (zavisno od modela)
 - I1** Nosač kalupa
 - I2** Kalup u obliku ribe
 - I3** Kalup u obliku stejka
 - I4** Kalup u obliku lješnjaka
 - I5** Skupljač soka
- J** Nastavak za agrume (zavisno od modela)
 - J1** Kupa/filter
 - J2** Pogonska osovinica
 - J3** Skupljač soka
- K** Nastavak za voćni pire (zavisno od modela)
 - K1** Nепropusni zglob
 - K2** Vijak
 - K3** Filter s malim otvorima za sok
 - K4** Filter s miješanim otvorima za voćni pire
 - K5** Vodilica za sok
 - K6** Četkica za čišćenje
- L** Sjeckalica za povrće (zavisno od modela)
 - L1** Spremnik za kupe / gornji otvor
 - L2** Potiskivač
 - L3** Kupe (zavisno od modela)
 - L3a** Konus za krupno ribanje (crvena)
 - L3b** Konus za sitno ribanje (narančasta)
 - L3c** Konus za krupno sjeckanje (tamnozeleno)
 - L3d** Konus za sitno sjeckanje (svjetlozeleno)
 - L3e** Konus za rezanje krompira na štapiće
 - L3f** Konus za rezanje na kockice
- M/N** Pribor za spremanje (zavisno od modela)

Savjeti za upotrebu

Prije prve upotrebe, operite sve nastavke u vodi s deterdžentom. Temeljito ih isperite i posušite.

Rešetka i nož moraju ostati masni. Namažite ih uljem.

Ne puštajte aparat u pogon ako rešetke niste prethodno namastili.

Nikad u gornji otvor nemojte potiskivati prstima niti drugim kuhinjskim priborom.

Ne koristite svoj aparat više od 14 min.

Upotreba: glava mašine za mljevenje (vidi fig. 1.1 do 1.4)

Pripremite svu količinu hrane koju ćete mljeti, uklonite kosti, hrskavicu i žilice. Izrežite meso na komade (približno 2cm X 2cm).

Trič: Na kraju rada, možete provući nekoliko komada hljeba kako bi sva mljevena hrana izašla vani.

Nastavak za kobasice (vidi fig. 2.1 do 2.3)

Važno: ovaj nastavak se treba koristiti tek kad sameljete meso, dodate začine i dobro izmijesite smjesu. Nakon što ostavite crijevo da se namače u mlakoj vodi kako bi povratilo elastičnost, navucite ga na kljun i ostavite da visi 5 cm (gdje ćete crijevo začepiti vezivanjem čvora vezicom). Stavite aparat u rad, napunite mašinu za mljevenje hranom i pratiti dok se crijevo puni.

Napomena: ovaj posao lakše se obavlja u paru, jedno radi na dodavanju mljevene hrane, a drugo na punjenju crijeva.

Dajte kobasicama željenu dužinu tako što ćete stisnuti i okrenuti crijevo.

Da biste imali kvalitetne kobasice, pripazite da vam se kod punjenja ne nakuplja zrak i pravite kobasice od 10 do 15 cm (odvajajte kobasice postavljanjem vezice i vezivanjem čvora njome).

Nastavak za čevape (vidi fig. 3.1 i 3.2)

Praktični savjet:

Da biste dobili finu smjesu za čevape ili ćufteta, propustite meso 2 do 3 puta kroz glavu mašine za mljevenje, dok ne dobijete željenu finoću.

Nastavak za keks (vidi fig. 4.1 i 4.2)

Pripremite tijesto. Dobit ćete najbolje rezultate s mekšim tijestom. Odaberite uzorak i izravajte ga a strelicom. Ponavljajte postupak dok ne dobijete željenu količinu keksa.

Nastavak za stejk (vidi fig. 5)

Nastavak za agrume (vidi fig. 6.1 i 6.2)

Nastavak za voćni pire (vidi fig. 7)

Upotreba: Postavite posudu u koju ćete sakupljati sok kroz vodilicu za sok **K5**, i još jednu na izlazu filtera, kako biste prikupljali otpatke. Kod pripreme voćnog pirea i soka obavezno koristite samo svježe voće. Zavisno od sezone i kvaliteta voća, savjetujemo da pulpu protisnete i drugi put, da biste dobili maksimalnu količinu voćnog pirea ili soka.

Sok: Koristite filter **K3**

Voćni pire: Koristite filter **K4**

Sjeckalica za povrće (vidi fig. 8.1 do 8.6 / fig.10)

Koristite konus predviđen za svaku vrstu hrane: **vidi tabelu fig.10.**

Savjeti za postizanje dobrih rezultata:

Sastojci koje koristite moraju biti zatvoreni, da bi se postigli zadovoljavajući rezultati i izbjeglo eventualno nakupljanje hrane u spremniku. Ne koristite aparat za ribanje ili sjeckanje pretvrde hrane, poput šećera ili komada mesa.

Čišćenje (vidi fig. 9.1 do 9.6)

ОПИСАНИЕ

- A** Подвижна глава на машина за мелене
- A1** Алюминиев корпус
 - A2** Винт
 - A3** Самозаточващ се нож от неръждаема стомана
 - A4** Решетки (в зависимост от модела)
 - A4a** Решетка с малки отвори - за много фино мелене
 - A4b** Решетка със средни отвори - за фино мелене
 - A4c** Решетка с големи отвори - за едро мелене
 - A5** Алюминиева гайка
- B** Подвижна табла
- C** Бутало за месо
- D** Бутон за пускане / спиране
- E** Блок на електромотора
- F** Принадлежност за суджуци (в зависимост от модела)
- G** Принадлежност за къббе (телешки кюфтенца) (в зависимост от модела)
 - G1** Винт на мрежата
 - G2** Пръстен
- H** Принадлежност за бисквити (в зависимост от модела)
 - H1** Държач
 - H2** Форма
- I** Принадлежност за стек (в зависимост от модела)
 - I1** Основна форма
 - I2** Форма риба
 - I2** Форма стек
 - I2** Форма хапки
 - I5** Колектор на сок
- J** Принадлежност преса за цитруси (в зависимост от модела)
 - J1** Конус / филтър
 - J2** Палец
 - J3** Колектор за сок
- K** Принадлежност за гъст сок (според модела)
 - K1** Уплътняващо съединение
 - K2** Винт
 - K3** Филтър с малки отвори за обикновен сок
 - K4** Филтър с комбинирани отвори за гъст сок
 - K5** Водач за сок
 - K6** Почистваща четка
- L** Ренде за зеленчуци (в зависимост от модела)
 - L1** Магазин за конуси / проход
 - L2** Бутало
 - L3** Конуси (в зависимост от модела)
 - L3a** Конус за едро стъргане (червен)
 - L3b** Конус за фино стъргане (оранжев)
 - L3c** Конус за едро рязане (тъмнозелен)
 - L3d** Конус за фино рязане (светлозелен)
 - L3e** Конус за рязане на картофи за фритюрник
 - L3f** Принадлежност за рязане на малки частици
- M/N** Принадлежност за подреждане (според модела)

Съвети за употреба

Преди употреба за първи път, измийте всички принадлежности в сапунена вода. Изплакнете ги и веднага след това ги подсушете добре.

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

Уредът не трябва да работи на празно, ако решетките не са омаслени.

Никога не натискайте с пръсти или с друг кухненски прибор в проходите.

Не използвайте уреда повече от 14 минути.

Начин на работа : глава на машината за мелене (виж фиг. 1.1 до 1.4)

Подгответе цялото количество от хранителния продукт, предназначен за мелене, отстранете костите, хрущялите и жилите. Нарезжете месото на парчета (приблизително 2 см X 2 см).

Съвет: В края на операция можете да прекарате няколко малки парчета хляб, за да извадите всички смлени парченца месо.

Принадлежност за суджуци (виж фиг. 2.1 до 2.3)

Важно: тази принадлежност може да се използва само след като месото е смелено, добавени са подправки и сместа е разбъркана добре.

След като сте оставили червото да се накисне в хладка вода, за да възвърне своята еластичност, го поставете върху фунията. като оставите свободни 5 см (които ще затворите, като да направите възел на

края) Пуснете уреда в действие, поставете ситно смляното място в машината за мелене и следете червото докато то се напълни.

Забележка: тази дейност ще бъде извършена по-лесно от двама души, като единия се занимава с подаване на ситно смляното месо, а втория се занимава с пълнене на червото.

Направете суджуците с желаната дължина като защипете и завъртите червото.

За да получите качествен суджук, се опитвайте да избягвате образуване на въздушни джобове по време на пълнене и направете суджуците с дължина от 10 до 15 см (разделяйте суджуците като поставите връзка и направите възел с нейна помощ).

Принадлежност за къббе (телешки кюфтенца) (виж фиг.3.1 и 3.2)

Практически съвет:

За да получите фина смес за къббе или кюфтета, прекарайте месото 2 до 3 пъти в главата на машината за мелене до получаване на желаната консистенция.

Принадлежност за бисквити (виж фиг. 4.1 и 4.2)

Подгответе тестото. Най-добри резултати ще получите с малко по-влажно тесто. Изберете шарката като стрелката трябва да съответства с избраната форма. Заредете, докато не получите бисквити с желаното качество.

Принадлежност за стек (виж фиг. 5)

Принадлежност преса за цитруси(виж фиг. 6.1 и 6.2)

Принадлежност за гъст сок (виж фиг. 7)

Начин на работа : Поставете съд за събиране на сока под водача за сок **K5** и още един съд в края на филтъра за събиране на отпадъчната маса. За получаване на гъст сок и обикновен сок е абсолютно необходимо да се използват само свежи плодове. Според сезона и количеството плодове се препоръчва пулпът да се обработи още веднъж с машината за мелене, за да се изцеди максимално количество гъст или обикновен сок.

Обикновен сок : Използвайте филтъра **K3**

Гъст сок: Използвайте филтъра **K4**

Ренде за зеленчуци (виж фиг. 8.1 до 8.6 / фиг.10)

Използвайте препоръчвания конус за всеки тип продукт: **вж. таблицата на фиг.10**

Съвети за получаване на добри резултати:

Продуктите, които използвате, трябва да бъдат затворени, за да се получат удовлетворителни резултати и да се избегне натрупване на продукти в магазина на уреда. Не използвайте уреда за да стържете или режете много твърди продукти като захар или парчета месо.

Почистване (виж фиг. 9.1 до 9.6)

- A** Eemaldatav lihahakkimispea
- A1** Alumiiniumkorpus
 - A2** Kruvi
 - A3** Roostevabast terasest iseterituv nuga
 - A4** Võred (sõltuvalt mudelist)
 - A4a** Väikeste aukudega - võre väga peeneks hakkimiseks
 - A4b** Keskmiste aukudega - võre peeneks hakkimiseks
 - A4c** Suurte aukudega - võre jämedaks hakkimiseks
 - A5** Alumiiniummutter
- B** Eemaldatav plaat
- C** Lihatõukur
- D** KÄIVITAMISE/SEISKAMISE nupp
- E** Mootoriosa
- F** Vorstitarvik (sõltuvalt mudelist)
- G** Kebbe lihapallide tarvik (sõltuvalt mudelist)
 - G1** Ühendusdetaili kate
 - G2** Rõngas
- H** Küpsisetarvik (sõltuvalt mudelist)
 - H1** Tugi
 - H2** Vorm
- I** Steigitarvik (sõltuvalt mudelist)
 - I1** Vormi alus
 - I2** Kalakujuline vorm
 - I3** Steigivorm
 - I4** Nagitsavorm
 - I5** Vedelikukoguja
- J** Mahlapress (sõltuvalt mudelist)
 - J1** Koonus/filter
 - J2** Telg
 - J3** Mahlakoguja
- K** Coulis' tarvik (sõltuvalt mudelist)
 - K1** Veekindel ühendus
 - K2** Kruvi
 - K3** Väikeseauguline filter mahla jaoks
 - K4** Eri suurusega aukudega filter coulis' jaoks
 - K5** Mahlarenn
 - K6** Puhastushari
- L** Kõõgiviljalõikur (sõltuvalt mudelist)
 - L1** Toruosa/renn
 - L2** Tõukur
 - L3** Koonused (sõltuvalt mudelist)
 - L3a** Jämeda riivimise koonus (punane)
 - L3b** Peene riivimise koonus (oranž)
 - L3c** Jämeda tükeldamise koonus (tumeroheline)
 - L3d** Peene tükeldamise koonus (heleroheline)
 - L3e** Õhukeste viilude lõikur
 - L3f** Kuubikute lõikamise tarvik
- M/N** Hoiustamistarvik (sõltuvalt mudelist)

Nõuanded kasutamiseks

Enne esmakordset kasutamist peske kõiki tarvikuid seebivees. Loputage ja kuivatage kohe hoolikalt.

Võre ja nuga peavad olema määrdeta kaetud. **Määrige neid õliga.**

Ärge käivitage tühja seadet, kui võred ei ole korralikult määritud.

Ärge kunagi kasutage sõrmi ega muid vahendeid toidu seadme torusse lükkamiseks.

Ärge kasutage seadet korraga rohkem kui 14 min.

Kasutamine: lihahakkimispea (joon. 1.1–1.4)

Valmistage töödeldav liha ette, eemaldades kondid, kõhred ja kõõlused. Lõigake liha tükkideks (umbes 2 cm x 2 cm).

Nõuanne: pärast liha hakkimist võite lasta mõned leivatükid hakkijast läbi, et saaksite kätte kogu hakkliha.

Vorstitarvik (joon. 2.1–2.3)

NB! Seda tarvikut kasutatakse alles pärast liha hakkimist, maitseainete lisamist ja segu hoolikalt segamist. Leotage soolt soojas vees, et see taastaks oma elastsuse, ning seejärel pange see leetri otsa, jättes otsast 5 cm vabaks (hiljem saate sinna ava sulgemiseks sõlme siduda). Käivitage seade, lükake segu lihahakkijasse ja hoolitsege, et sool täidetakse korralikult.

Märkus: seda on kõige lihtsam teha kahel inimesel. Üks paneb hakkliha masinasse ja teine hoolitseb selle eest, et sool täidetakse ühtlaselt.

Tehke nii pikad vorstid kui soovite, pigistades ja keerates soolt sobivates kohtades.

Kvaliteetse vorsti saamiseks tagage, et soole täitmise ajal ei jääks selsse õhku, ning tehke 10–15 cm pikkused vorstid (eraldage vorstid näiteks nende vahele niidiga sõlme tehesis).

Kebbe lihapallide tarvik (joon. 3.1 ja 3.2)

Praktiline nõuanne:

Kebbe lihapallide või kefta jaoks peene hakkliha valmistamiseks laske liha 2 või 3 korda läbi hakkmasina, kuni liha saavutab sobiva tekstuuri.

Küpsisetarvik (joon. 4.1 ja 4.2)

Valmistage tainas. Parimate tulemuste saamiseks kasutage pehmet tainast. Valige vormil sobiv kuju, joondades selle noolega. Korrake, kuni olete valmistanud soovitud arvu küpsiseid.

Steigitarvik (joon. 5)

Mahlapress (joon. 6.1 ja 6.2)

Coulis' tarvik (joon. 7)

Kasutamine: pange mahlarenni (K5) alla anum mahla kogumiseks ja filtri teise otsa teine anum jääkide kogumiseks. Kui soovite valmistada coulis'd või mahla, peate kindlasti kasutama värskaid puuvilju või marju. Sõltuvalt hooajast ja puuviljade kvaliteedist soovitame lasta viljaliha veel teist korda läbi masina, et saaksite kätte võimalikult palju coulis'd või mahla.

Mahl: kasutage filtrit K3

Coulis: kasutage filtrit K4

Köögiviljalõikur (joon. 8.1–8.6)

Kasutage toidutüübi jaoks sobivat koonust: vt tabelit joonisel 10.

Kasulikud nõuanded parimate tulemuste saavutamiseks

Kasutatavad toiduained peavad olema piisavalt tugeva konsistentsiga, et tulemused oleksid head ja toit ei koguneks seadmesse. Ärge kasutage seadet liiga kõvade toiduainete, näiteks suhkrutükkide või liha riivimiseks ega tükeldamiseks.

Puhastamine (joon. 9.1–9.6)

A Noņemamā gaļas mašīnas griezējdaļa

A1 Alumīnija korpus

A2 Skrūve

A3 Nerūsējošā tērauda pašasinošs nazis

A4 Režģi (atkarībā no modeļa)

A4a Režģi ar maziem caurumiem - ļoti sīkai malšanai

A4b Režģis ar vidēja izmēra caurumiem - smalkam malumam

A4c Režģis ar lielajiem caurumiem - rupjam malumam

A5 Alumīnija uzgrieznis

B Noņemams padeves trauks

C Gaļas stūmējs

D Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis

E Motora bloks

F Desiņu piederums (atkarībā no modeļa)

G Kebbe piederums (atkarībā no modeļa)

G1 Padeves sprausla

G2 Gredzens

H Cepumiem piederums (atkarībā no modeļa)

H1 Atbalsts

H2 Veidne

I Steiku piederums (atkarībā no modeļa)

I1 Veidņa pamatne

I2 Zivs formas veidnis

I3 Steika formas veidnis

I4 Gabaliņu formas veidnis

I5 Sulas savācējs

J Citrusaugļu spiedes piederums (atkarībā no modeļa)

J1 Konuss / filtrs

J2 Skrūves mehānisms

J3 Sulas savācējs

K Piederums mērces pagatavošanai (atkarībā no modeļa)

K1 Savienojuma blīve

K2 Skrūve

K3 Filtrs ar maziem caurumiem sulas pagatavošanai

K4 Filtrs ar dažādiem caurumiem mērču pagatavošanai

K5 Uzgalis sulas izvadīšanai

K6 Tīrīšanas birstīte

L Dārzenu smalcinātājs (atkarībā no modeļa)

L1 Produktu padeves trauks / skurstenis

L2 Stūmējs

L3 Konusi (atkarībā no modeļa)

L3a Lielais rīves konuss (sarkans)

L3b Smalkais rīves konuss (oranžs)

L3c Lielais griešanas konuss (tumši zaļš)

L3d Smalkais griešanas konuss (gaiši zaļš)

L3e Cepto šķēliņu griešanas konuss

L3f Gabaliņu sagriešanas piederums

M/N Novietošanas piederums (atkarībā no modeļa)

Lietošanas rekomendācijas

Pirms pirmās izmantošanas izmāzģijiet visus piederumus ziepjainā ūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un nazim jāpaliek taukainiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

Nekad nestumiet produktus skurstenī ar pirkstiem vai citu darbarīku.

Nelietojiet ierīci ilgāk par 14 min.

Lietošana: gaļas maļamā mašīna (skat. 1.1. – 1.4. fig.)

Sagatavojiet visus malšanai paredzētos produktus, atdaliet kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

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

Desiņu piederums (skat. 2.1. - 2.3. fig.)

Svarīgi: šo papildu detaļu drīkst izmantot tikai pēc gaļas samalšanas, garšvielu pievienošanas un masas samaisīšanas.

Pēc desiņu apvalka atdzesēšanas remdenā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgs, uzvelciet to uz piltuves J2, atstājot brīvu gaļu 5cm garumā (ko aiztaisa, sasienot ar auklu). Ieslēdziet ierīci, līdz galam uzpildiet apvalku ar gaļas masu.

Piezīme: šo darbu vislabāk darīt divatā, viens liek gaļas masu, otrs piepilda apvalku.

Piešķiriet desiņam vēlamo garumu, sakniebjot un pagriežot apvalku.

Lai iegūtu labas kvalitātes desiņu, rūpējieties, lai piepildīšanas laikā apvalkā neiekļūtu gaiss un gatavojiet desiņas no 10 līdz 15cm garumā (atdaliet desiņas ar striķi, uzsiensot mezglu).

