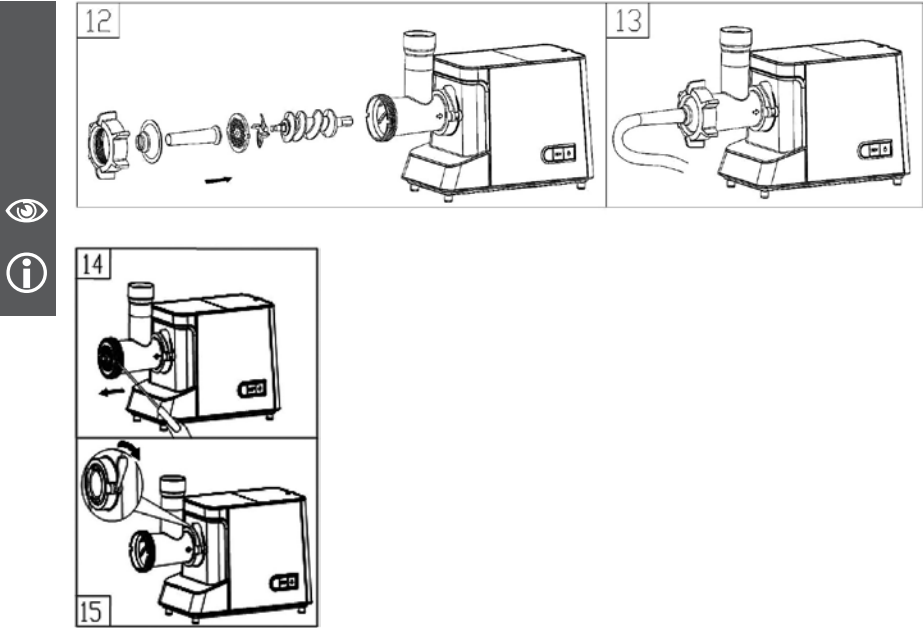




FA-5140-5

MEAT GRINDER
INSTRUCTION MANUAL

МЕСОМЕЛАЧКА
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

FLEISCHWOLF
BENUTZERHANDBUCH

М'ЯСОРУБКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE
MANUAL DE UTILIZARE

HACHOIR A VIANDE
MODE D'EMPLOI

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

МЯСОРУБКА
ИНСТРУКЦИЯ

MLIN ZA MESO
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MLÝNEK NA MASO
NÁVOD K POUŽITÍ

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.i.H.....	STRANA 14	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 26
DEUTSCH	SEITE 5	ČESKY	STRANA 17	FRANÇAIS	PAGE 29
ROMANESTE	PAGINA 8	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 20	РУССКИЙ	СТР. 32
POLSKI.....	STRONA 11	БЪЛГАРСКИ	СТР. 23		

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST
AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

Мы вам благодарны за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

TZS FIRST
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

MEAT GRINDER

INSTRUCTION MANUAL

Please read carefully and keep the instruction well

DESCRIPTION (fig. A)

1. Hopper plate
2. Store box
3. Head
4. Keyboard switch
5. Kubble attachment
6. Hand shank
7. Wave box head
8. Sausage attachment (block)
9. Sausage attachment (fine)
10. Sausage attachment (medium)
11. Sausage attachment (large)
12. Food Pusher
13. Head
14. Snake
15. Fan- sharpened Cutting plate
16. Ø8 Cutting plate(large)
17. Fixing ring
18. Ø4 Cutting plate(medium)
19. Cutting blade

INTRODUCTION

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If you appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Press the switch button to turn off the appliance.
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Put the mains plug in the socket.
5. Switch the appliance on again.

Please contact your dealer or an authorized service center if the thermostat system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a time switch.

IMPORTANT

1. Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

4. Never use any accessories of parts from other manufacture. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, in order to avoid hazardous situations.
7. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
8. Unplug the appliance immediately after use.
9. Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
10. Keep the appliance out of the reach of children.
11. Never let the appliance run unattended.
12. Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
13. Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
14. Never immerse the motor unit in the water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
15. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
16. Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
17. After 10 minutes continuous use, allow a 10 minutes rest before next use.
18. Accessories shall include instructions for their safe use.
19. It shall warn of potential injury from misuse.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

22. If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrodde, so the appliance can renew its usual condition.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

1. Insert the head pass in the direction indicated by the arrow into the entrance of the wave box head (fig. 1), then hold the head pass with your left hand and pull the handle counter clockwise in place with your right hand. If the head clockwise rotation does not move, the head is locked. (fig. 2)
2. Place the snake into the head, long end first, and turn to feed the screw slightly until it is set into the motor housing (fig. 3).
3. Place the cutting blade onto the snake shaft with the blade facing the front as illustrated (fig. 4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
4. Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slot (fig. 5).
5. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring tight with another hand (fig. 6). Do not over tighten.
6. Place the hopper plate on the head and fix it into position. (fig. 7/8)
7. Locate the unit on a firm place.
8. The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCER

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.

Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat!)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

MAKING KEBBE

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. (fig. 9) Place the cone in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (fig. 10)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebbe. (fig. 11)

Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

MAKING SAUSAGES

1. Mince the meat Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. (fig. 12) Place the separator in the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.

Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCES

Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket. (fig. 14)
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray. (fig. 15)
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W Nominal/
1800 W Maximal



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

FLEISCHWOLF

BEDIENUNGSANLEITUNG

Anleitungen bitte aufmerksam lesen und aufbewahren

AUFBAU (Abb. A)

1. Trichterplatte
2. Aufbewahrungsbox
3. Aufsatzkopf
4. Tastaturschalter
5. Kubbe-Aufsatz
6. Handspanner
7. Antriebsgehäuseöffnung
8. Wurstaufsatz (Block)
9. Wurstaufsatz (Fein)
10. Wurstaufsatz (Mittel)
11. Wurstaufsatz (Groß)
12. Stopfer
13. Aufsatzkopf
14. Schlange
15. Schneidplatte in Fächerform
16. Ø8 Schneidplatte (Groß)
17. Fixierungsring
18. Ø4 Schneidplatte (Mittel)
19. Klinge

Einleitung

Dieses Gerät ist mit einem Thermoschalter ausgestattet. Er schaltet das Gerät bei Überhitzung aus.

Falls das Gerät plötzlich stehen bleibt:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Schalten Sie das Gerät aus.
3. Lassen Sie das Gerät für 60 Minuten abkühlen.
4. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den autorisierten Kundendienst, falls der Überhitzungsschutz mehrfach das Gerät ausschaltet.

VORSICHT: Schließen Sie das Gerät keinesfalls über eine Zeitschaltuhr an, um Gefahren zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor Gebrauch alle Anleitungen aufmerksam durch und sehen Sie sich die Abbildungen an.
2. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

3. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
4. Benutzen Sie keine Zubehörteile von Drittherstellern. Im Schadenfall erlischt hierdurch Ihr Garantieanspruch.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
6. Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Vor Erstgebrauch reinigen Sie bitte alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
8. Nach Benutzung ziehen Sie bitte den Netzstecker.
9. Stopfen Sie Zutaten keinesfalls mit den Fingern oder Küchenutensilien in den Einfülltrichter. Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.
10. Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern auf.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
12. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile anbauen oder abnehmen.
13. Warten Sie ab, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Zubehörteile anbauen oder abnehmen.
14. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab. Benutzen Sie zum Reinigen der Motoreinheit nur ein feuchtes Tuch.
15. Zerkleinern Sie nicht Knochen, Nüsse oder sonstige harte Artikel.
16. Greifen Sie nicht in das Schneidwerk. Benutzen Sie immer den Stopfer.
17. Nach einer durchgehenden Anwendung von 10 Minuten den Betrieb für 10 Minuten einstellen.
18. Benutzen Sie alle Zubehörteile entsprechend der Sicherheits- und Bedienungshinweise.
19. Diese Hinweise warnen von Verletzungen und unsachgemäßer Bedienung.
20. Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren, sofern diese beaufsichtigt oder bzgl. der sicheren Benutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre alt und sie werden beaufsichtigt. Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

21. Dieses Gerät wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
- Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftlichen Betrieben;
 - Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern;
 - in Frühstückspensionen.
22. Setzt das Schneidwerk fest, so benutzen Sie bitte kurz den Rücklaufschalter (R). Hierdurch löst sich die Verstopfung wieder auf.

BEDIENUNGSHINWEISE

MONTAGE

1. Stecken Sie den Aufsatzkopf in Pfeilrichtung in die Öffnung des Antriebsgehäuses (Abb. 1), halten Sie den Aufsatzkopf mit der linken Hand und ziehen Sie den Griff mit der rechten Hand gegen den Uhrzeigersinn in Position. Wenn sich der Aufsatzkopf bei Drehung im Uhrzeigersinn nicht bewegt, ist der Aufsatzkopf verriegelt (Abb. 2).
2. Setzen Sie die Schnecke mit dem langen Ende voran ein, drehen Sie sie ein wenig, bis sie im Motorgehäuse einrastet (Abb. 3).
3. Setzen Sie das Messer mit der Schneidkante nach vorn auf den Schaft der Schnecke, wie in Abb. 4 dargestellt. Falls Sie das Messer verkehrt herum einsetzen, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
4. Setzen Sie den gewünschten Locheinsatz auf. Achten Sie darauf, dass die Aussparungen und Nasen aufeinander ausgerichtet sind (Abb. 5).
5. Halten Sie den Locheinsatz in dieser Position und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring an (Abb. 6). Überdrehen Sie das Gewinde nicht.
6. Setzen Sie das Fülltablett auf den Einfüllstutzen (Abb. 7/8).
7. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Arbeitsfläche auf.
8. Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze unten und an den Seiten der Motoreinheit.

FLEISCHWOLF

1. Setzen Sie die Schnecke mit dem Kunststoffende voran in das Gehäuse ein. Setzen Sie das Messer auf den Schaft der Schnecke (Schneidkanten nach vorn). Setzen Sie den mittleren oder groben Locheinsatz (geschmacksabhängig) auf den Schaft der Schnecke (achten Sie darauf, dass die

Aussparungen und Nasen aufeinander ausgerichtet sind). Schrauben Sie den Verschlussring in Pfeilrichtung an, bis er festsitzt.

2. Setzen Sie das Schneidwerk mit dem Einfüllstutzen an der Motoreinheit an.
3. Setzen Sie das Fülltablett auf den Einfüllstutzen.
4. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Schneiden Sie das Fleisch in 10cm lange und 2cm dicke Streifen. Entfernen Sie Knochen sowie Knorpel und Sehnen (kein tiefgefrorenes Fleisch benutzen).

Legen Sie das Fleisch auf das Fülltablett. Mit dem Stopfer stopfen Sie das Fleisch vorsichtig in den Einfüllstutzen (für Tatar zerkleinern Sie das Fleisch mit dem mittleren Locheinsatz zweimal).

KEBBE ZUBEREITEN

1. Setzen Sie die Schnecke mit dem Kunststoffende voran in das Gehäuse ein (Abb. 9). Setzen Sie den Kebabbeaufsatz ein und schrauben Sie den Verschlussring in Pfeilrichtung an, bis er festsitzt (Abb. 10).
2. Setzen Sie das Schneidwerk mit dem Einfüllstutzen an der Motoreinheit an.
3. Setzen Sie das Fülltablett auf den Einfüllstutzen.
4. Das Gerät ist nun zur Zubereitung von Kebbe betriebsbereit (Abb. 11).

Geben Sie die vorbereitete Kebabmischung in den Einfüllstutzen. Schneiden Sie die Röhre auf die gewünschte Länge zu. Kebab ist ein traditionelles Gericht des Mittleren Ostens und besteht hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgur-Weizengrütze, die zusammen zerkleinert werden und eine Paste bilden, die durch den Kebabbeaufsatz gepresst und dann in kurze Stücke geschnitten wird. Die Röhren können mit einer Hackfleischmischung gefüllt werden, die Enden werden vor dem Frittieren zusammengedrückt.

