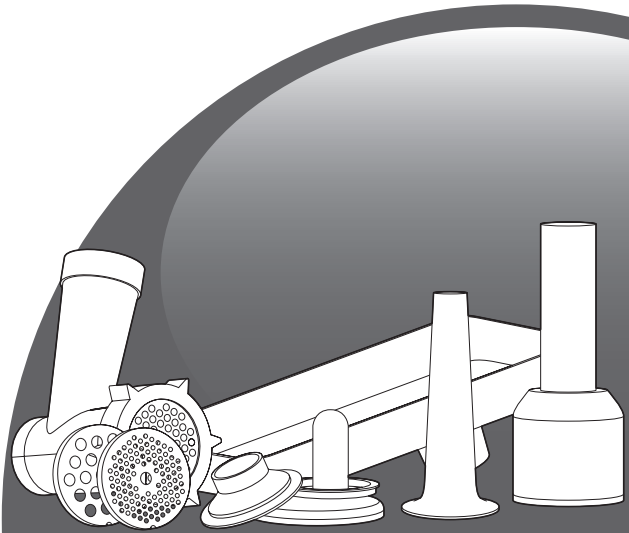
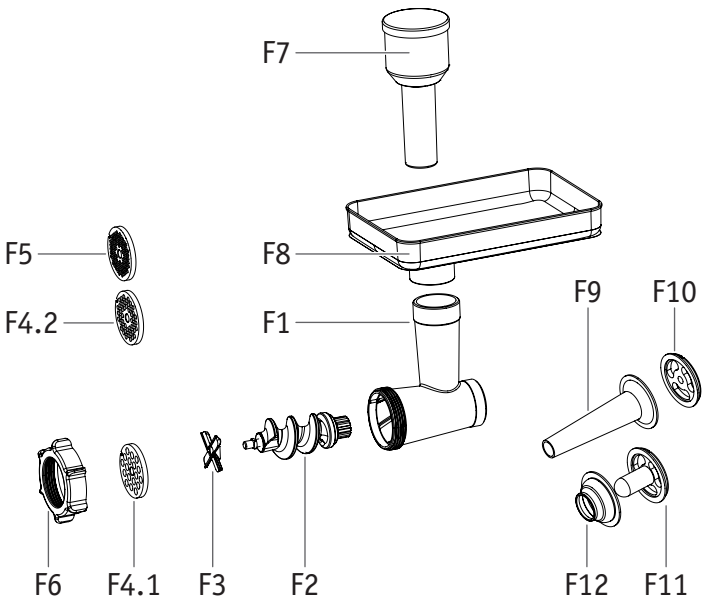


BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
NL
TR
ES
DE
UK
FR



ЧАСТИ НА УРЕДА

F1 Отделение за мелене на месо
F2 Подаващ винт
F3 Нож
F4.1 Перфориран диск за мелене: Едро
F4.2 Перфориран диск за мелене: Средно
F5 Перфориран диск за мелене: фино
F6 Сглобяващ пръстен
F7 Бутало
F8 Тавичка за месо
F9 Тръба за пълнене
F10 Приставка за наденици
F11 Накрайник за къббе
F12 Пръстен за къббе

Моля, прочетете насоките за безопасност и инструкциите за употреба внимателно преди да използвате уреда за първи път (насоките и инструкциите се предоставят с уреда и/или в утвърден сервизен център).

Запазете ги за по-нататъшна справка: производителят не може да поеме никаква отговорност при използване на уреда по неподходящ начин.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Преди употреба измийте всички части в топла вода и препарат за миене на съдове. Веднага след това ги изплакнете и внимателно ги подсушете. ВНИМАНИЕ: внимавайте при боравене с ножа, за да избегнете нараняване.

Перфорираните дискове и ножът трябва да останат смазани. Смазвайте ги с готварско олио.

Не включвайте уреда, когато е празен, или ако мелещите дискове не са смазани.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА МЕСОМЕЛАЧКАТА

Поставете кухненската машина върху чиста, суха, равна повърхност, далеч от водни пръски. Настройте скоростта на „0" и се уверете, че кухненската машина не е включена в контакта, докато сглобявате аксесоарите.

Поставете подаващия винт в отделението за мелене на месо, така че късият вал да сочи навън, и поставете ножа на вала на подаващия винт. Когато поставяте ножа, внимавайте да го позиционирате правилно, т.е. тъпата страна на ножа трябва да сочи навън, към диска за мелене. След това прикрепете желания диск за мелене към сглобката с подаващия винт – обърнете внимание дали вдлъбнатината на диска за мелене е поставена правилно срещу съответстващия зъб на отделението за мелене на месо. Накрая поставете сглобяващия пръстен в края на отделението за мелене на месо, без да затягате напълно.

Винаги се уверявайте, че кухненската машина не е включена в контакта, когато поставяте или премахвате сглобката за мелене на месо.

Когато главата на миксера е в хоризонтално положение, премахнете капака (**a.8.1**) на кухненската машина, като използвате бутона за освобождаване (**a8.2**). Поставете сглобката за мелене на месо на изходния отвор на кухненската машина като завъртите сглобката обратно на часовниковата стрелка, докато се застопори, след което затегнете сглобяващия пръстен. Поставете тавичката за месо върху тръбата за подаване. Поставете купата на кухненската машина под изходния отвор на месомелачката за събиране на смляното месо. Включете кухненската машина в контакта и месомелачката е готова за употреба.

Препоръчваме винаги да започвате с най-ниската скорост и постепенно да я увеличавате до желаната скорост, между 1 и 6. Бележка: Месото трябва да е без кости, а ако е замразено, трябва първо да се размрази преди мелене. Нарежете суровото месо на кубчета (2 cm x 2 cm), като отстраните костите и хрущялите. Поставяйте кубчетата едно по едно в тръбата за подаване, като използвате буталото. Внимавайте да не натискате прекалено силно. **Винаги използвайте буталото, за да подавате месо в месомелачката.**

В края на работата можете да прекарате през машината няколко парчета бял хляб, за да се изчистят остатъците от месо по уреда.

Можете да смелите до 3 kg сурово месо, максимална употреба: 10 минути. Изчакайте поне 10 минути, преди да използвате уреда отново.

Когато меленето приключи, изключете уреда от бутона и след това от контакта.

Премахнете аксесоара за мелене на месо от кухненската машина, като натиснете бутона за освобождаване от лявата страна на месомелачката и същевременно въртите месомелачката по посока на часовниковата стрелка. Поставете капака обратно, като натиснете бутона от лявата страна на изходния отвор на месомелачката и същевременно натискате капака на мястото му. Отстранете сглобяващия пръстен, като го развиете от отделението за мелене на месо, и разглобете аксесоара.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА АКСЕСОАРЪТ ЗА НАДЕНИЦИ

Бележка: тази приставка трябва да се използва, едва след като сте смлели месото, след като сте добавили подправки, и след като добре сте разбъркали сместа.

Поставете подаващия винт в отделението за мелене, така че късият вал да сочи навън и поставете аксесоара за наденици (F10) на вала на подаващия винт. Уверете се, че сте поставили вдлъбнатината на аксесоара за наденици правилно срещу съответстващия зъб на отделението за мелене на месо. Поставете тръбата за пълнене (F9) и след това сглобяващия пръстен, като го завъртите в края на отделението за мелене на месо, без да затягате напълно.

Не забравяйте, че кухненската машина трябва да е изключена от контакта, когато поставяте или премахвате месомелачката.

Когато главата на миксера е в хоризонтално положение, отстранете капака (**a.8.1**) на кухненската машина, като използвате бутона за освобождаване (**a8.2**). Поставете сглобката за наденици на изходния отвор на кухненската машина, като завъртите сглобката обратно на часовниковата стрелка докато се застопори, след което затегнете сглобяващия пръстен. Поставете тавичката за месо върху улея за подаване. Включете кухненската машина в контакта и аксесоарът за пълнене на наденици е готов за употреба.

Накиснете обвивката на наденицата в хладка вода за 10 минути, за да омекне, нанижете я върху тръбата за пълнене, като оставите 5 cm в края (който се затваря, като го вържете на възел с канап). Ако обвивката на наденицата залепне за тръбата за пълнене, намокрете обвивката с малко вода.

Сложете вече смлените съставки в тавичката за месо. Използвайте буталото, за да избутвате съставките по улея за подаване, малко по малко. Не натискайте прекалено силно.

Докато обвивката на наденицата се пълни, насочвайте я напред и внимавайте да не се препълва. Направете наденициите колкото дълги искате, като прищипвате и завъртате обвивката на наденицата.

За да направите качествена наденица, внимавайте докато пълните наденицата, вътре да не попада въздух и направете наденициите 10 до 15 cm дълги (разделете наденициите, като ги вържете на възел с канап).

Тази работа се върши по-лесно от двама души – един, който да подава сместа в машината, и друг, който да контролира пълненето на наденицата.

Можете да използвате до 3 kg смес за наденици, максимална употреба: 10 минути, на скорост 3-4. Изчакайте поне 10 минути, преди да използвате уреда отново.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА АКСЕСОАРЪТ ЗА КЪББЕ

„Къббе" е традиционно ястие от Близкия изток, което съдържа предимно агнешко и булгур. Смелете сместа и след това я прекарайте през месомелачката с поставен аксесоар за къббе. Сместа се изстисква във формата на куха тръба и се разделя на части от по 8 cm. Тези „джобчета" след това се пълнят със смесица от различни меса. „Джобчетата" са затварят от двата края и се изпържват.

Поставете подаващия винт на изходния отвор на месомелачката на кухненската машина. Поставете желания диск за мелене и диска за къббе на вала на подаващия винт. Уверете се, че сте поставили вдлъбнатината на диска за мелене точно срещу съответстващия зъб на отделението за мелене на месо. Поставете сглобяващия пръстен, като го завъртите в края на отделението за мелене на месо, без да затягате напълно.

Когато главата на миксера е в хоризонтално положение, отстранете капака (**a.8.1**) на кухненската машина, като използвате бутона за освобождаване (**a8.2**). Поставете сглобката за къббе на изходния отвор на кухненската машина, като завъртите сглобката обратно на часовниковата стрелка, докато се застопори, след което затегнете сглобяващия пръстен. След това поставете тавичката за месо върху улея за подаване. Включете кухненската машина в контакта и аксесоарът за къббе е готов за употреба.

Можете да приготвите до 3 kg къббе, максимална употреба: 10 минути, на скорост 3-4. Изчакайте поне 10 минути, преди да използвате уреда отново.

ПРЕГРЯВАНЕ

Кухненската машина е снабдена с предпазно устройство против прегряване, което гарантира дълъг живот на уреда, и което ще се активира, ако моторът прегрее. Ако

BG

устройството против прегряване работи, изключете уреда, извадете щепсела от електрическия контакт и изчакайте около 20 минути, преди да включите уреда отново.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване.

Премахнете използвания аксесоар (за мелене на месо, за пълнене на наденици или за кьобе) от кухненската машина и разглобете всички части на месомелачката. Измийте всички части в топла вода с малко препарат за миене на съдове. Подсушете всички части добре преди да приберете месомелачката и аксесоарите. **Моля, обърнете внимание, че никоя от частите на месомелачката не е подходяща за миене в съдомиялна машина, а металните части могат да се повредят.**

Използвайте ножа внимателно, за да избегнете нараняване.

Винтът за подаване, ножът и дисковете за кайма трябва да са смазани с растителна мазнина с цел избягване на корозия.

ВАЖНО: НИКОГА НЕ ПОТАПЯЙТЕ МОТОРНИЯ МОДУЛ НА КУХНЕНСКАТА МАШИНА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.

BS

DIJELOVI APARATA

F1 Odjeljak mašine za mljevenje mesa
F2 Spirala
F3 Nož
F4.1 Perforirana pločica za mašinu za mljevenje mesa: krupno
F4.2 Perforirana pločica za mašinu za mljevenje mesa: srednje krupno
F5 Perforirana pločica za mašinu za mljevenje mesa: fino
F6 Montažni prsten
F7 Potiskivač
F8 Pladanj za meso
F9 Cijev za punjenje
F10 Nastavak za kobasice
F11 Nastavak za kebbe
F12 Prsten za kebbe

Prije prvog korištenja aparata pažljivo pročitajte sigurnosne napomene i uputstva za upotrebu (isporučeni s aparatom i/ili dostupni u ovlaštenom servisnom centru).
Sačuvajte ih za buduće potrebe: proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju neadekvatnog korištenja aparata.

PRIJE PRVE UPOTREBE

Prije upotrebe aparata, sve dijelove operite u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Dijelove isperite i odmah pažljivo posušite. PAŽNJA - nožem rukujte oprezno kako biste izbjegli povrede.
Perforirane pločice i nož moraju ostati podmazani. Na njih nanesite jestivo ulje.
Ne uključujte aparat kada je prazan ili ako pločice za mašinu za mljevenje mesa nisu podmazane.

NAČIN KORIŠTENJA MAŠINE ZA MLJEVENJE MESA

Stavite kuhinjski aparat na čistu, suhu i ravnu površinu podalje od prskanja vode. Prilikom montaže dodatne opreme, prekidač za odabir brzine stavite u položaj "0" i uvjerite se da je kuhinjski aparat isključen iz strujne utičnice.

U odjeljak mašine za mljevenje mesa umetnite spiralu kraćom osovinom usmjerenom prema van i na osovinu spirale postavite nož. Prilikom postavljanja noža vodite računa da nož ispravno pozicionirate, tj. ravna strana noža usmjerena prema van prema pločici za mašinu za mljevenje mesa. Zatim na sklop spirale postavite željenu pločicu za mašinu za mljevenje mesa – vodite računa da urez na pločici za mašinu za mljevenje mesa bude pozicioniran ispravno prema odgovarajućem žlijebu u odjeljku mašine za mljevenje mesa. Zatim na kraj odjeljka mašine za mljevenje mesa postavite montažni prsten, ali ga nemojte potpuno pritezati.

Prilikom postavljanja ili skidanja sklopa mašine za mljevenje mesa uvijek provjerite da li je kuhinjski aparat priključen na strujno napajanje.

S glavom miksera u horizontalnom položaju, uklonite poklopac (**a.8.1**) na kuhinjskom aparatu pomoću tipke za otpuštanje (**a8.2**). Sklop mašine za mljevenje mesa postavite na izlazni otvor kuhinjskog aparata okrećući ga u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu dok ne ulegne, a zatim dobro pritegnite montažni prsten. Postavite pladanj za meso na cijev za punjenje. Pozicionirajte posudu kuhinjskog aparata ispod izlaznog otvora mašine za mljevenje mesa radi sakupljanja mljevenog mesa. Priključite kuhinjski aparat na strujno napajanje i mašina za mljevenje mesa je spremna za upotrebu.