Piederums Kebbe pagatavošanai (skat. 3.1. – 3.2. fig.)

Praktisks padoms:

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

Cepumu piederums (skat. 4.1. – 4.2. fig.)

Sagatavojiet mīklu. Jūs sasniegsiet labākus rezultātus, ja mīkla būs mīkstāka. Izvēlieties cepumu formu, uzstādot attiecīgo veidni. Padodiet mīklu, līdz iegūstat vēlamo cepumu skaitu.

Steika piederums (skat. 5. fig.)

Citrusaugļu spiedes piederums (skat. 6.1. – 6.2. fig.)

Mērču piederums (skat. 7. fig.)

Lietošana: Nolieciet trauku, kurā satecēs sula no sulas uzgaļa **K5** un otru trauku filtra galā, lai savāktu pārpalikumus. Mērces gatavošanai drīkst izmantot tikai svaigus augļus. Atkarībā no sezonas un augļu kvalitātes, iesakām mīkstumam malt divas reizes, lai iegūtu pēc iespējas vairāk produkta.

Sulai : Izmantojiet filtru **K3**

Mērcēm : Izmantojiet filtru **K4**

Dārzeņu smalcinātājs (skat. 8.1. – 8.6./10. fig.)

Lietojiet to konusus, kurš paredzēts noteiktajam produktam veidam: **skat. tabulu 10. fig.**

Padomi laba rezultāta iegūšanai:

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

Tīrīšana (skat. 9.1. – 9.6. fig.)

APRAŠYMAS

- A** Išimama mėsmalės galvutė
- A1** Aliuminio korpusas
 - A2** Sraigtas
 - A3** Savaimė pasigalandantis nerūdijančio plieno peiliukas
 - A4** Sieteliai (pagal modelį)
 - A4a** Sietelis mažomis skylutėmis - labai smulkiam malimui
 - A4b** Sietelis vidutinio dydžio skylutėmis - smulkiam malimui
 - A4c** Sietelis didelėmis skylutėmis - stambiam malimui
 - A5** Aliuminio veržlė
- B** Išimamas padėklas
- C** Mėsos stūmiklis
- D** Įjungimo / išjungimo mygtukas
- E** Variklio blokas
- F** Dešrelių priedas (pagal modelį)
- G** „Kebbe“ priedas (pagal modelį)
 - G1** Antgalis
 - G2** Žiedas
- H** Sausainių priedas (pagal modelį)
 - H1** Laikiklis
 - H2** Formelė
- I** Žlėgtainio priedas (pagal modelį)
 - I1** Formelės pagrindas
 - I2** Žuvies formos formelė
 - I3** Žlėgtainio formos formelė
 - I4** Kepsnelių formos formelė
 - I5** Sulčių surinkimo indas
- J** Citrusinių vaisių spaudimo priedas (pagal modelį)
 - J1** Kūgis / filtras
 - J2** Sukamoji ašis
 - J3** Sulčių surinkimo indas
- K** Tyrelių priedas (pagal modelį)
 - K1** Tarpinė
 - K2** Sraigtas
 - K3** Filtras mažomis skylutėmis sultims spausti
 - K4** Filtras įvairaus dydžio skylutėmis tyrelėms spausti
 - K5** Sulčių griovelis
 - K6** Valymo šepetėlis
- L** Daržovių pjaustymas (pagal modelį)
 - L1** Kūgių dėklas / anga produktams dėti
 - L2** Stūmiklis
 - L3** Kūgiai (pagal modelį)
 - L3a** Stambaus tarkavimo kūgis (raudonas)
 - L3b** Smulkaus tarkavimo kūgis (oranžinis)
 - L3c** Stambaus pjaustymo kūgis (tamsiai žalias)
 - L3d** Smulkaus pjaustymo kūgis (šviesiai žalias)
 - L3e** Pjaustymo traškučių riekelėmis kūgis
 - L3f** Pjaustymo gabalėliais priedas
- M/N** Kūgių laikymo priedas (pagal modelį)

Naudojimo patarimai

Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite vandeniu su indų plovikliu. Perskalaukite ir iš karto kruopščiai nušluostykite.

Sietelis ir peiliukas turi būti patepti riebalais. Ištepkite juos aliejumi.

Neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga, jeigu sieteliai neištepti riebalais.

Į angą produktams dėti produktų niekada nekiškite pirštais ar kitu įrankiu.

Aparato nenaudokite ilgiau kaip 14 min.

Naudojimas: mėsmalės galvutė (žr. 1.1–1.4 fig.)

Paruoškite visą produktų, kuriuos reikia malti, kiekį, išimkite kaulus, kremzles ir gyslas. Supjaustykite mėsą gabalėliais (apie 2cm X 2cm dydžio).

Naudingas patarimas: baigę malti galite įdėti keletą gabalėlių duonos, kad išbėgtų visa sumalta mėsa.

Dešrelių priedas (žr. 2.1–2.3 fig.)

Svarbu: šį priedą reikia naudoti tik sumalus mėsą, įdėjus prieskonių ir gerai išminkius masę.

Išmirkę žarną šiltame vandenyje, kad ji taptų elastinga, užmaukite ją ant vamzdelio palikdami 5 cm galą (jį suriškite, raišteliu padarydami mazgą). Įjunkite aparatą, dėkite į mėsmalę sumaltą mėsą ir, žarnai prisipildžius mėsos, leiskite jai slysti.

Pastaba: šį darbą lengviau atlikti dviem asmenims – vienas kiš į mėsmalę sumaltą mėsą, kitas stebės prisipildančią žarną.

Norimą dešrelių ilgį padarykite suspausdami žarną ir pasukdami ją.

Kad dešrelių kokybė būtų gera, pasistenkite, kad kemšant dešreles nepatektų oro ir dešreles darykite 10–15 cm (atskirkite jas uždėdami raištelį ir užrišdami jį mazgu).

„Kebbe“ priedas (žr. 3.1 ir 3.2 fig.)

Praktinis patarimas

Norėdami pagaminti smulkiai sumaltą „Kebbe“ arba „Kefta“ masę, mėsą malkite 2 ar 3 kartus, iš naujo ją dėdami į mėsmalės galvutę, kol gausite pageidaujamo smulkumo masę.

Sausainių priedas (žr. 4.1 ir 4.2 fig.)

Paruoškite tešlą. Geriausių rezultatų pasieksite naudodami truputį minkštą tešlą. Pasirinkite formelę ir uždėkite ją taip, kad ji sutaptų su rodykle. Dėkite tešlos tiek, kiek norite pagaminti sausainių.

Žlėgtainio priedas (žr. 5 fig.)

Citrusinių vaisių spaudimo priedas (žr. 6.1 ir 6.2 fig.)

Tyrelių priedas (žr. 7 fig.)

Naudojimas. Po sulčių grioveliu **K5** padėkite indą sultims bėgti, o kitą indą – filtro gale, kad į jį tekėtų atliekos. Spaudžiant tyreles ir sultis, būtina naudoti tik šviežius vaisius. Atsižvelgiant į sezoną ir vaisių kokybę, patartina minkštimą spausti antrą kartą, kad išsispaustų kuo daugiau tyrelės ar sulčių.

Sultys: naudokite filtrą **K3**

Tyrelė: naudokite filtrą **K4**

Daržovių pjaustymas (žr. 8.1–8.6 fig. / 10 fig.)

Naudokite kūgį, kuris rekomenduojamas kiekvienam maisto produktų tipui: žr. lentelę **10 fig.**

Patarimai, kad rezultatai būtų geri.

Naudojami produktai turi būti kieti, kad rezultatai būtų tinkami ir maisto produktai nesusikaupytų angoje produktams dėti. Nenaudokite aparato per daug kietiems produktams, pavyzdžiui, cukrui ar mėsos gabalėliams, tarkuoti ar pjaustyti.

Valymas (žr. 9.1–9.6 fig.)

- A** Głowica mieląca
- A1** Korpus aluminiowy
 - A2** Ślimak
 - A3** Samoostrzący nóż ze stali nierdzewnej
 - A4** Sitka (w zależności od modelu)
 - A4a** Sitko z małymi otworami - bardzo drobne mienienie
 - A4b** Sitko ze średnimi otworami - mienienie drobne
 - A4c** Sitko z dużymi otworami - grube mienienie
 - A5** Aluminiowa nakrętka
- B** Zdejmowana tacka
- C** Popychacz do mięsa
- D** Przycisk start / stop
- E** Silnik
- F** Końcówka masarska (w zależności od modelu)
- G** Przystawka Kebbe (w zależności od modelu)
 - G1** Końcówka wyciskająca
 - G2** Pierścień
- H** Przystawka do ciastek (w zależności od modelu)
 - H1** Wspornik
 - H2** Forma
- I** Przystawka do steków (w zależności od modelu)
 - I1** Podstawa na formy
 - I2** Foremka w kształcie ryby
 - I3** Foremka w kształcie steku
 - I4** Foremka w kształcie nuggetsów
 - I5** Zbiornik na sok
- J** Wyciskarka do cytrusów (w zależności od modelu)
 - J1** Nasadki/ Filtr
 - J2** Śruba napędowa
 - J3** Miska na sok
- K** Przystawka soków/musów (w zależności od modelu)
 - K1** Pierścień uszczelniający
 - K2** Ślimak
 - K3** Filtr/sitko z małymi otworami na sok
 - K4** Filtr/sitko z różnymi otworami na musów
 - K5** Rynienka odprowadzająca sok
 - K6** Szczoteczka
- L** Szatkownica (w zależności od modelu)
 - L1** Komora tarek /komin
 - L2** Popychacz
 - L3** Nasadki (w zależności od modelu)
 - L3a** Nasadka do tarcia na grubo (czerwona)
 - L3b** Nasadka do tarcia na drobno (pomarańczowa)
 - L3c** Nasadka do krojenia w grube plastry (ciemnozielona)
 - L3d** Nasadka do krojenia w cienkie plasterki (jasnozielona)
 - L3e** Nasadka do krojenia w słupki/frytki
 - L3f** Przystawka do cięcia w kostkę
- M/N** Akcesorium do przechowywania (w zależności od modelu)

Przed pierwszym użyciem

Umyć wszystkie akcesoria w wodzie z dodatkiem mydła. Starannie optukać i osuszyć.

Sitka i nóż powinny pozostać natłuszczone. Nasmarować je olejem.

Nie uruchamiać pustego urządzenia, jeśli sitka nie zostały natłuszczone.

Nigdy nie należy popychać produktów znajdujących się w kominie palcami lub innym narzędziem.

Nie używać urządzenia dłużej niż 14 minut jednorazowo.

Użytkowanie: głowica mieląca (rys. 1.1 do 1.4)

Przygotować dowolną ilość produktów spożywczych do zmielenia, usuwając kości, chrząstki i ścięgna. Pokroić mięso na kawałki (wielkość około 2 cm x 2 cm).

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

Przystawka masarska (rys. 2.1 do 2.3)

Ważna uwaga: tego elementu używa się dopiero po zmieleniu, przyprawieniu i wymieszaniu mięsa. Po wyczerpaniu jelita w letniej wodzie dla nadania mu elastyczności, należy je nałożyć na końcówkę masarską, pozostawiając około 5 cm (końcówka ta zostanie zawiązana na węzeł). Uruchomić urządzenie, wkładać zmielone mięso do maszyny i odpowiednio układać jelito w miarę jego napełniania.

Uwaga: Wykonanie tej pracy jest łatwiejsze w dwie osoby, jedna zajmie się podawaniem mielonego mięsa, a druga napełnianiem jelita.

Należy nadać kiełbaskom wybraną długość przez zaciskanie i obracanie jelita. Aby uzyskać kiełbasę wysokiej jakości, należy unikać pozostawiania pęcherzyków powietrza w trakcie napełniania oraz formować kiełbaski o długości od 10 do 15 cm (kiełbaski oddzielać, wiążąc je i wykonując za pomocą tego wiązania supel).

Przystawka Kebbe (rys.3.1 i 3.2)

Porada praktyczna:

W celu przygotowania cienkiej masy do Kebbe lub Kefty, należy przepuścić mięso 2-3 razy przez głowicę mielącą, aż do otrzymania żądanej konsystencji.

Przystawka do ciastek (rys.4.1 i 4.2)

Przygotować ciasto. Najlepsze rezultaty będą z ciasta trochę lejącego. Wybrać rysunek przez dopasowanie strzałki do odpowiedniej formy. Nakładać ciasta do urządzenia, aż do wyrobienia żądanej ilości ciastek.

Przystawka do steków (rys.5)

Przystawka wyciskarka do cytrusów (rys. 6.1 i 6.2)

Przystawka do soków/musów (rys.7)

Użytkowanie: Podstawić pojemnik na sok pod prowadnicą soku **K5**, oraz inny pojemnik pod filtrem na odpady z owoców. Do przyrządzenia musów i soku należy używać wyłącznie świeżych owoców. W zależności od pory roku i jakości owoców, zaleca się ponowne przepuszczenie pulpy owocowej przez urządzenie, w celu odciśnięcia jak największej ilości soku i musu.

Sok: Należy używać filtra **K3**

Mus: Należy używać filtra **K4**

Szatkownica (rys. 8.1 - 8.6 /rys. 10)

Używać nasadki dostosowanej do danego typu produktu (**patrz tabela rys.10**)

Rady pozwalające osiągnąć dobre efekty:

Aby osiągnąć zadowalające rezultaty i uniknąć nagromadzenia się produktów w komorze, stosowane składniki muszą być jędrne. Nie stosować urządzenia do ścierania lub cięcia w plastry zbyt twardych produktów takich jak cukier lub kawałki mięsa.

Czyszczenie (rys. 9.1 do 9.6)

- A** Odnímatelná hlava mlýnku
- A1** Hliníkové tělo
 - A2** Šnek
 - A3** Samo-ostřící nerezové nože
 - A4** Mřížky (podle modelu)
 - A4a** Mřížka s malými otvory - pro velmi jemné mletí
 - A4b** Mřížka se středně velkými otvory - pro jemné mletí
 - A4c** Mřížka s velkými otvory - pro hrubé mletí
 - A5** Hliníková matice
- B** Odnímatelný tác
- C** Tlačný kolík na maso
- D** Spínač ON/OFF
- E** Motorový blok
- F** Příslušenství na párky (podle modelu)
- G** Příslušenství Kebbe (podle modelu)
 - G1** Nástavec průvlastku
 - G2** Kroužek
- H** Příslušenství na sušenky (podle modelu)
 - H1** Podstavec
 - H2** Forma
- I** Příslušenství na steak (podle modelu)
 - I1** Základní forma
 - I2** Forma ve tvaru ryby
- I3** Forma ve tvaru steaků
- I4** Forma ve tvaru nuget
- I5** Kolektor štávy
- J** Příslušenství odšťavnovače (podle modelu)
 - J1** Kužel / Filtr
 - J2** Vodič
 - J3** Kolektor štávy
- K** Příslušenství na dřeň (podle modelu)
 - K1** Těsnění
 - K2** Šnek
 - K3** Filtr s malými otvory na štávu
 - K4** Filtr se smíšenými otvory na dřeň
 - K5** Průvodce štávy
 - K6** Čisticí kartáček
- L** Kráječ na zeleninu (podle modelu)
 - L1** Kuželovitý zásobník / komínek
 - L2** Tlačný kolík
 - L3** Kužely (podle modelu)
 - L3a** Kužel na hrubé strouhání (červený)
 - L3b** Kužel na jemné strouhání (oranžový)
 - L3c** Kužel na široké plátky (tmavě zelený)
 - L3d** Kužel na tenké plátky (světle zelený)
 - L3e** Kužel na krájení hranolek
 - L3f** Příslušenství na krájení na kostičky
- M/N** Příslušenství pro uložení (podle modelu)

Jmenovitý výkon je spotřebováván v případě, že spotřebič pracuje při normální zátěži. Maximální výkon uzamčeného motoru je výkonem motoru při maximální zátěži.

Doporučení pro používání

Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.

Mřížka a nůž musí zůstat mastné. Promažte je olejem.

Nenechávejte váš produkt běžet naprázdno, pokud mřížky nejsou promazány.

Do plnicího otvoru nevkládejte prsty ani jiný nástroj.

Přístroj nepoužívejte déle než 14 minut.

Doporučení pro používání

Připravte veškeré množství potravin na mletí, odstraňte kosti, chrupavky a šlachy. Nakrájejte maso na kousky (přibližně 2cm x 2cm).

Doporučení: Po domletí můžete přidat kousek rohlíku, abyste z mlýnku dostali všechny zbytky masa.

Příslušenství na párky (viz. obr. 2.1 až 2.3)

Důležité: toto příslušenství je možno používat výlučně po předchozím nasekání masa a po přidání koření a řádném promíchání směsi.

Klobásové střívkó ponechte namočené v teplé vodě po dobu 5 minut, aby opět získalo svoji pružnost a pak jej natáhněte na hrdlo a ponechte volných asi 5 cm (které uzavřete vytvořením uzlu). Zapněte přístroj, naplňte sekáček mletým masem a posouvejte plněné střívkó.

Poznámka: tento úkol se bude lépe dělat ve dvou, jeden bude dodávat umletou směs a druhý bude mít na starosti střívkó-

Naplňte párky do požadované délky, propíchněte střívkó a otočte jej.

Chcete-li mít kvalitní párky, dejte pozor, aby vám uvnitř během plnění nezůstával vzduch. Vytvořte párky dlouhé 10 až 15 cm (oddělte párky pomocí poutka, které utáhnete do uzlu).

Příslušenství Kebbe (viz. obr.3.1 a 3.2)

Praktická rada:

Pro vytvoření jemné směsi na Kebbe nebo Kefta propasírujte maso 2 až 3krát hlavou mlynku tak, abyste dosáhli požadované jemnosti.

Příslušenství na sušenky (viz. obr. 4.1 a 4.2)

Připravte těsto. Lepších výsledků dosáhnete s lehce mokrým těstem. Zvolte obrázek a propojte šipku se zvolenou formou. Dodávejte, dokud nebudete mít požadované množství sušenek.

Příslušenství na steak (viz. obr. 5)

Příslušenství k odšťavňovači (viz. obr. 6.1 a 6.2)

Příslušenství na dřeň (viz. obr. 7)

Použití: Umístěte nádobu na šťávu pod usměrňovač **K5** a druhý na konec filtru pro zachycení odpadu. Pro přípravu dřene a šťávy je nezbytné používat pouze čerstvé ovoce. V závislosti na sezóně a kvalitě ovoce je doporučeno přefiltrovat dužinu dvakrát, abychom získali maximální množství dřene a šťávy.

Šťáva: Použijte filtr **K3**

Dřeň: Použijte filtr **K4**

Kráječ na zeleninu (viz. obr. 8.1 až 8.6 / obr. 10)

Použijte kužel doporučený pro jednotlivé typy potravin: **viz. tabulka obr. 10.**

Doporučení pro dosažení dobrých výsledků:

Používané suroviny musejí být pevné. Jedině tak dosáhnete uspokojivých výsledků a vyhnete se nahromadění potravin v nádobě. Nepoužívejte přístroj na strouhání nebo krájení příliš tvrdých potravin jako je cukr nebo kostky masa.