WURST FÜLLEN

1. Zerkleinern Sie das Fleisch. Setzen Sie die Schnecke mit dem Kunststoffende voran in das Gehäuse ein (Abb. 12). Setzen Sie das Messer und den Locheinsatz auf den Schaft der Schnecke. Setzen Sie den Wurstfüllaufsatz ein und schrauben Sie den Verschlussring in Pfeilrichtung an, bis er festsitzt (achten Sie darauf, dass die Aussparungen und Nasen aufeinander ausgerichtet sind).

2. Setzen Sie das Schneidwerk mit dem Einfüllstutzen an der Motoreinheit an.
3. Setzen Sie das Fülltablett auf den Einfüllstutzen.
4. Das Gerät ist nun zur Füllung von Würsten betriebsbereit.

Geben Sie die vorbereitete Wurstmischung auf das Fülltablett. Mit dem Stopfer stopfen Sie das Fleisch vorsichtig in den Einfüllstutzen.

Weichen Sie die Wurstpelle für 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Schieben Sie dann die nasse Haut auf den Wurstfüllaufsatz. Geben Sie das gewürzte und zerkleinerte Fleisch in den Einfüllstutzen. Falls die Wursthaut am Wurstfüllaufsatz festklebt, feuchten Sie sie etwas an.

REINIGUNG UND PFLEGE

Fleisch im Schneidwerk kann einfach entfernt werden, indem Sie eine Scheibe Brot durchlaufen lassen.

1. Vor dem Reinigen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Nehmen Sie das Fülltablett und den Stopfer ab. Schrauben Sie den Verschlussring ab und nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Schneidwerk (Abb. 14). Waschen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler ab!
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie den Einfüllstutzen mit dem Schneidwerk in Pfeilrichtung (Abb. 15).
4. Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, in heißem Spülwasser unmittelbar nach der Benutzung ab.
5. Spülen Sie die Teile in heißem, klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab.
6. Wir empfehlen die Schmierung von Schneidwerk, Locheinsatz und Messer mit etwas Pflanzenöl.

TECHNISCHE DATEN

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W Nennleistung/
1800 W Maximal



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!
Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

MANUAL DE UTILIZARE

Vă rugăm să citiți cu atenție și să respectați instrucțiunile

DESCRIERE (fig. A)

1. Placă cu alimente
2. Loc pentru depozitare
3. Cap
4. Comutator
5. Capac
6. Mâner
7. Capul locașului arborelui
8. Piesă atașată pentru cârnăciori (bloc)
9. Piesă atașată pentru cârnăciori (fină)
10. Piesă atașată pentru cârnăciori (medie)
11. Piesă atașată pentru cârnăciori (mare)
12. Împingător pentru alimente
13. Cap
14. Spirală
15. Placă ascuțită de tăiere, în formă de elice
16. Ø8 placă de tăiere (mare)
17. Inel de fixare
18. Ø4 placă de tăiere (medie)
19. Lamă tăietoare

INTRODUCERE

Acest aparat este echipat cu un sistem termostatic. Acest sistem va întrerupe în mod automat alimentarea cu energie electrică a aparatului în cazul supraîncălzirii.

Dacă aparatul dumneavoastră se oprește brusc:

1. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
2. Apăsăți comutatorul pentru a opri aparatul.
3. Lăsați aparatul să se răcească timp de 60 de minute.
4. Introduceți ștecherul de rețea în priză.
5. Porniți aparatul din nou.

Vă rugăm să contactați reprezentantul unui centru de service autorizat, în cazul în care sistemul termostatic se activează prea des.

ATENȚIE: Pentru a evita situații periculoase, nu conectați acest aparat niciodată la un comutator temporizat.

IMPORTANT

1. Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție și priviți toate ilustrațiile înainte de utilizarea aparatului.
2. Păstrați aceste instrucțiuni pentru o consultare viitoare.
3. Verificați înainte de conectarea aparatului, dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de rețea.

4. Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători. Garanția dumneavoastră va deveni nulă în cazul în care au fost utilizate astfel de accesorii.
5. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de rețea, ștecherul sau alte componente sunt deteriorate.
6. Dacă s-a deteriorat cablul de rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de către producător sau de către un centru de service autorizat pentru a evita situațiile periculoase.
7. Înainte de prima utilizare a aparatului trebuie să curățați în mod temeinic componentele care intră în contact cu alimentele.
8. Scoateți ștecherul din priză imediat după utilizare.
9. Nu utilizați niciodată degetele dumneavoastră sau alte obiecte pentru a apăsa alimentele în tubul de alimentare, atâta timp cât aparatul este pornit. În acest scop se va utiliza doar împingătorul.
10. Mențineți aparatul în afara razei de acțiune a copiilor.
11. Nu lăsați aparatul niciodată să funcționeze nesupravegheat.
12. Opriți aparatul înainte să demontați și să montați orice accesorii.
13. Așteptați până când s-au oprit părțile mobile, înainte de a detașa componentele aparatului.
14. Nu introduceți unitatea motor niciodată în apă sau în alte lichide, și nu o spălați la robinetul de apă. Utilizați doar o lavetă umedă pentru a curăța unitatea motor.
15. Nu încercați să tocați oase, nuci sau alte obiecte tari.
16. Nu puneți niciodată mâna în carcasa cuțitului. Utilizați întotdeauna împingătorul.
17. O repriză de funcționare continuă nu trebuie să dureze peste 10 minute, după care se lasă aparatul să se răcească timp de 10 minute înainte de următoarea repriză.
18. Accesoriile ar trebui să cuprindă instrucțiuni pentru utilizarea sigură.
19. Acestea avertizează în privința posibilelor răniri datorate utilizării necorespunzătoare.
20. Acest aparat este recomandat pentru utilizare de către copiii cu vârste de peste 8 ani dacă sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele care pot fi implicate. Curățirea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
21. Acest aparat este destinat pentru utilizări casnice și alte utilizări similare, cum ar fi:
 - de către personalul bucătăriei din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - de către ferme;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - de către pensiuni.
22. Dacă aparatul este blocat, apăsați butonul de rotație inversă (REV). Carnele înțepenite în carcasa cuțitului se eliberează, astfel încât aparatul poate reveni la ciclul uzual.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ASAMBLARE

1. Introduceți capul dispozitivului în direcția indicată de săgeată în intrarea locașului arborelui (fig. 1), apoi țineți capul dispozitivului cu mâna stângă și trageți mânerul în sensul contrar acelor de ceasornic până dreaptă pentru a-l fixa în locul potrivit. Dacă nu se poate roti capul dispozitivului în sensul acelor de ceasornic, capul este blocat (fig. 2).
2. Introduceți melcul în cap, cu partea alungită înainte, și rotiți în așa fel încât axul să avanseze puțin și să se îmbine în blocul motor (fig. 3).
3. Așezați cuțitul de tocat pe axul melcat cu lama orientată spre față, conform ilustrației (fig. 4). În cazul unei montări inadecvate, carnea nu va fi tocată.
4. Așezați discul de tocat dorit după cuțit și potriviți proeminențele în locașuri (fig. 5).
5. Susțineți sau apăsați centrul discului de tocat cu un deget după care înșurubați ferm inelul de fixare cu cealaltă mână (fig. 6). Nu strângeți în exces.
6. Așezați tava de alimentare pe cap și fixați-o în poziție (fig. 7/8).
7. Așezați unitatea pe o suprafață stabilă.
8. Fantele de aerisire aflate pe partea inferioară și lateral pe blocul motor trebuie menținute libere și nu vor fi blocate.

TOCARE

1. Introduceți melcul în carcasa cuțitului, cu partea din plastic înainte. Așezați unitatea de tocare pe melc. (Lamele de tocare trebuie să se afle în față) Așezați discul de tocare medie sau discul de tocare grosieră (în funcție de consistența urmărită) pe melc. (Asigurați-vă că se îmbină canelurile

de pe discul de tocare cu proeminențele capului tocător.) Rotiți inelul filetat în direcția săgeții de pe carcasa cuțitului până este fixat ferm.

2. Îmbinați carcasa cuțitului cu unitatea motor.
3. Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei cuțitului.
4. Acum aparatul este gata de tocat.

Tăiați carnea în fâșii lungi de 10cm și groase de 2cm. Scoateți pe cât posibil toate oasele, bucăți de zgârci și tendoane. (Nu utilizați niciodată carne congelată!)

Așezați carnea în tavă. Utilizați împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa cuțitului. (Pentru biftrec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.)

PREPARAREA DE KIBBEH

1. Introduceți melcul în carcasa cuțitului, cu partea din plastic înainte. (fig. 9) Introduceți conul în carcasa cuțitului. Așezați piesa pentru formă pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul pe carcasa cuțitului. (fig. 10)
2. Îmbinați carcasa cuțitului cu unitatea motor.
3. Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei cuțitului.
4. Acum aparatul este gata de făcut Kibbeh. (fig. 11)

Alimentați compoziția preparată de Kibbeh prin dispozitivul de format Kibbeh. Tăiați cilindrul gol continuu în lungimile dorite și utilizați conform preferințelor.

Kibbeh este o mâncare tradițională din orientul mijlociu, preparată în principal din carne de miel și grâu bulgur tocate împreună pentru a forma o pastă. Amestecul este presat prin dispozitivul de format Kibbeh și tăiat în bucăți scurte. Tuburile pot fi apoi umplute cu un amestec de carne tocată, capeții vor fi împreunați și apoi prăjiți bine.

PREPARAREA CÂRNAȚILOR

1. Tocați carnea Introduceți melcul în carcasa cuțitului, cu partea din plastic înainte. (fig. 12) Așezați separatorul în carcasa cuțitului. Așezați pâlnia de cârnați pe carcasa cuțitului și înșurubați inelul pe carcasa cuțitului. (Asigurați-vă că se îmbină canelurile de pe separator cu proeminențele capului tocător.)
2. Îmbinați carcasa cuțitului cu unitatea motor.
3. Așezați tava de alimentare pe partea verticală a carcasei cuțitului.
4. Acum aparatul este gata de făcut cârnați.

Așezați ingredientele în tavă. Utilizați împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa cuțitului. Introduceți membrana de cârnați în apă călduță timp de 10 minute. Apoi trageți membrana umeză pe pâlnia de cârnați. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului. Dacă membrana se blochează pe pâlnia de cârnați, umeziți-o cu puțină apă.

CURĂȚAREA APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ

Resturile de carne din carcasa cuțitului pot fi scoase din interior prin trecerea unei felii de pâine prin carcasa cuțitului.

1. Înainte de curățarea aparatului, opriți-l și scoateți ștecherul din priză. (fig. 14)
2. Apăsăți butonul de eliberare și rotiți întreaga carcasă a cuțitului în direcția săgeții. Scoateți împingătorul și tava. (fig. 15)
3. Deșurubați inelul filetat și scoateți toate piesele din carcasa cuțitului. Nu spălați piesele în mașina de spălat vase!
4. Spălați toate piesele care au intrat în contact cu carne în apă fierbinte cu detergent de vase. Curățați-le imediat după utilizare.
5. Clătiți-le cu apă fierbinte limpede și ștergeți-le imediat.
6. Vă sfătuim să umeziți cuțitul și discurile de tocare cu puțin ulei vegetal.

DATE TEHNICE

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W Nominal/
1800 W Maxim



Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Proszę ją uważnie przeczytać i starannie przechowywać

OPIS (rys. A)

1. Tacka
2. Pojemnik do przechowywania
3. Głowica
4. Włączniki
5. Przystawka Kubbe
6. Mocowanie
7. Otwór na obudowę ślimaka
8. Nasadka do kielbas (blok)
9. Nasadka do kielbas (cienka)
10. Nasadka do kielbas (średnia)
11. Nasadka do kielbas (gruba)
12. Popychacz
13. Głowica
14. Ślimak
15. Płytką tnącą
16. Płytką tnącą Ø8 (duża)
17. Pierścień mocujący
18. Płytką tnącą Ø4 (średnia)
19. Ostrze tnące

WPROWADZENIE

Urządzenie jest wyposażone w system termostatu. System ten automatycznie wyłączy zasilanie jeśli urządzenie się przegrzeje.