Preporučujemo da uvijek počnete pri najnižoj brzini i da je postepeno povećavate do potrebne brzine između 1 i 6. Napomena: meso mora biti bez kostiju, a zamrznuto meso je potrebno odmrznuti prije mljevenja. Sirovo meso izrežite u komade (2 cm x 2 cm) i uklonite kosti i hrskavice. Pomoću potiskivača stavljajte meso komad po komad u cijev za punjenje. Vodite računa da ne pritišćete previše. **Za stavljanje mesa u mašinu za mljevenje mesa uvijek koristite samo potiskivač.**

Nakon završetka postupka mljevenja mesa, u cijev za punjenje možete staviti nekoliko komada bijelog hljeba kako biste očistili meso koje je ostalo u aparata.

Možete usitniti do 3 kg sirovog mesa. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovnog korištenja aparatu.

Po završetku postupka mljevenja, isključite aparat i isključite ga iz strujnog napajanja.

Sklop mašine za mljevenje mesa uklonite s kuhinjskog aparata pritiskom na tipku za otpuštanje na lijevoj strani mašine za mljevenje mesa uz istovremeno okretanje mašine za mljevenje mesa u smjeru kretanja kazaljki na satu. Vratite poklopac na njegovo mjesto pritiskom na tipku na lijevoj strani izlaznog otvora mašine za mljevenje mesa uz istovremeno pritiskanje poklopca. Uklonite montažni prsten odvrtanjem s odjeljka mašine za mljevenje mesa i rastavite sklop.

NAČIN KORIŠTENJA NASTAVKA ZA KOBASICE

Napomena: ovaj nastavak može se koristiti samo nakon što sameljete meso, dodate začine i dobro izmiješate smjesu za punjenje.

U odjeljak mašine za mljevenje mesa pozicionirajte spiralu kraćom osovinom usmjerenom prema van i na spiralu postavite nastavak za kobasice (F10). Vodite računa da urez na nastavku za kobasice pozicionirate ispravno prema odgovarajućem žlijebu u odjeljku za mljevenje mesa. Na kraj odjeljka mašine za mljevenje mesa završnjem postavite cijev za punjenje (F9), a zatim montažni prsten, ali prsten nemojte potpuno pritezati.

Prilikom postavljanja ili skidanja mašine za mljevenje mesa uvijek provjerite da li je kuhinjski aparat isključen iz strujnog napajanja.

S glavom miksera u horizontalnom položaju, uklonite poklopac (**a.8.1**) na kuhinjskom aparatu pomoću tipke za otpuštanje (**a8.2**). Sklop za pravljenje kobasica postavite na izlazni otvor kuhinjskog aparata okrećući ga u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu dok ne ulegne, a zatim dobro pritegnite montažni prsten. Postavite pladanj za meso na lijevak za punjenje. Priključite kuhinjski aparat na strujno napajanje i sklop za punjenje kobasica je spreman za upotrebu.

Stavite ovitak za kobasice u mlaku vodu 10 minuta kako bi postao elastičan, a zatim ga stavite na cijev za punjenje ostavljajući 5 cm na kraju (dio koji ćete zatvoriti vezanjem čvora pomoću spone). Ako se ovitak za kobasice lijepi na cijev za punjenje, pokvasite ga s malo vode.

Stavite prethodno samljevene sastojke u pladanj za meso. Za postepeno potiskivanje sastojaka kroz lijevak za punjenje koristite potiskivač. Nemojte previše pritiskati.

Kada se ovitak za kobasice napuni, skinite ga sa cijevi za punjenje i vodite računa da ga ne napunite previše. Kobasice pravite u željenoj dužini tako što ćete pritiskati i okretati ovitak.

BS

Kako biste napravili kobasice dobre kvalitete, vodite računa da prilikom punjenja izbjegnete punjenje kobasica zrakom i da kobasice budu dugačke 10 do 15 cm (kobasice razdvojite vezanjem čvora pomoću spone).

Ovu radnju lakše obavljaju dvije osobe, jedna za punjenje aparata smjesom za kobasice, a druga za praćenje punjenja ovitka za kobasice.

Možete koristiti do 3 kg smjese za kobasice. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta, brzina 3 - 4. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovnog korištenja aparata.

NAČIN KORIŠTENJA NASTAVKA ZA KEBBE

Kebbe je tradicionalno jelo s Bliskog istoka koje se primarno sastoji od janjetine i bulgur pšenice. Sameljite smjesu i neka smjesa zatim prođe kroz mašinu za mljevenje mesa sa nastavkom za kebbe. Smjesa se istiskuje u praznu cijev i reže na dužinu od oko 8 cm. Te "kesice" se zatim pune mesnom smjesom. "Kesice" se zatvaraju na oba kraja i prže.

Postavite spiralu na izlazni otvor za mašinu za mljevenje mesa na kuhinjskom aparatu. Postavite željenu pločicu za mašinu za mljevenje mesa i pločicu za kebbe na osovinu spirale. Vodite računa da urez na pločici za mašinu za mljevenje mesa pozicionirate ispravno prema odgovarajućem žlijebu u odjeljku mašine za mljevenje mesa. Na kraj odjeljka mašine za mljevenje mesa postavite montažni prsten, ali ga nemojte potpuno pritezati.

S glavom miksera u horizontalnom položaju, uklonite poklopac (**a.8.1**) na kuhinjskom aparatu pomoću tipke za otpuštanje (**a8.2**). Sklop za kebbe postavite na izlazni otvor kuhinjskog aparata okrećući ga u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu dok ne ulegne, a zatim dobro pritegnite montažni prsten. Zatim postavite pladanj za meso na lijevak za punjenje. Priključite kuhinjski aparat na strujno napajanje i nastavak za kebbe je spreman za upotrebu.

Možete napraviti do 3 kg kebbea. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta, brzina 3 - 4. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovnog korištenja aparata.

PREGRIJAVANJE

Kuhinjski aparat opremljen je sigurnosnim uređajem za zaštitu od pregrijavanja koji osigurava dug vijek trajanja aparata i koji se aktivira u slučaju pregrijavanja motora. Ako se uređaj za zaštitu od pregrijavanja aktivira, isključite aparat i isključite ga iz strujnog napajanja te pričekajte oko 20 minuta prije ponovnog pokretanja aparata.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja aparat uvijek isključite iz strujnog napajanja.

S kuhinjskog aparata uklonite svu korištenu dodatnu opremu (mašinu za mljevenje mesa, nastavak za punjenje kobasica ili nastavak za kebbe) i rastavite sve dijelove mašine za mljevenje mesa. Operite sve dijelove u toploj vodi s malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Sve dijelove dobro osušite prije odlaganja mašine za mljevenje mesa i dodatne opreme. **Imajte na umu da**

se svi dijelovi mašine za mljevenje mesa ne mogu prati u mašini za pranje posuđa i da se metalni dijelovi mogu oštetiti.

BS

Nožem rukujte oprezno kako biste izbjegli povrede.

Spiralu, nož i pločice za mašinu za mljevenje mesa potrebno je podmazati biljnim uljem radi izbjegavanja korozije.

VAŽNO! JEDINICU MOTORA KUHINJSKOG APARATA NIKADA NE URANJAJTE U VODU ILI DRUGU TEKUĆINU.

ČÁSTI SPOTŘEBIČE

F1 Mlecí prostor mlýnku na maso
F2 Podávací šnek
F3 Nůž
F4.1 Děrovaná destička: hrubé mletí
F4.2 Děrovaná destička: střední mletí
F5 Děrovaná destička: jemné mletí
F6 Montážní kroužek
F7 Posunovač
F8 Miska na maso
F9 Plnicí trubice
F10 Příslušenství na klobásy
F11 Kebbe nástavec
F12 Kebbe kroužek

CS

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny a návod k použití (dodávané se zařízením a / nebo k dispozici v autorizovaném servisním středisku).
Uschovejte si je pro budoucí použití: výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za použití nevyhovujícího spotřebiče.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím umyjte všechny části příslušenství teplou vodou s mycím prostředkem. Opláchněte a okamžitě je usušte. POZOR - s nožem opatrně manipulujte, aby nedošlo k poranění.
Děrované destičky a nůž musí zůstat namazány. Potřete je jedlým olejem.
Nezapínejte spotřebič, pokud je prázdný, nebo pokud nejsou destičky mlýnku namazány.

JAK POUŽÍVAT MLÝNEK NA MASO

Umístěte kuchyňský přístroj na čistý, suchý a plochý povrch mimo dosah stříkající vody. Nastavte volič rychlosti na „0" a ujistěte se, že při montáži příslušenství není kuchyňský přístroj zapojen do síťového napájení.

Vložte podávací šnek do prostoru pro mletí krátkým hřídelem směřujícím směrem ven a nasaďte nůž na hřídel podávacího šneku. Při nasazování nože dbejte na jeho správné umístění, tzn. plochá strana nože směruje ven k destičce. Dále použijte požadovanou děrovanou destičku do sestavy podávacího šneku - dbejte na to, aby zářez destičky byl umístěn správně oproti odpovídající drážce v mlecím prostoru mlýnku na maso. Nakonec namontujte montážní kroužek na konec mlecího prostoru mlýnku na maso, ale bez úplného utažení.

Vždy se ujistěte, že kuchyňský přístroj není zapojen do elektrické sítě při montáži nebo demontáži sestavy mlýnku na maso.

S hlavou mixeru ve vodorovné poloze odstraňte kryt (**a.8.1**) na kuchyňském přístroji pomocí uvolňovacího tlačítka (**a8.2**). Namontujte sestavu mlýnku na maso na výstup kuchyňského přístroje otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne, a pak pevně utáhněte montážní kroužek. Namontujte misku na maso na plnící trubici. Umístěte misku kuchyňského

přístroje pod výstup z mlýnku na maso pro sběr mletého masa. Zapojte kuchyňský přístroj do síťového napájení a mlýnek na maso je připraven k použití.

Doporučujeme, abyste vždy začali s nejnižšími rychlostmi a postupně zvyšovali rychlost na požadovanou rychlost mezi 1 a 6. Poznámka: Před mletím musí být maso bez kostí a mražené maso musí být rozmrazené. Surové maso nakrájejte na kousky (2 cm x 2 cm), odstraňte kosti a chrupavky. Vkládejte po jednom kuse do přívodní trubky pomocí posunovače. Dávejte pozor, abyste netlačili příliš silně. **Vždy používejte pouze posunovač k podávání masa do mlýnku na maso.**

Na konci práce můžete do podávací trubice dát několik kusů bílého chleba, abyste se zbavili veškerého zbývajícího masa ve spotřebiči.

Můžete pomlít až 3 kg syrového masa, maximální doba použití: 10 minut. Před opětovným použitím přístroje počkejte nejméně 10 minut.

Po dokončení mletí přístroj vypněte a odpojte.

Odstraňte příslušenství mlýnku na maso z kuchyňského přístroje stisknutím uvolňovacího tlačítka na levé straně mlýnku na maso a současně otáčejte mlýnek ve směru hodinových ručiček. Nasaďte kryt zpět na místo stisknutím tlačítka na levé straně výstupu mlýnku na maso a současným zatlačením víka zpátky na místo. Odšroubujte montážní kroužek z mlecího prostoru mlýnku na maso a rozmontujte příslušenství.

JAK POUŽÍVAT PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KLOBÁSY

Poznámka: tento nástavec se smí použít pouze na semleté maso s kořením, které je důkladně přemícháno.

Umístěte podávací šnek do prostoru pro mletí krátkým hřídelem směřujícím směrem ven a na přívodní šnek nasaďte příslušenství na klobásy (F10). Ujistěte se, že zářez příslušenství na klobásy je správně umístěn oproti odpovídající drážce prostoru pro mletí masa. Namontujte plnicí trubku (F9) a potom montážní kroužek tak, že ho přišroubujete na konec mlecího prostoru mlýnku na maso, aniž byste jej zcela utáhli.

Vždy se ujistěte, že kuchyňský přístroj není zapojen do elektrické sítě při montáži nebo demontáži mlýnku na maso.

S hlavou mixeru ve vodorovné poloze odstraňte kryt (**a.8.1**) na kuchyňském přístroji pomocí uvolňovacího tlačítka **(a8.2**). Namontujte příslušenství na klobásy na výstup kuchyňského přístroje otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne, a pak pevně utáhněte montážní kroužek. Namontujte misku na maso na plnící násypku. Zapojte kuchyňský přístroj do síťového napájení a příslušenství na klobásy je připraveno k použití.

Ponořte klobásové střevo do vlažné vody po dobu 10 minut, aby bylo ohebné, nasuňte na plnicí trubici a nechte volných 5 cm na konci (které uvážete na uzel, čímž střevo uzavřete). Pokud se střevo klobásy přilepí k plnicí trubce, navlhčete ho s troškou vody.

Dříve připravenou a semletou klobásovou směs vložte do misky na maso. Použijte posunovač pro mírné posunování směsi do plnící násypky. Netlačte příliš silně.

Jakmile se klobásové střevo začne plnit, odsouvejte ho z plnicí trubky a dbejte na to, aby se střevo nepřeplňovalo. Vytvořte klobásu požadované délky stisknutím a přetočením střeva na daném místě.

Chcete-li vyrobit kvalitní klobásu, dbejte na to, aby nedošlo k zachycení vzduchu při plnění a udělejte klobásy dlouhé 10 až 15 cm (klobásy oddělte pomocí uzlů).

Tato práce je snadnější, když ji provádějí dva lidé, z nichž jeden podává klobásovou směs do spotřebiče a druhý kontroluje plnění klobásového střeva.

Můžete použít až 3 kg klobásové směsi, maximální doba použití: 10 minut, rychlost 3-4. Před opětovným použitím přístroje počkejte nejméně 10 minut.

JAK POUŽÍVAT PŘÍSLUŠENSTVÍ NA KEBBE

Kebbe je tradiční jídlo Středního východu složené převážně z jehněčího masa a bulgurské pšenice. Pomelte směs a pak ji nechte projít mlýnkem na maso s příslušenstvím kebbe. Směs se vylisuje do duté trubice a rozřeže se na délku přibližně 8 cm. Tyto „sáčky" se pak naplní masovou směsí. „Sáčky" se na obou koncích uzavřou a usmaží.