Čištění (viz. obr. 9.1 až 9.6)

LEÍRÁS

A Levehető darálófej

A1 Alumínium géptest

A2 Csavar

A3 Önélező inox aprítókés

A4 Rácsok (modelltől függően)

A4a Apró lyukú rács - egész finomra daráláshoz

A4b Közepes lyukú rács - finomra daráláshoz

A4c Nagylyukú rács - durva daráláshoz

A5 Alumínium anya

B Levehető tálca

C Húsnymó

D Be- / Kikapcsoló gomb

E Motorblokk

F Kolbásztöltő tartozék (modelltől függően)

G Kebbe tartozék (modelltől függően)

G1 Hengervég

G2 Formázó henger

H Aprósütemény-készítő tartozék (modelltől függően)

H1 Tartó

H2 Forma

I Húspogácsa-formázó tartozék (modelltől függően)

I1 Forma alap

I2 Hal alakú forma

I3 Steak alakú forma

I4 Falatka alakú forma

I5 Légyűjtő

J Citrusfacsaró tartozék (modelltől függően)

J1 Henger / Szűrő

J2 Menezstőcsap

J3 Légyűjtő

K Mártáskészítő tartozék (modelltől függően)

K1 Szigetelő tömítés

K2 Csavar

K3 Apró lyukú szűrő ivólevelekhez

K4 Vegyes lyukú szűrő mártásokhoz

K5 Lékivezető

K6 Tisztítókefe

L Zöldsegaprító (modelltől függően)

L1 Hengertartó / töltőgarat

L2 Nyomóprés

L3 Hengerek (modelltől függően)

L3a Durva reszelő henger (piros)

L3b Finom reszelő henger (narancssárga)

L3c Vestag szeletelő henger (sötétzöld)

L3d Vékony szeletelő henger (világoszöld)

L3e Hasábszeletelő henger

L3f Kockázó tartozék

M/N Tároló tartozék (modelltől függően)

A készülék normál használat mellett névleges áramfelvétellel működik.

A motor maximális teljesítménye a maximális rögzített motorteljesítménynek felel meg.

Használati tanácsok

Az első használat előtt mossa el az összes tartozékot mosogatószeres vízben. Öblítse le és azonnal törölje gondosan szárazra.

A rácsnak és késeknek zsírosnak kell maradniuk. Ezeket kenje be olajjal.

Ne járassa üresben a készüléket, ha a rácsok nincsenek megolajozva.

Soha ne nyomja be a darabokat ujjal vagy más eszközzel a töltőgaratba.

Ne használja a készüléket 14 percnél tovább.

Használat: darálófej (lásd fig. 1.1 - 1.4)

Készítse elő a darálni kívánt élelmiszert, távolítsa el a csontokat, porcogókat, idegeket. A húst vágja fel darabokra (körülbelül 2cm X 2cm).

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

Kolbásztöltő tartozék (lásd fig. 2.1 - 2.3)

Fontos: ez a tartozék a hús ledarálása, a megfelelő fűszerezés és a töltelék alapos összekeverése után használható.

Miután a kolbásztöltő belet langyos vízben beáztatta, hogy az visszanyerje rugalmasságát, húzza rá a belet a tölcserre körülbelül 5 cm felesleget hagyva (ezt majd a kötőzövel elcsomózza). Kapcsolja be a készüléket, és töltsa a darálékot a darálóba és kezével tartva kövesse a töltőbelet, amíg az megtelik.

Megjegyzés: a munkát két személy könnyebben tudja végezni, mert amíg az egyik tölti a darálékot, a másik tartja a megtöltőbelet.

A kívánt hosszúságnál a kolbászt megfelelő időközönként csipje össze, és csavarja meg a belet.

A jó minőségű kolbász érdekében ügyeljen arra, hogy töltés közben ne kerüljön légbuborék a kolbászba, és a kolbászok hossza 10 - 15 cm legyen (a kolbászokat válassza el zsineggel és kösse azt csomóra).

Kebbe tartozék (lásd fig.3.1 és 3.2)

Praktikus tanács:

Kebbe illetve Kefta finomra darált hústésztájának elkészítéséhez 2-3-szor nyomja át a húst a darálófejen, amíg a kívánt finomságot el nem éri.

Aprósütemény-készítő tartozék (lásd fig. 4.1 és 4.2)

Készítse el a tésztát. Kissé lágyabb tésztával jobb eredmény érhető el. Válassza ki a kívánt rajzolatot. Ehhez állítsa a nyilat a kiválasztott formára. Addig töltsse a tésztát a készülékbe, amíg sikerül előállítani a kívánt mennyiségű süteményt.

Húspogácsa-formázó tartozék (lásd fig.5)

Citrusfacsaró tartozék (lásd fig. 6.1 és 6.2)

Mártáskészítő tartozék (lásd fig. 7)

Használat: Helyezzen egy edényt a lékivezető K5 alá az ivólé felfogásához, és egy másikat a szűrőhöz a hulladék összegyűjtéséhez. A mártások és ivólevek készítéséhez feltétlenül csak friss gyümölcsöt használjon. Az idénytől és a gyümölcsök minőségétől függően javasolt a gyümölchús ismételt átpasszírozása a lehető legtöbb mártás vagy ivólé kinyerése érdekében.

Ivólé: Használja a **K3** jelű szűrőt

Mártás: Használja a **K4** jelű szűrőt

Zöldségaprító (lásd fig. 8.1 – 8.6 /fig.10)

Válassza az egyes élelmiszer típusokhoz ajánlott hengert: **lásd fig.10 táblázat.**

Tanácsok a jó eredmény eléréséhez:

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

Tisztítás (lásd fig. 9.1 és 9.6)

- A** Odoberateľná hlava mlynčeka
- A1** Hliníkové telo
 - A2** Skrutka
 - A3** Samoostriaci nerezový nôž
 - A4** Mriežky (v závislosti od modelu)
 - A4a** Mriežka s malými otvormi - na veľmi jemné mletie
 - A4b** Mriežka so stredne veľkými otvormi - na jemné mletie
 - A4c** Mriežka s veľkými otvormi - na hrubšie mletie
 - A5** Hliníková matica
- B** Odoberateľná doska
- C** Posúvač na mäso
- D** Tlačidlo chodu/zastavenia
- E** Jednotka motora
- F** Príslušenstvo na prípravu klobás (v závislosti od modelu)
- G** Príslušenstvo na prípravu Kebbe (v závislosti od modelu)
 - G1** Závitový nástavec
 - G2** Krúžok
- H** Príslušenstvo na prípravu sušienok (v závislosti od modelu)
 - H1** Držiak
 - H2** Forma
- I** Príslušenstvo na prípravu steakov (v závislosti od modelu)
 - I1** Päťka formy
 - I2** Forma na rybu
 - I3** Forma na steak
- I4** Forma na nugety
- I5** Zachytávač šťavy
- J** Príslušenstvo na lisovanie citrusov (v závislosti od modelu)
 - J1** Kuželový násadec/Filter
 - J2** Unášač
 - J3** Zachytávač šťavy
- K** Príslušenstvo na prípravu kaše (v závislosti od modelu)
 - K1** Tesniaci spoj
 - K2** Skrutka
 - K3** Filter s malými otvormi pre šťavu
 - K4** Filter so zmiešanými otvormi pre kašu
 - K5** Odvážač na šťavu
 - K6** Čistiaca kefka
- L** Strúhač na zeleninu (v závislosti od modelu)
 - L1** Kuželový zásobník/komín
 - L2** Posúvač
 - L3** Kuželové násadce (v závislosti od modelu)
 - L3a** Kuželový násadec na hrubšie strúhanie (červený)
 - L3b** Kuželový násadec na jemnejšie strúhanie (oranžový)
 - L3c** Kuželový násadec na hrubšie krájanie (tmavozelený)
 - L3d** Kuželový násadec na jemnejšie krájanie (svetlozelený)
 - L3e** Kuželovitý násadec na krájanie hranolčekov
 - L3f** Príslušenstvo na krájanie kociek
- M/N** Príslušenstvo na odkladanie (v závislosti od modelu)

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

Rady týkajúce sa používania

Pred prvým použitím umyte príslušenstvo vo vode so saponátom. Opláchnite a hneď poriadne utrite dosucha.

Mriežka a nôž musia zostať masťné. Namažte ich olejom.

Mlynček nenechávajte bežať naprázdno, ak mriežky nie sú namazané.

Nikdy mäso nevtlačajte do komínov pomocou prstov ani nijakého nástroja.

Prístroj nepoužívajte dlhšie ako 14 minút.

Používanie: hlava mlynčeka (vid' obrázky 1.1 až 1.4)

Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré si želáte zomlieť, odstráňte kosti, chrupky a šľachy. Nakrájajte mäso na kúsky (približne 2 cm x 2 cm).

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

Príslušenstvo na prípravu klobás (vid' obrázky 2.1 až 2.3)

Dôležité: toto príslušenstvo sa môže používať až po pomletí mäsa, pridaní korenia a riadneho premiešania prípravy.

Nechajte črevo namočené vo vlažnej vode, aby znova nadobudlo svoju pružnosť, natiahnite ho na lievnik tak, aby z neho zostalo voľne visieť 5 cm (ktoré uzatvoríte tak, že na konci urobíte zo šnúrky uzol). Uvedte prístroj do chodu, naplňte mlynček mletým mäsom a sledujte črevo, aby sa správne naplňalo.

Poznámka: táto práca sa jednoduchšie vykonáva vo dvojici, jedna osoba dopĺňa mleté mäso a druhá sa venuje plneniu čreva.

Dajte klobásam želanú dĺžku zachytávaním a obracianím čreva.

Abyste vyrobili kvalitné klobásy, dbajte o to, aby v čreve pri naplňaní neuviazol vzduch, a vyrábajte klobásy s dĺžkou 10 až 15 cm (oddeľte klobásy za pomoci šnúrky a robte ňou uzly).

Príslušenstvo na prípravu Kebbe (vid' obrázky 3.1 až 3.2)

Praktická rada:

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

Príslušenstvo na prípravu sušienok (vid' obrázky 4.1 a 4.2)

Prípravte cesto. Lepšie výsledky dosiahnete s cestom, ktoré je trochu mäkšie. Vyberte si tvar a zarovnajte ho so šípkou. Krok opakujte, až kým nedosiahnete želané množstvo sušienok.

Príslušenstvo na prípravu steaku (vid' obrázky 5 až 2.3)

Príslušenstvo na lisovanie citrusov (vid' obrázky 4.1 a 6.2)

Príslušenstvo na prípravu kaše (vid' obrázky 7)

Používanie: Pod odvádzač na šťavu **K5** vložte nádobku na zachytávanie šťavy a ďalšiu misku pod filter na zachytávanie zvyškov. Na prípravu kaše a šťavy sa odporúča používať iba čerstvé ovocie. Podľa ročného obdobia a kvality ovocia sa odporúča prelisovať dužinu aj druhýkrát, aby ste dostali čo najväčšie množstvo kaše a šťavy.

Štava: Použite filter **K3**.

Kaša: Použite filter **K4**.

Strúhač na zeleninu (vid' obrázky 8.1 až 8.6/obrázok 10)

Používajte kuželové násadce určené na daný typ potravín: **pozrite si tabuľku na obrázku 10.**

Rady pre dosiahnutie výborných výsledkov:

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

Čistenie (vid' obrázky 9.1 až 9.6)

FR	p 7-8	RU	p 37-38
EN	p 9-10	UK	p 39-40
NL	p 11-12	KK	p 41-42
DE	p 13-14	RO	p 43-44
IT	p 15-16	SL	p 45-46
ES	p 17-18	SR	p 47-48
PT	p 19-20	HR	p 49-50
EL	p 21-22	BS	p 51-52
DA	p 23-24	BG	p 53-54
SV	p 25-26	ET	p 55-56
FI	p 27-28	LV	p 57-58
NO	p 29-30	LT	p 59-60
AR	p 31-32	PL	p 61-62
FA	p 33-34	CS	p 63-64
TR	p 35-36	HU	p 65-66
		SK	p 67-68

FR	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
EN	SAFETY INSTRUCTIONS	3
NL	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	5
DE	SICHERHEITSHINWEISE	7
IT	NORME DI SICUREZZA	8
ES	CONSEJOS DE SEGURIDAD	11
PT	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	14
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	16
DA	SIKKERHEDSANVISNINGER	18
SV	SÄKERHETSANVISNINGAR	20
FI	TURVAOHJEET	22
NO	RÅD OM SIKKERHET	24
TR	GÜVENLİK TALİMATLARI	26
RU	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	29
UK	ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	31
KK	ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ	34
RO	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	36
SL	VARNOSTNI NASVETI	39
SR	BEZBEDNOSNI SAVETI	41
HR	SIGURNOSNE NAPOMENE	43
BS	SIGURNOSNE UPUTE	45
BG	ОБЩИ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ	47
ET	OHUTUSJUHISED	50
LV	DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	52
LT	SAUGOS PATARIMAI	54
PL	ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	56
CS	BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	59
SK	BEZPEČNOSTNÉ ODPORÚČANIA	61
HU	BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	64
AR	ضوابط من أجل السلامة	69
FA	دستورالعمل های ایمنی	71

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement. FR

- Le montage, le démontage et le nettoyage des disques à râper (selon le modèle) ne doivent pas être effectués par des enfants, en raison de la présence de lames tranchantes de l'autre côté du disque.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de l'assembler / démonter.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement avec vos doigts, utilisez toujours les accessoires fournis avec l'appareil ou éteignez-le puis débranchez-le.
- Restez vigilant(e) si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Pour les appareils possédant un couteau, manipulez-le avec précaution, lorsque le contenant est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Reportez-vous aux instructions pour le nettoyage initial et régulier des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

- Pour les recettes, les réglages de vitesse et pour un usage de votre appareil sans danger, reportez-vous au mode d'emploi
- Pour le temps maximum d'utilisation, reportez-vous au mode d'emploi et s'il n'y a pas d'indication, suivez les instructions suivantes : Les presseoirs, les extracteurs de jus de baies ou les hachoirs ne doivent pas être utilisés plus de 14 min, les préparateurs culinaire, les fouets à œufs ou à crème ne doivent pas être utilisés plus de 40 secondes, les presse-agrumes, les râpes et coupe légumes ne doivent pas être utilisés plus de 2 min.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cette machine.
- Un presseoir, un extracteur de jus de baies, un préparateur culinaire ou un hachoir ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les fouets à œufs, à crème, les râpes et les presse-agrumes peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

MARCHES NON EUROPEENS SEULEMENT

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

RECYCLAGE

Produit électrique et électronique en fin de vie :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place dans votre commune (ou dans votre déchetterie le cas échéant).



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your appliance for the first time, read the booklet carefully and keep it in a safe place.

- Assembly, disassembly and cleaning of the grater discs (according to model) shall not be done by children, due to presence of sharp blades on the other side of the disc.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, an approved service centre or a similarly qualified person, to avoid danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never touch the moving parts with your fingers; always use the accessories provided with the appliance or switch it off then unplug it.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- For appliances which contain a knife, please handle with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.
- Your appliance is only intended for household culinary use, inside the home and at an altitude below 2000 m. It has not been designed to be used in the following circumstances, which are not covered by the warranty: in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments, on farms, by clients of hotels, motels and other residential environments and in guest rooms or similar accommodation.

- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.
- Refer to the user manual for recipes, speed settings, and for safe usage.
- For maximum usage time, please refer to the user's manual and if no instructions are indicated therein, observe the following instructions: presses, berry juice extractors or mincers must not be used for more than 14 minutes; culinary processors, egg or cream whisks must not be used for more than 40 seconds; citrus juicers, graters and vegetable slicers must not be used for more than 2 minutes.

European markets

- Children shall not play with the appliance.
- The press, berry juice extractor, food processor or mincer must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of the reach of children.
- Egg and cream whisks, graters and citrus juicers may be used by children who are at least 8 years old, as long as they are supervised or have been instructed about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 or older and they are supervised by an adult. Keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.

Non European markets

- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance and do not use it as a toy.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

RECYCLING

End-of-life electrical and electronic products:

Your appliance is designed to operate for many years. However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point provided by your local authority (or to a recycling centre if applicable).



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ➔ Take it to a collection point for processing.

BOEKJE MET VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Neem dit boekje aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar het nadien zorgvuldig.

- Montage, demontage en reiniging van de raspschijven (volgens het model) mag niet door kinderen worden uitgevoerd, vanwege de aanwezigheid van scherpe messen aan de andere kant van de schijf.
- Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel beschadigd is. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om een gevaar te vermijden.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen, om een veilige werking te waarborgen.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd achter blijft en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Raak de bewegende onderdelen nooit met uw vingers aan. Gebruik altijd de accessoires die met het apparaat zijn geleverd of schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Wees voorzichtig als warme vloeistoffen in de keukenmachine worden gegoten aangezien dit door plotselinge stoom weer eruit kan komen.
- Ga bij apparaten met een mes altijd voorzichtig te werk als het apparaat leeg is en wanneer u het reinigt. De messen zijn erg scherp.
- Uw apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte lager dan 2000 m. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is: in

personeelskeukens van winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen, door de gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen, op locaties zoals een bed & breakfast.

- Raadpleeg de instructies voor de eerste en regelmatige reiniging van oppervlakken die in contact met levensmiddelen en voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor recepten, om de snelheid van het apparaat in te stellen en voor advies inzake een veilig gebruik van het apparaat.
- Voor de maximale gebruiksduur, raadpleeg de gebruiksaanwijzing. Als er geen specifieke aanwijzingen zijn vermeld, volg de volgende instructies: Sapcentrifuges, bessenpersen en hakmolens mogen niet langer dan 14 minuten aan één stuk worden gebruikt. Voor keukenmachines en eiwit- en roomkloppers bedraagt deze maximale gebruikstijd 40 seconden en voor citruspersen, raspen en groentesnijders 2 minuten.

Europese markten

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Sapcentrifuges, bessenpersen, keukenmachines en hakmolens mogen niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- De eiwit- en roomkloppers, de raspen en de citruspersen mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder het toezicht staan van een volwassene. Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of wiens ervaring of kennis niet voldoende is, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en de gevaren te begrijpen.

Niet-Europese markten

- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen zodat zij niet met het

apparaat kunnen spelen. Zij mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

- Dit gereedschap is niet bedoeld voor gebruikers (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructies hebben gekregen omtrent het gebruik van het gereedschap door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HERGEBRUIK

Elektrisch en elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:

Uw apparaat is ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen. Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ② Breng het naar een daarvoor bestemd verzamelpunt zodat het apparaat verwerkt kan worden.

HEFT – SICHERHEITSHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts lesen Sie bitte aufmerksam dieses Heft und bewahren Sie es sorgfältig auf.

- Nach einem Sturz, bei sichtbaren Beschädigungen (z. B. der Schutzabdeckung) oder im Fall von Funktionsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall muss das Gerät an ein autorisiertes Servicecenter geschickt werden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von einem autorisiertem Servicecenter oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues ersetzt werden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, sobald Sie es nicht mehr verwenden, es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen oder Sie Zubehörteile wechseln.
- Berühren Sie niemals die sich bewegenden Teile mit den Fingern; verwenden Sie immer die mit dem Gerät gelieferten Utensilien oder schalten Sie es aus und ziehen Sie seinen Stecker aus der Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine

oder den Mixer gießen, da die Flüssigkeit plötzlich aufkochen und aus dem Gerät spritzen könnte.

- Gehen Sie beim Leeren von Behältern und beim Reinigen vorsichtig mit Geräten um, an denen sich Messer befinden, weil die Schneiden sehr scharf sind.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt für die Zubereitung von Speisen vorgesehen, und zwar im Haus und auf einer Höhe bis maximal 2000 m über dem Meeresspiegel. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind: in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften, in Pensionen und Privatunterkünften.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden mit einem Schwamm und Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt; lesen Sie die Gebrauchsanweisung zur umfassenden Reinigung und Pflege des Geräts.
- Rezepte sowie Angaben zur Geschwindigkeitseinstellung und zum sicheren Gebrauch des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- Um Ihr Gerät möglichst lange benutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und wenn Sie dort keine Hinweise finden, beachten Sie die folgenden Anleitungen: Pressen, Beerenensafter und Zerkleinerer dürfen nicht länger als 14 Minuten benutzt werden, Küchenmaschinen und Schneebesen für Ei oder Sahne nicht länger als 40 Sekunden und Zitruspressen, Raspeln und Gemüseschneider nicht länger als 2 Minuten.