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma, to:

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Nacisnąć wyłącznik wyłączający urządzenie.
3. Odczekać 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
4. Wetknąć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5. Ponownie włączyć urządzenie.

Jeśli system termostatu włącza się zbyt często, to proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia zagrożeń nie wolno włączać tego urządzenia poprzez wyłącznik czasowy.

WAŻNE

1. Przed użyciem urządzenia proszę uważnie przeczytać instrukcję i zapoznać się z ilustracjami.
2. Instrukcje zachować do przyszłego użytku.
3. Przed podłączeniem sprawdzić czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem zasilającym.
4. Nie używać wyposażenia i części innego producenta. Takie użycie spowoduje utratę prawa gwarancji.

5. Nie używać urządzenia jeśli sznur zasilania lub inne części są uszkodzone.
6. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilania, to dla uniknięcia zagrożenia musi być on wymieniony przez producenta lub autoryzowany ośrodek serwisu
7. Przed pierwszym użyciem oczyścić starannie części, które mają styk z żywnością.
8. Po użyciu wyciągać zawsze wtyczkę z gniazdka sieci
9. Przy pracującym urządzeniu nigdy nie używać palca lub innych przedmiotów do popychania składników w rurze podajnika. To tego celu służy wyłącznie popychacz.
10. Trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci.
11. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
12. Prze dołączaniem lub odłączaniem wyposażenia wyłączyć urządzenie.
13. Odczekać na zatrzymanie się ruchomych części przed wyjmowaniem części urządzenia.
14. Nigdy nie zanurzać jednostki silnika w wodzie lub innej cieczy, ani też nie pukać jej pod kranem. Do czyszczenia silnika używać wyłącznie zwilżonej ściereczki.
15. Nie próbować mielenia kości, orzechów lub innych twardych przedmiotów.
16. Nigdy nie sięgać do przedziału cięcia. Do tego służy tylko popychacz.
17. Po stałej eksploatacji przez 10 minut urządzenie należy na kilka minut (10 minut) wyłączyć.
18. Wyposażenia powinny posiadać instrukcje ich bezpiecznego użycia.
19. Powinny one wskazywać potencjalne zagrożenia - urazy, wynikające z nieprawidłowego użycia.
20. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia, jeżeli zostanie zapewniony nadzór nad dzieckiem lub dziecko zostało poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumie wynikające z tego zagrożenia. Przeprowadzanie konserwacji i czyszczenia urządzenia przez dzieci poniżej 8 roku życia, które nie znajdują się pod nadzorem, jest niedopuszczalne. Urządzenie i jego przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
21. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, np.:
 - w pracowniczych pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w pomieszczeniach socjalnych w gospodarstwach rolnych;

- hotele, motele i inne obiekty mieszkalne
 - jako wyposażenie przeznaczone dla klientów;
 - w pensjonatach.
22. Jeśli urządzenie jest zablokowane, to należy nacisnąć przycisk REV (wstecz). Mięso zablokowane w przedziale cięcia jest niezmielone, tak więc urządzenie może wrócić na pozycję wyjściową.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MONTAŻ

1. Włożyć głowicę w kierunku wskazanym przez strzałkę do wejścia otworu na obudowę ślimaka (rys. 1), następnie trzymać ją lewą ręką a prawą pociągnąć za uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Jeżeli dalszy obrót głowicy zgodnie z ruchem wskazówek zegara nie jest możliwy, oznacza to, że głowica jest zablokowana. (rys. 2)
2. Umieścić ślimacznice w głowicy, wsuwając dłuższym końcem, obrócić dla nakręcenia śruby, aż do osadzenia w obudowie silnika (rys. 3).
3. Umieścić ostrze tnące na osi ślimacznicy, ostrzem do przodu jak pokazano na (rys. 4). Jeśli nie jest ono zamocowane prawidłowo, to mięso nie będzie mielone.
4. Umieścić wymaganą płytę cięcia tuż za ostrzem, dopasowując wypustki do szczeliny (rys. 5).
5. Dopchnąć środek płyty tnącej jednym palcem a następnie nakręcić pierścień mocujący ściśle drugą ręką (rys. 6). Nie dokręcać za mocno.
6. Umieścić płytę zsypu na głowicy i umocować (rys. 7/8)
7. Urządzenie ustawić na pewnym miejscu.
8. Przelot powietrza u spodu i z boków obudowy silnika powinien być swobodny i nie utrudniony.

SIEKACZ

1. Włożyć ślimacznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. Umieścić nóż na osi ślimacznicy. (Krawędzie tnące powinny być do przodu). Umieścić średnio lub grubo tnący dysk (zależnie od pożądanej konsystencji) na osi ślimacznicy. (Upewnić się, że szczeliny dysku tnącego pasują do wypustek głowicy siekacza.) Nakręcić pierścień gwintowany w kierunku strzałki na obudowie noża, aż do właściwego zamocowania.

2. Przymocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do siekania.

Pokroić mięso na paski o długości 10cm i grubości 2cm. Usunąć kości, chrząstki i ścięgna, na ile to możliwe. (nigdy nie stosować mięsa zmrożonego!)

Umieścić mięso na tacy. Popychaczem wpychać mięso delikatnie do wlotu obudowy noża. (Do przygotowania befsztyka tatarskiego siekać mięso dwukrotnie z użyciem średniej tarczy tnącej.)

PRZYGOTOWANIE KEBBE

1. Włożyć ślimacznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. (rys. 9) Włożyć rożek do obudowy noża Umieścić foremkę na obudowie noża i dokręcić ją pierścieniem. (rys. 10)
2. Przymocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania kebbe. (rys. 11)

Wprowadzać przygotowaną mieszankę kebbe przez maszynkę kebbe. Pociąg wychodzącą pustą rurę na żądane długości. Kebbe jest tradycyjnym daniem bliskowschodnim, głównie z jagnięciny i pszenicy bulgur (kasza pszeniczna), które są razem zmielone, tworząc ciasto mieszaniny, wytłaczane się przez maszynkę kebbe i pocięte na krótkie odcinki. Rury takie są następnie napełniane mieszaniną siekanego mięsa a następnie z końcami zlepionymi, smażone w tłuszczu.

TWORZENIE KIEŁBASEK

1. Mielenie mięsa Włożyć ślimacznice do obudowy noża, końcem plastikowym najpierw. (rys. 12) Włożyć separator do obudowy noża. Umieścić rożek kiełbasek na obudowie noża i dokręcić go pierścieniem. (Upewnić się, że szczeliny separatora pasują do wypustek głowicy siekacza.)
2. Przymocować obudowę noża do jednostki silnika.
3. Umieścić tacę na górnej części obudowy noża.
4. Urządzenie jest teraz gotowe do przygotowania kiełbasek.

Umieścić składniki na tacy. Popychaczem wpychać mięso delikatnie do wlotu obudowy noża.

Włożyć flak kiełbasek do letniej wody na 10 minut. Następnie nasunąć go na rożek. Wepchnąć (przyprawione) zmielone mięso do obudowy noża. Jeśli flak przywrze do rożka kiełbasek, to zwilżyć go wodą.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Mięso pozostałe w obudowie noża może być usunięte z urządzenia przepuszczeniem przez maszynkę kromki chleba.

1. Przed czyszczeniem urządzenia, wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda. (rys. 14)
2. Nacisnąć przycisk uwolnienia i obrócić obudowę noża w kierunku strzałki. Usunąć popychacz i tacę. (rys. 15)
3. Odkręcić pierścień mocujący i wyjąć wszystkie części z obudowy noża. Nie czyścić części w zmywarce naczyń!
4. Wszystkie części mające styk z mięsem umyć w gorącej mydlanej wodzie. Czyścić je bezpośrednio po użyciu.
5. Następnie opłukać w gorącej wodzie i natychmiast osuszyć.
6. Zalecamy smarowanie jednostki cięcia i dysków tnących olejem roślinnym.

DANE TECHNICZNE:

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W nominalna/
1800 W maksymalna



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

■ Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

MLIN ZA MESO

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Molimo da pažljivo pročitate i sačuvate uputstvo za kasnije

OPIS (slika A)

1. Prihvatna tacna
2. Kutija za odlaganje
3. Glava
4. Komandna dugmad
5. Nastavak za čufte
6. Ručna stezaljka
7. Prihvatni prsten
8. Dodatak za kobasice (blok)
9. Dodatak za kobasice (sitni)
10. Dodatak za kobasice (srednji)
11. Dodatak za kobasice (krupni)
12. Potiskivač hrane
13. Glava
14. Puž
15. Zrakasti nož
16. Nož prečnika Ø8 (veliki)
17. Stezni prsten
18. Nož prečnika Ø4 (srednji)
19. Nož

UVOD

Ovaj uređaj je opremljen termostatom sistemom. Ovaj sistem će automatski prekinuti dovod struje do uređaja u slučaju pregrevanja.

Ako vaš uređaj iznenada prestane da radi:

1. Izvucite utikač iz naponske mreže.
2. Pritisnite prekidač da isključite uređaj
3. Ostavite da se uređaj ohladi 60 minuta.
4. Uključite utikač u utičnicu.
5. Ponovo uključite uređaj.

Molimo da kontaktirate vašeg prodavca ili autorizovani servis, ako se termostad aktivira previše često.

UPOZORENJE: Da bi ste izbegli rizične situacije, ovaj uređaj nikada ne sme biti uključen preko tajmera.

VAŽNO

1. Pažljivo pročitate ovo uputstvo za upotrebu i pogledajte ilustracije pre upotrebe uređaja.
2. Čuvajte ovo uputstvo za kasnije potrebe.
3. Pre nego što uključite uređaj proverite da li naponska mreža označena na uređaju odgovara naponskoj mreži u vašem domu.
4. Nikada ne koristite dodatke koji su od nekog drugog proizvođača. Vaša garancija će biti nevažeća ako koristite takve delove ili delove koji su ranije korišćeni.

5. Ne koristite uređaj ako je naponski kabl ili utikač ili neki drugi deo oštećen.
6. Ako je naponski kabl uređaja oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni servis, da bi se izbegle rizične situacije.
7. Detaljno očistite delove uređaja koji su u kontaktu sa hranom pre prve upotrebe uređaja.
8. Isključite uređaj iz naponske mreže odmah po završetku upotrebe.
9. Nikada ne koristite prst ili neki drugi predmet da gurate namirnice kroz tubu, dok je aparat uključen. U tu svrhu koristite samo gurač za namirnice.
10. Držite uređaj van domašaja dece.
11. Nikada ne ostavljajte uređaj uključen bez nadzora.
12. Isključite uređaj pre svakog stavljanja ili skidanja nekog od dodataka.
13. Sačekajte da se pokretni delovi uređaja taustave pre nego što skinete ili postavite neki deo uređaja.
14. Nikada ne potapajte motor uređaja u vodu ili neku drugu tečnost, niti ga stavlajte pod tekuću vodu. Za čišćenje motora koristite isključivo blago navlaženu krpu.
15. Ne pokušavajte da sameljete kosti, koštunjavo voće ili druge tvrde namirnice.
16. Nikad ne stavlajte prte u kućište sekača. Uvek koristite gurač.
17. Posle neprestane upotrebe od 10 minuta, prekinuti rad na nekoliko minuta (10 minuta).
18. Dodaci imaju svoja posebna uputstva za bezbednu upotrebu.
19. Ono će vas upozoriti na moguće povrede usled pogrešne upotrebe
20. Ovaj aparat je namenjen deci uzrasta bar 8 godina pod uslovom da imaju nadzor ili su dobila uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju opasnosti koje mogu da se jave. Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj aparat ako nemaju bar 8 godina i ako nemaju nadzor tokom tih aktivnosti. Držite aparat i njegov strujni kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
21. Ovaj aparat namenjen je za upotrebu u domaćinstvu i sličnim sredinama, na primer:
 - u čajnim kuhinjama u okviru prodavnica, kancelarija i drugih poslovnih prostora;
 - na farmama;
 - od strane gostiju hotela, motela i u drugim stambenim jedinicama;
 - u ugostiteljskim objektima koji pružaju noćenje sa doručkom.