Namontujte podávací šnek na výstup mlýnku na maso kuchyňského přístroje. Namontujte požadovanou děrovanou destičku a kebbe destičku na hřídel podávacího šneku. Ujistěte se, že zářez děrované destičky je správně umístěn oproti odpovídající drážce prostoru pro mletí masa. Namontujte montážní kroužek tak, že ho přišroubujete na konec mlecího prostoru mlýnku na maso, aniž byste jej zcela utáhli.

S hlavou mixeru ve vodorovné poloze odstraňte kryt (**a.8.1**) na kuchyňském přístroji pomocí uvolňovacího tlačítka **(a8.2**). Namontujte příslušenství na kebbe na výstup kuchyňského přístroje otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne, a pak pevně utáhněte montážní kroužek. Dále, namontujte misku na maso na plnící násypku. Zapojte kuchyňský přístroj do síťového napájení a příslušenství na kebbe je připraveno k použití.

Můžete připravit až 3 kg kebbe, maximální doba použití: 10 minut, rychlost 3-4. Před opětovným použitím přístroje počkejte nejméně 10 minut.

PŘEHŘÁTÍ

Aby byla zajištěna dlouhá životnost vašeho spotřebiče, kuchyňský přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí, která se aktivuje v případě přehřátí motoru. Pokud dojde k přehřátí zařízení, vypněte spotřebič a odpojte ho od sítě a počkejte asi 20 minut před jeho restartováním.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Přístroj před čištěním vždy odpojte.

Odstraňte z kuchyňského přístroje použité příslušenství (mlýnek na maso, plnička na klobásky nebo kebbe) a demontujte všechny části mlýnku na maso. Všechny části příslušenství umyjte teplou vodou s mycím prostředkem. Před uložením mlýnku na maso a příslušenství důkladně osušte všechny součásti. **Upozorňujeme, že ne všechny části mlýnku na maso jsou vhodné pro myčku nádobí a kovové části se mohou poškodit.**

S nožem opatrně manipulujte, aby nedošlo k poranění.

Podávací šnek, nůž a destičky musí být naolejované rostlinným olejem, aby nedošlo ke korozi.

DŮLEŽITÉ: NIKDY NEPONOŘUJTE MOTOROVOU JEDNOTKU KUCHYŇSKÉHO PŘÍSTROJE DO VODY NEBO JINÝCH KAPALIN.

A KÉSZÜLÉK ALKATRÉSZEI

F1 Húsdaráló rekesz
F2 Csigatengely
F3 Kés
F4.1 Perforált daráló lemez: durva
F4.2 Perforált daráló lemez: közepes
F5 Perforált daráló lemez: finom
F6 Rögzítőgyűrű
F7 Tolóka
F8 Hústálca
F9 Adagoló cső
F10 Kolbász tartozék
F11 Kebbe fúvóka
F12 Kebbe gyűrű

HU

Kérjük, a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági irányelveket és utasításokat (a készülékhez mellékelve és/vagy elérhető a hivatalos márkaszervizben).
Tartsa meg későbbi tájékozódás céljából: a gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő használatáért.

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A használat előtt minden tartozékot mosogasson el meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. Öblítse le, és óvatosan szárítsa meg őket. FIGYELEM – a sérülések megelőzése érdekében óvatosan bánjon a késsel.
A perforált lemezek és a kés maradjon bekenve. Vonja be őket sütőolajjal.
Ne kapcsolja be a készüléket,ha üres, vagy a daráló lapok nincsenek bekenve.

A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA

Helyezze a konyhai gépet egy tiszta, száraz, sima felületre, fröccsenő víztől távol. Állítsa be a sebességválasztó kapcsolót „0" állásba, és ellenőrizze, hogy a konyhai gép nincs-e csatlakoztatva a hálózati aljzathoz, amikor felhelyezi a tartozékokat.

Helyezze be a csigatengelyt a húsdaráló rekeszbe, a rövidebb tengely kifelé mutasson, és helyezze fel a kést a csigatengelyre. A kés felhelyezésénél legyen óvatos, és megfelelően tegye fel a kést, pl. a kés lapos oldala kifelé és a daráló lemez felé nézzen. Majd illessze fel a kívánt daráló lemezt a csigatengelyre – ügyeljen arra, hogy a daráló lemez hornya megfelelően legyen elhelyezve a húsdaráló rekesz megfelelő hornyában. Végül illessze a rögzítőgyűrűt a húsdaráló rekesz végére, de ne húzza meg teljesen.

Mindig ellenőrizze, hogy a konyhai gép nincs-e bedugva, amikor a húsdaráló tartozékokat felhelyezi vagy leveszi.

A keverőfej legyen vízszintes helyzetben, amikor leveszi a burkolatot (**a.8.1**) a konyhai gépről a kioldógomb segítségével (**a8.2**). Illessze a húsdaráló rögzítőegységet a konyhai gép kimenetére, fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg nem rögzül, majd erősen húzza meg a rögzítőgyűrűt. Tegye a hústálcát az adagolóba. Helyezze a konyhai gép tálját a húsdaráló kimenet alá a ledarált hús összegyűjtéséhez. Csatlakoztassa a konyhai gépet a hálózati aljzathoz, és a húsdaráló használatra kész.

Javasoljuk, hogy mindig a legalacsonyabb sebességgel indítsa el, és fokozatosan növelje a sebességet a kívánt 1 és 6 között. Megjegyzés: A húsban ne legyenek csontok, és a fagyasztott húst darálás előtt ki kell olvasztani. Vágja fel a nyers húst darabokra (2 cm x 2 cm), távolítsa el a csontokat és az inakat). Adagolja az adagolóba a tolóka használatával, egyszerre egy darabot. Legyen óvatos, ne nyomja túl erősen! **Mindig használja a tolókát a hús húsdarálóban való adagolásához.**

A működtetés végén beletehet néhány darab fehér kenyeret az adagoló csőbe, hogy kitisztítsa a készülékben maradt húst.

Egyszerre legfeljebb 3 kg húst tud ledarálni, maximális használati idő: 10 perc. Várjon legalább 10 percig, mielőtt a készüléket újból használja.

Amikor elkészült a darálással, kapcsolja ki a készüléket.

Vegye le a húsdaráló tartozékokat a konyhai gépről a húsdaráló bal oldalán lévő kioldógomb megnyomásával, és egyidejűleg fordítsa el a húsdarálót az óramutató járásával megegyező irányba. Helyezze vissza a burkolatot a helyére a húsdaráló bal oldalán lévő gomb megnyomásával, és egyidejűleg nyomja vissza a helyére a burkolatot. Csavarja le a rögzítőgyűrűt a húsdaráló rekeszről, és szerelje szét a tartozékokat.

A KOLBÁSZ TARTOZÉK HASZNÁLATA

Megjegyzés: ezt a tartozékot csak azután használja, hogy ledarálta a húst, hozzáadta a fűszereket, és alaposan összekeverte a tölteléket.

Helyezze be a csigatengelyt a húsdaráló rekeszbe, a rövidebb tengely kifelé mutasson, és helyezze fel a kolbász tartozékot (F10) a csigatengelyre. Ellenőrizze, hogy a kolbász tartozék hornya megfelelően van-e a húsdaráló megfelelő hornyába illesztve. Helyezze fel az adagoló csövet (F9), majd csavarja fel a rögzítőgyűrűt a húsdaráló rekesz végére, és teljesen húzza meg.

Mindig ellenőrizze, hogy a konyhai gép nincs-e bedugva, amikor a húsdarálót felhelyezi vagy leveszi.

A keverőfej legyen vízszintes helyzetben, amikor leveszi a burkolatot (**a.8.1**) a konyhai gépről a kioldógomb segítségével (**a8.2**). Illessze a kolbászkészítő tartozékot a konyhai gép kimenetére, fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg nem rögzül, majd erősen húzza meg a rögzítőgyűrűt. Tegye a hústálcát az adagoló tartóra. Csatlakoztassa a konyhai gépet a hálózati aljzathoz, és a kolbásztöltő tartozék használatra kész.

Áztassa be a kolbász belet 10 percig langyos vízbe, hogy rugalmas legyen, dugja fel a töltő csőre, hagyjon 5 cm-t a végén (amelyet lezár egy csomó megkötésével) Ha a kolbász bél odaragad a csőhöz, akkor nedvesítse meg a csövet egy kevés vízzel.

Helyezze az előzőleg ledarált hozzávalókat a hústálcára. Használja a tolókát a hozzávalók letolásához, egyszerre csak egy keveset. Ne tolja túl erősen.

Ahogy a kolbász bél töltődik, húzza lefelé a töltő csőről, és ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a belet. Készítse el a kívánt hosszúságú kolbászt a bél elcsavarásával.

Jó minőségű kolbász készítéséhez ügyeljen arra, hogy ne szoruljon be levegő a töltés közben, és 10-15 cm hosszú kolbászokat készítsen (a kolbászokat csomó kötésével válassza el egymástól).

Ezt a munkát két ember könnyebben elvégzi, az egyik adagolja a készülékbe a kolbászt, a másik pedig ellenőrzi a kolbász bél töltését.

Egyszerre legfeljebb 3 kg kolbász keveréket használhat, maximális használati idő: 10 perc, sebesség 3-4. Várjon legalább 10 percig, mielőtt a készüléket újból használja.

A KEBBE TARTOZÉK HASZNÁLATA

HU

A kebbe egy hagyományos közép-keleti étel, amely elsősorban bárányt és bulgurt tartalmaz. Keverje össze a keveréket, és nyomja át a húsdarálón a kebbe tartozékkal. A keveréket egy lyukas csövön kell kinyomni, és 8 cm-es hosszúságúra vágni. Ezeket a kis „zacskókat" töltik meg a hússal. A „zacskók" mindkét vége le van zárva, és ki van sütve.

Helyezze fel a csigatengelyt a konyhai gép húsdaráló kimenetére. Helyezze fel a kívánt daráló lemezt, és a kebbe lemezt a csigatengelyre. Ellenőrizze, hogy a daráló lemez hornya megfelelően van-e a húsdaráló megfelelő hornyába illesztve. Helyezze fel a rögzítőgyűrűt a húsdaráló rekesz végére, és teljesen húzza meg.

A keverőfej legyen vízszintes helyzetben, amikor leveszi a burkolatot (**a.8.1**) a konyhai gépről a kioldógomb segítségével (**a8.2**). Illessze a kebbe tartozékokat a konyhai gép kimenetére, fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg nem rögzül, majd erősen húzza meg a rögzítőgyűrűt. Majd helyezze a hústálcát az adagoló tartóra. Csatlakoztassa a konyhai gépet, és a kebbe tartozék használatra kész.

Egyszerre legfeljebb 3 kg kebbét tud készíteni, maximális használati idő: 10 perc, sebesség 3-4. Várjon legalább 10 percig, mielőtt a készüléket újból használja.

TÚLMELEGEDÉS

A konyhai gép túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében, és amely bekapcsol, ha a motor túlmelegedik. Ha a túlmelegedés elleni készülék működésbe lép, akkor kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki hálózati aljzatból, és várjon körülbelül 20 percig, mielőtt újraindítja a készüléket.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig csatlakoztassa le a készüléket a hálózatról.

Vegye le a használt tartozékot (húsdaráló, kolbásztöltő vagy kebbe) a konyhai gépről, és vegye le a húsdaráló minden alkatrészét. Mosogasson el minden alkatrészt kevés folyékony mosogatószerrel és meleg vízzel. A húsdaráló és a tartozékainak tárolása előtt alaposan szárítson meg minden alkatrészt. **Kérjük, jegyezze meg, hogy a húsdaráló egyetlen alkatrésze sem mosogatható mosogatógépben, és a fém alkatrészek megsérülhetnek.**

A sérülések megelőzése érdekében óvatosan bánjon a pengékkel.

A csigatengelyt, a kést és a daráló lemezeket növényi olajjal be kell kenni a rozsdásodás elkerülése érdekében.

FONTOS: A KONYHAI GÉP MOTOROS EGYSÉGÉT SOHA NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA.

PIESELE APARATULUI

F1	Cap de tocat	**F7**	Împingător
F2	Melc	**F8**	Tavă pentru carne
F3	Cuțit	**F9**	Pâlnie de cârnați
F4.1	Sită de tocat grosier	**F10**	Disc pentru cârnați
F4.2	Sită de tocat mediu	**F11**	Disc pentru kebbe
F5	Sită de tocat fin	**F12**	Inel pentru kebbe
F6	Inel de asamblare		

RO

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile și „indicațiile privind siguranța" înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată (livrate împreună cu aparatul sau disponibile la un centru de service autorizat).

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați toate piesele cu apă caldă și detergent lichid înainte de utilizare. Manevrați cuțitul cu grijă pentru a preveni posibile accidentări.

MOD DE UTILIZARE A MAȘINII DE TOCAT CARNE

Așezați robotul de bucătărie pe o suprafață plană și stabilă. Setați selectorul de viteză la „0" și asigurați-vă că aparatul nu este conectat la sursa de alimentare atunci când montați accesoriile.

Introduceți melcul în capul de tocat cu axul scurt îndreptat spre exterior și montați cuțitul pe axul melcului. Când montați cuțitul, fiți atent să-l poziționați corect, adică partea plată a cuțitului să fie îndreptată spre exterior, spre sita de tocat. Apoi, montați sita de tocat pe melc – aveți grijă să poziționați sita corect, cu crestătura în partea opusă canelurii corespunzătoare din capul de tocat. În final, montați inelul de asamblare la capătul capului de tocat, fără să-l înșurubați complet.

Verificați întotdeauna ca robotul de bucătărie să nu fie cuplat la priza electrică în timpul montării sau a demontării ansamblul tocat carne.

Cu capul mixerului în poziție orizontală, îndepărtați capacul robotului (a.8.1) folosind butonul de eliberare (a.8.2). Montați ansamblul de tocat carne pe deschiderea aparatului de bucătărie dedicată acestui accesoriu și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează. Finalizați prin înșurubarea cu putere a inelului de asamblare. Montați tava pentru carne pe pâlnia de alimentare. Poziționați vasul robotului de bucătărie sub orificiul de evacuare al mașinii de tocat carne pentru a colecta carnea tocată. Conectați robotul de bucătărie la rețeaua de alimentare, iar mașina de tocat carne este gata de utilizare.

Vă recomandăm să începeți întotdeauna la viteza cea mai mică și să creșteți treptat viteza la cea dorită, între 1 și 6. Notă: Carnea trebuie să fie dezosată, iar carnea congelată trebuie să fie decongelată înainte de a fi tocată. Tăiați carnea în bucăți (2 cm x 2 cm), îndepărtând oasele și zgârciurile. Împingeți carnea prin pâlnia de alimentare cu ajutorul împingătorului câte o bucată pe rând. Nu apăsați prea tare. **Utilizați întotdeauna împingătorul pentru a împinge carnea**

în mașina de tocat carne.