Europäische Märkte

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Pressen, Beerenensafter, Küchenmaschinen oder Zerkleinerer dürfen nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie solche Geräte mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit

mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und soweit sie die möglichen Risiken verstanden haben.

Außereuropäische Märkte

- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen; sie dürfen es nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung oder unter Beaufsichtigung durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder wenn sie vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts erhalten haben.

RECYCLING

Elektrische und elektronische Altgeräte:

Ihr Gerät ist dafür vorgesehen, viele Jahre zu funktionieren. Wenn Sie sich jedoch eines Tages entscheiden, es zu ersetzen, entsorgen Sie es nicht über Ihren Hausmüll oder auf einer Müllhalde, sondern bringen Sie es zu einer von Ihrer Gemeinde eingerichteten Sammelstelle (oder gegebenenfalls auf einen Wertstoffhof).



Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➔ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

LIBRETTO SULLE NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere con attenzione questo libretto e conservarlo con cura.

- Le operazioni di assemblaggio, disassemblaggio e pulizia dei dischi per grattugiare (a seconda del modello) non devono essere effettuate da bambini per la presenza di lame affilate sull'altro lato del disco.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico

qualificato, per evitare ogni possibile pericolo.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di lasciarlo incustodito e di effettuare qualsiasi operazione di assemblaggio, disassemblaggio o pulizia.
- Non toccare le parti in movimento con le dita; usare sempre gli accessori forniti insieme all'apparecchio o spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Prestare attenzione durante il versamento di liquidi caldi nel recipiente, perché possono fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un'evaporazione improvvisa.
- Maneggiare con precauzione gli apparecchi dotati di un coltello, quando il contenitore è vuoto e al momento della pulizia, in quanto le lame sono estremamente taglienti.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico culinario, in interni e a un'altitudine inferiore a 2000 m. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia: in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie/aziende agricole, da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale, in ambienti di tipo B&B.
- Consultare le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti e per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Per le ricette, le impostazioni della velocità e per un uso sicuro dell'apparecchio, consultare le istruzioni d'uso.
- Per il tempo massimo di utilizzo fare riferimento al manuale di istruzioni e, se non sono presenti istruzioni al riguardo, procedere come descritto di seguito: Gli spremitori, gli estrattori di succhi o i tritatutto non devono essere utilizzati ininterrottamente per più di 14 minuti, i robot da cucina, le fruste elettriche per uova o creme non devono essere utilizzati per più di 40 secondi, gli spremiagrumi, le grattugie e taglia-verdure non devono essere utilizzati per più di 2 minuti.

Mercati europei

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non lasciar usare ai bambini lo spremitore, l'estrattore di succhi, il robot da cucina o il tritatutto. Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione

fuori dalla portata dei bambini.

- Le fruste elettriche per uova, creme, le grattugie e gli spremiagrumi possono essere utilizzati da bambini di almeno 8 anni, a condizione che beneficino di una sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che comprendano bene i pericoli corsi. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano come minimo 8 anni e siano sorvegliati da un adulto. Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.

Mercati non europei

- Occorre sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio e non devono utilizzarlo come un giocattolo.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

SMALTIMENTO

Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo apparecchio è progettato per funzionare per molti anni. Tuttavia, se è necessario smaltirlo, non gettarlo insieme ai rifiuti domestici o in una discarica, ma portarlo presso le riciclerie o i punti di raccolta messi a disposizione dal comune.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili.
- ② Portarlo presso un punto di raccolta affinché sia smaltito correttamente.

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual y guárdelo con cuidado.

- Los discos ralladores (según el modelo) no los deben montar, desmontar ni limpiar los niños, debido a la presencia de cuchillas afiladas en el otro lado del disco.

- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados. El cable de alimentación deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el centro de servicio oficial o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si va a dejarlo desatendido y antes de realizar cualquier tarea de montaje, desmontaje o limpieza.
- No toque nunca las partes móviles con los dedos. Use siempre los accesorios suministrados con el aparato o apáguelo y desenchúfelo antes.
- Tenga cuidado al añadir líquido caliente en el procesador o batidora porque podría ser expulsado debido al vapor repentino generado.
- Los aparatos que disponen de cuchillos deben manipularse con cuidado cuando el recipiente está vacío y durante la limpieza, ya que las hojas son muy cortantes.
- Este aparato solo está hecho para usos culinarios domésticos dentro del hogar y a una altitud inferior a 2000 metros. No ha sido diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, no cubiertos por la garantía: zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en granjas, por clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de carácter residencial, en entornos de tipo habitaciones de alquiler.
- Consulte las instrucciones sobre la limpieza inicial y regular de superficies en contacto con los alimentos, y las instrucciones de limpieza y mantenimiento de su aparato.
- Para las recetas, los ajustes de velocidad y un uso seguro del aparato, consulte el manual de instrucciones
- Para alargar la vida útil del aparato, consulte el manual del usuario y si no hubiera instrucciones en el mismo, tenga en cuenta las siguientes: las prensas, los extractores de zumo de bayas o las picadoras no se deben utilizar más de 14 min; los robots de cocina, las varillas o las batidoras no se deben utilizar más de 40 segundos; los exprimidores, los ralladores y los

cortadores de verduras no se deben utilizar más de 2 min.

Mercados europeos

- Los niños no deben jugar con el aparato
- Una prensa, un extractor de zumo de bayas, un robot de cocina o una picadora no deben ser utilizados por niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Las varillas, batidoras, ralladores y exprimidores pueden ser utilizados por niños de 8 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan bien los peligros que entraña. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños, si no tienen al menos 8 años y están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o personas con insuficiente experiencia o conocimiento en el uso del aparato siempre que hayan sido instruidos en el uso correcto del aparato y entiendan los peligros asociados.

Mercados no europeos

- Es conveniente supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. No deben utilizarlo como juguete.
- Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o personas con insuficiente experiencia o conocimiento en el uso del aparato a menos que un adulto responsable de su seguridad les haya instruido en el uso correcto del aparato.

RECICLAJE

Producto eléctrico y electrónico al final de la vida:

Su aparato está previsto para funcionar durante muchos años. Sin embargo, el día en que usted piense en cambiarlo, no lo tire en su cubo de la basura o en un vertedero sino que llévelo a un punto de recogida colocado en su municipio (o en su vertedero llegado el caso).



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales de valor o reciclables.
- ➔ Confíe éste a un punto de recogida para que su tratamiento sea llevado a cabo.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este manual e guarde-o para futuras utilizações.

- A montagem, a desmontagem e a limpeza dos discos de ralar (consoante o modelo) não deverá ser efetuada por crianças, devido à presença de lâminas afiadas do outro lado do disco.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. O cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa devidamente qualificada por forma a evitar qualquer situação de risco para o utilizador.
- O aparelho não pode ser colocado dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Nunca toque nas peças em movimento com os dedos. Use sempre os acessórios fornecidos com o aparelho, ou desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Tenha cuidado se verter líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Para os aparelhos que possuem uma lâmina, manipular com precaução quando o recipiente estiver vazio e durante a limpeza, uma vez que as lâminas são muito afiadas.
- O seu aparelho foi apenas criado para um uso culinário doméstico, dentro de casa e a uma altitude abaixo dos 2000 m. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia: em zonas de cozinhas reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais, em quintas, por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial, em espaços do tipo quarto de hóspedes.
- Consulte as instruções quanto à limpeza inicial e regular das superfícies em contacto com alimentos, e quanto à limpeza e manutenção do seu aparelho.

- Para as receitas, os ajustes de velocidade e para uma utilização do aparelho em segurança, consulte as Instruções de Utilização.
- Para um tempo máximo de utilização, consulte o manual de utilização. Se não houver nele quaisquer instruções, tenha em conta as seguintes instruções: As liquidificadoras, as centrifugadoras ou as picadoras não devem ser utilizadas durante mais de 14 min., as máquinas de cozinha e batedeiras não devem ser utilizadas durante mais de 40 segundos, os espremedores de citrinos, os raladores e os cortadores de legumes não devem ser utilizados durante mais de 2 min.

Mercados europeus

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Uma liquidificadora, uma centrifugadora, uma máquina de cozinha ou uma picadora não devem ser utilizadas por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- As batedeiras, os raladores e os espremedores de citrinos podem ser utilizados por crianças com mais de 8 anos de idade, se forem devidamente acompanhadas ou se tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção podem ser feitas por crianças desde que tenham mais de 8 anos e que sejam devidamente acompanhadas por um adulto. Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham sido ensinadas a usar o aparelho em segurança e tenham consciência dos perigos.

Mercados não europeus

- É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não devem utilizá-lo como um brinquedo.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

RECICLAGEM

Produto elétrico e eletrônico em fim de vida:

O seu aparelho foi concebido para funcionar durante longos anos. No entanto, quando quiser substituí-lo, não o coloque no lixo nem num contentor de lixo comum, entregue-o num ponto de recolha previsto para o efeito (ou centro de reciclagem, se for adequado).



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- 1 O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- 2 Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

EL

Πριν από τη χρήση της συσκευής σας για πρώτη φορά, διαβάστε και φυλάξτε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο.

- Η συναρμολόγηση, η αποσυναρμολόγηση και ο καθαρισμός των τριφτών (ανάλογα το μοντέλο) δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, λόγω της ύπαρξης αιχμηρών λεπίδων στην άλλη πλευρά του τρίφτη.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν το καλώδιο ισχύος είναι κατεστραμμένο ή φθαρμένο. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου ισχύος, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από εξειδικευμένους επαγγελματίες, για την αποφυγή κινδύνου.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ή από άτομο με αντίστοιχη εξειδίκευση για την αποφυγή πιθανού κινδύνου.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, όταν απομακρύνετε από αυτή και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα μέρη με τα δάκτυλά σας. Να χρησιμοποιείτε πάντα τα βοηθητικά εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή να την απενεργοποιείτε και μετά να τη βγάξετε από την πρίζα.
- Προσέχετε όταν χύνετε καυτό υγρό μέσα στο μαγειρικό παρασκευαστή ή το μπλέντερ, καθώς αυτό μπορεί να εκτοξευτεί εκτός συσκευής λόγω ξαφνικής ατμοποίησης.

- Να χειρίζεστε προσεκτικά τις συσκευές που διαθέτουν λεπίδα κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό, καθώς οι λάμες είναι πολύ κοφτερές.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή μαγειρική χρήση, σε εσωτερικό χώρο και σε υψόμετρο κάτω από 2000 μέτρα. Δεν έχει προβλεφθεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση: Σε διαμορφωμένους χώρους κουζίνας που προορίζονται για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους, σε αγροκτήματα, από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και λοιπών περιβαλλόντων με χαρακτηρισμό φιλοξενίας, σε χώρους ενοικιαζομένων δωματίων.
- Ανατρέχετε στις οδηγίες για τον αρχικό και τον τακτικό καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας.
- Για τις συνταγές, τις ρυθμίσεις ταχύτητας και για ακίνδυνη χρήση της συσκευής σας, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης.
- Για τη μέγιστη διάρκεια χρήσης, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης και αν δεν περιέχει σχετικές οδηγίες, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες: Οι πρέσες χυμού, οι εξαγωγείς χυμού μπουρσιδών και οι κεφαλές ψιλής κοπής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 14 λεπτά, οι μαγειρικοί παρασκευαστές, οι αβγοδάρτες και οι δάρτες για κρέμα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 40 δευτερόλεπτα, ενώ οι στίφτες εσπεριδοειδών, οι τρίφτες και οι κόφτες λαχανικών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για περισσότερο από 2 λεπτά.

Αγορές Ευρώπης

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίξουν με τη συσκευή.
- Οι πρέσες χυμού, οι εξαγωγείς χυμού μπουρσιδών, οι μαγειρικοί παρασκευαστές και οι κεφαλές ψιλής κοπής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Οι αβγοδάρτες, οι δάρτες για κρέμα, οι τρίφτες και οι στίφτες εσπεριδοειδών μπορούν να χρησιμοποιούνται από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο πλήρως ασφαλή και κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η

συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και υπό την επίβλεψη κάποιου ενήλικα. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια τους, και κατανοούν τους κινδύνους.

Αγορές εκτός Ευρώπης

- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και δεν πρέπει να τη μεταχειρίζονται ως παιχνίδι.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (μεταξύ των οποίων και παιδιά) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα τα οποία είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια τους.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Τέλος της ωφέλιμης ζωής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων:

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί ώστε να χρησιμοποιηθεί για πολλά χρόνια. Ωστόσο, την ημέρα που θα αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε σε κομμά επιρροή μαζί με τα οικιακά σας απορρίμματα ή σε χωματερή. Μεταφέρετέ τη στο σημείο συλλογής που διαθέτει τη περιοχή (ή, αν χρειάζεται, στη μονάδα διαλογής αποβλήτων).



Ας συμμετάσχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Μεταφέρετέ την σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

HAÆFTE MED SIKKERHEDSANVISNINGER

DA Læs dette hæfte grundigt før første ibrugtagning af apparatet, og opbevar det et sikkert sted.

- Montering, afmontering og rensning af riveskiverne (afhængig af model) må ikke udføres af børn på grund af tilstedeværelsen af skarpe knive på den anden side af skiven.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Ledningen

skal udskiftes af fabrikanten, dennes eftersalgsservice eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, et godkendt servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå farlige situationer.
- Dette apparat må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Afbryd altid apparatet fra forsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og inden montering, afmontering og rengøring.
- Rør aldrig ved de bevægelige dele med fingrene. Brug altid det medfølgende tilbehør, eller sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
- Vær forsigtig, hvis varm væske hældes i fødevarerprocessoren eller blenderen, da det kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig dampning.
- Apparater med knive skal håndteres forsigtigt, når beholderen tømmes og under rengøring, da knivbladene er meget skarpe.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig madlavning i hjemmet og i en højde under 2000 m. Det er ikke beregnet til at blive brugt i følgende tilfælde, som ikke dækkes af garantien:
 - I tekøkkener forbeholdt personalet på kontorer, i forretninger og andre erhvervslokaler.
 - På gårde.
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder, eller i miljøer af typen Bed and Breakfast.
- Se vejledningen til indledende og regelmæssig rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer og til rengøring og vedligeholdelse af apparatet.
- Opskrifter og angivelser til hastighedsindstillingen og en sikker brug af apparatet findes i betjeningsvejledningen.
- Den maksimale brugstid kan findes i brugsvejledningen. Men hvis disse oplysninger ikke er at finde i vejledningerne, bedes du følge følgende instruktioner: Saftpressere, bærpressere, foodprocessorer og hakkemaskiner må ikke arbejde i mere end 14 minutter. Foodprocessorer, piskeris til æg eller flødeskum må ikke arbejde i mere end 40 sekunder. Citruspressere, rivemaskiner og grøntsagssnitte må ikke arbejde i mere end 2 minutter.

Europæiske markeder

- Børn må ikke lege med apparatet
- Saftpressere, bærpressere, foodprocessorer og hakkemaskiner må ikke

- benyttas af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Piskeris til æg og flødeskum, rivejern og citruspressere kan anvendes af børn over 8 år, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet, og forstået de potentielle farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Dette apparat må bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller hvis erfaring eller viden ikke er tilstrækkelig, forudsat at de overvåges eller har modtaget instruktion til at bruge enheden på en sikker måde, og at de forstår farerne dette involverer.

Ikke-europæiske markeder

- Børn skal være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet, og apparatet må ikke bruges som legetøj.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan apparatet bruges, af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

GENVINDING

Elektroniske eller elektriske produkter ved afslutningen af deres levetid:

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år. Men den dag du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller eventuelt på en affaldsplads).



Tænk på miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug for at sikre korrekt bortskaffelse.

SÄKERHETSÅD

SV Läs noggrant igenom detta häfte innan du använder din apparat för första gången och spara sedan häftet.

- Rivjärnsskivorna (beroende på modell) ska inte sättas på, tas bort eller diskas av barn eftersom skivorna har vassa skärblad på båda sidorna.
- Använd inte apparaten om elsladden eller kontakten är skadade. Sladden måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens eftermarknadsservice eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, av ett av tillverkarens godkända servicecenter eller av en person med liknande behörighet, för att undvika fara.
- Denna apparat får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget om apparaten lämnas obebvakad och innan du sätter ihop, tar isär eller rengör den.
- Vidrör aldrig de rörliga delarna med dina fingrar. Använd alltid de tillbehör som medföljer apparaten eller stäng av och koppla ur apparaten från eluttaget.
- Var försiktig om du häller het vätska i matberedaren eller blendern eftersom apparaten kan ge ifrån sig het ånga eller stänk.
- Var försiktig vid hantering av apparater där en kniv ingår i utrustningen, när apparaten töms och vid rengöring. Knivbladen är mycket vassa.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk i hemmet och på en höjd under 2 000 meter. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte heller täcks av garantin: i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser, på lantbruk, av hotell- eller motellgäster, eller i andra miljöer av samma typ, i miljöer av typen vandrarhem.
- Se bruksanvisningen för rengöring innan första användningen, rengöring av ytor som kommer i kontakt med livsmedel samt rengöring och underhåll av apparaten.
- Gå tillbaka till bruksanvisningen för att läsa om recept, hastighetsregleringar och en säker användning av apparaten
- Hänvisa till bruksanvisningen för maximal användningstid, och om inga instruktioner hittas där, observera följande instruktioner: Pressar, råsaftscentrifuger för bär och hackknivar får användas under högst 14 minuter, köksberedare samt ägg- och gräddvispar får användas under högst 40 sekunder, citruspressar, rivjärn och grönsaksknivar får användas under högst 2 minuter.

Europeiska marknaderna

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Pressar, råsaftscentrifuger för bär, köksberedare och hackknivar får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Ägg- och gräddvispar, rivjärn och citruspressar får användas av barn på minst 8 år förutsatt att det sker under överinseende eller att de har fått instruktioner om hur apparaten används säkert samt är införstådda med potentiella faror som kan uppstå. Rengöring och underhåll får inte utföras

av barn, såvida de inte är minst 8 år och det sker under överinseende av en vuxen. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap, förutsatt att det sker under uppsikt eller att de har fått instruktioner om hur apparaten används säkert samt är införstådda med de risker som finns.

Icke-europeiska marknaderna

- Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida det inte sker under uppsikt, eller efter instruktioner om hur apparaten används säkert, av en person med ansvar för deras säkerhet.

ÅTERVINNING

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter:

Denna apparat är konstruerad för att fungera i många år. Den dag du planerar att ersätta den, är det dock inte tillåtet att kasta den i hushållssoporna eller ställa den på en avfallsdepå. Ta med apparaten till en insamlingsplats (eller en återvinningsstation) i din kommun.



Skydda vår miljö!

- ① Den här apparaten innehåller mycket material som går att återvinna.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation när du inte längre vill ha den.

TURVAOHJEVIHKO

FI Lue tämä ohjekirja huolella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se huolellisesti.

- Lapset eivät saa koota, purkaa tai puhdistaa raastinlevyjä (mallin mukaan), koska levyn toisella puolella on teräviä teriä.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Virtajohto täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Jos virtajohto on vioittunut, valmistajan, valmistajan valtuutetun huoltokeskuksen tai vastaavasti pätevän henkilön täytyy vaihtaa se

vaaratilanteiden välttämiseksi.

- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Irrota laite sähkövirrasta aina, jos jätät sen ilman valvontaa sekä kokoamisen, purkamisen tai puhdistamisen ajaksi.
- Älä koske liikkuviiniin osiin sormilla. Käytä aina laitteen mukana tulevia lisävarusteita tai kytke laite pois päältä ja irrota pistorasiasta.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä se voi höyryntyä ja roiskua ulos laitteesta.
- Käsittele varovaisesti laitteita, joissa on terä, kun astia on tyhjä ja kun laitetta puhdistetaan, koska terät ovat erittäin teräviä.
- Laitteesi on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen kotitalouskäyttöön sisätiloissa ja alle 2000 metrin korkeudella. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tapauksissa, jolloin takuu ei ole voimassa: henkilökunnalle varatuissa keittonurkkauksissa myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä, maatilamatkailussa, hotellien, motellien ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asiakkaille, bed & breakfast - tyyppisissä majoitusympäristöissä.
- Lisätietoa ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen alkupuhdistuksesta ja säännöllisestä puhdistamisesta sekä laitteen puhdistamisesta ja kunnossapidosta on ohjeissa.
- Katso reseptejä sekä nopeuden säätämistä ja laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet käyttöohjeista.
- Katso enimmäiskäyttöaika käyttöoppaasta. Jos siellä ei ole tietoa siitä, noudata seuraavia ohjeita: Puristimia, marjamehukoneita tai leikkureita saa käyttää enintään 14 minuutin ajan, yleiskoneita, kananmunan- tai kermanvatkaimia enintään 40 sekunnin ajan ja sitruspuristimia, raastimia ja vihannesleikkureita enintään 2 minuutin ajan.

European markkinat

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää puristinta, marjamehukonetta, yleiskonetta tai leikkuria. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset voivat käyttää kananmunan- ja kermanvatkaimia, raastimia ja sitruspuristimia, mikäli heitä valvotaan tai heille on annettu tietoa laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa tehdä

puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnan alaisia. Säilytä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

- Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai psyykinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa riittävästi, jos heitä valvotaan ja heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät vaarat.

Euroopan ulkopuoliset markkinat

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä sitä leikkikaluna.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jollei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole heitä valvomassa tai ohjaamassa.

KIERRÄTYS

Sähkölaite tai elektroninen laite käyttöikänsä lopussa:

Laitte on tarkoitettu toimimaan useita vuosia. Kun lopulta joudut hankkimaan sen tilalle uuden, älä heitä sitä talousjätteiden mukana pois tai vie sitä yleiselle kaatopaikalle, vaan vie se kuntasi tarjoamaan keräyspisteeseen (tai jäteasemalle).



Suojele ympäristöäsi!

- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Toimita se kierrätyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

SIKKERHETSANVISNINGER

NO Les nøye gjennom heftet før du bruker apparatet for første gang, og oppbevar heftet på en trygg plass.

- Montering, demontering eller rengjøring av raspekivene (avhengig av modell) må ikke utføres av barn på grunn av de skarpe bladene på skivens ene side.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. For å unngå fare må strømledningen skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person.
- Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et godkjent servicecenter eller en kvalifisert fagperson for å unngå fare.

- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
- Koble alltid apparatet fra strømuttaket før du etterlater det uten tilsyn og før du monterer, demonterer eller rengjør det.
- Du må aldri ta i bevegelige deler med fingrene. Bruk alltid tilbehøret som fulgte med apparatet, eller slå av apparatet og trekk ut kontakten.
- Vær forsiktig når du heller varm væske i foodprosessoren eller mikseren, ettersom denne da kan sprute ut av apparatet.
- Apparater som inneholder en kniv, må behandles med varsomhet når beholderen er tom og under rengjøring, ettersom bladene er svært skarpe.
- Apparatet er kun ment for matlaging i private hjem og i høyder på under 2000 m.o.h. Det er ikke konstruert for å brukes i følgende omgivelser, som ikke dekkes av garantien: i kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre profesjonelle miljøer, på gårdsbruk, av gjester på hoteller, moteller og lignende samt på gjesterom eller tilsvarende overnattingssteder.
- Les instruksjonene om førstegangs og regelmessig rengjøring av overflater som kommer i kontakt med næringsmidler, og om rengjøring og vedlikehold av apparatet.
- Oppskrifter, beskrivelser av hastighetsinnstillingene og anvisninger om sikker bruk finner du i bruksanvisningen.
- Følg anvisningene i bruksanvisningen for å sikre lengst mulig levetid for apparatet. Hvis det ikke er oppgitt noe i bruksanvisningen, bør du overholde de følgende instruksjonene: Fruktpresser, saftsentrifuger og kjøttkverner må ikke brukes i mer enn 14 minutter; foodprossessor og egg- og kremvisper må ikke brukes i mer enn 40 sekunder; sitruspresser, rivjern og grønnsakskuttere må ikke brukes i mer enn 2 minutter.

Europeiske markeder

- Barn må ikke leke med apparatet.
- Fruktpresse, bærpresse, foodprossessor eller kvern skal aldri brukes av barn.
- Egg- eller fløtevisp, rasp og sitronpresse kan brukes av barn på over 8 år, på den betingelse at de er under tilsyn eller at de har fått de nødvendige instruksjoner når det gjelder sikker bruk av apparatet, og at de har forstått farene knyttet til det. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn av en voksen. Apparatet og

ledningen skal oppbevares utenfor rekkevidde for barn under 8 år.

- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap forutsatt at de har fått innføring eller opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.

Ikke-europeiske markeder

- Barn skal være under tilsyn, og du må sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått innføring eller opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

RESIRKULERING

Resirkulering av elektriske og elektroniske produkter:

Apparatet ditt er konstruert for å brukes i mange år. Men når tiden er kommet for å erstatte apparatet, må du ikke kaste det sammen med vanlig husholdningsavfall eller på en fyllplass, men i stedet levere det inn på en egnet innsamlingsstasjon utpekt av lokale myndigheter (eller på en gjenvinningsstasjon der dette er aktuelt).



Ta vare på miljøet!

- ① Apparatet inneholder forskjellige materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Ta det med til en innsamlingsstasjon for behandling.

GÜVENLİK TALİMATLARI KİTAPÇIĞI

TR Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu kitapçığı dikkatlice okuyun ve özenle muhafaza edin.

- Rende disklerinin takılması, sökülmesi ve temizlenmesi (modele göre), diskin diğer tarafında keskin bıçakların bulunması nedeniyle çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Güç kordonu veya fişi hasar görmüş ise cihazı kullanmayın. Elektrik kablosunun; tehlikeden kaçınmak amacıyla, üretici, satış sonrası hizmet veya benzer şekilde uzman kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için üretici firma, tescilli merkez veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz su veya başka sıvılara daldırılmamalıdır.

- Cihaz gözetimsiz bırakılacaksa ve montaj, sökme ve temizlemeden önce elektrik kablosunu prizden çekin.
- Asla hareketli parçalara parmaklarınızla dokunmayın; her zaman cihaz ile birlikte verilen aksesuarları kullanın veya önce cihazı kapatın ve adından çıkarın.
- Robota veya blendere sıcak sıvı koyarken ani buhar oluşumu nedeniyle dışarı çıkabileceği için dikkatli olun.
- Cihazda bıçak varsa, kap boş olduğunda ve temizlik işlemini gerçekleştirirken, çok keskin oldukları için bıçakları dikkatlice tutun.
- Cihazınız sadece ev içinde ve 2000 m'nin altındaki yüksekliklerde olmak üzere evsel yemek pişirme amaçlı kullanım içindir. Cihazın şu durumlarda kullanılması garanti kapsamına girmez: Magazalarda personel için ayrılmış mutfak alanlarında, büro ve benzeri profesyonel ortamlarda, çiftliklerde, otel, motel ve benzeri konaklama özelliğine sahip ortamların müşterileri tarafından, pansiyon odası özelliğine sahip ortamlarda.
- Gıda maddeleriyle temasta olan yüzeylerin ilk ve düzenli temizliği ile cihazınızın temizliği ve bakımı için talimatlara bakın.
- Yemek tarifleri ile cihazınızın hız ayarları ve doğru, tehlikesiz kullanımı için kullanma kılavuzuna başvurun.
- Maksimum kullanım süresi için lütfen kullanıcı kılavuzuna başvurun ve eğer orada herhangi bir talimat verilmemişse aşağıdaki talimatları gözetin: Sıkma makineleri, meyve suyu sıkacakları veya doğrama aygıtları 14 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır. Mutfak robotu, yumurta ve krema çırpma telleri 40 saniyeden uzun süre kullanılmamalıdır. Meyve sıkacakları, sebze oyma ve kesme aletleri 2 dakikadan uzun süre kullanılmamalıdır.

Avrupa pazarları

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukların sıkma makinesi, meyve suyu sıkacağı, mutfak robotu veya doğrama aygıtlarını kullanmamaları gerekir. Cihazı

ve kablosunu çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

- Yumurta veya krema çırpma telleri, sebze oyma aletleri ve meyve sıkacakları, gözetim altında olmaları ya da cihazın güvenli bir şekilde çalışması konusundaki talimatları bilmeleri ve karşılaşılabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gerçekleştirilemez. Yalnızca 8 yaşından büyük çocuklar bir yetişkinin gözetimi altındayken bu işlemleri gerçekleştirebilir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Bu cihaz, cihazı emniyetli bir şekilde nasıl kullanacakları konusunda bilgilendirilmiş veya gözetim altında olan ve tehlikelerini anlayan, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri zayıf kişilerce veya yeterince bilgi veya deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.

Avrupa dışı pazarlar

- Çocukların bu cihazla oynamadığından veya bu cihazı oyuncak olarak kullanmadıklarından emin olmak için çocukların gözetim altında tutulması gerekir.
- Bu cihaz, gözetim altında olmaksızın veya emniyetlerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin bilgilendirilmeksizin fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

GERİ DÖNÜŞÜM

Kullanım ömrünü tamamlamış elektrikli ve elektronik ürünler:

Cihazınız uzun yıllar boyunca kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Bununla birlikte, cihazınızın kullanım sonuna geldiğinde, yenisiyle değiştirmeyi arzuladığınızda, belediye tarafından öngörülen toplama alanlarına götürünüz (yoksa bir atık merkezine).



Çevre korumasına katkıda bulunun!

- ① Cihazınız yeniden kullanılabilir veya geri dönüşümü sağlanabilir malzemeler içermektedir.
- ➔ Uygun işlemlere tabi tutulabilmesi için, bir toplama noktasına bırakın.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство и сохраните его.

- Сборка, разборка и чистка диска-терки (в зависимости от модели) не должна выполняться детьми, так как на обратной стороне диска имеются острые ножи.
- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка имеют повреждения. Во избежание поражения электрическим током шнур питания должен заменяться силами изготовителя, его сервисной службы или другого квалифицированного специалиста.
- Если сетевой шнур поврежден, то его замену должен осуществить производитель, его авторизованный сервисный центр или другой квалифицированный специалист во избежание опасности.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, либо планируется его сборка, разборка или чистка.
- Не касайтесь пальцами движущихся деталей. Используйте принадлежности, имеющиеся в комплекте устройства, либо выключите устройство и отключите его от розетки.
- Будьте осторожны, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер, так как она может разбрызгиваться наружу вследствие образования большого количества пара.
- Необходимо соблюдать осторожность в обращении с приборами, оборудованными ножом, если контейнер опустошен, а также во время их чистки, поскольку лезвия очень острые.
- Устройство предназначено только для бытового использования в кулинарных целях. Использовать только в помещении, расположенном в местности не выше 2000 м над уровнем моря. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно: на кухнях, отведенных для

персонала магазинов, офисов и в других профессиональных средах; постояльцами отелей, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания; в заведениях типа «гостевые комнаты».

- Порядок первичной и периодической чистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, а также чистки и обслуживания прибора описан в инструкции.
- См. инструкцию по эксплуатации с рецептами, настройками скорости и безопасном использовании прибора.
- Чтобы продлить срок службы устройства, изучите руководство по эксплуатации. Если в нем отсутствуют требуемые инструкции, соблюдайте следующие правила: Пресс, соковыжималку для ягод и мясорубку нельзя использовать дольше 14 мин., кухонный комбайн, венчики для взбивания яиц и крема нельзя использовать дольше 40 секунд, соковыжималку для цитрусовых, терки и овощерезку нельзя использовать дольше 2 мин.

Для стран Европы

- Дети не должны играть с устройством.
- Детям не разрешается пользоваться прессом, соковыжималкой для ягод, кухонным комбайном и мясорубкой. Храните прибор и провод от него в недоступном для детей месте.
- Дети младше 8 лет могут пользоваться венчиками для взбивания яиц и крема, терками и соковыжималкой для цитрусовых, при условии, что они делают это под наблюдением взрослого или получили инструкции о безопасном использовании прибора и хорошо осознают возможную опасность. Дети младше 8 лет, а также дети без присмотра взрослых не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Использование устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

способностями, а равно людьми без достаточного опыта и знаний допускается при условии, что они находятся под присмотром либо были обучены правилам безопасного использования устройства и понимают связанные с этим риски.

Для стран за пределами Европы

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Использование устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а равно лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или были обучены правилам использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

УТИЛИЗАЦИЯ

Окончание срока службы электрических и электронных устройств:

Прибор предназначен для многолетней эксплуатации. Тем не менее, когда вы решите его заменить новым прибором, не выбрасывайте его в мусорное ведро или на свалку, а отнесите его в районный пункт приема (или, в крайнем случае, в место сбора утиля).



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Данный прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или повторно используемых материалов.
- ➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для последующей переработки.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед першим використанням приладу, уважно прочитайте ці інструкції й збережіть їх у надійному місці.

- Діти не повинні виконувати операції зі збирання, розбирання та очищення насадок (залежно від моделі) через наявність гострих лез.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або штепсель пошкоджено. Щоб уникнути небезпеки, шнур живлення має бути замінений виробником, його авторизованим сервісним центром або особою з відповідною кваліфікацією.

- Для уникнення небезпеки заміна ушкодженого шнура живлення повинна здійснюватись виробником, його авторизованим сервісним центром або особою, що має відповідну кваліфікацію.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням.
- Ніколи не торкайтеся рухомих частин пальцями; завжди використовуйте аксесуари, що входять у комплект, або вимикайте прилад, а потім відключайте від розетки.
- Будьте обережні, якщо в прилад наливається гаряча рідина, оскільки вона може бризнути через утворення пари.
- Якщо конструкцією приладу передбачено універсальне лезо для подрібнення, із ним необхідно поводитися обережно, особливо під час вилучення вмісту приладу та під час його очищення, тому що леза дуже гострі.
- Ваш прилад призначений тільки для побутового використання, у приміщені на висоті нижче 2000 м над рівнем моря. Цей прилад призначено виключно для приготування їжі в домашніх умовах. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не розповсюджується дія гарантії: в кухонних зонах для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень, на фермах, клієнтами готелів, мотелів і інших подібних закладів для тимчасового проживання, а також у закладах готельного типу.
- Див. в інструкції інформацію про попереднє та регулярне очищення деталей, що контактують із харчовими продуктами, а також про очищення приладу та його обслуговування.
- Інформацію щодо рецептів, налаштування швидкості і безпечного використання приладу дивіться у розділі про режими роботи.

- Для того, щоб дізнатися про максимальний час використання приладу зверніться до інструкції з експлуатації. Якщо в ній немає вказівок, дотримуйтеся таких інструкцій: час використання соковитискачів і м'ясорубок не повинен перевищувати 14 хвилин, час використання млинків і насадок-вінчиків не повинен перевищувати 40 секунд, час використання пресу для цитрусових, тертушок і подрібнювачів не повинен перевищувати 2 хвилин.

Для країн Європи

- Дітям не дозволяється гратися з приладом.
- Прес, соковитискач, млинок і м'ясорубка не повинні використовуватися дітьми. Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей.
- Вінчики тертушки та прес для цитрусових можна використовувати дітям старше 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або якщо вони отримали інструкції стосовно безпечного використання приладу й усвідомлюють усі можливі ризики, пов'язані з його використанням. Очищення та обслуговування приладу можуть здійснювати діти старше 8 років, але виключно під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей, молодше 8 років.
- Цим приладом можуть користуватись особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особи, без необхідного досвіду або знань, за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та усвідомлюють можливі ризики.

Для країн поза межами Європи

- Слід стежити, щоб діти не гралися з приладом і не використовували його як іграшку.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом

особи, відповідальної за їхню безпеку, або не були попередньо проінструковані щодо використання приладу.

УТИЛІЗАЦІЯ

Електричні і електронні прилади, які більше не використовуються:

Ваш прилад розрахований на роботу протягом багатьох років. Але, одного дня, коли Ви вирішите замінити його, не викидайте прилад у відро для сміття, або на смітник, а відвезіть його у пункт прийому електронного й електричного обладнання.



Захищаймо довкілля!

- 1 Ваш прилад містить багато деталей, які можна переробити або повторно використати.
- 2 Віднесіть його до пункту переробки електронного й електричного обладнання для правильної утилізації.

ҚАУІПСІЗДІК НҰҚСАУЛАРЫ

КК

Құралды алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны сақтап қойыңыз.

- Үккіш дискілерін құрастыруды, бөлшектеуді және тазалауды (үлгіге сай) балалар орындамауы керек, өйткені дискінің екінші жағында өткір пышақтар бар.
- Қуат сымы немесе аша зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қауіпті болдырмау үшін қуат сымын өндіруші, оның сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Егер қуат сымы бүлінген болса, жарақаттану қаупінің алдын алу үшін, қызмет көрсету орталығы немесе басқа білікті маманның көмегімен алмастырып алыңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.
- Қараусыз қалдырылса және құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрқашан құрылғыны желіден ажыратыңыз.
- Жылжымалы бөліктерге ешқашан саусақтарыңызды тигізбеңіз; әрдайым құрылғымен берілген керек-жарақтарды қолданыңыз немесе оны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Тамақ өңдегішке немесе блендерге ыстық сұйықтық құйғанда сақ болыңыз, өйткені ол кенет буға байланысты құрылғыдан шығуы мүмкін.

- Құралды босатқанда немесе жуғанда жүзі бар бөлшектерін абайлап ұстаңыз, жүздері өте өткір.
- Құрылғы тек үй ішінде және 2000 м-ден төмен биіктікте тұрмыстық аспаздық мақсатымен ғана пайдалануға арналған. Құралды кепіл берілмеген келесі жағдайларда қолдануға болмайды: дүкендер, офистер және басқа жұмыс орындарындағы ас үйлерінде, фермалық қонақ үйлерде, қонақ үйлердің, мотельдердің және басқа резиденттік орындардың клиенттеріне, жалпы қонақ үй сияқты мекемелерде.
- Тамаққа тиетін беттерді бастапқы және жүйелі тазалау әрі құрылғыны тазалау және оған техникалық қызмет көрсету үшін нұсқауларды қараңыз.
- Рецептілермен пайдалану, жылдамдық реттеу және қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулықты қараңыз.
- Барынша ұзақ уақыт бойы пайдалану үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, ал онда нұсқаулар көрсетілмесе, келесі нұсқауларды орындаңыз: Шырын сыққыштар, жидек сыққыштар және ет тартатын жабдықтарын 14 минуттан артық қолдануға болмайды, тамақ комбайнерін, жұмыртқа және қаймақ көпірткіштерді 40 секундтан артық, ал көкөністерді үгетін және турайтын жабдықтарды 2 минуттан артық қолдануға болмайды.