22. Ako je uređaj zaključan, molimo da pritisnete taster za unazad (REV) Mesto unutar kućišta bi trebalo izvaditi, da bi se uređaj vratio u svoje osnovno stanje.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

SASTAVLJANJE:

1. Postavite glavu u smeru prikazanom strelicom u otvor prihvatnog prstena (slika 1), zatim levom rukom pridržavajte glavu i desnom rukom vucite dršku u smeru suprotnom od smera kazaljke. Ako se glava ne pomeri kada probate da je okrenete u smeru kazaljke, glava je zaključana. (slika 2)
2. Postavite vijak u glavu, prvo duži kraj, a zatim blago okrenite dok ne nalegne čvrsto u kućište motora. (slika 3).
3. Postavite nož ta sečenje na osovinu vijka, tako da bude okrenut unapred (slika 4). Ako nož za sečenje ne bude propisno postavljen onda meso neće biti mleveno.
4. Postavite željenu oštricu pored noža za sečenje, tako da ispupčenja naležu na slotove (slika 5).
5. Pridržite ili blago pritisnite oštricu po sredini jednim prstom, a zatim zavijte prsten za zatezanje drugom rukom (slika 6). Ne prezatežite.
6. Postavite postolje levka na glavu i pričvrstite ga na mesto (slika 7/8).
7. Stavite uređaj na čvrstu podlogu.
8. Prostor na dnu i sa strane kućišta motora ne sme se ničim blokirati.

SECKANJE

1. Ubacite beskrajni vijak u kućište sekača, plastični deo prvo. Stavite jedinicu sekača na beskrajni vijak. (Oštrice moraju biti ispred). Stavite na beskrajni vijak disk za srednje mlevenje ili disk za grubo mlevenje (u zavisnosti od toga koliko krupno želite da meso bude isečeno). (Vodite računa da ispupčenje na disku naleže na odgovarajuća mesta na glavi mlina.) Okrenite vijak za zatezanje u smeru strelice na kućištu, dok propisno ne nalegne.
2. Postavite kućište sekača na jedinicu motora.
3. Postavite poslužavnik na prednji deo kućišta sekača.
4. Sada je uređaj spreman za seckanje.

Isecite meso na 10cm dugačke i 2cm široke trake. Što je više moguće uklonite kosti, delove hrskavice i žile (Nikad ne upotrebljavajte smrznuto meso.)

Stavite meso na poslužavnik. Upotrebite gurač da polako gurate meso u tubu sekača (Za tartar šnicle, dvaput sameljite meso na oštrici za srednje sečenje.)

PRAVLJENJE KEBE

1. Ubacite beskrajni vijak u kućište sekača, plastični deo prvo. (slika 9) Stavite kupu u kućište sekača. Postavite je na kućište sekača i zategnite prstenom na kućište sekača. (slika 10)
2. Postavite kućište sekača na jedinicu motora.
3. Postavite poslužavnik na prednji deo kućišta sekača.
4. Sada je uređaj spreman za pravljenje kebe. (slika 11)

Stavite pripremljenu smesu za kebe kroz pravilac kebe. Odsecite neprekidno crevo na dužinu koju želite

Kebe je tradicionalno bliskoistočno jelo koje se prvenstveno pravi od jagnjetine i žitarica zajedno umešanih u pastu i propuštenih kroz pravilac kebe i isečeni na male komade. Creva se mogu napuniti mešavinom, a zatim pržiti u dubokom ulju.

PRAVLJENJE KOBASICA

1. Isecajte meso. Ubacite beskrajni vijak u kućište sekača, plastični deo prvo. (slika 12) Stavite separator u kućište sekača. Postavite crevo za kobasice na kućište sekača i zategnite prstenom na kućište sekača. (Vodite računa da ispupčenje na separatoru naleže na odgovarajuća mesta na glavi mlina.)
2. Postavite kućište sekača na jedinicu motora.
3. Postavite poslužavnik na prednji deo kućišta sekača.
4. Sada je uređaj spreman za pravljenje kobasica.

Stavite sastojke na poslužavnik. Upotrebite gurač da polako gurate meso u tubu sekača. Stavite omot kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite vlažan omot na crevo kobasice. Stavite (začinjeno) iseckano meso u kućište sekača. Ako se omot zaglavi na crevo kobasice, nakvasite ga s malo vode.

KAKO DA ČISTITE VAŠ UREĐAJ

Meso koje je zaostalo u sekaču se može ukloniti provlačenjem parčeta hleba kroz kućište sekača.

1. Pre nego što započnete sa čišćenjem uređaja, isključite ga i izvučite naponski kabl iz strujne mreže. (slika 14)
2. Pritisnite taster za otpuštanje i okrenite čitavo kućište u smeru koji pokazuje strelica. Ukonite gurač i poslužavnik. (slika 15)
3. Odvijte zatezni prsten i uklonite sve delove sa kućišta sekača. Nemojte čistiti delove u mašini za pranje sudova!
4. Sve delove koji su došli u kontakt sa mesom operite u toploj vodi sa deteržentom sa pranje. Očistite odmah posle upotrebe.
5. Isperite čistom toplom vodom i odmah osušite.
6. Preporučujemo vam da podmažete sekač i diskove sa malo jestivog ulja.

TEHNIČKI PODACI:

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W nominalne snage/1800 W maksimalne snage

**Ekološko odlaganje otpada**

Možete pomoći zaštititi okoline! Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

MLÝNEK NA MASO**NÁVOD K POUŽITÍ**

Přečtěte si návod pečlivě a dobře jej uschovejte.

POPIS (obr. A)

1. Deska násypky
2. Prostor pro uložení
3. Hlava
4. Přepínač
5. Nástavec pro výrobu kibbe
6. Ruční dřík
7. Hlava převodu
8. Nástavec pro výrobu klobás (blok)
9. Nástavec pro výrobu klobás (jemný)
10. Nástavec pro výrobu klobás (střední)
11. Nástavec pro výrobu klobás (velký)
12. Pěchovadlo potravin
13. Hlava
14. Šnek
15. Řezací deska ve tvaru ventilátoru
16. Řezací deska Ø8 (velká)
17. Upevňovací kroužek
18. Řezací deska Ø4 (střední)
19. Řezací čepel

ÚVOD

Tento spotřebič je vybaven termostatem. V případě přehřátí termostat automaticky odpojí napájení spotřebiče.

Pokud se spotřebič náhle zastaví:

1. Odpojte zástrčku od síťového napájení.
2. Stisknutím vypínače spotřebič vypněte.
3. Nechte spotřebič po dobu 60 minut vychladnout.
4. Připojte zástrčku k síťovému napájení.
5. Spotřebič znovu zapněte.

Pokud se termostat aktivuje příliš často, obraťte se na svého prodejce.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič nesmí být nikdy připojen k časovému spínači, aby se zabránilo nebezpečné situaci.

DŮLEŽITÉ

1. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny k používání a podívejte se na uvedené obrázky.
2. Uschovejte tyto pokyny pro pozdější použití.
3. Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí vaší místní sítě.
4. Nikdy nepoužívejte příslušenství jiného výrobce. V opačném případě může dojít ke zrušení platnosti záruky.

5. Spotřebič nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel, zástrčka nebo jakákoliv jiná část poškozeny.
6. Pokud je poškozen napájecí kabel spotřebiče, musí jej vždy vyměnit výrobce nebo autorizované servisní středisko, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
7. Před prvním použitím spotřebiče důkladně omyjte všechny součásti, které přijdou do kontaktu s potravinami.
8. Po použití spotřebič ihned odpojte.
9. Je-li spotřebič v chodu, nikdy neposunujte suroviny v plnicí trubici prsty ani žádným jiným předmětem. K tomuto účelu se smí používat pouze pěchovadlo.
10. Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí.
11. Nikdy neponechávejte spotřebič v chodu bez dozoru.
12. Před sejmutím nebo montáží jakéhokoli příslušenství spotřebič vypněte.
13. Než součásti ze spotřebiče sejmete, počkejte, než se pohybující se součásti zastaví.
14. Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny a ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.
15. Nepokoušejte se mlet kosti, ořechy ani žádné jiné tvrdé suroviny.
16. Nikdy nevkládejte ruce do krytu řezací části. Vždy používejte pěchovadlo.
17. Po 10 minutách souvislého používání nechte spotřebič před dalším použitím 10 minut odpočinout.
18. K příslušenství by měly být přiloženy pokyny k jejich bezpečnému používání.
19. Při nesprávném používání hrozí nebezpečí zranění.
20. Tento spotřebič smí používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a porozuměly nebezpečím s ním spojeným. Čištění a údržbu smí provádět děti pouze starší 8 let a pod dohledem dospělé osoby. Uchovávejte spotřebič i jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
21. Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a k podobnému použití, např.:
 - v kuchýnkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích,
 - na statcích a farmách,
 - pro klienty v hotelech, motelech nebo jiných typech ubytování,

– v ubytování poskytujícím nocleh se snídání.

22. Dojde-li k zablokování spotřebiče, stiskněte tlačítko pro zpětný chod. Maso není v krytu řezací části zpracováno a spotřebič může poté obnovit běžný stav.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

SESTAVENÍ

1. Vložte hlavu ve směru uvedeném šipkou do otvoru hlavy převodu (obr. 1). Poté podržte hlavu levou rukou a pravou rukou manipulujte ručním dírkem proti směru hodinových ručiček. Jakmile není možné hlavou otočit ve směru hodinových ručiček, je zajištěna (obr. 2.)
2. Vložte do hlavice šnek delším koncem. Poté mírně utahujte šroub, dokud nebude v krytu motoru zajištěn (obr. 3).
3. Umístěte na hřídel šneku řezací čepel tak, aby čepel směřovala směrem dopředu, jak je zobrazeno (obr. 4). Pokud nebude řádně nasazena, maso se neumele.
4. Vedle řezací čepele umístěte požadovanou řezací desku, výčnělek musí zapadnout do otvoru (obr. 5).
5. Řezací desku jedním prstem podepřete nebo stiskněte a poté druhou rukou pevně zašroubujte upevňovací kroužek (obr. 6). Neutáhněte jej příliš.
6. Umístěte násypku na hlavici a zajištěte ji. (obr. 7/8)
7. Umístěte jednotku na pevné místo.
8. Ventilační otvory ve spodní části krytu motoru a po jeho straně musí být volné a nesmí je blokovat žádné překážky.

MLETÍ MASA

1. Plastovým koncem vložte do krytu řezací části šnekovou hřídel. Umístěte na šnekovou hřídel řezací jednotku. (Řezací strana musí být směrem dopředu.) Nasadte na šnekovou hřídel střední nebo hrubou řezací desku (v závislosti na požadované konzistenci). (Zajistěte, aby výřez řezací desky zapadl do výčnělku hlavice mlýnku na maso.) Utahtujte na krytu řezací části ve směru šipky šroubovací kroužek, dokud nebude řádně zajištěn.
2. Připevněte kryt řezací části na motorovou jednotku.
3. Umístěte na kryt řezací části násypku.
4. Spotřebič je nyní připraven k použití.