Pentru a goli complet mașina de tocat carne de resturi, vă recomandăm să treceți prin mașină câteva felii de pâine albă.

Puteți toca până la 3 kg de carne, durata maximă de utilizare: 10 minute. Așteptați cel puțin 10 minute înainte de a utiliza aparatul din nou.

Când terminați de tocat carnea, opriți aparatul și scoateți-l din priză.

Scoateți capul de tocat carne de pe robotul de bucătărie apăsând butonul de eliberare din partea stângă a capului de tocat și rotiți, în același timp, capul de tocat în sensul acelor de ceasornic. Așezați la loc capacul prin apăsarea butonului din partea stângă și prin apăsarea capacului în același timp. Demontați inelul de asamblare prin deșurubarea acestuia de pe capul de tocat și scoateți accesoriul.

RO

INSTRUCȚIUNI PRIVIND UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU CÂRNAȚI

Poziționați melcul în capul de tocat carne cu axul scurt îndreptat spre exterior și montați discul pentru cârnați pe melc. Asigurați-vă că poziționați corect discul pentru cârnați, cu crestătura în partea opusă canelurii corespunzătoare din capul de tocat. Montați pâlnia de cârnați și inelul de asamblare prin înșurubare la capătul capului de tocat, fără să-l înșurubați complet.

Verificați întotdeauna ca robotul de bucătărie să nu fie cuplat la priza electrică în timpul montării sau a demontării ansamblului de tocat carne.

Cu capul mixerului în poziție orizontală, îndepărtați capacul robotului (a.8.1) folosind butonul de eliberare (a.8.2). Montați ansamblul pentru prepararea cârnaților pe robotul de bucătărie și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează. Finalizați prin înșurubarea cu putere a inelului de asamblare. Montați tava pentru carne pe tubul de alimentare. Conectați robotul de bucătărie la rețeaua de alimentare, iar mașina de tocat carne cu accesoriul pentru cârnați este gata de utilizare.

Înmuiați mațul pentru cârnați în apă călduță timp de 10 minute și trageți-l pe accesoriu. Dacă mațul pentru cârnați se lipește de accesoriu, umeziți-l cu puțină apă.

Puneți ingredientele tocate anterior în tava pentru carne. Utilizați împingătorul pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare puțin câte puțin. Nu împingeți prea tare.

Pe măsură ce mațul de cârnați se umple, trageți-l de pe accesoriu și aveți grijă să nu-l umpleți în exces. Învârtiți mațul la lungimea dorită a cârnatului.

Puteți utiliza până la 3 kg de carne, durata maximă de utilizare: 10 minute, viteza 3-4. Așteptați cel puțin 10 minute înainte de a utiliza aparatul din nou.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU KEBBE

Kebbe este un fel de mâncare tradițională din Orientul Mijlociu care constă în primul rând din miel și grâu bulgur. Tocați amestecul și treceți-l prin mașina de tocat cu accesoriul pentru kebbe. Amestecul este trecut prin tub și tăiat în bucățele de aproximativ 8 cm care sunt apoi umplute cu un amestec de carne. Pachețelele se închid la ambele capete și sunt prăjite.

Montați melcul în capul de tocat cu axul scurt îndreptat spre exterior și montați accesoriul pentru kebbe pe axul melcului. Asigurați-vă că poziționați corect accesoriul pentru kebbe cu crestătura în partea opusă canelurii corespunzătoare din capul de tocat. Montați inelul de asamblare prin înșurubare la capătul capului de tocat, fără să-l înșurubați complet.

Cu capul mixerului în poziție orizontală, îndepărtați capacul robotului (a.8.1) folosind butonul de eliberare (a.8.2). Fixați accesoriul pentru kebbe și apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când se fixează. Finalizați prin înșurubarea cu putere a inelului de asamblare. Apoi, poziționați tava pentru carne pe pâlnia de alimentare. Conectați robotul de bucătărie la rețeaua de alimentare, iar mașina de tocat carne cu accesoriul pentru kebbe este gata de utilizare.

Puteți prepara până la 3 kg de kebbe, durata maximă de utilizare: 10 minute, viteza 3-4. Așteptați cel puțin 10 minute înainte de a utiliza aparatul din nou.

RO

SUPRAÎNCĂLZIRE

Robotul de bucătărie este echipat cu un dispozitivul de siguranță în cazul supraîncălzirii care asigură o durată de viață lungă a aparatului și care se va activa în cazul în care motorul este suprasolicitat. Dacă dispozitivul de siguranță se activează, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați timp de aproximativ 20 de minute înainte de a-l reporni.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Îndepărtați ansamblul de tocat de pe robotul de bucătărie și demontați toate piesele. Spălați toate piesele cu apă caldă și detergent lichid. Ștergeți bine toate piesele înainte de a depozita capul de tocat și accesoriile acestuia. **Vă rugăm să rețineți că piesele ansamblului de tocat nu sunt lavabile în mașina de spălat vase, deoarece părțile metalice se pot deteriora.**

Manevrați cuțitul cu grijă pentru a preveni posibile accidentări.

Melcul, cuțitul și sitele de tocat trebuie unse cu ulei vegetal pentru a se evita coroziunea.

IMPORTANT: NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ CORPUL MOTORULUI ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.

ČASTI SPOTREBIČA

F1 Mlecí priestor mlynčeka na mäso
F2 Podávacia závitovka
F3 Nôž
F4.1 Dierovaná doštička: hrubé zomletie
F4.2 Dierovaná doštička: stredné zomletie
F5 Dierovaná doštička: jemné zomletie
F6 Montážny krúžok
F7 Posunovač
F8 Miska na mäso
F9 Plniaca trubica
F10 Príslušenstvo na klobásy
F11 Kebab nástavec
F12 Kebab krúžok

SK

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na obsluhu (dodávané so zariadením a/alebo k dispozícii v autorizovanom servisnom stredisku). Uschovajte si ich pre budúce použitie: výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za použitie nevyhovujúceho spotrebiča.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred použitím umyte všetky časti príslušenstva teplou vodou s umývacím prostriedkom. Opláchnite a ihneď ich usušte. POZOR - s nožom opatrne manipulujte, aby nedošlo k poraneniu. Dierované doštičky a nôž musia zostať namazané. Natrite ich jedlým olejem.
Nezapínajte spotrebič, ak je prázdny, alebo ak nie sú doštičky mlynčeka namazané.

AKO POUŽÍVAŤ MLYNČEK NA MÄSO

Umiestnite kuchynský prístroj na čistý, suchý a plochý povrch mimo dosahu striekajúcej vody. Nastavte prepínač rýchlosti na „0" a uistite sa, že pri montáži príslušenstva nie je kuchynský prístroj zapojený do sieťového napájania.

Vložte podávaciu závitovku do priestoru na mletie krátkym hriadeľom smerujúcim smerom von a nasaďte nôž na hriadeľ podávacej závitovky. Pri nasadzovaní noža dbajte na jeho správne umiestnenie, tzn. plochá strana noža smeruje von k doštičke. Ďalej použite požadovanú dierovanú doštičku do zostavy podávacej závitovky - dbajte na to, aby zárez doštičky bol umiestnený správne oproti príslušnej drážke v mlecom priestore mlynčeka na mäso. Nakoniec namontujte montážny krúžok na koniec mlecieho priestoru mlynčeka na mäso, ale bez úplného dotiahnutia.

Vždy sa uistite, že kuchynský prístroj nie je zapojený do elektrickej siete pri montáži alebo demontáži zostavy mlynčeka na mäso.

S hlavou mixéru vo vodorovnej polohe odstráňte kryt (**a.8.1**) na kuchynskom prístroji pomocou uvoľňovacieho tlačidla (**a8.2**). Namontujte zostavu mlynčeka na mäso na výstup kuchynského prístroje otáčaním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne, a potom pevne dotiahnite montážny krúžok. Namontujte misku na mäso na plniacu trubicu. Umiestnite misku kuchynského prístroje pod výstup z mlynčeka na mäso pre zber mletého mäsa. Zapojte kuchynský prístroj do sieťového napájania a mlynček na mäso je pripravený na používanie.

Odporúčame, aby ste vždy začali s najnižšími rýchlosťami a postupne zvyšovali rýchlosť na požadovanú rýchlosť medzi 1 a 6. Poznámka: Pred mletím musí byť mäso bez kostí a mrazené mäso musí byť rozmrazené. Surové mäso nakrájajte na kúsky (2 cm x 2 cm), odstráňte kosti a chrupavky. Vkladajte po jednom kuse do prívodnej trubky pomocou posunovača. Dávajte pozor, aby ste netlačili príliš silno. **Vždy používajte iba posunovač na podávanie mäsa do mlynčeka na mäso.**

Na konci práce môžete do podávacej trubice dať niekoľko kusov bieleho chleba, aby ste sa zbavili všetkého zvyšného mäsa v spotrebiči.

Môžete pomlieť až 3 kg surového mäsa, maximálny čas používania: 10 minút. Pred opätovným použitím prístroja počkajte aspoň 10 minút.

SK

Po dokončení mletia prístroj vypnite a odpojte.

Odstráňte príslušenstvo mlynčeka na mäso z kuchynského prístroja stlačením uvoľňovacieho tlačidla na ľavej strane mlynčeka na mäso súčasne otáčajte mlynček v smere hodinových ručičiek. Nasaďte kryt späť na miesto stlačením tlačidla na ľavej strane výstupu mlynčeka na mäso a súčasným zatlačením veka naspäť na miesto. Odskrutkujte montážny krúžok z mlecieho priestoru mlynčeka na mäso a rozmontujte príslušenstvo.

AKO POUŽÍVAŤ PRÍSLUŠENSTVO NA KLOBÁSY

Poznámka: tento nástavec sa smie použiť iba na zomleté mäso s korením, ktoré je dôkladne premiešané.

Umiestnite podávaciu závitovku do priestoru na mletie krátkym hriadeľom smerujúcim smerom von a na prívodnú závitovku nasaďte príslušenstvo na klobásy (F10). Uistite sa, že zárez príslušenstva na klobásy je správne umiestnený oproti príslušnej drážke priestoru na mletie mäsa. Namontujte plniacu trubku (F9) a potom montážny krúžok tak, že ho priskrutkujete na koniec mlecieho priestoru mlynčeka na mäso, bez toho aby ste ho celkom utiahli.

Vždy sa uistite, že kuchynský prístroj nie je zapojený do elektrickej siete pri montáži alebo demontáži mlynčeka na mäso.

S hlavou mixéru vo vodorovnej polohe odstráňte kryt (**a.8.1**) na kuchynskom prístroji pomocou uvoľňovacieho tlačidlá (**a8.2**). Namontujte príslušenstvo na klobásy na výstup kuchynského prístroja otáčaním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne, a potom pevne dotiahnite montážny krúžok. Namontujte misku na mäso na plniacu násypku. Zapojte kuchynský prístroj do sieťového napájania a príslušenstvo na klobásy je pripravené na používanie.

Ponorte klobásové črievko do vlažnej vody na 10 minút, aby bolo ohybné, nasuňte na plniacu trubicu a nechajte voľných 5 cm na konci (ktoré uviažete na uzol, čím črievko uzatvoríte). Ak sa črievko klobásy lepí na plniacu trubku, navlhčite ho s troškou vody.

Vopred pripravenú a zomletú klobásovú zmes vložte do misky na mäso. Použite posunovač pre mierne posúvanie zmesi do plniacej násypky. Netlačte príliš silno.

Keď sa klobásové črievko začne plniť, odsúvajte ho z plniacej trubky a dbajte na to, aby sa črievko neprepĺňovalo. Vytvorte klobásu požadovanej dĺžky stlačením a pretočením črievka na danom mieste.

Ak chcete vyrobiť kvalitnú klobásu, dajte pozor na to, aby nedošlo k zachyteniu vzduchu pri plnení a urobte klobásy dlhé 10 až 15 cm (klobásy oddeľte pomocou uzlov).

Táto práca je ľahšia, keď ju robíte vo dvojici. Jeden podáva klobásovú zmes do spotrebiča a druhý kontroluje plnenie klobásového črievka.

Môžete použiť až 3 kg klobásovej zmesi, maximálny čas používania: 10 minút, rýchlosť 3-4. Pred opätovným použitím prístroja počkajte aspoň 10 minút.

AKO POUŽÍVAŤ PRÍSLUŠENSTVO NA KEBAB

Kebab je tradičné jedlo Stredného východu zložené prevažne z jahňacieho mäsa a bulgurskej pšenice. Pomeľte zmes a potom ju nechajte prejsť mlynčekom na mäso s príslušenstvom kebab. Zmes sa vylisuje do dutej trubice a rozreže sa na dĺžku približne 8 cm. Tieto „vrecká" sa potom naplnia mäsovou zmesou. „Vrecká" sa na oboch koncoch uzatvoria a vypražia.

SK

Namontujte podávaciu závitovku na výstup mlynčeka na mäso kuchynského prístroja. Namontujte požadovanú dierovanú doštičku a kebab doštičku na hriadeľ podávacej závitovky. Uistite sa, že zárez dierovanej doštičky je správne umiestnený oproti príslušnej drážke priestoru na mletie mäsa. Namontujte montážny krúžok tak, že ho priskrutkujete na koniec mlecieho priestoru mlynčeka na mäso, bez toho aby ste ho celkom utiahli.

S hlavou mixéru vo vodorovnej polohe odstráňte kryt (**a.8.1**) na kuchynskom prístroji pomocou uvoľňovacieho tlačidlá (**a8.2**). Namontujte príslušenstvo na kebbe na výstup kuchynského prístroja otáčaním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne, a potom pevne dotiahnite montážny krúžok. Ďalej, namontujte misku na mäso na plniacu násypku. Zapojte kuchynský prístroj do sieťového napájania a príslušenstvo na kebab je pripravené na používanie.

Môžete pripraviť až 3 kg kebabu, maximálny čas používania: 10 minút, rýchlosť 3-4. Pred opätovným použitím prístroja počkajte aspoň 10 minút.

PREHRIATIE

Aby bola zaistená dlhá životnosť vášho spotrebiča, kuchynský prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu, ktorá sa aktivuje v prípade prehriatia motora. Ak dôjde k prehriatiu zariadenia, vypnite spotrebič a odpojte ho od siete a počkajte asi 20 minút pred jeho reštartovaním.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Prístroj pred čistením vždy odpojte.