Еуропалық нарықтар

- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Шырын және жидек сыққышты, тамақ комбайнын және ет тартқышты балаларға қолдануға болмайды. Құралды және сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Жұмыртқа және қаймақ көпіршіту, көкөністерді үгіту немесе сығу жұмыстарын 8 жастан төменгі балаларға, егер жанында қолдану нұсқауларының орындалуын қадағалайтын ересектер болмаса немесе олар құралды қауіпсіз қолдана білмесе және қауіпті екенін түсінбесе, қолдануға болмайды. Құралды жуу және жөндеу жұмыстарын балаларға орындауға болмайды, егер жанында нұсқаулық беретін ересектер болмаса немесе балалар 8 жастан кіші болса.

Құрал мен оның сымын 8 жастан төменгі балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен, я болмаса тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдар қадағалау астында немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алса және қауіптерді түсінсе пайдалана алады.

Еуропалық емес нарықтар

- Балаларға құралмен ойнауға және оны ойыншық ретінде қолдануға болмайтыны жайлы қатаң ескертілуі тиіс.
- Қауіпсіздігіне жауапты адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулар бермесе, бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері төмен (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың пайдалануына арналмаған.

ҚАЙТА ҚОЛДАНУ

Электр өнімдері мен электрониканы тастау:

Құрал ұзақ мерзімді қолданысқа бейімделіп жасалған. Дегенмен, қолданыстан шыққан күні құралды қоқысқа тастамаңыз, аймақтағы арнайы жинақ орнына өткізіңіз (немесе бөлшектеу орталығына).



Қоршаған ортаны қорғауға қатысыңыз!

- ① Құралда қайта қолдануға болатын бірнеше материал қолданылған.
- ➔ Тастағанда, жергілікті жинау орталығына өткізіңіз.

MANUAL CU INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

RO Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări viitoare.

- Asamblarea, demontarea și curățarea discurilor de răzuire (în funcție de model) nu trebuie efectuate de către copii, datorită prezentei lamelor ascuțite situate pe cealaltă parte a discului.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul sau cablul de alimentare sunt avariate. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service, sau de persoane calificate în mod similar pentru a se evita orice pericol.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta

trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat sau de o persoană cu o calificare similară, pentru evitarea oricărui pericol.

- Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla sau curăța.
- Nu atingeți niciodată componentele mobile cu degetele; întotdeauna utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau opriți-l apoi deconectați-l de la priză.
- Se recomandă atenție când turnați lichide fierbinți în mixer sau blender deoarece acestea pot fi proiectate în afara aparatului datorită acumulării bruște de aburi.
- Manipularea aparatelor prevăzute cu un cuțit se va realiza cu precauție, atunci când nu sunt utilizate sau în timpul curățării, deoarece lamele sunt foarte ascuțite.
- Aparatul dumneavoastră este destinat numai uzului casnic, în interiorul locuinței și la o altitudine de sub 2000 m. Acesta nu a fost conceput pentru a fi utilizat în următoarele cazuri, neacoperite de garanție: în spațiile de gătit rezervate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale, în ferme, de către clienții hotelurilor, motelurilor și ale altor medii cu caracter rezidențial. Garanția va deveni nulă.
- Consultați instrucțiunile privind curățarea inițială și periodică a suprafețelor în contact cu alimente, și pentru curățarea și întreținerea aparatului dumneavoastră.
- Pentru rețete, pentru reglarea vitezei și pentru utilizarea în condiții de siguranță a aparatului dumneavoastră, consultați instrucțiunile de utilizare.
- Pentru duratele maxime de utilizare, vă rugăm consultați manualul de utilizare, și dacă acesta nu prezintă nicio indicație, respectați instrucțiunile următoare: preșele pentru fructe, storcătoarele de fructe de pădure sau tocătoarele nu trebuie utilizate mai mult de 14 minute neîntrerupt; roboții de bucătărie, telurile pentru bătut ouă sau pentru prepararea

cremelor nu trebuie utilizate mai mult de 40 de secunde neîntrerupt, storcătoarele de citrice, răzătoarele și tocătoarele de legume nu trebuie utilizate mai mult de 2 minute neîntrerupt.

Piete europene

- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Copiii nu au voie să utilizeze presa pentru fructe, storcătorul de fructe de pădure, robotul de bucătărie sau tocătorul. Depozitați aparatul și cablul de alimentare ferit de accesul copiilor.
- Telul pentru bătut ouă, pentru prepararea cremelor, răzătoarele și storcătoarele de citrice pot fi utilizate de copii cu vârsta minimă de 8 ani, cu condiția să beneficieze de supraveghere sau să fi primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea aparatului în deplină siguranță și să fi înțeles corect toate pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, cu excepția cazului în care au vârsta de cel puțin 8 ani și se află sub supravegherea unui adult. Depozitați aparatul și cablul de alimentare ferit de accesul copiilor mai mici de 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau a căror experiență sau cunoștințe nu sunt suficiente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să primească instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele.

Piete non-europene

- Se recomandă supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul și că nu îl folosesc pe post de jucărie.
- Acest aparat nu este destinat folosirii de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse, sau lipsite de experiență ori cunoștințe, exceptând cazul în care aceștia sunt supravegheate sau instruite în prealabil de o persoană responsabilă de securitatea lor.

RECICLARE

Produs electric sau electronic la sfârșitul duratei de exploatare:

Aparatul dumneavoastră este prevăzut pentru o funcționare de lungă durată. Cu toate acestea, în momentul în care doriți să îl înlocuiți, nu îl aruncați la pubele sau groapa de gunoi, ci duceți-l la punctul de colectare organizat în localitatea dumneavoastră (sau la unitățile de eliminare, după caz).



Să contribuim la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➔ Predați-l la un punct de colectare pentru a se efectua procesarea acestuia.

VARNOSTNI NASVETI

Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite ta navodila in jih shranite.

- Otroci ne smejo sestaviti, razstaviti in čistiti plošče za strganje (glede na model), zaradi ostrih rezil na spodnji strani plošče.
- Naprave ne uporabljajte, če sta napajalni kabel ali vtič poškodovana. Da preprečite nevarnosti, mora napajalni kabel zamenjati proizvajalec, uslužbenec prodajnih storitev ali druga podobno usposobljena oseba.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib vsakršni nevarnosti zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen prodajni servisni center ali oseba s podobno kvalifikacijo.
- Naprave se ne sme potopiti v vodo ali drugo tekočino.
- Če naprave nimate pod nadzorom ter pred oziroma po sestavi in med čiščenjem, jo vedno izključite iz napajanja.
- Premikajočih se delov se nikoli ne dotikajte s prsti; vedno uporabite pripomočke, priložene napravi, ali pa napravo izključite in jo izklopote iz električnega napajanja.
- Če v multipraktik oziroma mešalnik vlijete vročo tekočino, bodite previdni, saj jo lahko zaradi nenadnega parjenja izvrže iz naprave.
- Z napravami, ki imajo nože, ravnajte previdno, tudi, ko je vsebnik prazen in med čiščenjem, saj so noži zelo ostri.
- Vaša naprava je namenjena le za gospodinjstvo uporabo v domači kuhinji na višini do 2000 m. Naprava ni namenjena za

uporabo v naslednjih primerih, ki niso vključeni v garancijo: v kuhinjah za osebe v trgovinah, poslovnih prostorih in drugih poslovnih okoljih, na kmečkih turizmih, gostom v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih, kot so prenočišča.

- Za začetno in redno čiščenje površin, ki so v stiku s hrano, ter za čiščenje in vzdrževanje naprave si preberite navodila.
- Recepti ter navodila za nastavitev hitrosti in varno uporabo naprave so na voljo v navodilih za uporabo.
- Najdaljši možen čas delovanja preverite v uporabniškem priložniku, če v njem ni naveden, pa upoštevajte naslednja navodila: Stiskalnika, sokovnika ali sekljalnika ne smete uporabljati dlje kot 14 minut. Pripomočkov in stepalnika ne smete uporabljati dlje od 40 sekund. Ožemalnika, strgalnika in rezalnika ne smete uporabljati dlje od 2 minut.

Evropski trgi

- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci nikoli ne smejo uporabljati naslednjih naprav: stiskalnika, sokovnika, multipraktika ali sekljalnika. Napravo in napajalni kabel hranite izven dosega otrok.
- Stepalnik, strgalnik in ožemalnik citrusov lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, v primeru, da so pod nadzorom ali so predhodno prejeli navodila za varno uporabo naprave, oziroma razumejo morebitne nevarnosti, ki jih predstavlja naprava. Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, mlajši od 8 let in brez nadzora odraslih. Napravo in njen kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod pogojem, da so pod nadzorom ali da so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo nevarnosti uporabe.

Neevropski trgi

- Otroci morajo biti pod nadzorom, pri čemer je treba zagotoviti, da se z napravo ne igrajo.
- Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki)

z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so prejele navodila ali jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost.

RECIKLAŽA

Električni in elektronski izdelek po izteku življenske dobe:

Vaša naprava je namenjena večletnemu delovanju. Kljub temu pa je takrat, ko je nameravate nadomestiti, ne zavržite med gospodinjske odpadke ali na odlagališče odpadkov, ampak jo odnesite na zbirno mesto v vaši krajevni skupnosti (ali na ustrezno zbirno mesto za recikliranje).



Prispevajmo k zaščiti okolja!

- ① Vaša naprava je sestavljena iz materialov, ki se jih da predelati ali reciklirati.
- ② Napravo odložite na zbirno mesto, kjer bo predelana.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Pre prve upotrebe uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i sačuvajte ga. SR

- Sastavljanje, rastavljanje i čišćenje diskova (zavisno od modela) ne smeju da obavljaju deca zbog oštih noževa na drugoj strani diska.
- Nemojte da upotrebljavate aparat ako je strujni kabl ili utikač oštećen. Ako je strujni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, servisna služba proizvođača ili slično ovlašćeno lice, da bi se izbegle opasnosti.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba sličnih kvalifikacija da bi se izbegla opasnost.
- Aparat ne sme da se potapa u vodu ili drugu tečnost.
- Uvek isključite aparat iz strujnog napajanja ako je bez nadzora i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Delove koji su u pokretu nemojte nikada da dodirujete prstima. Uvek upotrebljavajte pribor koji je isporučen sa aparatom ili isključite aparat, a zatim ga isključite iz strujnog napajanja.
- Budite oprezni ako se u kuhinjski aparat ili blender sipa vruća tečnost jer može da dođe do izbacivanja tečnosti iz aparata zbog iznenadnog isparavanja.
- Kada praznite i čistite rezervoar pažljivo rukujte aparatima koji

imaju sečiva jer su vrlo oštra.

- Aparat je predviđen samo za upotrebu u zatvorenim prostorima u domaćinstvu i na nadmorskoj visini ispod 2000 m. Nije namenjen za upotrebu u sledećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom: u delovima kuhinje rezervisanim za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima, na farmama, za goste hotela, motela i drugih stambenih okruženja i okruženja sličnih hotelskim sobama.
- Za početno i redovno čišćenje površina, koje su u kontaktu sa hranom i za čišćenje i održavanje aparata pogledajte uputstva.
- Recepte, podešavanje brzine i siguran način korištenja uređaja pogledajte u uputstvu za upotrebu.
- Maksimalno vreme upotrebe potražite u korisničkom priručniku, a ako u korisničkom priručniku nema uputstava, sledite sledeća uputstva: Cediljka za citruse, sokovnici za bobičasto voće ili mlinovi ne bi trebali da se koriste duže od 14 min, multipraktici, mikser za jaja ili krem ne duže od 40 sekundi, sokovnici, seckalice za povrće ne duže od 2 min.

Evropska tržišta

- Deca ne smeju da se igraju sa aparatom.
- Deca ne smeju koristiti sokovnik, sokovnik za bobičasto voće, multipraktik ili mlin za meso. Držite aparat i njegov kabl van domašaja dece.
- Miksere za jaja i krem, seckalicu i cediljku za citruse mogu koristiti deca od 8 godina i starija, ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva za sigurnu upotrebu aparata i razumeju rizike. Deca ne smeju da čiste i održavaju aparat, osim ako imaju najmanje 8 godina i pod nadzorom su odraslih. Držite aparat i kabl dalje od domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat mogu da upotrebljavaju osobe sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedan način upotrebe aparata i ako su razumele moguće opasnosti.

Vanevropska tržišta

- Deca trebaju biti pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga upotrebljavaju u osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu bezbednost koja im je prethodno dala uputstva o načinu upotrebe aparata.

RECIKLAŽA

Električni i elektronski proizvodi na kraju radnog veka:

Vaš aparat je predviđen da funkcioniše dugi niz godina. U svakom slučaju, onog dana kada odlučite da ga zamenite, nemojte da ga bacate u kantu za smeće, već ga odnesite u centar za recikliranje takvih proizvoda.



Učestvujmo u zaštiti životne sredine!

- 1 Vaš aparat sadrži brojne vredne materijale koji mogu da se recikliraju.
- 2 Odnesite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.

PRIRUČNIK SA SIGURNOSNIM UPUTAMA

Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu te ga sačuvajte.

- Montažu, demontažu i čišćenje diskova (u skladu s modelom) ne smiju obavljati djeca zbog oštrih noževa na drugoj strani diska.
- Nemojte koristiti uređaj ako su kabl ili utikač oštećeni. Kabel napajanja mora zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osoba sličnih kvalifikacija u cilju izbjegavanja opasnosti.
- U slučaju oštećenja priključnog voda treba ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, kao i prije montaže, demontaže ili čišćenja.
- Dijelove koji se kreću nikad ne dotičite prstima. Uvijek upotrebljavajte pribor isporučen s uređajem ili isključite uređaj, a zatim ga odspojite od strujnog napajanja.

- Budite oprezni dok ulijevate vruću tekućinu u aparat za pripremu hrane ili blender, jer može doći do njena izbacivanje zbog iznenadnog mlaza.
- Prilikom pražnjenja spremnika i čišćenja budite oprezni s uređajima koji sadrže nož jer su oštrice jako oštre.
- Uređaj je predviđen samo za uporabu u zatvorenim prostorima u kućanstvu i na nadmorskoj visini ispod 2.000 m. Nije predviđen za uporabu u slijedećim slučajevima, koji nisu obuhvaćeni jamstvom: u kuhinjama namijenjenim osoblju trgovina, ureda i drugih profesionalnih okruženja, na poljoprivrednim gospodarstvima, od strane gostiju hotela, motela ili drugih smještajnih kapaciteta, u smještajnim kapacitetima kao što su sobe u privatnim pansionima.
- Pročitajte upute za početno i redovito čišćenje površina koje su u kontaktu s hranom te za čišćenje i održavanje uređaja.
- Recepte, postavljanje brzine i bezopasan način korištenja uređaja pogledajte u uputama te uporabu.
- Maksimalno vrijeme uporabe potražite u korisničkom priručniku, a ako u korisničkom priručniku nema odnosnih uputa, slijedite sljedeće upute: Sokovnici, uređaji za cijedenje bobičastog voća ili uređaji za mljevenje ne smiju se rabiti duže od 14 minuta u kontinuitetu, uređaji za pripremu hrane, miješalice za jaja ili vrhnje ne smiju se rabiti duže od 40 sekundi, uređaji za cijedenje agruma, ribeži i rezači povrća ne smiju se rabiti duže od 2 minute.

Europska tržišta

- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju rabiti sokovnik, uređaj za cijedenje bobičastog voća, uređaj za pripremu hrane i uređaj za mljevenje. Uređaj i priključni vod držite izvan dosega djece.
- Miješalice za jaja ili vrhnje, ribeže i uređaje za cijedenje agruma mogu rabiti djeca starija od 8 godina ako su pod nadzorom ili ako su dobila upute o njihovom sigurnom korištenju i upoznata su s mogućim opasnostima. Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaje, osim ako su starija od 8 godina i pod

nadzorom odrasle osobe. Uređaj i priključni vod držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

- Uređaj smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe čije iskustvo ili znanje nije dostatno pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su dobili upute za sigurno korištenje uređaja i ako razumiju opasnosti.

Izvan europska tržišta

- Potrebno je nadzirati djecu kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i ne koriste ga kao igračku.
- Ovaj uređaj nije predviđen da njime rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu korištenja uređaja.

RECIKLAŽA

Električni i elektronički proizvodi na isteku roka trajanja:

Vaš uređaj predviđen je za rad tijekom dugo godina. U svakom slučaju, onog dana kad ga odlučite zamijeniti, ne odbacujte ga u kantu za smeće niti na deponiju, već ga odnesite u centar za prikupljanje u svojoj zajednici (ili u centar za reciklažu, ovisno o slučaju).



Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- 1 Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materije koje se mogu reciklirati.
- 2 Povjerite ga centru za prikupljanje, gdje će se izvršiti njegov tretman.

SIGURNOSNE UPUTE

Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu, te ga sačuvajte.

- Sastavljanje, rastavljanje i čišćenje pločica sjeckalice (ovisno o modelu) ne smiju obavljati djeca zbog oštrih noževa na drugoj strani pločice.
- Nemojte upotrebljavati aparat ako je strujni kabal ili utikač oštećen. Zamjenu strujnog kabla i utikača prepustite proizvođaču, korisničkoj službi proizvođača ili slično kvalifikovanim osobama kako bi se izbjegla opasnost.
- Ako je kabal za napajanje oštećen, moraju ga zamijeniti proizvođač, njegov ovlaštenu servisni centar ili osoba slične

kvalifikacije kako bi se izbjegla opasnost.

- Aparat se ne smije uranjati u vodu ili druge tečnosti.
- Aparat uvijek isključite iz strujnog napajanja ako je bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Dijelove koji su u pokretu nikada ne dodirujte prstima. Uvijek upotrebljavajte pribor isporučen s aparatom ili isključite aparat, a zatim ga isključite iz strujnog napajanja.
- Budite oprezni ako se u kuhinjski aparat ili blender ulijeva vruća tečnost jer može doći do izbacivanja tečnosti iz aparata uslijed iznenadnog isparavanja.
- Kada praznite i čistite spremnik pažljivo rukujte s aparatima koji imaju noževe jer su vrlo oštri.
- Aparat je predviđen samo za kulinarsku upotrebu u domaćinstvu, u zatvorenim prostorima i na nadmorskoj visini ispod 2.000 m. Nije namijenjen za upotrebu u sljedećim slučajevima koji nisu pokriveni garancijom: u dijelovima kuhinje rezervisanim za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima, na farmama, za goste hotela, motela i drugih stambenih okruženja i okruženja sličnih hotelskim sobama.
- Za početno i redovno čišćenje površina koje su u kontaktu s hranom i za čišćenje i održavanje aparata pogledajte uputstva.
- Recepte, podešavanje brzine i siguran način korištenja aparata pogledajte u uputama za korištenje.
- Za maksimalno vrijeme upotrebe pogledajte uputstvo za upotrebu, a ako u uputstvu za upotrebu, nema odnosnih uputstava, slijedite sljedeća uputstva: Sokovnici, cjedila za agrume ili aparati za sitno sjeckanje ne bi se trebali koristiti duže od 14 min, aparati za pripremu hrane, mikser za jaja ili kreme ne duže od 40 sekundi, sokovnici, rende i sjeckalice za povrće ne duže od 2 min.

Evropska tržišta

- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Djeca ne smiju koristiti sokovnik, cjedila za agrume, aparat za pripremu hrane ili aparat za sitno sjeckanje. Držite aparat i strujni kabal van dohvata djece.

- Miksere za jaja i kreme, rende i sokovnik mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva za sigurnu upotrebu aparata, te ako razumiju rizike povezane sa upotrebom tih aparata. Djeca ne smiju čistiti i održavati aparat, osim ako imaju najmanje 8 godina i pod nadzorom su odraslih. Držite aparat i kabal dalje od dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućene u siguran način upotrebe aparata te ako su razumjele moguće opasnosti.