Nakrájejte maso na proužky o délce 10 cm a výšce 2 cm. Odstraňte do maximální možné míry kosti, chrupavky a šlachy. (Nikdy nepracovávejte zmražené maso!) Vložte maso do násypky. Pomocí pýchovadla maso jemně stlačujte do krytu řezací části. (Chcete-li připravit tatarský biftek, umelte maso pomocí střední řezací desky dvakrát.)

PŘÍPRAVA KIBBE

1. Plastovým koncem vložte do krytu řezací části šnekovou hřídel. (Viz obr. 9.) Umístěte na kryt řezací části matici. Výše uvedené vložte do krytu řezací části a zašroubujte kroužek na krytu řezací části. (Viz obr. 10.)
2. Připevněte kryt řezací části na motorovou jednotku.
3. Umístěte na kryt řezací části násypku.
4. Spotřebič je nyní připraven k přípravě kibbe. (Viz obr. 11.)

Připravenou směs na kibbe vkládejte prostřednictvím nástavce pro výrobu kibbe. Uřízněte souvislý dutý válec na požadovanou délku a použijte jej dle své potřeby. Kibbe je tradiční pokrm na Blízkém východě, kde se připravuje především z jehněčího masa a bulguru. Obě suroviny se společně rozemelou a vytvoří pastu. Směs se protlačí skrz nástavec pro výrobu kibbe a uřízne na krátkou délku. Trubicí lze poté naplnit směsí mletého masa, konce stlačit a poté zprudka osmažit.

VÝROBA KLOBÁS

1. Umelte maso. Plastovým koncem vložte do krytu řezací části šnekovou hřídel. (Viz obr. 12.) Vložte do krytu řezací části separátor. Vložte do krytu řezací části nástavec pro výrobu klobás a zašroubujte kroužek na krytu řezací části. (Zajistěte, aby výřez separátoru zapadl do výčnělku hlavice mlýnku na maso.)
2. Připevněte kryt řezací části na motorovou jednotku.
3. Umístěte na kryt řezací části násypku.
4. Spotřebič je nyní připraven k výrobě klobás.

Vložte suroviny do násypky. Pomocí pýchovadla maso jemně stlačujte do krytu řezací části. Vložte střívko na klobásy na dobu 10 minut do vlažné vody. Poté navlhčené střívko nasuňte na nástavec pro výrobu klobás. Vtlačte (okořeněné) mleté maso do krytu řezací části. Pokud se v

nástavci pro výrobu klobás střívko zasekne, navlhčete jej vodou.

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

Zůstane-li v krytu řezací části nějaké maso, lze jej z vnitřní části spotřebiče odstranit zpracováním plátku chleba v krytu řezací části.

1. Než budete spotřebič čistit, vypněte jej a odpojte zástrčku ze zásuvky. (Viz obr. 14.)
2. Stiskněte tlačítko uvolnění a otočte celým krytem řezací části ve směru šipky. Vyjměte pýchovadlo a násypku. (Viz obr. 15.)
3. Odšroubujte šroubovací kroužek a sejměte z krytu řezací části všechny součásti. Nemyjte součásti v myčce na nádobí!
4. Všechny součásti, které přišly do kontaktu s masem, umyjte v horké mýdlové vodě. Vyčistěte je ihned po použití.
5. Opláchněte je čistou horkou vodou a okamžitě je vysušte.
6. Řezací jednotku a řezací desky se doporučuje promazávat rostlinným olejem.

TECHNICKÉ ÚDAJE

220–240 V • 50–60 Hz • jmenovitý příkon 700 W / maximální příkon 1800 W



Likvidace šetrná k životnímu prostředí

Vždy chraňte životní prostředí před znečištěním. Při likvidaci nefunkčních elektrických zařízení dodržujte místní předpisy a zanechte je do příslušného sběrného střediska pro likvidaci odpadu.

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ**

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (Εικ.Α)

1. Χοάνη
2. Δοχείο αποθήκευσης
3. Κεφαλή
4. Διακόπτες
5. Προσάρτημα για κίμπε
6. Χειροκίνητο στέλεχος
7. Κεφαλή μονάδας μοτέρ
8. Προσάρτημα για λουκάνικα (χοντρά)
9. Προσάρτημα για λουκάνικα (λεπτά)
10. Προσάρτημα για λουκάνικα (μέτρια)
11. Προσάρτημα για λουκάνικα (μακριά)
12. Ωθητήρας υλικών
13. Κεφαλή
14. Ατέρμονας κοχλίας
15. Δίσκος κοπής με πτερύγια
16. Δίσκος κοπής Ø8 (μεγάλος)
17. Δακτύλιος στερέωσης
18. Δίσκος κοπής Ø4 (μεσαίος)
19. Λεπίδα

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτή η συσκευή διαθέτει σύστημα θερμοστάτη. Αυτό το σύστημα θα διακόψει αυτόματα την τροφοδοσία της συσκευής σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Εάν η συσκευή σας σταματήσει ξαφνικά να λειτουργεί:

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
2. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
3. Αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί για 60 λεπτά.
4. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα.
5. Θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.

Εάν το σύστημα θερμοστάτη ενεργοποιείται πολύ συχνά, επικοινωνήστε με τον πωλητή σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται ποτέ με χρονοδιακόπτη.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και δείτε τις εικόνες που περιέχονται σε αυτές.
2. Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

3. Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
4. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα άλλου κατασκευαστή. Σε αντίθετη περίπτωση, η εγγύηση μπορεί να ακυρωθεί.
5. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο τμήμα της έχει υποστεί ζημιά.
6. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
7. Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
9. Ποτέ μην σπρώχνετε τα τρόφιμα στον σωλήνα τροφοδοσίας με το δάχτυλό σας ή άλλο αντικείμενο ενώ λειτουργεί η συσκευή. Μόνο ο πιεστήρας τροφών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον σκοπό αυτό.
10. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
11. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
12. Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε και εγκαταστήσετε κάποιο εξάρτημα.
13. Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να κινούνται τα εξαρτήματα πριν αφαιρέσετε εξαρτήματα από τη συσκευή.
14. Ποτέ μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.
15. Μην επιχειρείτε να αλέσετε οστά, ξηρούς καρπούς ή άλλα σκληρά αντικείμενα.
16. Ποτέ μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο περίβλημα κοπής. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.
17. Μετά από 10 λεπτά συνεχούς χρήσης, αφήστε 10 λεπτά ανάπαυσης πριν από την επόμενη χρήση.
18. Τα εξαρτήματα περιλαμβάνουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση τους.
19. Προειδοποιούν για πιθανό τραυματισμό από κακή χρήση.
20. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω εφόσον έχουν επιτήρηση ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς

κινδύνους. Ο καθαρισμός και συντήρηση δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και εποπτεύονται. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

21. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε εξοχικές κατοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου,
 - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
22. Αν η συσκευή είναι κλειδωμένη, πατήστε το κουμπί αντίστροφης φοράς (REV). Το κρέας στο περίβλημα κοπής δεν υφίσταται επεξεργασία, έτσι ώστε η συσκευή να μπορεί να συνεχίσει τη συνήθη λειτουργία της.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ**

1. Τοποθετήστε την κεφαλή προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από το βέλος στην είσοδο της κεφαλής μονάδας μοτέρ (Εικ. 1) και, στη συνέχεια, κρατήστε την κεφαλή με το αριστερό σας χέρι και τραβήξτε τη λαβή προς τα αριστερά με το δεξιό σας χέρι. Αν η κεφαλή δεν περιστρέφεται προς τα δεξιά, έχει ασφαλίσει (Εικ. 2)
2. Τοποθετήστε τον κοχλία στην κεφαλή, το μακρύτερο άκρο πρώτα, και, στη συνέχεια, στρέψτε τον ελαφρά προς τα μέσα μέχρι να προσαρμοστεί στο περίβλημα του μοτέρ (Εικ. 3).
3. Τοποθετήστε τη λεπίδα κοπής στον άξονα του κοχλία με την λεπίδα να είναι στραμμένη προς την μπροστινή πλευρά, όπως απεικονίζεται (Εικ. 4). Εάν δεν τοποθετηθεί σωστά, το κρέας δεν θα αλεστεί.
4. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής δίπλα στη λεπίδα κοπής, με την προεξοχή τοποθετημένη στην εγκοπή (Εικ. 5).
5. Στηρίξτε ή πιέστε το κέντρο του δίσκου κοπής με ένα δάκτυλο και, στη συνέχεια, σφίξτε καλά τον δακτύλιο σταθεροποίησης με το άλλο χέρι (Εικ. 6). Μην σφίγγετε υπερβολικά.
6. Τοποθετήστε τη χοάνη στην κεφαλή και στερεώστε τη στη θέση της (Εικ. 7/8).
7. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή θέση.

8. Η οπή εξαερισμού στο κάτω μέρος και στο πλάι του περιβλήματος του μοτέρ πρέπει να διατηρείται ελεύθερη και να μην φράσσεται.

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

1. Τοποθετήστε τον κοχλία μέσα στο περίβλημα κοπής, με το πλαστικό άκρο πρώτα. Τοποθετήστε τη μονάδα κοπής επάνω στον κοχλία. (Το άκρο κοπής πρέπει να βρίσκεται μπροστά) Τοποθετήστε τον δίσκο μεσαίας ή χονδρής κοπής (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας) στον κοχλία. (Βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του δίσκου κοπής είναι τοποθετημένη πάνω στην προεξοχή στην κεφαλή της συσκευής.) Στρέψτε τον δακτύλιο στήριξης προς την κατεύθυνση του βέλους στο περίβλημα κοπής μέχρι να ασφαλίσει σωστά.
2. Προσαρτήστε το περίβλημα κοπής στο μοτέρ.
3. Τοποθετήστε τη χοάνη στο κάθετο τμήμα του περιβλήματος κοπής.
4. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

Κόψτε το κρέας σε λωρίδες μήκους 10εκ και πάχους 2εκ. Αφαιρέστε τα οστά, το λίπος και τα νεύρα όσο το δυνατόν περισσότερο. (Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κατεψυγμένο κρέας!) Τοποθετήστε το κρέας στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα τροφών για να ωθήσετε απαλά το κρέας μέσα στο περίβλημα κοπής. (Για μπιφτέκι ταρτάρ, αλέστε το κρέας με τον δίσκο μεσαίας κοπής δύο φορές.)

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΕΜΠΑΠ

1. Τοποθετήστε τον κοχλία μέσα στο περίβλημα κοπής, με το πλαστικό άκρο πρώτα. (Εικ. 9) Τοποθετήστε τη χοάνη στο περίβλημα κοπής. Τοποθετήστε το εξάρτημα кемπάп στην υποδοχή κοπής και βιδώστε τον δακτύλιο στο περίβλημα κοπής. (Εικ. 10)
2. Προσαρτήστε το περίβλημα κοπής στο μοτέρ.
3. Τοποθετήστε τον δίσκο στο κάθετο τμήμα του περιβλήματος κοπής.
4. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή кемπάп. (Εικ. 11)

Τροφοδοτήστε το μείγμα κιμά στον δίσκο και ωθήστε με τον πιεστήρα τροφών. Κόψτε στο επιθυμητό μήκος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Το кемπάп είναι ένα παραδοσιακό πιάτο της Μέσης Ανατολής που παρασκευάζεται κυρίως από αρνίσιο κιμά και πλιγούρι, τα οποία

αλέθονται μαζί για να σχηματίσουν μια πάστα. Το μείγμα εξάγεται μέσω του εξαρτήματος кемпър και κόβεται σε μικρό μήκος. Οι σωλήνες που δημιουργούνται μπορούν να γεμιστούν με ένα μείγμα από κιμά, οι άκρες ενώνονται και μετά τηγνίζονται.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

1. Αλέστε το κρέας
Τοποθετήστε τον κοχλία μέσα στο περίβλημα κοπής, με το πλαστικό άκρο πρώτα. (Εικ. 12)
Τοποθετήστε τον διαχωριστή στο περίβλημα κοπής.
Τοποθετήστε το χωνί παρασκευής λουκάνικων στην υποδοχή κοπής και βιδώστε τον δακτύλιο στο περίβλημα κοπής. (Βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του διαχωριστή είναι τοποθετημένη πάνω στην προεξοχή στην κεφαλή της συσκευής.)
2. Προσαρτήστε το περίβλημα κοπής στο μοτέρ.
3. Τοποθετήστε τον δίσκο στο κάθετο τμήμα του περιβλήματος κοπής.
4. Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για την παρασκευή λουκάνικων.