Odstráňte z kuchynského prístroje použité príslušenstvo (mlynček na mäso, plnička na klobásky alebo kebab) a demontujte všetky časti mlynčeka na mäso. Všetky časti príslušenstva umyte teplou vodou s umývacím prostriedkom. Pred uložením mlynčeka na mäso a príslušenstva dôkladne osušte všetky súčasti. **Upozorňujeme, že nie všetky časti mlynčeka na mäso sú vhodné do umývačky riadu a kovové časti sa môžu poškodiť.**

S nožom opatrne manipulujte, aby nedošlo k poraneniu.

DÔLEŽITÉ: NIKDY NEPONÁRAJTE MOTOROVÚ JEDNOTKU KUCHYNSKÉHO PRÍSTROJA DO VODY ALEBO INÝCH KVAPALÍN.

SESTAVNI DELI APARATA

F1	Glava strojčka za mletje mesa	**F7**	Tlačilo
F2	Polž	**F8**	Pladenj za meso
F3	Nož	**F9**	Cev za polnjenje
F4.1	Rešetka za mletje: groba	**F10**	Nastavek za klobase
F4.2	Rešetka za mletje: srednja	**F11**	Rešetka za mletje
F5	Rešetka za mletje: fina	**F12**	Nastavek za kebbe
F6	Obroč sklopa		

Pred prvo uporabo aparata skrbno preberite varnostne napotke in navodila (priložena vašemu aparatu in na voljo v pooblaščenem servisnem centru).

SL

PRED PRVO UPORABO

Pred uporabo vse dele operite v topli vodi z detergentom. Z nožem ravnajte previdno, da prepečite poškodbe.

KAKO UPORABLJATI STROJČEK ZA MLETJE MESA

Kuhinjsko napravo namestite na ravno in stabilno površino. Izbirnik hitrosti nastavite na »0« ter se prepričajte, da pri nameščanju dodatkov kuhinjska naprava ni priključena v električno omrežje.

Polža vstavite v glavo strojčka za mletje mesa tako, da bo kratka gred obrnjena navzven, ter namestite nož na gred polža. Pri nameščanju noža bodite pozorni, da boste nož namestili pravilno, t.j., da bo ravna stran noža obrnjena navzven proti rešetki za mletje. Nato izbrano rešetko za mletje namestite na polža. Poskrbite, da je zareza rešetke za mletje pravilno nameščena nasproti ustreznega utora v glavi strojčka za mletje mesa. Na koncu namestite še obroč sklopa na konec glave strojčka za mletje mesa, vendar ga ne privijte do konca.

Med nameščanjem ali odstranjevanjem strojčka za mletje mesa vedno preverite, da kuhinjska naprava ni priključena v električno vtičnico.

Strojček za mletje mesa namestite na kuhinjsko napravo tako, da najprej odstranite pokrov skupnega dela strojčka za mletje mesa. Pokrov odstranite tako, da ga potegnete navzgor v smeri puščice. Skupni del strojčka za mletje mesa namestite na odprtino kuhinjske naprave za strojček za mletje mesa ter strojček obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Obroč sklopa trdno privijte. Pladenj za meso namestite na polnilni lijak. Pod odprtino strojčka za mletje mesa postavite posodo za zbiranje zmletega mesa. Kuhinjsko napravo priključite v električno omrežje in strojček za mletje mesa je pripravljen za uporabo.

Priporočamo, da z mletjem vedno začnete pri najnižji hitrosti ter jo postopno povečujete do želene hitrosti med 1 in 6. Opomba: Meso mora biti brez kosti, zmrznjeno meso pa morate pred mletjem odmrzniti. Meso narežite na primerno velike kose preden ga, po en kos naenkrat,

s tlačilom potisnete po polnilnem lijaku navzdol. Bodite previdni in ne potiskajte premočno. **Meso potiskajte v strojček za mletje vedno le s tlačilom.**

Da boste povsem izpraznili preostalo meso iz strojčka za mletje, vam priporočamo, da skozenj spustite nekaj rezin belega kruha.

Zmeljete lahko do 3 kg mesa; najdaljši čas uporabe: 10 minut. Pred ponovno uporabo aparata počakajte vsaj 10 minut.

Po končanem mletju aparat izklopite in izključite iz električne vtičnice.

Strojček za mletje mesa odstranite s kuhinjske naprave tako, da pritisnete gumb za sprostitev na levi strani strojčka za mletje mesa, ter hkrati strojček obrnite v smeri urinega kazalca. Pokrov namestite nazaj na mesto tako, da pritisnete gumb na levi strani skupnega dela strojčka za mletje mesa ter hkrati potisnete pokrov nazaj na mesto. Obroč sklopa odstranite tako, da ga odvijete z glave strojčka za mletje mesa in ga odstranite.

SL

KAKO UPORABLJATI NASTAVEK ZA OBLIKOVANJE KLOBAS

Polža namestite v glavo strojčka za mletje mesa tako, da bo kratka gred obrnjena navzven, ter namestite nastavek za klobase na polža. Poskrbite, da boste zarezo nastavka za klobase pravilno namestili nasproti ustreznega utora v glavi strojčka za mletje mesa. Namestite cev za polnjenje ter privijte obroč sklopa na konec glave strojčka za mletje mesa, vendar ga ne privijte do konca.

Med nameščanjem ali odstranjevanjem strojčka za mletje mesa vedno preverite, da kuhinjska naprava ni priključena v električno vtičnico.

Strojček za mletje mesa namestite na kuhinjsko napravo tako, da najprej odstranite pokrov skupnega dela strojčka za mletje mesa. Pokrov odstranite tako, da ga potegnete navzgor v smeri puščice. Skupni del strojčka za mletje mesa namestite na odprtino kuhinjske naprave ter strojček obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Obroč sklopa trdno privijte. Pladenj za meso namestite na polnilni lijak. Kuhinjsko napravo priključite v električno omrežje in strojček za mletje mesa s cevjo za polnjenje je pripravljen za uporabo.

Ovoj za klobase potopite v mlačno vodo za 10 minut ter moker ovoj navijte na cev za polnjenje. Če se ovoj za klobase lepi na cev za polnjenje, ga zmočite z nekaj vode.

Predhodno zmlete sestavine dajte na pladenj za meso. S tlačilom potiskajte sestavine navzdol po polnilnem vijaku. Ne potiskajte premočno.

Ko je ovoj za klobase napolnjen, ga potegnite s cevi za polnjenje in pazite, da ga ne napolnite preveč. Ovoj zvijte do velikosti klobas, ki jih želite.

Uporabite lahko do 3 kg mesa; najdaljši čas uporabe: 10 minut pri hitrosti 3-4. Pred ponovno uporabo aparata počakajte vsaj 10 minut.

KAKO UPORABLJATI NASTAVEK ZA KEBBE

Kebbe je tradicionalna bližnjevzhodna jed, sestavljena predvsem iz jagnjetine in bulgur pšenice. Zmes zmeljite in jo spustite skozi strojček za mletje mesa z nastavkom za kebbe. Jed je narezana na majhne »mošnjičke« in nato napolnjena z mesno mešanico. »Mošnjički« so na obeh straneh zaprti in ocvrti.

Polža namestite v glavo strojčka za mletje mesa tako, da bo kratka gred obrnjena navzven, ter namestite rešetko za mletje in nastavek za kebbe na gred polža. Poskrbite, da boste zarezo rešetke za mletje pravilno namestili nasproti ustreznega utora v glavi strojčka za mletje mesa. Privijte obroč sklopa na konec glave strojčka za mletje mesa, vendar ga ne privijte do konca.

Strojček za mletje mesa namestite na kuhinjsko napravo tako, da najprej odstranite pokrov skupnega dela strojčka za mletje mesa. Pokrov odstranite tako, da ga potegnete navzgor v smeri puščice, nato strojček za mletje obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da se zaskoči. Obroč sklopa trdno privijte. Nato pladenj za meso namestite na polnilni lijak. Kuhinjsko napravo priključite v električno vtičnico in strojček za mletje mesa z nastavkom za kebbe je pripravljen za uporabo.

Zmeljete lahko do 3 kg zmesi za kebbe; najdaljši čas uporabe: 10 minut pri hitrosti 3-4. Pred ponovno uporabo aparata počakajte vsaj 10 minut.

PREGREVANJE

Kuhinjska naprava je opremljena s termostatom, ki zagotavlja dolgo življenjsko dobo aparata, in se bo aktiviral ob preobremenitvi motorja. Če se termostat aktivira, izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja ter počakajte približno 20 minut pred ponovnim zagonom aparata.

SL

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

S kuhinjske naprave odstranite glavo strojčka za mletje mesa ter odstranite vse njegove dele. Vse dele operite v topli vodi z detergentom. Pred shranjevanjem strojčka za mletje mesa in dodatkov temeljito obrišite vse dele. **Prosimo, upoštevajte, da deli strojčka za mletje mesa niso primerni za pranje v pomivalnem stroju, saj se lahko kovinski deli poškodujejo.**

Z nožem ravnajte previdno, da preprečite poškodbe.

Za preprečitev korozije je treba polža, nož in rešetke za mletje namazati z rastlinskim oljem.

POMEMBNO: DELA Z MOTORJEM NIKOLI NE POTOPITE V VODO ALI KATERO KOLI DRUGO TEKOČINO.

DELOVI APARATA

F1 Dodatak za mlevenje mesa
F2 Puž
F3 Nož
F4.1 Rešetka za mlevenje: krupno
F4.2 Resetka za mlevenje: srednje
F5 Rešetka za mlevenje: sitno
F6 Prsten za sklapanje
F7 Potiskivač
F8 Tacna za meso
F9 Cev za punjenje
F10 Dodatak za kobasice
F11 Dodatak za mlevenje
F12 Dodatak za kebab

Pre prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte bezbenosne mere i uputstvo (priložene uz aparat i dostupne u ovlašćenom servisnom centru).

PRE PRVE UPOTREBE

SR

Pre upotrebe operite sve delove toplom vodom i tečnim deterdžentom za posuđe. Pažljivo rukujte nožem da biste sprečili povrede.

KAKO KORISTITI MLIN ZA MLEVENJE MESA

Postavite kuhinjski aparat na ravnu i stabilnu površinu. Taster za odabir brzine postavite na "0" i vodite računa da kuhinjski aparat ne bude uključen u zidnu utičnicu tokom montiranja dodataka.

Umetnite puž u odeljak za mlevenje mesa tako da kratka osovina bude okrenuta napolje i montirajte nož na osovinu puža. Kad montirate nož, pazite da pravilno postavite nož, tj. da ravna strana noža bude okrenuta napolje ka rešetki za mlevenje. Zatim montirajte rešetku za mlevenje koju želite na puž – vodite računa da urez ploče za mlevenje bude pravilno postavljen nasuprot odgovarajućem žlebu na odeljku za mlevenje mesa. Konačno, montirajte prsten za sklapanje na kraj odeljka za mlevenje mesa ali ga nemojte potpuno zavrnuti.

Uvek vodite računa da kuhinjski aparat ne bude uključen u struju tokom montiranja ili demontiranja mlina za mlevenje mesa.

Montirajte mlin za mlevenje mesa na kuhinjski aparat tako što ćete prvo skinuti poklopac spojnog dela mašine za mlevenje mesa povlačenjem poklopca nagore u smeru strelice. Montirajte spojni deo mlina za mlevenje mesa na otvoru kuhinjskog aparata na mlinu za mlevenje mesa i okrenite mlin za mlevenje mesa suprotno kazaljki na satu dok se ne zaključa. Snažno završite zavrtanje prstena za sklapanje. Montirajte tacnu za meso na ulazni levak. Postavite posudu za skupljanje samlevenog mesa ispod izlaza mlina za mlevenje mesa. Uključite kuhinjski aparat u zidnu utičnicu i mlin za mlevenje mesa je spreman za upotrebu.

Preporučujemo da uvek počnete sa najmanjom brzinom i da postepeno povećavate brzinu do željene brzine između 1 i 6. Napomena: Meso ne treba da ima kosti a zamrznuto meso treba da se odmrzne pre mlevenja. Isecite meso na odgovarajuće komade pre no što ga, komad po komad, gurnete potiskivačem niz ulazni levak. Vodite računa da ne pritiskate prejako. **Uvek koristite samo ovaj potiskivač za guranje mesa u mlin za mlevenje mesa.**

Da biste potpuno ispraznili mlin za mlevenje mesa od preostalog mesa, preporučujemo da pustite nekoliko kriški belog hleba da prođe kroz njega.

Možete da sameljete do 3 kg mesa; maksimalno vreme upotrebe: 10 minuta. Sačekajte najmanje 10 minuta pre no što ponovo upotrebite aparat.

Kad mlevenje bude završeno, isključite aparat i izvadite utikač iz zidne utičnice.

Skinite mlin za mlevenje mesa sa kuhinjskog aparata tako što ćete pritisnuti dugme za oslobađanje na levoj strani mlina i u isto vreme okrenuti mlin za mlevenje mesa u smeru kazaljke na satu. Vratite poklopac na mesto tako što ćete pritisnuti dugme na levoj strani spojnog dela mlina za mlevenje mesa i u isto vreme pritisnuti poklopac nazad na mesto. Demontirajte prsten za sklapanje tako što ćete ga odvrnuti sa odeljka za mlevenje mesa i skinite dodatke.

KAKO SE KORISTI DODATAK ZA PRAVLJENJE KOBASICA

Postavite puž u odeljak za mlevenje mesa tako da kratka osovina bude okrenuta napolje i montirajte disk za kobasice na puž. Vodite računa da pravilno postavite urez dodatka za kobasice nasuprot odgovarajućem žlebu u odeljku za mlevenje mesa. Montirajte cev za punjenje i montirajte prsten za sklapanje tako što ćete ga zavrnuti na kraj odeljka za mlevenje mesa ali ga nemojte potpuno zavrnuti.

SR

Uvek vodite računa da kuhinjski aparat ne bude uključen u struju tokom montiranja ili demontiranja mlina za mlevenje mesa.

Montirajte mlin za mlevenje mesa na kuhinjski aparat tako što ćete prvo skinuti poklopac spojnog dela mlina za mlevenje mesa povlačenjem poklopca nagore u smeru strelice. Montirajte spojni deo mlinaa na otvor kuhinjskog aparata i okrenite mlin za mlevenje mesa suprotno kazaljki na satu dok se ne zaključa. Snažno završite zavrtanje prstena za sklapanje. Montirajte tacnu za meso na ulazni levak. Uključite kuhinjski aparat u zidnu utičnicu i mlin za mlevenje mesa sa dodatkom je spreman za upotrebu.