Vanевropska tržišta

- Djeca trebaju biti pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju s aparatom i da ga ne koriste kao igračku.
- Ovaj aparat nije predviđen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im daje upute o načinu upotrebe aparata.

РЕСІКЛАЖА

Električni i elektronski aparati na kraju roka trajanja:

Vaš aparat je predviđen da funkcioniра dugo godina. U svakom slučaju, onog dana kad ga odlučite zamijeniti, nemojte ga bacati u kantu za smeće niti na deponiju, nego ga odnesite u centar za prikupljanje u svojoj zajednici (ili u centar za reciklažu, ovisno o slučaju).



Učestvujmo u zaštiti okoline!

- ① Vaš aparat sadrži brojne vrijedne materije koje se mogu reciklirati.
- ② Povjerite ga centru za prikupljanje gdje će se izvršiti njegova daljnja obrada.

КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди използването на Вашия уред за пръв път, прочетете внимателно това ръководство и го пазете.

- Сглобяването, разглобяването и почистването на дисковете за рендосване (в зависимост от модела) не бива да се извършва от деца поради наличието на остри ножове от другата страна на диска.

- Не използвайте уреда, ако хранващият кабел или щепсел са повредени. Хранващият кабел трябва да се смени от производителя, неговия следпродажбен сервиз или друго квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Ако хранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от оторизирания сервизен център или от лице с подходяща квалификация.
- Уредът не бива да се потапя във вода или други течности.
- Винаги откачайте уреда от контакта, ако го оставяте без надзор, както и преди да го сглобявате, разглобявате или почиствате.
- Никога не докосвайте движещите се части с пръсти; винаги използвайте аксесоарите, предоставени с уреда, или го изключвайте от бутона, след което и от контакта.
- Внимавайте, ако в блендера или кухненския робот се налива гореща течност, тъй като тя може да бъде изхвърлена навън от уреда, поради образуването на пара.
- Манипулирайте предпазливо с уредите, притежаващи нож, когато са отворени и по време на почистване, тъй като остриетата на ножовете са много остри.
- Вашият уред е предназначен само за битова кулинарна употреба в дома и на надморска височина под 2000 м. Той не е проектиран за ползване в следните случаи, които не се покриват от гаранцията: в кухненски боксове за персонала на магазини, офиси и други работни среди, във ферми, от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване, в места от типа на хотелски стаи.
- Вижте инструкциите за първоначалното и редовно почистване на повърхностите в контакт с хранителни продукти, както и за почистването и поддръжката на вашия уред.
- За рецепти, настройване на скоростта и безопасна употреба на Вашия уред, вижте ръководството с инструкции
- За максимално време на употреба, моля, вижте потребителското ръководство и ако там няма инструкции, спазвайте следните

инструкции: пресите, сокоизстисквачките за дребни безкостилкови плодове или ножовете не трябва да се ползват по-дълго от 14 минути, кулинарните роботи, бъркалките за яйца или сметана, не трябва да се ползват по-дълго от 40 секунди, пресата за цитрусови плодове, рендетата и ножа за зеленчуци не трябва да се ползват по-дълго от 2 минути.

Европейски пазари

- Децата не трябва да си играят с уреда
- Пресата, сокоизстисквачката за дребни безкостилкови плодове, кулинарният робот или ножът не трябва да се ползват от деца. Пазете уреда и кабела му на недостъпно за деца място.
- Бъркалките за яйца, сметана, рендетата и пресата за цитрусови плодове могат да се ползват от деца, навършили 8 години, ако са под подходящо наблюдение или са инструктирани за безопасното боравене с уреда и осъзнават свързаните с това опасности. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение, освен ако не са навършили 8 години и са под надзора на възрастен. Пазете уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.
- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчни опит или знания, ако те получат наблюдение или са получили инструкции за безопасно използване на уреда и разбират опасностите.

Неевропейски пазари

- Желателно е да наблюдавате децата, за сте сигурни, че не си играят с уреда и не го ползват като играчка.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, нито с липса на опит и знания, освен ако те не получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

РЕЦИКЛИРАНЕ

Електрически и електронни продукти в края на жизнения им цикъл:

Уредът ви е предназначен за дълги години работа. Въпреки това, когато решите да го смените, не го изхвърляйте в коша или на сметище, а го занесете в център за вторични суровини в община си (или пункт за преработка на отпадъци, в случай на нужда).



Да участваме в опазването на околната среда!

① Вашият уред съдържа много материали, които могат да бъдат използвани повторно или рециклирани.

➔ Предайте го в център за вторични суровини, за да бъде преработен.

OHUTUSJUHISED

Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt käesolevat juhendit ja hoidke seda kindlas kohas edaspidiseks kasutamiseks.

- Riivketaste (vastavalt mudelile) paigaldamise, eemaldamise ja puhastamisega ei tohi tegeleda lapsed, kuna ketta teisel küljel on teravad lõiketerad.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustunud. Ohu vältimiseks peab toitejuhtme välja vahetama tootja, müügijärgne teenindus või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see iga võimaliku ohu vältimiseks lasta tootjal, volitatud teeninduskeskusel või vastavat kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.
- Seadet ei tohi panna vette või teistesse vedelikesse.
- Järelevalveta jätmisel ning enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust välja.
- Ärge kunagi puutuge sõrmedega seadme liikuvaid osi; kasutage alati seadme komplektis olevaid tarvikuid või lülitage seade välja ning eemaldage see vooluvõrgust.
- Olge ettevaatlik, kui valate köögikombaini või blenderisse kuuma toitu, kuna see võidakse äkilise aurustumise tõttu seadmest välja paisata.
- Kui lõiketeradega seadme anum on tühi, tuleb seadme puhastamisel sellega väga ettevaatlikult ümber käia, kuna noad on äärmiselt teravad.
- Seade on mõeldud ainult koduseks toiduvalmistamiseks

siseruumides ja kõrgusel kuni 2000 m. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks järgmistel garantiiga mittehõlmatud juhtudel: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajatele mõeldud kööginurkades, põllumajandusettevõtetes ning hotellide, motellide ja teiste elamispinnana kasutatavate keskkondade klientidele.

- Tutvuge juhistega, mis käsitlevad toiduainetega kokkupuutuvate pindade esmast ja regulaarset puhastamist ning seadme puhastamist ja hooldust.
- Tutvuge kasutusjuhendis esitatud retseptide ning kiiruse reguleerimise ja seadme ohutu kasutamise juhistega.
- Maksimaalse kasutusaja andmed leiate kasutusjuhendist ja kui vastavaid juhiseid ei leidu, siis järgige alltoodud juhiseid: Mahlapressi, marjapressi ega hakklihamasinat ei tohi kasutada korraga kauem kui 14 minutit; köögikombaini ja munade või koore vahustamiseks kasutatavaid vispleid ei tohi kasutada korraga kauem kui 40 sekundit; tsitruspressi, riive ja juurviljalõikureid ei tohi kasutada kauem kui 2 minutit.

Euroopa turud

- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Mahlapressi, marjapressi, köögikombaini ega hakklihamasinat ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seade ja selle toitejuhe laste käeulatusesst väljas.
- Piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud ja isikud, kelle kogemused ja teadmised ei ole selleks piisavad, võivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad ohte.

Euroopavälised turud

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega ega kasutaks seda mänguasjana.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad kasutavad seadet järelevalve all või neid

on seadme kasutamise osas juhendanud nende ohutuse eest vastutata isik.

RINGLUSSEVÖTT

Elektri- ja elektroonikatoode kasutusea lõpus

Seade on ettenähtud töötamiseks palju aastaid. Siiski, kui kavatsete oma seadme välja vahetada, ärge visake seda prügikasti või prügilasse, vaid viige see oma valla jäätmepunkti (või jäätmekäitluspunkti, kui on olemas).



Osaleme keskkonnakaitses!

- ① Seade sisaldab mitmeid taaskasutatavaid või ringlussevõetavaid materjale.
- ➡ Usaldage seade jäätmepunkti, et see võetaks käitlusse.

DRÕŠIBAS NORÄDĪJUMI

LV

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet tos.

- Rīves disku salikšanu, izjaukšanu un tīrīšanu (atkarībā no modeļa) nedrīkst veikt bērni, jo diska otrā pusē ir asi asmeņi.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās elektrības vads vai kontaktdakša. Bojātu elektrības vadu nomaina ražotājs, tā pēcpārdošanas servisa pārstāvis vai līdzvērtīgi kvalificēta persona, lai neradītu bīstamību.
- Ja elektrības vads ir bojāts, drošības apsvērumu dēļ lūdziet, lai to nomaina ražotāja pārstāvis, pilnvarota apkalpošanas centra darbinieks vai kāda cita kvalificēta persona.
- Nekādā gadījumā ierīci nedrīkst iemērt ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Dodoties projām, vai pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas, vienmēr atvienojiet ierīces elektriskās strāvas vadu no elektrotīkla.
- Nekad nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām ar pirkstiem; vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos piederumus vai arī izslēdziet to un pēc tam atvienojiet no barošanas avota.
- Rīkojieties piesardzīgi, lejojot karstu šķidrumu virtuves kombainā vai blenderī, jo pēkšņas tvaika izplūdes gadījumā tas var izšļakstīties no ierīces.
- Ierīces, kurās ir asmeņi, pēc iztukšošanas, kā arī tīrīšanas laikā

ir jālieto uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.

- Ierīce paredzēta tikai lietošanai kulinārijā mājas apstākļos un augstumā, kas nepārsniedz 2000 m virs jūras līmeņa. Tā nav paredzēta lietošanai šādos gadījumos, kuros garantija nedarbojas: darbinieku virtuvēs (veikalu telpās), birojos un citās darba vietās, lauku saimniecībās, viesnīcās, motēļos, viesu namos un citās vietās, kurās uzturas klienti.
- Izlasiet instrukcijas par virsmu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, tīrīšanu pirmo reizi un regulāro tīrīšanu, kā arī ierīces tīrīšanu un kopšanu.
- Receptes un informāciju par ātruma regulēšanu un par ierīces drošu lietošanu var atrast lietošanas instrukcijā.
- Lai ierīces kalpošanas laiks būtu pēc iespējas ilgāks, izlasiet lietotāja rokasgrāmatu un, ja tajā nav iekļauts neviens norādījums, ievērojiet sekojošos norādījumus: Nelietojiet sulu spiedes, ogu blenderus vai gaļas maļamās mašīnas ilgāk par 14 minūtēm; nelietojiet virtuvēs kombainus un olu vai krēma putotājus ilgāk par 40 sekundēm; nelietojiet citrusaugļu sulu spiedes, rīves un dārzenų griezējus ilgāk par 2 minūtēm.

Eiropas tirgi

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.
- Bērni nedrīkst izmantot sulu spiedes, ogu blenderus, virtuves kombainus un gaļas maļamās mašīnas. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu, drīkst lietot olu un krēma putotājus, rīves un citrusaugļu sulu spiedes ar nosacījumu, ka vīni tiek uzraudzīti vai ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un ļaži izprot riskus, kuriem var tikt pakļauti. Veicamo apkopi un tīrīšanu drīkst veikt bērni, ja tie ir vismaz 8 gadus veci un atrodas pieaugušo uzraudzībā. Iekārta un tās elektrības vads ir jāuzglabā vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Šo ierīci drīkst izmantot personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.

Tirgi ārpus Eiropas

- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi ar ierīci nespēlējas.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja par šo personu drošību atbildīgā persona nav veikusi apmācību vai sniegusi norādījumus sakarā ar ierīces lietošanu.

OTRREIZĒJĀ PĀRSTRĀDE

Nolietotas elektriskās vai elektroniskās ierīces:

Ir paredzēts, ka jūsu ierīce kalpos ilgu laiku. Ja kādu dienu jūs vēlaties to nomainīt, neizmetiet to atkritumos, bet nogādājiet vietējā savākšanas punktā (vai arī, ja nepieciešams, atkritumu šķirošanas punktā).



Rūpēsimies par vides aizsardzību!

- ① Jūsu ierīce satur vairākus atjaunojamus vai pārstrādājamus materiālus.
- ② Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

SAUGOS NURODYMU KNYGELĒ

LT Pirms naudodami prietaisā pirmā kartā atdžiai perskaitykite šā instrukcijā ir saugokite ją.

- Vaikams negalima leisti surinkinēti, ardyti ir valyti trintuvės diskų (priklausomai nuo modelio), nes kita disko pusė yra su aštriomis briaunomis.
- Prietaiso nenaudokite, jeigu pažeistas jo maitinimo įtampos laidas ar kištukas. Siekiant išvengti pavojaus, maitinimo įtampos laidą gali keisti tik gamintojas, jo techninės priežiūros centro specialistas ar panašios kvalifikacijos asmuo.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, patvirtinto priežiūros centro darbuotojas ar panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad nekiltų jokio pavojaus.
- Prietaisas neturi būti panardintas į vandenį arba bet kokį kitą skystį.
- Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo įtampos prieš jį ardydami, surinkinėdami, valydami ar palikdami be priežiūros.
- Niekada pirštais nelieskite judančių dalių; visada naudokite priedus, pateikiamus su prietaisu arba išjunkite prietaisą ir

tuomet atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo.

- Būkite atsargūs, kai į maisto apdorojimo prietaisą ar maišytuvą pilate karštą skystį, nes staiga susidarius garams jo purslai gali ištikšti.
- Jeigu prietaise įrengtas peilis, būkite atsargūs tušindami prietaisą arba valydami, nes ašmenys yra labai aštrūs.
- Jūsų prietaisas yra skirtas tik kulinariniam naudojimui namuose ir žemesniame nei 2 000 m aukštyje. Jis neskirtas naudoti toliau nurodytais atvejais, kuriems netaikoma garantija: virtuvės srityse, skirtose personalo darbuotojams, parduotuvėse, biuruose ir kitose darbinėse aplinkose, ūkiuose, viešbučių, motelių ir kitų gyvenamosios paskirties patalpose (jų klientams), nakvynės namų tipo įstaigose.
- Žr. instrukcijas, kaip pirmą kartą ir reguliariai valyti sąlyčio su maistu paviršius ir kaip valyti ir techniškai prižiūrėti prietaisą.
- Receptus, greičio nustatymus ir prietaiso naudojimo informaciją rasite naudojimo instrukcijoje.
- Tam, kad užtikrintumėte didžiausią prietaiso ilgaamžiškumą, vadovaukitės naudotojo vadovu, o jei vadove nepateikiama instrukcijos, vadovaukitės šiomis instrukcijomis: Draudžiama naudoti sulčiaspaudę, uogų sulčiaspaudę arba smulkintuvą ilgiau nei 14 minučių, maisto ruošimo kombainą, kiaušinių ir kremo plaktuvus – ilgiau nei 40 sekundžių, o citrusinių vaisių sulčiaspaudes, trintuves ir daržovių pjaustiklius – ilgiau nei 2 minutes.

Europos rinkos

- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
- Vaikams draudžiama naudoti sulčiaspaudę, uogų sulčiaspaudę, maisto ruošimo kombainą arba smulkintuvą. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Kiaušinių ir kremo plaktuvus, trintuves ir citrusinių vaisių sulčiaspaudes gali naudoti 8 metų ir vyresnio amžiaus vaikai, jei juos prižiūri kitas asmuo arba jie buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir puikiai supranta galimus pavojus. Vaikams, kuriems yra mažiau nei 8 metai ir kurių neprižiūri suaugęs asmuo,

draudžiama valyti prietaisą ir atlikti jo technikę priežiūrą. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.

- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių susilpnėję fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai, arba kuriems nepakanka patirties ar žinių, jeigu jie prižiūrimi arba apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta apie grėsiantį pavojų.

Ne Europos rinkos

- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu ir nenaudotų jo kaip žaislo.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių susilpnėję fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai, arba kuriems nepakanka patirties ar žinių, nebent už jų saugumą atsakingas asmuo juos prižiūri arba apmoko naudotis prietaisu.

PERDIRBIMAS

Elektros ir elektronikos produkto naudojimo laikotarpio pabaiga:

Aparatas skirtas veikti ilgus metus. Vis dėlto, kai norėsite jį pakeisti, neišmeskite jo kartu su buitinėmis atliekomis ar į šiukšlyną, tačiau pristatykite į Jūsų mieste esantį surinkimo punktą (arba, jei galite, į sąvartyną).



Dalyvaukime aplinkos apsaugoje!

- ① Aparate yra daug vertingų arba perdirbamų medžiagų.
- ➔ Pristatykite jį į surinkimo punktą perdirbimui.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszy dokument i zachować go.

- Montaż, demontaż i czyszczenie tarczy tnącej (w zależności od modelu) nie powinny być wykonywane przez dzieci, ponieważ po drugiej stronie tarczy znajdują się ostrza.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, serwis napraw lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być

wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie dotykaj ruszających się części palcami; zawsze używaj dostarczonych z urządzeniem akcesoriów lub wyłącz urządzenie i odłącz z sieci.
- Zachowaj ostrożność, wlewając gorący płyn do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- W przypadku urządzeń wyposażonych w akcesoria tnące, zachować ostrożność w przypadku opróżnionego pojemnika i podczas mycia, ponieważ noże są bardzo ostre.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego wewnątrz i na wysokości poniżej 2000 m. Nie nadaje się do używania w następujących przypadkach, które nie są objęte gwarancją: w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w gospodarstwach rolnych, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc pobytu, w pokojach gościnnych i podobnych miejscach.
- Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi wstępnego i regularnego czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością oraz czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Więcej informacji na temat przepisów kulinarnych, ustawień prędkości i bezpiecznego korzystania z urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi.
- Aby używać urządzenia jak najdłużej, zapoznaj się z instrukcją obsługi a jeśli instrukcja nie zawiera zaleceń,

postępuj zgodnie z następującymi wskazówkami: Wyciskarki, sokowirówki lub maszynki do mielenia nie powinny być używane dłużej niż 14 minut, roboty kuchenne, miksery nie mogą być używane dłużej niż 40 sekund, wyciskarki do cytrusów, tarki i szatkownice nie mogą być używane dłużej niż 2 minuty.

Rynki europejskie

- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą używać wyciskarki, sokowirówki, robota kuchennego lub maszynki do mielenia. Chronić urządzenie oraz przewód zasilania przed dostępem dzieci.
- Dzieci w wieku co najmniej 8 lat mogą używać mikserów, terek i wyciskarek do cytrusów, pod warunkiem że będą miały zapewniony odpowiedni nadzór lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem i konserwacją, chyba że ukończyły 8 lat i pozostają pod nadzorem osoby dorosłej. Przechowywać urządzenie oraz przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub też o niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumiały zagrożenia.

Rynki pozaeuropejskie

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem i nie używały go jako zabawki.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub też niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, chyba że

są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

RECYKLING

Zużyte produkty elektryczne i elektroniczne:

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania przez długie lata. Jeśli jednak zdecydujesz się je wymienić, nie wyrzucaj go do kosza na śmieci ani na wysypisko, ale dostarcz do punktu zbiórki w swojej gminie (lub do lokalnego dostawcy usług utylizacji).



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie jest wykonane z materiałów, które mogą być poddawane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.

➔ Oddaj swoje urządzenie do punktu zbiórki, aby zostało prawidłowo zutylozowane.

KNIHA BEZPEČNOSTNÍCH POKYŇŮ

Před prvním použitím vašeho přístroje si pozorně prostudujte tento návod a pečlivě jej uschovejte.