Τοποθετείστε τα υλικά στον δίσκο. Χρησιμοποιήστε τον πιεστήρα τροφών για να ωθήσετε απαλά το κρέας μέσα στο περίβλημα κοπής.
Τοποθετήστε το έντερο σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά. Πιέστε το έντερο στο χωνί. Πιέστε τον (αρωματισμένο) κιμά στο περίβλημα κοπής. Εάν το έντερο κολλήσει στο χωνί, νοτίστε το με λίγο νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τα υπολείμματα κρέατος που παραμένουν στο περίβλημα κοπής μπορούν να αφαιρεθούν από το εσωτερικό της συσκευής περνώντας λίγο ψωμί από το στόμιο του περιβλήματος κοπής.

1. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα. (Εικ. 14)
2. Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και περιστρέψτε ελαφρώς ολόκληρο το περίβλημα κοπής προς τα δεξιά.
Αφαιρέστε τον πιεστήρα και τον δίσκο. (Εικ. 15)
3. Ξεβιδώστε τον δακτύλιο και απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα του περιβλήματος κοπής. Μην πλένετε τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων!
4. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα που ήρθαν σε επαφή με το κρέας σε ζεστό νερό και

απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

5. Ξεπλύνετε με καυτό νερό και στεγνώστε τα αμέσως.
6. Σας συμβουλεύουμε να αλείφετε τη μονάδα του κόφτη και τους δίσκους κοπής με λίγο φυτικό λάδι.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W Ονομαστική/1800 W Μέγιστη



Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση
Пάντα να προστατεύετε το περιβάλλον από την μόλυνση! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς και παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

МЕСОМЕЛАЧКА

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Прочетете внимателно и спазвайте инструкциите

ОПИСАНИЕ (фиг. А)

1. Тавичка
2. Кутия за съхранение
3. Корпус
4. Бутони
5. Приставка за киббе
6. Ръчно лостче
7. Ос на задвижването
8. Приставка за наденица (кълцана)
9. Приставка за наденица (малка)
10. Приставка за наденица (средна)
11. Приставка за наденица (голяма)
12. Бутало
13. Глава
14. Винт
15. Решетка с ветрилообразни отвори
16. Решетка с отвори Ø8 (големи)
17. Фиксиращ пръстен
18. Решетка с отвори Ø4 (средни)
19. Режещ нож

ВЪВЕДЕНИЕ

Този уред е оборудван със система термостати. Системата прекъсва захранването автоматично в случай на прегряване. Ако уредът внезапно спре да работи.

1. Поставете щепсела на захранването в контакта.
2. Натиснете бутона, за да включите уреда.
3. Оставете уреда да се охлади за около 60 минути.
4. Поставете щепсела на захранването в контакта.
5. Включете отново уреда отново.

Свържете се с доставчика или упълномощен сервизен център, ако системата термостати се активира твърде често.

ВНИМАНИЕ: За да избегнете опасни ситуации, уредът никога не трябва да се свързва към таймер.

ВАЖНО

1. Прочетете внимателно инструкциите за употреба и разгледайте илюстрациите, преди да използвате уреда.
2. Запазете инструкциите за бъдещи справки.

3. Проверете дали посоченото върху уреда напрежение съответства на напрежението на мрежата, преди да свържете уреда.
4. Никога не използвайте аксесоари или части от друг производител. При използване на такива части се отменя гаранцията.
5. Не използвайте уреда, ако има повреди в захранващия кабел, щепсел или други части.
6. Ако захранващият кабел на уреда е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя или упълномощен сервизен център, за да избегнете рисковете.
7. Почиствайте добре влизащите в контакт с храната части, преди да използвате уреда за първи път.
8. Изключвайте уреда незабавно след употреба.
9. Никога не използвайте пръстите си или други обекти за притискане на храната в отвора, ако уредът работи. За тази цел използвайте само притискача.
10. Пазете уреда извън досега на деца..
11. Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
12. Изключвайте уреда преди да демонтирате или монтирате аксесоар.
13. Изчакайте движещите се части да спрат преди да ги отстраните от уреда.
14. Никога не потапяйте двигателя във вода или други течности, нито измивайте под течаща вода. За почистване на двигателя използвайте само влажна кърпа.
15. Не правете опити за раздробяване на кости, ядки или други твърди храни.
16. Никога не поставяйте пръстите си в корпуса на ножовете. Винаги използвайте притискача.
17. След непрекъсната работа в продължение на 10 минути спрете миксера за няколко минути, преди да продължите работа (10 минути).
18. Аксесоарите трябва да включват инструкции за безопасна употреба.
19. В нея е дадена информация относно възможните наранявания при неправилна употреба
20. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са били инструктирани как да го използват на безопасно, както и ако разбират опасностите, свързани с употребата му. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват

от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение. Дръжте уреда и кабела за захранване далеч от деца под 8 години.

21. Този уред е предназначен за домашна употреба и други подобни приложения, като например:
- в кухни за персонал в магазини, офиси и други типове работна среда;
 - във ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други типове жилищна среда;
 - в заведения, предлагащи настаняване и закуска.
22. Ако уредът блокира, натиснете бутона за обратно движение (REV).: Металната блокировка в корпуса на ножа се освобождава, така че уредът възстановява стандартното си състояние.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

СГЛОБЯВАНЕ

1. Поставете главата в отвора на задвижването в посоката, обозначена със стрелка (Фиг. 1), след това придържайки главата с лявата ръка, дръпнете лостчето по обратно на часовниковата стрелка с дясната си ръка. Главата е заключена, когато не може да се движи по посока на часовниковата стрелка (фиг. 2)
2. Поставете винта върху режещата глава, първо дългият край, и започнете да затягате леко подаващия винт докато пасне на място в корпуса на двигателя (фиг. 3).
3. Поставете ножа върху вала на винта, като предната му страна е насочена както е показано на илюстрацията (фиг. 4). Ако не пасва добре, месото няма да се смели.
4. Поставете желания нож до режещата пластина, като го захванете в отворите (фиг. 5).
5. Подпрете или натиснете центъра на режещата пластина с един пръст и завинтете фиксиращия пръстен с другата ръка (фиг. 6). Не затягайте прекалено много.
6. Поставете пластината на бункера върху главата и фиксирайте на място (фиг. 7/8).
7. Разположете уреда на стабилно място.
8. Въздушният пасаж отдолу и отстрани на корпуса на двигателя трябва да остава свободен и да не се блокира.

МЕЛАЧКА

1. Поставете въртящия се вал върху корпуса на ножа напред с пластмасовия край. Поставете ножа върху винта. (Режещите ръбове трябва да бъдат отпред). Поставете диск за средно или грубо рязане (в зависимост от предпочитаната консистенция) върху винта. (Уверете се, че нарезите върху дисковете попадат върху продълженията на млевната глава.) Завъртете пръстена по посоката на стрелката върху корпуса на ножа до достигане на добро затягане.
2. Поставете корпуса на ножа върху двигателния блок.
3. Поставете тавата от горната страна на корпуса на ножа.
4. При това уредът е готов за работа.

Нарежете месото на ленти с дължина 10cm и дебелина 2cm. Отстранявайте максимално костите, хрущялите и жилите. (Никога не използвайте замразено месо!) Поставете месото на подложката. Използвайки притисквача, внимателно притиснете месото към корпуса на ножа. (За татарски кюфтета смелете месото двукратно при използване на диск за средна степен на мелене.)

ПРАВЕНЕ НА ЛУКАНКИ

1. Поставете винта върху корпуса на ножа напред с пластмасовия край (фиг. 9). Поставете конуса в корпуса на ножа. Поставете последния корпус върху корпуса на ножа и завийте пръстена върху корпуса. (фиг. 10)
2. Поставете корпуса на ножа върху двигателния блок.
3. Поставете тавата от горната страна на корпуса на ножа.
4. При това уредът е готов за работа. (фиг. 11)

Заредете подготвената смес за луканки през приставката. Нарежете непрекъснатия кух цилиндър на желаните дължини и използвайте по предназначение. Луканката представлява традиционно ястие от Средния изток и се приготвя предимно от агнешко и булгур, които се смилат заедно. Така получената паста се екструдира през приставката за луканки и се нарязва на малки парчета. Получената смес може да се напълни в черва, чиито краища да се завържат. Така получените луканки се сушат.

НАДЕНИЦИ

1. Смелете месото
Поставете въртящия се вал върху корпуса на ножа напред с пластмасовия край. (фиг. 12)
Поставете разделителя върху корпуса на ножа.
Поставете накрайника за наденици върху корпуса на ножа и стегнете пръстена върху корпуса. (Уверете се, че нарезите върху дисковете попадат върху продълженията на млевната глава.)
2. Поставете корпуса на ножа върху двигателния блок.
3. Поставете тавата от горната страна на корпуса на ножа.
4. При това уредът е готов за работа.
Поставете съставките на подложката. Използвайки притисквача, внимателно, притиснете месото към корпуса на ножа. Поставете червата за наденици в хладка вода за 10 минути. След това плъзнете влажното черво върху накрайника за наденици. Притиснете месото към корпуса на ножа. Ако червото върху приставката се препълни, навлажнете с малко вода.

НАЧИН ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

Останалото в корпуса на ножа месо може да се отстрани от вътрешната страна на уреда чрез прокарване на парче хляб през ножовете.

1. Преди да почистите уреда, изключете и отстранете щепсела от контакта. (фиг. 14)
2. Натиснете бутона за освобождаване и завъртете целия корпус на ножа по посоката на стрелката. Отстранете притисквача и поставката (фиг. 15)
3. Развийте винтовия пръстен и отстранете всички части от корпуса на ножа. Не почиствайте частите в съдомиална машина
4. Измийте всички части, които са били в контакт с месото, с топла вода и сапун. Почистете незабавно след употреба.
5. Измийте с чиста гореща вода и подсушете.
6. Препоръчваме да смазвате блока на ножа и млевните дискове с растително масло.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W номинална/
1800 W максимална



**Съобразено с околната среда
изхвърляне**

■ Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

М'ЯСОРУБКА

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Прочитайте уважно і ретельно дотримуйтеся інструкції

ОПИС (рис. А)

1. Лоток
2. Відсік для зберігання
3. Моторний блок
4. Перемикач
5. Насадка для куббе
6. Ручний фіксатор
7. Привід моторного блока
8. Насадка для ковбас (основа)
9. Насадка для ковбас (тонка)
10. Насадка для ковбас (середня)
11. Насадка для ковбас (велика)
12. Штовхач продуктів
13. Бункер
14. Шнек
15. Решітка з пелюстковими отворами
16. Решітка Ø8 (велика)
17. Гайка
18. Решітка Ø4 (середня)
19. Ніж

ВСТУП

Цей прилад оснащено термостатом. Він автоматично відключає електроживлення при перегріванні приладу.

Якщо прилад раптово припиняє працювати:

1. Вийміть штепсельну вилку шнура живлення з розетки.
2. Натисніть кнопку вмикача і вимкніть прилад.
3. Залиште прилад на 60 хвилин, щоб охолів.
4. Вставте штепсельну вилку шнура живлення в розетку.
5. Знову увімкніть прилад.

Якщо термостат спрацьовує надто часто, зверніться до дилера або у спеціалізовану майстерню.