Potopite crevo za kobasice u mlaku vodu na 10 minuta i navucite mokro crevo na cev za punjenje kobasica. Ako se crevo za kobasice lepi za cev za punjenje, pokvasite crevo sa malo vode.

Stavite prethodno samlevene sastojke u tacnu za meso. Potiskivačem gurajte sastojke niz ulazni levak malo po malo. Ne gurajte prejako.

Kako se crevo za kobasice puni, svlačite ga sa cevi za punjenje i vodite računa da ne prepunite crevo. Uvrnite crevo na veličinu kobasica koju želite.

Možete da upotrebite do 3 kg mesa; maksimalno vreme upotrebe: 10 minuta, brzina 3-4. Sačekajte najmanje 10 minuta pre no što ponovo upotrebite aparat.

KAKO SE KORISTI DODATAK ZA KEBAB

Kebab je tradicionalno bliskoistočno jelo koje se prvenstveno sastoji od jagnjetine i bulgur pšenice. Sameljite mešavinu i propustite je kroz mašinu za mlevenje mesa sa dodatkom za kebab. Mešavina se seče na male "jastučiće" koji se onda pune mešavinom mesa. "Jastučići" se zatvaraju na oba kraja i prže u dubokoj masnoći.

Montirajte puž u odeljak za mlevenje mesa tako da kratka osovina bude okrenuta napolje i montirajte rešetku za mlevenje i ploču za kibe na osovinu puža. Vodite računa da pravilno postavite urez ploče za mlevenje nasuprot odgovarajućem žlebu u odeljku za mlevenje mesa. Montirajte prsten za sklapanje tako što ćete ga zavrnuti na kraj odeljka za mlevenje mesa ali ga

nemojte potpuno zavrnuti.

Montirajte mlin za mlevenje mesa na kuhinjski aparat tako što ćete prvo skinuti poklopac spojnog dela mlina za mlevenje mesa povlačenjem poklopca nagore u smeru strelice a potom okrenuti mlin za mlevenje mesa suprotno kazaljki na satu dok se ne zaključa. Snažno završite zavrtanje prstena za sklapanje. Zatim postavite tacnu za meso na ulazni levak. Uključite kuhinjski aparat u zidnu utičnicu i mlin za mlevenje mesa sa dodatkom za kebab je spremna za upotrebu.

Možete da napravite do 3 kg kebaba; maksimalno vreme upotrebe: 10 minuta, brzina 3-4. Sačekajte najmanje 10 minuta pre no što ponovo upotrebite aparat.

PREGREVANJE

Kuhinjski aparat je opremljen termostatom koji osigurava dug vek trajanja aparata i koji se aktivira u slučaju prekomernog opterećenja motora. Ako se termostat aktivira, isključite aparat i odvojite ga od strujnog napajanja i sačekajte oko 20 minuta pre ponovnog pokretanja aparata.

SR

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Skinite dodatak za mlevenje mesa sa kuhinjskog aparata i demontirajte sve delove mlina za mlevenje mesa. Operite sve delove toplom vodom i tečnim deterdžentom za posuđe. Temeljno obrišite sve delove pre pre nego što odložite mlin za mlevenje mesa i dodatke. **Imajte u vidu da delovi mlina za mlevenje mesa ne treba da se peru u mašini za pranje posuđa jer se metalni delovi mogu oštetiti.**

Pažljivo rukujte nožem da biste sprečili povrede.

Puž, nož i rešetke za mlevenje treba podmazati biljnim uljem da bi se izbegla rđa.

VAŽNO: NIKAD NE POTAPAJTE MOTORNU JEDINICU U VODU ILI NEKU DRUGU TEČNOST.

DIJELOVI UREĐAJA

F1 Nastavak za mljevenje
F2 Pužni vijak
F3 Nož
F4.1 Rešetka za mljevenje: Grubo
F4.2 Rešetka za mljevenje: Srednje
F5 Rešetka za mljevenje: Fino
F6 Prsten
F7 Potiskivač
F8 Pladanj za meso
F9 Cijev za punjenje
F10 Nastavak za kobasice
F11 Cijev za kibbeh
F12 Kibbeh prsten

Prije prvog korištenja uređaja pažljivo pročitajte 'sigurnosne smjernice' i upute (isporučene s uređajem i dostupne u ovlaštenom servisnom centru).

PRIJE PRVE UPORABE

Prije uporabe operite sve dijelove u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Rukujte nožem vrlo pažljivo kako biste spriječili ozljede.

HR

NAČIN KORIŠTENJA UREĐAJA

Kuhinjski uređaj postavite na ravnu i stabilnu površinu. Prekidač za odabir brzine postavite u položaj "0" i pri montiranju pribora uvjerite se da uređaj nije priključen u strujno napajanje.

Umetnite pužni vijak u nastavak za mljevenje na način da kratka osovina bude okrenuta prema van i postavite nož na osovinu pužnog vijka. Prilikom postavljanja noža, budite oprezni kako biste ispravno postavili nož, tj, da ravna strana noža bude okrenuta van prema ploči za mljevenje. Zatim, postavite rešetku za mljevenje prema želji na pužni vijak - vodite računa o tome da usjek rešetke za mljevenje uvijek bude postavljen izravno nasuprot odgovarajućeg utora na pretincu za mljevenje mesa. Na kraju postavite prsten za sklapanje na kraj stroja za mljevenje mesa, međutim nemojte ga zategnuti do kraja.

Uvijek se uvjerite da kuhinjski stroj nije uključen tijekom postavljanja ili uklanjanja stroja za mljevenje mesa.

Postavite nastavak za mljevenje mesa na kuhinjski uređaj na način da najprije uklonite poklopac dijela za sklapanje nastavka, tako da povučete poklopac prema gore, u smjeru strelice. Postavite dio za sklapanje na na otvor nastavka za meso kuhinjskog stroja za mljevenje mesa i okrečite nastavak za meso suprotno od smjera kazaljke sata dok se ne učvrsti. Završite na način da čvrsto prišarafite prsten za sklapanje. Postavite pladanj na cijev za punjenje Postavite posudu ispod izlaza kako bi se na njemu prikupljalo meso. Spojite uređaj na struju. Stroj za mljevenje mesa sada je spreman za uporabu.

Preporučujemo da uvijek započnete raditi na najnižoj brzini a zatim postupno povećavate brzinu do željene brzine između 1 i 6. Napomena: Meso mora biti bez kostiju a smrznuto meso prije mljevenja treba odmrznuti. Izrežite meso na odgovarajuće komade prije nego što ga gurate u cijev za punjenje pomoću potiskivača, jedan po jedan komad. Pripazite da ne pritišćete prejako. **Za potiskivanje mesa uvijek koristite samo potiskivač isporučen s uređajem.**

Kako biste u potpunosti ispraznili stroj za mljevenje mesa od preostalog mesa, preporučujemo da kroz njega propustite neka nekoliko kriški bijelog kruha.

Možete usitniti do 3 kg mesa. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovne uporabe stroja.

Po završetku mljevenja, odspojite i isključite uređaj.

Izvadite nastavak za mljevenje mesa iz uređaja pritiskom na tipku za otpuštanje na lijevoj strani nastavka za mljevenje mesa, dok istovremeno nastavak okrećete u smjeru kazaljke na satu. Vratite poklopac na mjesto pritiskom na tipku na lijevoj strani dijela za sklapanje nastavka za mljevenje mesa dok istovremeno pritišćete poklopac natrag na mjesto. Uklonite prsten za sklapanje tako da ga odvijete iz stroja za mljevenje mesa i izvadite ga.

NAČIN KORIŠTENJA NASTAVKA ZA IZRADU KOBASICA

Pužni vijak postavite u nastavak za meso na način da kratka osovina bude okrenuta prema van a nastavak za kobasice postavite na pužni vijak. Pobrinite se da postavite zarez nastavka za kobasice izravno nasuprot odgovarajućem zarezu nastavka za mljevenje mesa. Postavite cijev za umetanje za sklapanje na završetak nastavka na način da ga pričvrstite na završetak nastavka za meso, međutim nemojte ga zategnuti do kraja.

HR

Uvijek se uvjerite da kuhinjski stroj nije uključen tijekom postavljanja ili uklanjanja nastavka za meso.

Postavite nastavak za meso na kuhinjski stroj na način da najprije uklonite poklopac dijela za sklapanje nastavka za meso, tako da povučete poklopac prema gore, u smjeru strelice. Postavite dio za sklapanje nastavka za meso na otvor kuhinjskog stroja za mljevenje mesa i okrećite nastavak za meso suprotno od smjera kazaljke sata dok se ne učvrsti. Završite na način da čvrsto pričvrstite prsten za sklapanje. Postavite pladanj na cijev za punjenje Spojite kuhinjski stroj na struju. Nastavak za mljevenje mesa i cijev za punjenje sada su spremni za uporabu.

Namačite kobasice u mlakoj vodi 10 minuta, a zatim učvrstite crijevo za kobasice na nastavak za punjenje kobasica. Ako na otvoru za punjenje kobasica koristite štapiće, crijevo namočite s malo vode.

Stavite prethodno sjeckane sastojke na pladanj za meso. Koristite potiskivač kako biste malo pomalo gurali sastojke u cijev za punjenje. Ne gurajte prejako.

Kako se kobasica ispunjava, povucite je s cijevi za punjenje i pazite da ne prepunite crijevo za kobasicu. Zavrnite crijevo kobasice na željenu veličinu kobasice.

Možete usitniti do 3 kg mesa. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta, na brzini 3-4. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovne uporabe stroja.

NAČIN KORIŠTENJA NASTAVKA ZA KIBBEH

Kebbe je tradicionalno orijentalno jelo koje se sastoji prvenstveno od janjetine i bulgur pšenice. Meljite smjesu i propustite je kroz nastavak za mljevenje mesa s kibbeh nastavkom. Mješavina se izreže na malene "vrećice" koje se potom pune mješavinom mesa. „Vrećice“ se zatim zatvaraju na oba kraja i prže.

Umetnite pužni vijak u nastavak za meso na način da kratka osovina bude okrenuta prema van i postavite rešetku mlinca i kibbeh nastavak na osovinu pužnog vijka. Pobrinite se da postavite zarez rešetke za mljevenje izravno nasuprot odgovarajućem zarezu nastavka za mljevenje mesa. Postavite prsten za sklapanje na završetak nastavka za meso, međutim nemojte ga zategnuti do kraja.

Postavite nastavak za meso na kuhinjski stroj na način da najprije uklonite poklopac dijela za sklapanje nastavka za meso, tako da povučete poklopac prema gore, u smjeru strelice a zatim stroj za meso okrećite suprotno od kazaljke sata sve dok se ne učvrsti. Završite na način da čvrsto pričvrstite prsten za sklapanje. Zatim, postavite pladanj za meso na cijev za punjenje. Spojite kuhinjski stroj na struju. Nastavak za mljevenje mesa i kibbeh nastavak sada su spremni za uporabu.

Možete usitniti do 3 kg mesa. Maksimalno vrijeme korištenja: 10 minuta, na brzini 3-4. Pričekajte najmanje 10 minuta prije ponovne uporabe stroja.

PREGRIJAVANJE

Kuhinjski stroj opremljen je termostatom koji osigurava dugi vijek trajanja uređaja, a koji će se aktivirati ako se motor počne pregrijavati. Ako se termostat aktivira, isključite i odspojite uređaj s napajanja te pričekajte oko 20 minuta prije ponovnog pokretanja uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uklonite nastavak za mljevenje mesa s kuhinjskog stroja i uklonite sve dijelove uređaja za mljevenje mesa. Operite sve dijelove u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Prije pohranjivanja stroja za mljevenje mesa i pribora temeljito obrišite sve dijelove. **Imajte na umu da nije moguće sve dijelove nastavka za mljevenje mesa prati u perilici posuđa, budući da metalni dijelovi mogu biti oštećeni.**

HR

Rukujte nožem vrlo pažljivo kako biste spriječili ozljede.

Pužni vijak, nož i ploče za mljevenje treba podmazati biljnim uljem kako be izbjeglo koroziju.

VAŽNO: KUĆIŠTE MOTORA NIKADA NE URANJAJTE U VODU ILI BILO KOJU DRUGU TEKUĆINU.

SEADME OSAD

F1 Hakklihamasina kamber
F2 Toitekruvi
F3 Nuga
F4.1 Augustatud hakkimisplaat: Jäme
F4.2 Augustatud hakkimisplaat: Keskmine
F5 Augustatud hakkimisplaat: peen
F6 Otsakinnitus
F7 Tõukur
F8 Liha alus
F9 Täitetoru
F10 Vorsti valmistamise tarvik
F11 Hakklihatasku valmistamise otsak
F12 Hakklihatasku valmistamise rõngas

Enne seadme esmakasutust lugege hoolikalt nii ohutusjuhiseid kui kasutusjuhendit (sisalduvad seadme komplektis ja/või on saadaval volitatud teeninduskeskuses).
Säilitage need edaspidiseks kasutamiseks: tootja ei vastuta seadme nõuetele mittevastava kasutamise tagajärgede eest.

ET

ENNE ESMAKASUTUST

Enne kasutamist peske kõik osad sooja vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt kohe. TÄHELEPANU - vigastuste ennetamiseks käsitsege nuga ettevaatlikult. Augustatud plaadid ja nuga peavad olema õlitatud. Kandke neile toiduõli.
Ärge lülitage seadet sisse tühjalt või kui augustatud plaadid on õlitamata.

HAKKLIHAMASINA KASUTAMINE

Asetage seade puhtale, kuivale ja tasasele pinnale, veepritsmete võimalikust tekkekohast eemale. Seadke kiiruse valiku nupp asendisse „0" ja tarvikute paigaldamisel veenduge, et seade ei ole vooluvõrku ühendatud.

Paigaldage toitekruvi hakklihamasina kambrisse nii, et lühike võll on suunatud väljapoole, ning paigaldage nuga toitekruvi võllile. Noa paigaldamisel jälgige, et nuga asetseks korrektselt, st. noa lapik külg oleks suunatud väljapoole, hakkliha valmistamise plaadi suunas. Järgmiseks paigaldage soovitud hakkliha valmistamise plaat toitekruvi üksusele - jälgige, et hakkliha valmistamise plaadi sälk paigutuks hakklihamasina kambri vastava soone suhtes korrektselt. Lõpuks pange otsakinnitus hakklihamasina kambri otsa, kuid ärge seda täiesti kinni keerake.

Hakkliha valmistamise üksuse paigaldamisel või eemaldamisel kontrollige alati, et seade oleks vooluvõrgust eemaldatud.