- Strouhací disky (dle modelu) nesmějí skládat, rozkládat a čistit děti, jelikož na druhé straně disků jsou ostré čepele.
- Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, přístroj nepoužívejte. Aby se předešlo nebezpečí, musí poškozený síťový kabel vyměnit výrobce, poprodejní servis či jiná kvalifikovaná osoba.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.
- Spotřebič nesmí být ponořen do vody ani do jiné kapaliny.
- V době, kdy spotřebič nepoužíváte, a před jeho sestavením, rozložením nebo čištěním jej vždy odpojte ze zásuvky.
- Nikdy se nedotýkejte pohyblivých částí prsty; vždy používejte příslušenství dodávané se zařízením, nebo zařízení vypněte a odpojte.

- Buďte opatrní, pokud do kuchyňského robotu nebo mixéru naléváte horkou tekutinu, jelikož kvůli vzniku páry může ze spotřebiče vystříknout.
- S přístroji obsahujícími řeznou část manipulujte při vyprazdňování obsahu nebo při čištění opatrně, neboť čepele řezných nástrojů jsou velmi ostré.
- Váš spotřebič je určen pro domácí kuchyňské použití a jen do nadmořské výšky 2 000 m. Přístroj nebyl navržen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka: v kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích, na farmách, klienty v hotelech, motelech a dalších zařízeních obytného charakteru nebo v zařízeních typu penzionů.
- Podívejte se na pokyny pro úvodní a pravidelné čištění povrchů, které se dostávají do kontaktu s potravinami, a pro čištění a údržbu spotřebiče.
- Recepty, nastavení rychlosti a bezpečné používání přístroje naleznete v návodu k použití.
- Maximální dobu používání naleznete v uživatelské příručce, a pokud v ní nejsou uvedeny žádné pokyny, dodržujte následující pokyny: Odšťavňovací lisy, lisy na bobulové ovoce nebo mixéry se nesmí používat déle než 14 min, kuchyňské roboty, šlehače na vejce nebo na šlehačku se nesmí používat déle než 40 sekund, odšťavovače, struhadla a kráječ zeleniny se nesmí používat déle než 2 min.

Evropské trhy

- Děti si nesmějí se spotřebičem hrát.
- Odšťavňovací lis, lis na bobulové ovoce, kuchyňský robot nebo mixér nesmí používat děti. Přístroj a jeho přívodní kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Šlehač na vejce či šlehačku, struhadlo a odšťavňovač smí používat děti od 8 let, pod podmínkou, že jsou pod dozorem nebo že byly poučeny o bezpečném

používání přístroje a dobře pochopily případná rizika. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru dospělého. Přístroj a přívodní kabel udržujte mimo dosah dětí do 8 let.

- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.

Mimoevropské trhy

- Děti je třeba mít neustále pod dohledem, abyste se přesvědčili, že si s přístrojem nehrají. Děti nesmějí přístroj používat jako hračku.
- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně použití zařízení ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.

RECYKLACE

Elektrické a elektronické výrobky na konci své životnosti:

Přístroj je určen pro provoz po mnoho let. Nicméně, až ho budete chtít vyměnit, nevyhazujte jej do koše nebo na skládku, ale doneste ho do sběrného místa ve vašem městě (nebo v případě potřeby do recyklačního střediska).



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje mnoho znovu použitelných nebo recyklovatelných materiálů.
- ② Přenechte jeho zpracování sběrnému místu.

KNÍŽKA BEZPEČNOSTNÝCH ODPORÚČANÍ

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte tieto pokyny a starostlivo si ich odložte.

- Montáž, demontáž a čistenie kotúčov strúhadla (podľa modelu) nesmú vykonávať deti, pretože na druhej strane kotúča sa nachádzajú ostré čepele.

- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. Aby sa zabránilo nebezpečenstvu, musí sieťový kábel vymeniť výrobca, popredajný servis či iná kvalifikovaná osoba.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Spotrebič nesmie byť ponorený do vody alebo inej tekutiny.
- Ak spotrebič necháivate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením, ho vždy odpojte od zdroja napájania.
- Nikdy sa nedotýkajte pohyblivých častí prstami; vždy používajte príslušenstvo dodávané so zariadením alebo zariadenie vypnite a potom odpojte.
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do food processora alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vystreknutiu v dôsledku náhleho odparovania.
- So zariadeniami, ktoré sú vybavené nožom, zaobchádzajte opatrne, keď je nádoba prázdna a pri čistení, pretože jeho čepele sú veľmi ostré.
- Váš spotrebič je určený len na domáce kuchynské použitie a do nadmorskej výšky 2 000 m. Nie je určený na použitie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka: v kuchynských kútoch určených pre personál obchodov, kancelárií a v iných profesionálnych priestoroch, na farmách, klientmi hotelov, motelov a iných priestorov ubytovacieho charakteru, v prostrediach typu hotelových izieb.
- Dodržiavajte pokyny pre počiatočné a pravidelné čistenie povrchov prichádzajúcich do kontaktu s potravinami ako aj pokyny pre čistenie a údržbu vášho spotrebiča.
- Recepty, informácie o regulovaní rýchlosti a

bezpečnom použití vášho prístroja si prečítajte v návode na použitie.

- Maximálny čas používania nájdete v návode na používanie, a ak nie sú v ňom uvedené žiadne pokyny, dodržujte nasledujúce pokyny: Lis, odšťavovač bobuľového ovocia alebo mixér sa nemajú používať dlhšie ako 14 min, kuchynský robot, šľahač na vajcia alebo šľahačku sa nemajú používať dlhšie ako 40 sekúnd, odšťavovač, strúhadlá a krájač zeleniny sa nemajú používať dlhšie ako 2 min.

Európske trhy

- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Lis, odšťavovač bobuľového ovocia, kuchynský robot alebo mixér nesmú používať deti. Prístroj a jeho kábel odkladajte mimo dosahu detí.
- Šľahač na vajcia alebo šľahačku, strúhadlá a odšťavovač môžu používať deti vo veku minimálne 8 rokov, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené s ohľadom na bezpečné používanie prístroja a v prípade, že chápu možné nebezpečenstvá. Čistenie a údržbu nemajú vykonávať deti, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov, a len ak sú pod dohľadom dospelé osoby. Uložte prístroj s káblom mimo dosahu detí do 8 rokov.
- Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli náležite poučené, ako používať tento spotrebič a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.

Mimoeurópske trhy

- Je potrebné zabezpečiť dozor nad deťmi, aby ste zaistili, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom

skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené z hľadiska použitia prístroja zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

RECYKLOVANIE

Elektrické alebo elektronické výrobky na konci svojej životnosti:

Váš prístroj je určený na dlhodobé používanie. Ak sa však rozhodnete vymeniť ho, neodhadzujte ho do kontajnera ani ho nedajte odviezť na skládku, ale vezmite ho na zberné miesto, ktoré zriadilo vaše spoločenstvo (alebo v prípade potreby na riadenú skládku).



Chránime životné prostredie!

- ① Váš prístroj obsahuje veľa cenných alebo recyklovateľných materiálov.
- Likvidujte ho v zbernom mieste, aby došlo k jeho správnejmu spracovaniu.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HU

A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el és gondosan őrizze meg ezt az útmutatót.

- A reszelő tárcsák össze- és szétszerelését, illetve tisztítását (modelltől függően) gyerekek nem végezhetik, mert a lemez másik oldalán éles pengék vannak.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati vezeték vagy a csatlakozódugó megsérült. A veszélyek megelőzése érdekében a hálózati vezeték cseréjét kizárólag a gyártóval vagy annak szervizképviselőjével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.
- A sérült tápkábel cseréjét – a veszélyek elkerülése érdekében – a gyártónak, a gyártó szervizszolgálatának vagy hasonló felkészültségű szakembernek kell elvégeznie.
- A készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- Mindig húzza ki a készülék hálózati kábelét a konnektorból, ha az eszközt felügyelet nélkül hagyja, mielőtt össze- vagy szétszereli, illetve tisztítja.

- Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket az ujjával; mindig használja a készülékhez mellékelt tartozékokat, vagy kapcsolja ki, majd húzza ki.
- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe vagy a turmixedénybe, mivel a hirtelen keletkező gőz kifröccsenhet a készülékből.
- Óvatosan bánjon a késsel felszerelt készülékkel a készülék kiürítése és tisztítása közben, mert a késpengék nagyon élesek.
- A készülék csak otthoni étkezési használatra alkalmas, 2000 m-es tengerszint feletti magasság alatt. Nem az alább felsorolt használati esetekre készült és ezekre a garancia sem terjed ki: üzletek, irodák és egyéb munkahelyek dolgozói számára kialakított konyhasarkokban, vendéglátófarmokon, szállodák, motelek és egyéb szálláshely jellegű létesítmények vendégei általi, valamint vendégszoba típusú környezetekben történő használat.
- Az ételekkel érintkező felületek első, majd rendszeres tisztítására, valamint a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozó információkat olvassa el a használati utasításban.
- Receptgyűjtemény, valamint a sebesség beállításának és a készülék veszélytelen használatának ismertetése a használati útmutatóban található.
- A maximális használati idő érdekében kérjük, olvassa el a használati útmutatót, és ha abban nincsenek erre vonatkozó utasítások, akkor vegye figyelembe a következő utasításokat: A gyümölcsprést, a gyümölcscentrifugát, illetve a darálót 14 percnél, a preparátoregységet, a tojásverőt és a habverőt 40 másodpercnél, a citrusfácsarót, a reszelőt és a zöldségaprítót pedig 2 percnél hosszabb ideig nem szabad használni.

Európai piacok

- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel!
- A gyümölcsprést, a gyümölcscentrifugát, a preparátoregységet, illetve a darálót gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak tápvezetékét úgy tárolja, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- A tojásverőt, a habverőt, a reszelőt vagy a citrusfacsarót 8 évnél fiatalabb gyermekek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozólag utasításokat kaptak és megértették a készülék használatából eredő veszélyeket. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak 8 éves kor felett, és felnőtt felügyelete mellett végezhetik. A készülék és annak vezetéke 8 évnél fiatalabb gyermekek kezébe nem kerülhet.
- Ezt a berendezést csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (gyermekeket is beleértve), vagy akik nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, ha felügyelet alatt állnak, és útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint teljesen megértik a lehetséges veszélyeket.

Nem európai piacok

- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Elektromos vagy elektronikus termékek életciklusa:

A készülék rendeltetésszerű használat esetén hosszú évekig működik. Amikor azonban elérkezettnek látja az időt a lecserélésére, ne dobja ki a szemetesbe vagy a hulladéklerakóba, hanem vigye el a helyi önkormányzat által létesített gyűjtőpontra (illetve szükség esetén hulladékiszigetre).



Vegyünk részt a környezetvédelemben!

- ① Készüléke számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ A megfelelő kezelés érdekében adja le egy kijelölt gyűjtőhelyen.

قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكُتَيْب المرفق بعناية، والاحتفاظ به في مكان آمن.

لا يجب تنفيذ أعمال تجميع أقرص المباشرة (بحسب الطراز) وتفكيكها وتنظيفها بواسطة الأطفال، وذلك نظرًا لوجود شفرات حادة على الجانب الآخر للقرص.

لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الطاقة أو القابس تالفاً. ويجب استبداله من قبل الشركة المُصنِّعة أو مركز خدمة ما بعد البيع أو أشخاص مؤهلين على نفس المستوى، وذلك لتجنب تعرضك للخطر.

إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنِّعة، أو بواسطة مركز الخدمة المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة، لتجنب الأخطار.

لا تغمر الجهاز بالماء ولا بأي سائل آخر.

قم بفصل الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل الفك والتركيب أو التنظيف، وأثناء غياب المراقبة.

لا تلمس الأجزاء المُتحركة من الجهاز بأصابعك، استعمل دائماً المُلحقات المرفقة مع الجهاز، أو أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

يكن حذراً عند صب السوائل الساخنة في معالج الطعام أو الخلاط، حيث قد تخرج تلك السوائل من الجهاز نتيجة التبخر المفاجئ.

يُرجى التعامل مع الأجهزة المنزلية التي تحتوي على شفرات بكل حرص وعناية أثناء التفريغ أو التنظيف، حيث أن أنصال هذه السكاكين حادة جداً.

صُمِّم هذا الجهاز للطهي المنزلي، وفي داخل المنزل فقط، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر عن سطح البحر. لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن التالية، وبالتالي تسقط عنه الضمانة في حال استعماله في: أماكن الطبخ المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات والمكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، المزارع، الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق والنزلاء وأماكن الإقامة الأخرى.

راجع التعليمات للتعرف على تعليمات التنظيف الأولي والمنتظم للأسطح التي تلامس الطعام، ولتنظيف وصيانة الجهاز.

يُرجى مراجعة دليل الاستعمالات لوصفات الطهي، ضوابط السرعة، وللإستعمال الآمن.

• للحصول على أقصى وقت للتشغيل، يُرجى مراجعة دليل الإستعمال، فإذا لم توجد التعليمات في الدليل، يُرجى اتباع الإرشادات التالية: يجب أن لا تُستعمل العَصارات، عَصارات التوت أو المفارم أكثر من 14 دقيقة بشكل متواصل؛ يجب أن لا تُستعمل مُحضرات الطعام، مخافق البيض أو الكريما، أكثر من 40 ثانية؛ يجب أن لا تُستعمل عَصارات الحمضيات، المباشر وقطاعات الخضار، أكثر من دقيقتين.

الأسواق الأوروبية

• لا يجب ترك الجهاز بين يدي الأطفال للعبث به.

• لا يُسمح للأطفال استعمال العَصارة، عَصارة التوت، مُحضّر الطعام أو المفرمة. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال.

• يمكن أن يُسمح للأطفال ممن هم فوق سن الثامنة استعمال المخافق، المباشر، وعَصارات الحمضيات، إذا توفرت لهم المراقبة، أو إذا زُوِّدوا بالإرشادات اللازمة حول استعمال المنتج بطريقة آمنة، وأن يدركوا الأخطار المحتملة الناتجة عن الاستعمال الخاطئ.

• يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الخبرة أو المعرفة غير الكافية، شريطة توافر الإشراف والتوجيه فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.

الأسواق غير الأوروبية

• يجب مراقبة الأطفال للتأكد أنهم لا يلعبون بالمنتج ولا يستعملوه كلعبة من ألعابهم.

• هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من ليست لديهم خبرة أو معرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز لهم من أجل سلامتهم.

إعادة التدوير

نهاية المنتجات الإلكترونية أو المنتجات الكهربائية:

صمم هذا المنتج ليعمل عدة سنوات.

ومع ذلك، عندما تُقرر استبداله، لا ترميه في سلة المهملات المنزلية أو في مقالب النفايات، بل سلّمه لإحدى نقاط التجميع المُختصة.

حماية البيئة أولاً!

يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها. أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.



قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، کتابچه را با دقت بخوانید و در یک محل امن نگه دارید.

• سوار کردن، جدا کردن و تمیز کردن صفحه‌های رنده (بسته به مدل) نباید توسط کودکان انجام شود؛ چون آن طرف صفحه، تیغه‌های تیز دارد.

• در صورت خرابی سیم برق یا دوشاخه، از دستگاه استفاده نکنید. به منظور جلوگیری از خطر، سیم برق باید توسط شرکت سازنده، مراکز خدمات پس از فروش یا افراد مجرب تعویض شود.

• اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط تولیدکننده، یک مرکز خدمات مجاز یا یک فرد مشابه واجد شرایط جایگزین شود، تا از بروز خطر جلوگیری گردد.

• دستگاه نباید در آب یا مایع دیگر غوطه ور شود.

• اگر دستگاه مدتی بدون استفاده مانده یا قبل از سوار و جدا کردن قطعات یا تمیز کردن آن، همیشه آن را از برق بکشید.

• هرگز قطعات متحرک را با انگشتان خود لمس نکنید، همیشه از لوازم جانبی عرضه شده با دستگاه استفاده کنید یا آن را خاموش کرده و از برق جدا کنید.

• در صورت ریختن مایعات داغ در غذا ساز یا مخلوط کن، احتیاط کنید؛ چون ممکن است به دلیل بخار ناگهانی، از دستگاه بیرون پاشد.

• برای لوازمی که شامل یک چاقو می باشد، لطفاً با دقت دست بزنید هنگامی که ظرف خالی است و در طول تمیز کردن، چون تیغه ها بسیار تیز می باشند.

• دستگاه شما فقط برای آشپزی خانگی، در داخل خانه و در ارتفاع کمتر از 2000 متر طراحی شده است. این دستگاه طراحی نشده است تا در شرایط ذیل استفاده شود، و با ضمانت پوشش داده نمی شود: در آشپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های حرفه ای، در مزارع، توسط مشتریان هتل ها، متل ها و سایر محیط های مسکونی و در اتاق مهمان یا محل اقامت مشابه.

• برای تمیز کردن اولیه و منظم سطوحی که با مواد غذایی در تماس است و نیز به منظور نظافت و نگهداری دستگاه خود، به دستورالعمل‌ها مراجعه کنید.

• برای دستورالعمل‌ها، تنظیمات سرعت، و برای استفاده ایمن به کتابچه راهنمای کاربر مراجعه کنید.

• برای حداکثر زمان استفاده، به راهنمای دستورالعمل مراجعه کنید و اگر نشانه ای وجود نداشته باشد، دستورالعمل های زیر را دنبال کنید: پرس ها، آمپمپو گیری توت یا خرد کن نباید به مدت

بیش از ۱۴ دقیقه استفاده شود؛ پردازنده های آشپزی، همزن تخم مرغ یا خامه نباید بیش از ۴۰ ثانیه استفاده شود؛ آمپمپو گیری مرکبات، رنده و دستگاه برش سبزیجات نباید بیش از ۲ دقیقه استفاده شود.

بازارهای اروپایی

• کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند

• پرس، آمپمپو گیری توت، پردازنده غذا یا چرخ گوشت نباید توسط کودکان انجام شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.

• همزن تخم مرغ و خامه، رنده و آب میوه گیری مرکبات ممکن است توسط کودکان حداقل ۸ سال استفاده شود، تا زمانی که آنها تحت نظارت باشند یا دستور استفاده امن از دستگاه به آنها داده شده باشد و از خطرات دست اندرکار به طور کامل آگاه باشند. تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود، مگر آنکه آنها ۸ سال یا بزرگتر و تحت نظارت یک بزرگسال باشند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.

• این دستگاه در صورتی می تواند توسط افراد با محدودیت های جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد کم تجربه یا کم دانش استفاده شود که تحت نظارت باشند یا آموزش های لازم برای استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده و از خطرات احتمالی آگاه باشند.

بازارهای غیراروپایی

• کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند و از آن به عنوان اسباب بازی استفاده نمی کنند.

• این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) که قابلیت های فیزیکی، حسی یا ذهنی محدودی دارند ساخته نشده است، همچنین برای کسانی که تجربه و دانش کافی را ندارند، مگر اینکه هنگام استفاده از دستگاه تحت نظارت یا راهنمایی فردی باشند که مسئول حفظ ایمنی آنها است.

باز یافت کردن

پایان عمر لوازم الکتریکی یا الکترونیکی:

دستگاه شما طراحی شده است تا برای سال های سال کار کند. با این حال، روزی که شما قصد جایگزین کردن آن را دارید، آن را با زباله های خانگی معمولی یا در محل دفن زباله دور نریزید، اما آن را به یک نقطه جمع آوری مناسب برید.

در درجه اول، محیط زیست!

دستگاه شما دارای مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا باز یافت می باشد. آن را در محل مخصوص جمع آوری مواد زائد در شهر رها کنید.