УВАГА: Щоб уникнути небезпеки, не підключайте прилад до реле часу.

ВАЖЛИВО

1. Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію і перегляньте ілюстрації.
2. Зберігайте інструкцію для подальшого вжитку.
3. Перед підключенням приладу перевірте, чи напруга, вказана на ньому, відповідає напрузі в мережі.

4. Не використовуйте приналежності чи деталі інших виробників. При використанні таких деталей гарантія буде нечинною.
5. Не використовуйте прилад при пошкодженні шнура живлення, штепсельної вилки чи інших деталей.
6. Якщо шнур живлення пошкоджено, його заміну повинен проводити лише кваліфікований майстер спеціалізованого центру обслуговування.
7. Перед першим використанням приладу ретельно очистіть деталі, які торкатимуться до продуктів.
8. Після користування приладом негайно вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Коли прилад працює, не намагайтеся проштовхнути продукти в трубку пальцем чи іншим предметом. Використовуйте для цього лише подавач.
10. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
11. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
12. Перед тим, як встановити чи демонтувати приналежності, вимикайте прилад.
13. Перед зніманням деталей приладу дочекайтеся, поки рухомі частини припинять обертатися.
14. Не занурюйте мотор у воду чи іншу рідину і не промивайте під краном. Для чистки відділення двигуна скористайтеся вологою ганчіркою.
15. Не пробуйте молоти кістки, горіхи та інші тверді продукти.
16. Не встромляйте пальці в різальний відсік. Користуйтеся подавачем.
17. Після 10 хвилин безперервного використання давайте 10-хвилинний відпочинок перед наступним використанням.
18. До приналежностей повинні додаватись інструкції з їх безпечного використання.
19. Вони повинні попереджати про можливі травми внаслідок неправильного використання.
20. Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років та старше за умови забезпечення нагляду за ними або надання інструкцій щодо безпечного використання цього приладу та ознайомлення їх з небезпеками, пов'язаними з цим приладом. До операцій з очищення та обслуговування приладу дітей можна допускати лише за умови, що вони досягли 8-річного віку й перебувають під наглядом дорослих. Зберігайте сам

пристрій і кабель до нього в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

21. Цей прилад призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:
 - у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами у готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу;
 - у готелях, які пропонують сніданки своїм гостям.
22. Якщо прилад забито м'ясом, натисніть кнопку реверсу (REV). Затвор із незмеленого м'яса, що залишилося в різальному відсіку, буде усунено, тож прилад повернеться у робочий стан.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

СКЛАДАННЯ

1. Вставте бункер у напрямі, вказаному стрілкою в отвір приводу моторного блока (рис. 1), а тоді, утримуючи бункер лівою рукою, перемістіть правою рукою фіксатор проти годинникової стрілки, доки він не займе своє місце. Бункер зафіксований, якщо він не повертається за годинниковою стрілкою. (рис. 2)
2. Вставте шнек у напрямну трубку, довгим кігцем спереду, і поверніть злегка гвинт так, щоб він розмстився у відділенні двигуна (рис. 3).
3. Надягніть ніж на вал шнека лезом допереду, як на (рис. 4). Якщо ніж вставити неправильно, м'ясо молотися не буде.
4. Вставте потрібне сито біля ножа, вставивши виступ у паз (рис. 5).
5. Притримуючи одним пальцем по центру сита, другою рукою туго закрутіть фіксатор (рис. 6). Не затягуйте надто сильно.
6. Вставте тарілку на напрямну трубку і зафіксуйте її (рис. 7/8).
7. Поставте прилад на тверду основу.
8. Не закривайте вентиляційні отвори на дні та боках моторного відділення.

М'ЯСОРУБКА

1. Вставте вал шнека у різальний відсік пластиковим кінцем допереду. Надягніть ніж на вал шнека. (Ріжучі поверхні повинні бути спереду). Надягніть на вал середнє або велике сито (залежно

від способу обробки). (Паз диска має суміщатися з виступами на трубці.) Поверніть фіксатор за стрілкою на різальному відсіку, поки не затягнеться туго.

2. Приєднайте різальний відсік до відділення двигуна.
3. Розмістіть тарілку на верхній стороні різального відсіку.
4. Тепер прилад готовий для мелення м'яса.

Наріжте м'ясо смужками довжиною 10см та товщиною 2см. Якнайкраще видаліть кістки, хрящі і сухожилля. (Не меліть морожене м'ясо!)

Покладіть м'ясо на тарілку. Легенько натискаючи подавачем, введіть м'ясо у різальний відсік. (Для приготування татарського біфштекса пропустіть м'ясо через середнє сито двічі.)

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

1. Вставте вал шнека у різальний відсік пластиковим кінцем допереду (рис. 9). Вставте конус у різальний відсік. Вставте фасонну насадку на різальний відсік і затягніть фіксатор на різальному відсіку. (рис. 10)
2. Приєднайте різальний відсік до відділення двигуна.
3. Розмістіть тарілку на верхній стороні різального відсіку.
4. Тепер прилад готовий для виготовлення кеббе. (рис. 11)

Пропустіть приготовану суміш для кеббе через насадку для формування кеббе на м'ясорубці. Поріжте отримані трубочки на потрібну довжину і використовуйте за потребою.

Кеббе - це традиційна близькосхідна страва в основному з баранини і пшеничної крупки. Вони перемелюються і утворюють пасту, яку пропускають через виготовлювач кеббе і трубочки нарізають. Трубочки можна заповнити м'ясним фаршем, кінці стиснути до купи і прожарити.

ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСИ

1. Перемеліть м'ясо Вставте вал шнека у різальний відсік пластиковим кінцем допереду. (рис. 12) Вставте сепаратор у різальний відсік. Вставте ковбасний ріжок у різальний відсік і затягніть фіксатор. (Пази сепараторів повинні суміщатися з виступами на трубці.)

2. Приєднайте різальний відсік до відділення двигуна.
3. Розмістіть тарілку на верхній стороні різального відсіку.
4. Тепер прилад готовий для виготовлення ковбас.

Покладіть складові частини на тарілку. Легенько натискаючи подавачем введіть м'ясо у різальний відсік. Покладіть кишки в ледь теплу воду на 10 хвилин. Натягніть кишку на ковбасний ріжок. Подайте фарш з приправами у різальний відсік. Якщо кишка прилипне до ріжка, змочіть її водою.

ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

М'ясо, що залишилося у різальному відсіку, можна видалити, перемоловши скибку хліба.

1. Перед чищенням приладу вимкніть його і вийміть штепсельну вилку з розетки. (рис. 14)
2. Натисніть кнопку кріплення і поверніть різальний відсік у напрямку стрілки. Вийміть подавач і тарілку. (рис. 15)
3. Відкрутіть кільце фіксатора і вийміть всі деталі з різального відсіку. Не мийте деталі у посудомийній машині!
4. Промийте всі деталі, що стикалися з м'ясом, гарячою мильною водою. Почистіть їх одразу ж після використання.
5. Сполосніть чистою гарячою водою і одразу ж витріть.
6. Рекоменується змащувати ніж і диски рослинною олією.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50-60 Гц • Номінальна потужність 700 Вт/Максимальна потужність 1800 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

HACHOIR A VIANDE

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi et bien le conservez

DESCRIPTION (fig. A)

1. Plateau de trémie
2. Boîte de rangement
3. Tête
4. Touche marche/arrêt
5. Embout de filière
6. Tige de poignée
7. Tête du bloc-moteur
8. Accessoire saucisse (bloc)
9. Accessoire saucisse (fin)
10. Accessoire saucisse (moyen)
11. Accessoire saucisse (grand)
12. Pousse-aliment
13. Tête
14. Furet
15. Plaque de coupe affûtée en éventail
16. Plaque de coupe Ø8 (grand)
17. Anneau de fixation
18. Plaque de coupe Ø4 (moyen)
19. Lame de coupe

INTRODUCTION

Cet appareil est équipé d'un système de thermostat. Ce système va automatiquement couper de l'appareil en cas de surchauffe. Si votre appareil s'arrête soudainement :

1. Débranchez la prise du secteur.
2. Appuyez sur l'interrupteur l'alimentation pour éteindre l'appareil.
3. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes.
4. Branchez la prise au secteur.
5. Remettez l'appareil en marche.

Contactez votre revendeur ou un centre de service agréé si le système de thermostat est activé trop souvent.

MISE EN GARDE : Pour éviter des situations dangereuses, il ne faut jamais contrôler cet appareil par un minuteur.

IMPORTANT

1. Veuillez lire ces instructions attentivement et regardez les illustrations avant d'utiliser l'appareil.
2. Conservez ces instructions pour toute référence ultérieure.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez si le voltage indiqué sur l'appareil correspond au voltage du secteur.

4. N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces d'autres fabricants. Votre garantie ne sera plus valide si de tels accessoires ou pièces viennent à être utilisées.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou une autre pièce de l'appareil est endommagée.
6. Pour éviter tout danger, faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne qualifiée.
7. Nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
8. Toujours débrancher l'appareil aussitôt après utilisation.
9. N'utilisez jamais le doigt ou un autre objet pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation lorsque l'appareil est en marche. Utilisez toujours le poussoir.
10. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
11. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
12. Eteignez l'appareil avant de retirer ou d'installer tout accessoire.
13. Attendez que les pièces mobiles soient arrêtées avant de retirer des pièces de l'appareil.
14. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le rincez pas sous le robinet. Nettoyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide.
15. N'essayez pas de broyer des os, des noix ou d'autres objets durs.
16. Ne mettez jamais les doigts dans le logement du couteau. Utilisez toujours le poussoir.
17. Après une utilisation continue de 10 minutes, suspendre le fonctionnement pour 10 minutes.
18. Les accessoires doivent comprendre des instructions pour leur utilisation en toute sécurité.
19. Ils avertissent sur les blessures potentielles suite à une mauvaise utilisation.
20. Cet appareil peut être manipulé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils bénéficient d'une surveillance ou ont reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et s'ils en comprennent bien les dangers potentiels. Seuls des enfants âgés d'au moins 8 ans et bénéficiant de l'assistance d'un adulte peuvent assurer le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Conservez l'appareil et son cordon

d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

21. Cet appareil est destiné à l'usage domestique et à des applications similaires, par exemple :
 - les espaces cuisine pour le personnel dans les boutiques, les bureaux et tous autres environnements de travail ;
 - les maisons de fermes ;
 - les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes et les pensions familiales.
22. Si l'appareil se coince, appuyez sur le bouton d'inversion (REV). La viande coincée dans le logement du couteau sera reculée, ainsi l'appareil peut reprendre son fonctionnement normal.

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

1. Insérez la tête dans la direction indiquée par la flèche dans l'entrée de la tête du bloc-moteur (fig. 1), puis tenez la tête avec votre main gauche et tirez la poignée dans le sens antihoraire avec votre main droite. Si la tête ne tourne pas dans le sens horaire, la tête est verrouillée. (fig. 2)
2. Placez la vis sans fin dans la tête, l'extrémité longue en premier, et tournez-la légèrement jusqu'à ce quelle soit fixée dans le bloc moteur.
3. Placez le couteau dans l'arbre de la vis sans fin, les lames face à l'avant comme illustré (fig. 4). Si le couteau n'est pas bien mis en place, la viande ne sera pas hachée.
4. Posez le disque souhaité sur le couteau, les tenons d'arrêt doivent être introduits exactement dans les encoches prévues (fig. 5).
5. Appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt puis vissez la bague de fixation fermement avec une autre main (fig. 6). Ne serrez pas trop.
6. Placez le plateau de remplissage sur le boîtier du hachoir (fig. 7/8).
7. Placer l'appareil sur une surface solide.
8. Les fentes d'aération situées en bas et sur les côtés du bloc moteur ne doivent pas être obstruées.

HACHOIR

1. Insérez la vis sans fin dans le logement du couteau, l'extrémité en plastique d'abord. Placez l'unité de coupe sur l'arbre à vis sans fin. (Les arêtes de coupe doit être vers l'avant). Fixez le disque à trous moyens ou le disque broyage de façon grossière (selon la consistance que vous préférez) à la vis sans fin. (Assurez-vous que les encoches du disque de broyage sont alignées aux rainures de la tête du hachoir.) Tournez la bague de serrage dans le sens de la flèche du logement du couteau jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.
2. Fixez le logement du couteau au bloc moteur.
3. Placez le plateau sur la partie supérieure du logement de couteau.
4. Maintenant l'appareil est prêt pour hacher.

Couper la viande en bandes de 10cm de long et 2cm d'épaisseur. Enlever autant que possible les os, de morceaux de cartilage et les tendons. (Ne jamais utiliser de la viande congelée !)

Mettez la viande dans le plateau. Utilisez le poussoir pour pousser doucement la viande dans le logement du couteau. (Pour le steak tartare, hachez deux fois la viande avec le disque à trous moyens.)

PRÉPARATION DE KEBBÉ

1. Insérez la vis sans fin dans le logement du couteau, l'extrémité en plastique d'abord. (fig. 9) Placez le cône dans le logement du couteau. Placez ce dernier dans le logement du couteau et vissez la bague sur logement du couteau. (fig. 10)
2. Fixez le logement du couteau au bloc moteur.
3. Placez le plateau sur la partie supérieure du logement de couteau.
4. Maintenant l'appareil est prêt à faire du kebbé. (fig. 11)

Faites passer le mélange de kebbé préparé à travers la machine à kebbé. Coupez le cylindre creux continu à des longueurs de votre choix et utilisez comme vous le souhaitez.

Le Kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient fait principalement de viande d'agneau et de boulgour qui sont hachés ensemble pour former une pâte, le mélange est extrudé à travers la machine à kebbé et coupé en

tronçons. Les tubes peuvent être farcis avec un mélange de viandes hachées, les extrémités serrées ensemble, puis frits.

PRÉPARATION DE SAUCISSES

1. Hachez la viande. Insérez la vis sans fin dans le logement du couteau, l'extrémité en plastique d'abord. (fig. 12) Placez le séparateur dans le logement du couteau. Placez l'entonnoir à saucisses dans le logement du couteau et vissez la bague sur logement du couteau. (Assurez-vous que les encoches du séparateur sont alignées aux rainures de la tête du hachoir.)
2. Fixez le logement du couteau au bloc moteur.
3. Placez le plateau sur la partie supérieure du logement de couteau.
4. Maintenant l'appareil est prêt à faire des saucisses.

Mettez les ingrédients dans le plateau. Utilisez le poussoir pour pousser doucement la viande dans le logement du couteau.

Mettez la peau pour saucisses dans l'eau tiède pendant 10 minutes. Faites ensuite glisser la peau humide dans l'entonnoir à saucisses. Poussez la viande hachée (assaisonnée) dans le logement du couteau. Si la peau reste collée sur l'entonnoir à saucisses, mouillez-la avec de l'eau.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

La viande qui reste dans le logement du couteau peut être enlevée de l'intérieur de l'appareil en passant d'une tranche de pain dans le logement du couteau.

1. Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension et retirez la prise secteur. (fig. 14)
2. Appuyez sur le bouton de fixation et tournez complètement le logement du couteau dans le sens de la flèche. Retirez le poussoir et le plateau. (fig. 15)
3. Dévissez la bague de serrage et retirez toutes les pièces du logement du couteau. Ne lavez pas les pièces dans le lave-vaisselle !
4. Lavez toutes les pièces qui sont entrés en contact avec la viande dans l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après usage.
5. Rincez à l'eau chaude et les sécher immédiatement.
6. Nous vous conseillons de lubrifier l'unité de coupe et les disques de hachage avec un peu d'huile végétale.

DONNÉES TECHNIQUES :

220-240 V • 50-60 Hz • 700 W Nominal/
1800 W Maximal



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

МЯСОРУБКА

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для измельчения продуктов.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ИНСТРУКЦИЯ

Прочитайте внимательно и сохраните на будущее

ОПИСАНИЕ (рис. А)

1. Лоток для заполнения
2. Контейнер для хранения
3. Корпус
4. Кнопки
5. Насадка
6. Фиксатор
7. Соединение ведущего вала со шнеком
8. Насадка для сосисок (с отверстием)
9. Насадка для сосисок (тонкая)
10. Насадка для сосисок (средняя)
11. Насадка для сосисок (крупная)
12. Толкатель
13. Режущий блок
14. Шнек
15. Перфорированный диск с треугольными отверстиями
16. Перфорированный диск с отверстиями Ø8 (крупные)
17. Фиксирующее кольцо
18. Перфорированный диск с отверстиями Ø4 (средние)
19. Нож для измельчения

ВВЕДЕНИЕ

Это устройство оборудовано термостатирующей системой. Эта система автоматически отключается при перегреве системы питания.

Если ваше устройство вдруг перестает работать:

1. Выключите вилку из розетки.
2. Кнопкой на приборе выключите его.
3. Дайте возможность устройству остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Включите снова прибор.

Если термостатирующая система активируется слишком часто, обратитесь к вашему дилеру или авторизованному сервисному центру.

ОСТОРОЖНО: С целью избежать опасные ситуации, это устройство никогда не должно быть подключено к таймеру.

ВНИМАНИЕ

1. Внимательно прочитайте инструкцию и просмотрите иллюстрации перед началом использования устройства.
2. Сохраните инструкцию для будущего использования.
3. Перед включением прибора удостоверьтесь, что напряжение, указанное на приборе соответствует вашему местному напряжению.
4. Никогда не пользуйтесь деталями другого изготовителя. При использовании таких деталей вы лишаетесь гарантии.
5. Не пользуйтесь устройством, если шнур питания, вилка или другие части повреждены.
6. Если шнур питания поврежден, он должен быть всегда заменен изготовителем, или в авторизованном сервисном центре, чтобы избежать несчастных случаев.
7. Перед первым использованием тщательно очистите части, которые могут войти в прикосновение с пищевыми продуктами.
8. После использования отключите вилку от розетки.
9. Для подачи ингредиентов в устройство не пользуйтесь пальцем или иным предметом, кроме толкателя.
10. Не позволяйте детям пользоваться устройством.
11. Не оставляйте устройство работать без присмотра.
12. Перед снятием или установкой принадлежности устройство нужно выключить.
13. После выключения дождитесь остановки движущихся частей перед тем, как снимать части.
14. Никогда не погружайте двигатель в воду или другую жидкость, никогда не споласкивайте его с постукиваниями. Для чистки мотора используйте только влажную тряпочку.
15. Не пытайтесь притереть болты, гайки или другие металлические детали.
16. Не открывайте кожух устройства. Всегда пользуйтесь толкателем.
17. После 10 минут непрерывного использования сделайте перерыв на 10 минут.
18. Принадлежности должны иметь указания по их безопасному использованию.
19. Эти указания должны предупредить о возможных последствиях неправильного использования.

20. Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, если за ними осуществляется наблюдение или они проинструктированы на предмет безопасного использования устройства и уяснили связанные с его эксплуатацией риски. Очистка и обслуживание не могут выполняться детьми младше 8 лет и без соответствующего наблюдения. Держите устройство и его шнур питания в недосягаемом для детей младше 8 лет месте.
21. Данное устройство предназначено для использования в бытовых и схожих условиях:
 - на кухне персонала магазинов, офисов и других рабочих сред;
 - фермах;
 - отелях, мотелях и других жилых помещениях;
 - помещениях, предоставляющих ночлег и завтрак.
22. Если устройство заблокируется, нажмите кнопку (REV). Оставшееся мясо будет размолото, и устройство обновляет свое состояние.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СБОРКА

1. Вставьте режущий блок в направлении, указанном стрелкой, в соединение ведущего вала со шнеком (рис. 1), а затем, удерживая режущий блок левой рукой, прижмите фиксатор правой рукой против часовой стрелки, чтобы он стал на место. Если движение фиксатора по часовой стрелки невозможно, значит он заблокирован (рис. 2)
2. Установите шнек и поворачивайте его для правильной установки до совпадения (рис. 3).
3. Установите ножи на вал шнека лицом вперед как показано на (рис. 4). Если ножи будут установлены неправильно – мясо не будет молотиться.
4. Установите желаемую сетку пазом в выступ (рис. 5).
5. Поддерживая одной рукой и пальцем центр, навинтите другой рукой фиксирующую гайку (рис. 6). Не слишком затягивайте.
6. Установите наклонный лист и зафиксируйте его положение (рис. 7/8).
7. Закрепите устройство на твердой поверхности.

8. Вентиляционные отверстия внизу и по бокам корпуса мотора должны быть свободны.

КУТТЕР

1. Плотно вставьте шнек. (Режущие кромки должны быть обращены вперед) Установите среднюю или крупную сетку (в зависимости от консистенции, которую вы предпочитаете) на вал шнека. (Обеспечьте совпадение выемки сетки с выступом головки мясорубки) Заверните гайку до отказа.
2. Присоедините собранную машинку к мотору.
3. Установите лоток сверху корпуса мясорубки.
4. Теперь устройство готово для работы.

Мясо режется кусочками 10см длиной и 2см толщиной. Удалите, насколько возможно, кости, хрящи и сухожилия. (Никогда не пользуйтесь замороженным мясом!) Положите мясо на лоток. Толкателем легонько вталкивайте мясо в устройство. (Для татарского стейка прогоните мясо через среднюю сетку дважды.)

ДЕЛАЯ КЕББЕ

1. Вставьте шнек плотно. (рис. 9) Установите конус. Установите форматор и закрутите гайку. (рис. 10)
2. Присоедините куттер к моторному отсеку.
3. Установите сверху лоток.
4. Устройство готово для изготовления кеббе. (рис. 11)

Подавайте подготовленную смесь кеббе через свою насадку. Макароны отрезайте по желанию клиента.

Кеббе является традиционным блюдом Среднего Востока, приготавливается из мяса и пшена нескольких сортов, которые смешиваются, чтобы изготовить тесто и прокрутить его через кеббе устройство короткими кусочками. Затем трубочки набиваются фаршем, концы сводятся и заземляются и продукт жарится во фритюре.

ДЕЛАЯ КОЛБАСКИ

1. Перемолоть мясо Вставить плотно шнек. (рис. 12) Вставить сетку. Вставить колбасную насадку и закрутить гайку. (Удостоверьтесь, что выемка сетки совпала с выступом горла мясорубки.)

2. Присоедините мясорубку к моторному блоку.
3. Установите сверху лоток.
4. Устройство готово к работе.

Уложите ингредиенты на лоток. При помощи толкателя осторожно подавайте мясо в подаватель. Колбасную шкурку подержите в теплой воде 10 минут. Затем мокрую шкурку натяните на насадку. Затем заправляйте (приправленное) молотое мясо в куттер. Если шкурка липнет к насадке – слегка смочите ее водой.

КАК ОЧИСТИТЬ ВАШЕ УСТРОЙСТВО
остатки мяса в куттере можно очистить, подав в него кусок хлеба.

1. Перед очисткой выключите устройство и отключите его от сети. (рис. 14)
2. Нажмите защелку и поверните корпус куттера по стрелке. Снимите толкатель и лоток (рис. 15)
3. Открутите гайку и выньте все части. Не мойте части в посудомойке!
4. Все части, бывшие в контакте с мясом промыть в горячей мыльной воде. Почистить немедленно после этого.
5. Сполоснуть горячей водой и немедленно обсушить.
6. Рекомендуем смазать куттер и сетку растительным маслом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:
220-240 В • 50-60 Гц • 700 Вт
номинальная/1800 Вт максимальная

Хранение.
Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.
К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:
Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)
Адрес:
Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:
ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

 **Экологическая утилизация**
Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