Kui mikseripea on horisontaalses asendis, eemaldage seadmelt kate (**a.8.1**) vabastusnupu (**a8.2**) abil. Paigaldage hakkliha valmistamise üksus seadme vastavasse avasse, keerates seda vastupäeva, kuni see lukustub, ning seejärel keerake otsakinnitus korralikult kinni. Paigaldage liha alus toitetoru külge. Hakkliha kogumiseks asetage seadme anum hakklihamasina väljalaskeava alla. Ühendage seade vooluvõrguga ja hakklihamasin ongi kasutamiseks valmis.

Soovitame alustada alati väikseima kiirusega ja seejärel suurendada kiirust järk-järgult soovitud kiiruseni vahemikus 1 kuni 6. Märkus: Liha ei tohi sisaldada luid ning enne hakklihamasina kasutamist peab külmutatud liha üles sulatama. Lõigake toores liha tükkideks (2 cm x 2 cm), ning eemaldage luud ja kõhred. Pange need tõukuri abil toitetorusse, üks korraga. Ärge liiga jõuliselt vajutage. **Liha hakklihamasinasse lükkamiseks kasutage alati tõukurit.**

Töö lõpetamisel võite lisada toitetorusse mõne tüki saia - see eemaldab seadmesse jäänud lihatükikesed.

Hakkida saab kuni 3 kg toorest liha, maksimaalne kasutusaeg on 10 minutit. Enne seadme uuesti kasutamist oodake vähemalt 10 minutit.

Kui olete hakkimise lõpetanud, lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.

Eemaldage hakkliha valmistamise tarvik seadme küljest, vajutades hakklihamasina vasakul küljel asuvat vabastusnuppu ning keerates samal ajal hakklihamasinat päripäeva. Pange kate peale tagasi, vajutades nuppu hakklihamasina ava vasakul küljel ning vajutades samal ajal katet peale tagasi. Eemaldage otsakinnitus; selleks keerake see hakklihamasina kambri küljest lahti ja eemaldage tarvik.

VORSTI VALMISTAMISE TARVIKU KASUTAMINE

ET

Märkus: seda tarvikut saab kasutada alles siis, kui liha on hakitud ja maitsestatud nii, et maitseained on ühtlaselt täidisesse jaotunud.

Paigaldage toitekruvi hakklihamasina kambrisse nii, et lühike võll on suunatud väljapoole, ning paigaldage vorsti valmistamise tarvik (F10) toitekruvile. Veenduge, et paigaldate vorsti valmistamise tarviku sälgu nii, et see paigutuks hakklihamasina kambri vastava soone suhtes korrektselt. Paigaldage täitetoru (F9) ja seejärel keerake otsakinnitus hakklihamasina kambri otsa, kuid ärge seda täiesti kinni keerake.

Hakklihamasina paigaldamisel või eemaldamisel kontrollige alati, et seade oleks vooluvõrgust eemaldatud.

Kui mikseripea on horisontaalses asendis, eemaldage seadmelt kate (**a.8.1**) vabastusnupu (**a8.2**) abil. Paigaldage vorsti valmistamise üksus seadme vastavasse avasse, keerates seda vastupäeva, kuni see lukustub, ning seejärel keerake otsakinnitus korralikult kinni. Paigaldage liha alus toitetoru külge. Ühendage seade vooluvõrguga ja hakklihamasin ongi kasutamiseks valmis.

Vorsti kesta pehmendamiseks leotage seda leiges vees 10 minutit, seejärel kinnitage see täitetoru külge, jättes otsast 5 cm vabaks (see osa tuleb sulgeda sõlmega). Kui vorsti kest kleepub täitetoru külge, niisutage seda vähese veega.

Pange eelnevalt hakitud koostisosad liha alusele. Koostisainete toitetoru mööda järk-järgult alla lükkamiseks kasutage tõukurit. Ärge lükake liiga kõvasti.

Vorsti kesta täitumisel lükake see täitetoru pealt maha ning jälgige, et te seda liigselt ei täidaks. Vorstide pikkus valige ise. Selleks pigistage vorsti kest kokku ja keerake seda.

Heade kvaliteetsete vorstide valmistamiseks jälgige, et vorsti sisse ei satuks õhku ja valmistage 10 kuni 15 cm pikkuseid vorste (eraldage vorstid sõlmedega).

Seda tööd on lihtsam teha kahekesi - üks täidab seadet vorstiseguga ja teine jälgib vorsti kesta täitumist.

Kasutada saab kuni 3 kg vorstisegu, maksimaalne kasutusaeg on 10 minutit, kiirusel 3-4. Enne seadme uuesti kasutamist oodake vähemalt 10 minutit.

HAKKLIHATASKU VALMISTAMISE TARVIKU KASUTAMINE

Hakklihatasku on traditsiooniline Lähis-Ida roog, mis peamiselt koosneb lambalihast ja bulgurnisust. Hakkige segu valmis ja seejärel kasutage seadet koos hakklihatasku valmistamise tarvikuga. Segu pigistatakse seadmest välja seest õõnsa toruna, mis tuleb lõigata umbes 8 cm pikkusteks juppideks. Seejärel täitke need taskud hakklihaseguga. Need taskud suletakse mõlemast otsast ja seejärel friteeritakse/praetakse.

Paigaldage toitekruvi seadme hakklihamasina avasse. Paigaldage sobiv hakkimisplaat ja hakklihatasku valmistamise plaat toitekruvi võllile. Veenduge, et paigaldate hakkimisplaadi sälgu nii, et see paigutuks hakklihamasina kambri vastava soone suhtes korrektselt. Paigaldage otsakinnitus hakklihamasina kambri otsa, kuid ärge seda täiesti kinni keerake.

Kui mikseripea on horisontaalses asendis, eemaldage seadmelt kate (**a.8.1**) vabastusnupu (**a8.2**) abil. Paigaldage hakklihatasku valmistamise üksus seadme vastavasse avasse, keerates seda vastupäeva, kuni see lukustub, ning seejärel keerake otsakinnitus korralikult kinni. Seejärel paigaldage liha alus toitetoru külge. Ühendage seade vooluvõrguga ja hakklihatasku valmistamise tarvik ongi kasutamiseks valmis.

ET

Kasutada saab kuni 3 kg hakklihatasku materjali, maksimaalne kasutusaeg on 10 minutit, kiirusel 3-4. Enne seadme uuesti kasutamist oodake vähemalt 10 minutit.

ÜLEKUUMENEMINE

Seadme pika eluea tagamiseks on seade varustatud ülekuumenemise kaitse seadisega, mis aktiveerub mootori ülekuumenemise korral. Ülekuumenemise kaitse aktiveerumisel lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust; enne seadme taaskäivitamist oodake umbes 20 minutit.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne puhastamist lülitage seade alati välja.

Eemaldage kasutuses olnud tarvik (hakklihamasin, vorsti või hakklihatasku valmistamise tarvik) seadme küljest ja võtke kõik hakklihamasina osad lahti. Peske kõik osad sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga puhtaks. Enne hakklihamasina ja tarvikute hoiustamist kuivatage kõik osad korralikult. **Palun pidage meeles, et kõiki hakklihamasina osi ei tohi nõudepesumasinas pesta ja metallosad võivad kahjustuda.**

Vigastuste ennetamiseks käsitsege nuga ettevaatlikult.

Korrosiooni vältimiseks tuleb toitekruvi, nuga ja hakkimisplaate toiduõliga õlitada.

OLULINE: ÄRGE KUNAGI PANGE SEADME MOOTORIOSA VETTE EGA ÜHTEGI TEISE VEDELIKKU.

IEKĀRTAS DAĻAS

F1 Gaļas malšanas nodalījums
F2 Gliemežvārpsta
F3 Asmens
F4.1 Malšanas disks: rupjais
F4.2 Malšanas disks: vidējais
F5 Malšanas disks: smalkais
F6 Montāžas gredzens
F7 Bīdnis
F8 Gaļas paplāte
F9 Pildīšanas uzgalis
F10 Desu pagatavošanas disks
F11 Malšanas disks
F12 Kebbe pagatavošanas disks

Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet drošības pamatnostādnes un norādījumus (iekļauti jūsu ierīces komplektā un pieejami autorizētā servisa centrā).

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pirms lietošanas nomazgājiet visas detaļas ar siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu. Ar asmeni rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no savainojumiem.

GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS LIETOŠANA

LV

Novietojiet virtuves iekārtu uz līdzenas un stabilas virsmas. Iestatiet ātruma regulatoru pozīcijā„0" un pārliecinieties, ka brīdī, kad uzstādāt piederumus, virtuves iekārta nav pievienota barošanas avotam.

Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā tā, lai vārpstas šaurākais gals būtu vērsts uz ārpusi, un uzstādiet asmeni uz gliemežvārpstas. Uzstādot asmeni, rūpīgi pārliecinieties, ka asmens ir pareizi uzstādīts, t. i., plakanā asmens daļa ir vērsta uz ārpusi pret malšanas disku. Pēc tam uz gliemežvārpstas uzlieciet nepieciešamo malšanas disku – pārliecinieties, ka malšanas diska robs ir pareizi novietots pretī atbilstošajai gaļas malšanas nodalījuma rievai. Visbeidzot gaļas malšanas nodalījuma galā uzstādiet montāžas gredzenu, to līdz galam nepievelkot.

Gaļas maļamās mašīnas uzstādīšanas un izjaukšanas laikā raugieties, lai virtuves iekārta nav pievienota barošanas avotam.

Uzstādiet gaļas maļamo mašīnu uz virtuves iekārtas, vispirms noņemot gaļas maļamās mašīnas savienojošās daļas pārsegu: velciet pārsegu uz augšpusi bultas norādītajā virzienā. Uzstādiet gaļas maļamās mašīnas savienojošo daļu uz virtuves iekārtas gaļas maļamajai mašīnai paredzētās atveres un grieziet gaļas maļamo mašīnu pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam, līdz tā nofiksējas. Spēcīgi pievelciet montāžas gredzenu. Uzstādiet gaļas paplāti uz padeves piltuves. Novietojiet bļodu, kurā savākt samalto gaļu, zem gaļas maļamās mašīnas izvades atveres. Pievienojiet virtuves iekārtu pie barošanas avota, un gaļas maļamā mašīna ir gatava lietošanai.

Mēs iesakām vienmēr sākt ar zemāko ātrumu un darbības laikā to pakāpeniski palielināt līdz nepieciešamajam ātrumam (no 1. līdz 6. ātrumam). Piezīme. Gaļā nedrīkst būt kauli, kā arī sasaldēta gaļa pirms malšanas ir jāatkausē. Vispirms gaļa ir jāsagriež atbilstoša izmēra gabaliņos

un pēc tam ar bīdni katrs gabaliņš atsevišķi jānospiež uz leju padeves piltuvē. Raugieties, lai spiešanu neveiktu ar pārmērīgu spēku. **Lai ievadītu gaļu mašīnā, vienmēr izmantojiet tikai bīdni.**

Lai pilnībā atbrīvotu gaļas maļamo mašīnu no gaļas atlikumiem, mēs iesakām ielikt un samalt dažas baltmaizes šķēles.

Jūs varat samalt līdz pat 3 kg gaļas, maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes. Kad izslēdzat mašīnu, pagaidiet vismaz 10 minūtes, pirms atkal to ieslēgt.

Kad malšana ir pabeigta, izslēdziet iekārtu un atvienojiet to no barošanas avota.

Noņemiet gaļas maļamo mašīnu no virtuves iekārtas, nospiežot atbrīvošanas pogu, kas atrodas gaļas maļamās mašīnas kreisajā pusē, un vienlaicīgi pagrieziet gaļas maļamo mašīnu pulksteņa rādītāju kustības virzienā. Uzlieciet atpakaļ pārsegu, nospiežot gaļas maļamās mašīnas savienojošās daļas kreisajā pusē esošo pogu un vienlaicīgi piespiežot pārsegu tā vietā. Demontējiet montāžas gredzenu, noskrūvējot to no gaļas maļamās mašīnas nodalījuma un noņemot piederumu.

DESU PAGATAVOŠANAS PIEDERUMA LIETOŠANA

Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā tā, lai vārpstas šaurākais gals būtu vērsts uz ārpusi, un uzstādiet desu pagatavošanas disku uz gliemežvārpstas. Pārliecinieties, ka desu pagatavošanas diska robs ir pareizi novietots pretī atbilstošajai gaļas malšanas nodalījuma rievai. Uzstādiet pildīšanas uzgali un montāžas gredzenu, uzskrūvējot tos gaļas malšanas nodalījuma galā, taču līdz galam nepievelkot.

Gaļas maļamās mašīnas uzstādīšanas un izjaukšanas laikā raugieties, lai virtuves iekārta nav pievienota barošanas avotam.

Uzstādiet gaļas maļamo mašīnu uz virtuves iekārtas, vispirms noņemot gaļas maļamās mašīnas savienojošās daļas pārsegu: velciet pārsegu uz augšpusi bultas norādītajā virzienā. Uzstādiet gaļas maļamās mašīnas savienojošo daļu uz virtuves iekārtas atveres un grieziet gaļas maļamo mašīnu pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam, līdz tā nofiksējas. Spēcīgi pievelciet montāžas gredzenu. Uzstādiet gaļas paplāti uz padeves piltuves. Pievienojiet virtuves iekārtu pie barošanas avota, un gaļas maļamā mašīna ar pildīšanas uzgali ir gatava lietošanai.

Iemērciet desas apvalku remdenā ūdenī uz 10 minūtēm un uzlieciet slapjo apvalku uz masas pildīšanas uzgaļa, uzrullējot to. Ja desas apvalks pielīp pie pildīšanas uzgaļa, nedaudz samitriniet to ar ūdeni.

Uzlieciet iepriekš sagrieztās sastāvdaļas uz gaļas paplātes. Izmantojot bīdni, pa vienam iebīdiet sastāvdaļas padeves piltuvē. Nespiediet pārāk spēcīgi.

Kad desas apvalks ir piepildīts, noņemiet to no pildīšanas uzgaļa un raugieties, lai apvalkā neiepildītu par daudz pildījuma. Pagrieziet apvalku, lai iegūtu vēlamo desas izmēru.

Jūs varat apstrādāt līdz pat 3 kg gaļas, maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes ar 3.-4. ātrumu. Kad izslēdzat mašīnu, pagaidiet vismaz 10 minūtes, pirms atkal to ieslēgt.

KEBBE PAGATAVOŠANAS PIEDERUMA LIETOŠANA

Kebbe ir Tuvo Austrumu nacionālais ēdiens, kas sastāv galvenokārt no jēra gaļas un kviešu putraimiem. Samaliet maisījumu un izlaidiet to caur gaļas maļamo mašīnu, izmantojot kebbe pagatavošanas piederumu. Maisījums tiek sagriezts mazās „kabatiņās", kuras pēc tam tiek piepildītas ar gaļas maisījumu. „Kabatiņas" tiek no abām pusēm noslēgtas un fritētas.

Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā tā, lai vārpstas šaurākais gals būtu vērsts uz ārpusi, un uzstādiet malšanas un kebbe pagatavošanas disku uz gliemežvārpstas. Pārliecinieties, ka malšanas diska robs ir pareizi novietots pretī atbilstošajai gaļas malšanas nodalījuma rievai. Uzstādiet montāžas gredzenu, uzskrūvējot to gaļas malšanas nodalījuma galā, taču līdz galam nepievelkot.

Uzstādiet gaļas maļamo mašīnu uz virtuves iekārtas, vispirms noņemot gaļas maļamās mašīnas savienojošās daļas pārsegu –velciet pārsegu uz augšpusi bultas norādītajā virzienā – un pēc tam griežot gaļas maļamo mašīnu pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam līdz tā nofiksējas. Spēcīgi pievelciet montāžas gredzenu. Pēc tam uzstādiet gaļas paplāti uz padeves piltuves. Pievienojiet virtuves iekārtu pie barošanas avota, un gaļas maļamā mašīna ar kebbe pagatavošanas piederumu ir gatava lietošanai.

Jūs varat apstrādāt līdz pat 3 kg kebbe maisījuma, maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes ar 3.-4. ātrumu. Kad izslēdzat mašīnu, pagaidiet vismaz 10 minūtes, pirms atkal to ieslēgt.

PĀRKARŠANA

Šī virtuves iekārta ir aprīkota ar termostatu, kas nodrošina ilgu iekārtas darbmūžu un tiek aktivizēts, ja dzinējs ir pārslogots. Kad termostats tiek aktivizēts, izslēdziet iekārtu, atvienojiet to no barošanas tīkla, pagaidiet aptuveni 20 minūtes un tikai tad atkal ieslēdziet iekārtu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Noņemiet gaļas malšanas nodalījumu no virtuves iekārtas un demontējiet visas gaļas malšanas nodalījuma detaļas. Nomazgājiet visas detaļas siltā ūdenī un mazgāšanas līdzekli. Pirms gaļas maļamās mašīnas un tās aksesuāru novietošanas uzglabāšanai rūpīgi noslaukiet visas detaļas. **Nemiet vērā, ka gaļas maļamās mašīnas detaļas nav piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā, jo var tikt bojātas metāliskās detaļas.**

Ar asmeni rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no savainojumiem.

Gliemežvārpsta, asmens un malšanas diski ir jāieeļļo ar augu eļļu, lai novērstu rūsēšanu.

SVARĪGI! DZINĒJA DAĻU IR AIZLIEGTS IEMĒRKT ŪDENĪ VAI JEBKURĀ CITĀ ŠĶIDRUMĀ.

LV

PRIETAISO DALYS

F1 Mėsmalės blokas
F2 Tiekimo sraigtas
F3 Peilis
F4.1 Mėsmalės sietelis: stambus
F4.2 Mėsmalės sietelis: vidutinis
F5 Mėsmalės sietelis: smulkus
F6 Tvirtinimo žiedas
F7 Stūmiklis
F8 Mėsos tiekimo dėklas
F9 Kimšimo vamzdelis
F10 Dešrelių gamybos priedas
F11 „Kibbeh" antgalis
F12 „Kibbeh" žiedas

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą perskaitykite saugos nurodymus bei naudojimo instrukcijas (pateikiamos su prietaisu ir (arba) jas galite rasti patvirtintame techninės priežiūros centre).
Instrukcijas išsaugokite vėlesniam naudojimui: gamintojas negali prisiimti atsakomybės už netinkamą prietaiso naudojimą.

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

Prieš naudojimą visas dalis nuplaukite vandeniu ir skysta plovimo priemone. Nuplaukite ir iš karto atsargiai išdžiovinkite. DĖMESIO. Būkite atsargūs atlikdami veiksmus su peiliu. Taip išvengsite susižalojimo.
Sietelis ir peilis turi būti tepami. Juos padenkite kepimui skirtu aliejumi.
Nejunkite prietaiso kai jis yra tuščias arba mėsmalės sietelis nėra teptas.

MĖSMALĖS NAUDOJIMAS

Virtuvinį prietaisą padėkite ant švaraus, sauso ir lygaus paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų. Montuodami priedus greičio reguliatorių nustatykite į padėtį „0" ir įsitikinkite, kad virtuvinis prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo tinklo.

Įstatykite tiekimo sraigtą į mėsmalės bloką, kad trumpasis velenas būtų nukreiptas į išorę ir ant tiekimo sraigto užmaukite peilį. Atidžiai montuodami peilį ir įsitikinkite, kad jį tinkamai įstatėte, t. y. plokščia peilio pusė turi būti nukreipta į išorę, mėsmalės sietelio kryptimi. Tada ant tiekimo sraigto konstrukcijos užmaukite mėsmalės sietelį. Įsitikinkite, kad sietelyje esantis griovelis tinkamai įsistatė į atitinkamą mėsmalės bloke esantį iškilimą. Galiausiai ant mėsmalės bloko galo uždėkite tvirtinimo žiedą. Iki galo jo nepriveržkite.

Montuodami arba išimdami mėsmalės priedus visada įsitikinkite, kad virtuvinis prietaisas nėra prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Kai maišytuvo galvutė yra horizontalioje padėtyje, naudodami atkabinimo mygtuką (**a8.2**) nuimkite virtuvinio prietaiso gaubtą (**a.8.1**). Mėsmalės konstrukciją sumontuokite ant virtuvinio prietaiso išėjimo sukdami konstrukciją prieš laikrodžio rodyklę iki ji užsifiksuos, tada tvirtai priveržkite tvirtinimo žiedą. Ant tiekimo vamzdelio sumontuokite mėsos tiekimo dėklą. Po mėsmalės išėjimo anga padėkite virtuvinio prietaiso dubenį, skirtą maltos mėsos surinkimui. Įjunkite virtuvinį prietaisą į maitinimo tinklą. Mėsmalė yra paruošta naudojimui.

Rekomenduojame visada pradėti darbą mažiausiomis apsukomis ir palaipsniui didinti iki pasieksite reikiamas apsukas (1–6). Pastaba. Mėsa turi būti be kaulų, o užšaldyta mėsa prieš malimą turi būti atitirpinta. Žalią mėsą supjaustykite gabaliukais (2 cm x 2 cm), pašalinkite kaulus ir kremzles. Naudodami stūmiklį vienu metu į tiekimo vamzdelį įstumkite vieną mėsos gabaliuką. Būkite atsargūs – per stipriai nespauskite. **Mėsos tiekimui į mėsmalę visada naudokite tik stūmiklį.**

Baigus darbą į tiekimo vamzdelį galite įdėti kelias riekes baltos duonos, kad pašalintumėte prietaise likusią mėsą.

Galite sumalti iki 3 kg žalios mėsos; ilgiausia naudojimo trukmė: 10 minučių. Tam, kad galėtumėte naudoti prietaisą pakartotinai, palaukite bent 10 minučių.

Baigę malimą prietaisą išjunkite ir jį atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo.

Mėsos malimo priedus nuimkite nuo virtuvinio prietaiso paspausdami mėsmalės kairėje pusėje esantį atkabinimo mygtuką ir tuo pat metu sukdami mėsmalę pagal laikrodžio rodyklę. Gaubtą grąžinkite atgal į vietą paspaudę mėsmalės išėjimo kairėje pusėje esantį mygtuką ir tuo pat metu spausdami gaubtą atgal į vietą. Nuimkite tvirtinimo žiedą atsukdami jį nuo mėsmalės bloko ir išimdami priedus.

DEŠRELIŲ GAMYBOS PRIEDŲ NAUDOJIMAS

Pastaba: šis priedas turėtų būti naudojamas tik sumalus mėsą, pridėjus prieskonių ir gerai išmaišius masę.

Įstatykite tiekimo sraigtą į mėsmalės bloką, kad trumpasis velenas būtų nukreiptas į išorę ir ant tiekimo sraigto užmaukite dešrelių gamybos priedą (F10). Įsitikinkite, kad dešrelių gamybos priedas yra tinkamai įstatytas į atitinkamą mėsmalės bloke esantį iškilimą. Sumontuokite kimšimo vamzdelį (F9), tada tvirtinimo žiedą užsukite ant mėsmalės bloko galo, bet jo iki galo nepriveržkite.

Montuodami arba išimdami mėsmalės priedus visada įsitikinkite, kad virtuvinis prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo tinklo.

Kai maišytuvo galvutė yra horizontalioje padėtyje, naudodami atkabinimo mygtuką (**a8.2**) nuimkite virtuvinio prietaiso gaubtą (**a.8.1**). Dešrelių gaminimo konstrukciją sumontuokite ant virtuvinio prietaiso išėjimo pasukdami konstrukciją prieš laikrodžio rodyklę iki ji užsifiksuos, tada tvirtai priveržkite tvirtinimo žiedą. Ant tiekimo piltuvo sumontuokite mėsos tiekimo dėklą. Įjunkite virtuvinį prietaisą į maitinimo tinklą. Dešrelių kimšimo priedas yra paruoštas naudojimui.

Dešrelės apvalkalą 10 minučių mirkykite drungname vandenyje, kad jis taptų elastingas, tada užmaukite ant kimšimo vamzdelio, palikdami neužmautus 5 cm apvalkalo (galą uždarote surišdami mazgelį virvele). Jeigu dešrelės apvalkalas limpa prie kimšimo vamzdelio, apvalkalą truputį sudrėkinkite vandeniu.

Anksčiau sumaltas sudedamąsias dalis dėkite į mėsos tiekimo dėtuvę. Vienu metu nedidelį kiekį masės stūmikliu stumkite žemyn tiekimo piltuvu. Nespauskite per stipriai.

Užpildytą dešrelės apvalkalą traukite nuo kimšimo vamzdelio. Stenkitės neperpildyti apvalkalo. Dešreles kimškite norimo ilgio, tada suspauskite ir susukite dešrelės apvalkalą.

Norėdami gauti geros kokybės dešrelę, stenkitės, kad pildymo metu į apvalkalo vidų nepatektų oras, o dešrelių ilgis būtų 10–15 cm (dešreles atskirkite virvele sumegzdami mazgelį).

LT

Šį darbą lengviau gali atlikti du žmonės, kurių vienas pildo prietaisą dešrelių masę, o kitas kontroliuoja dešrelės apvalkalo kimšimą.

Galite naudoti iki 3 kg dešrelių masės, o ilgiausia naudojimo trukmė: 10 minučių, greitis 3–4. Tam, kad galėtumėte naudoti prietaisą pakartotinai, palaukite bent 10 minučių.

„KIBBEH“ PRIEDO NAUDOJIMAS

„Kibbeh“ – tai tradicinis artimųjų rytų patiekalas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys yra ėriena ir „bulgur“ kviečių kruopos. Sumalkite masę ir tada praleiskite jį pro mėsmalę su uždėtu „kibbeh“ priedu. Masė yra spaudžiama tuščiaviduriame vamzdelyje ir pjaustoma 8 cm ilgio gabaliukais. Šie kukuliai yra įdaromi malta mėsa. Kukulių abu galai yra uždaromi ir kukuliai kepami gruzdintuvėje.

Tiekimo sraigtą pritvirtinkite prie virtuvinio prietaiso mėsmalės išėjimo. Sumontuokite norimą mėsmalės ir „kibbeh“ sietelius ant tiekimo sraigto veleno. Įsitikinkite, kad mėsmalės sietelis tinkamai įstatytas į atitinkamą mėsmalės bloke esantį iškilimą. Sumontuokite tvirtinimo žiedą sukdami jį ant mėsmalės bloko, bet jo iki galo nepriveržkite.

Kai maišytuvo galvutė yra horizontalioje padėtyje, naudodami atkabinimo mygtuką (**a8.2**) nuimkite virtuvinio prietaiso gaubtą (**a.8.1**). „Kibbeh“ gaminimo konstrukciją sumontuokite ant virtuvinio prietaiso išėjimo pasukdami konstrukciją prieš laikrodžio rodyklę iki ji užsifiksuos, tada tvirtai priveržkite tvirtinimo žiedą. Po to, ant tiekimo piltuvo sumontuokite mėsos tiekimo dėklą. Virtuvinį prietaisą prijunkite prie elektros maitinimo tinklo. „Kibbeh“ priedas yra paruoštas naudojimui.

Galite pagaminti iki 3 kg „kibbeh“, ilgiausia naudojimo trukmė: 10 minučių, greitis 3–4. Tam, kad galėtumėte naudoti prietaisą pakartotinai, palaukite bent 10 minučių.

PERKAITIMAS

LT

Virtuviniame prietaise yra sumontuotas saugantis nuo perkaitimo įtaisas, užtikrinantis prietaiso ilgaamžiškumą ir kuris įsijungia esant variklio perkaitimui. Jeigu įsijungia saugantis nuo perkaitimo įtaisas, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo. Prieš įjungdami prietaisą pakartotinai, palaukite apie 20 minučių.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš pradėdami valyti prietaisą, visada jį atjunkite nuo elektros maitinimo tinklo.

Nuimkite naudotus priedus (mėsmalę, dešrelių kimšimo arba „kibbeh“ įtaisą) nuo virtuvinio prietaiso ir išardykite visas mėsmalės dalis. Visas dalis nuplaukite šiltu vandeniu naudodami nedidelį kiekį plovimo skysčio. Prieš sudėdami mėsmalę ir jos priedus saugojimui, kruopščiai išdžiovinkite visas dalis. **Atsiminkite, kad nei viena mėsmalės dalis nėra skirta plauti indaplovėje, nes metalinės dalys gali būti sugadintos.**

Būkite atsargūs atlikdami veiksmus su peiliu, kad išvengtumėte susižalojimo.

Siekiant tiekimo sraigtą, peilį ir mėsmalės sietelius apsaugoti nuo korozijos, jie turi būti tepami augaliniu aliejumi.

SVARBU. NIEKADA VIRTUVINIO PRIETAISO VARIKLIO BLOKO NEMERKITE Į VANDENĮ ARBA BET KURĮ KITĄ SKYSTĮ.

CZĘŚCI URZĄDZENIA

F1 Korpus maszynki do mięsa
F2 Śruba
F3 Ostrze
F4.1 Sitko: grube
F4.2 Sitko: średnie
F5 Sitko: drobne
F6 Pierścień mocujący
F7 Popychacz
F8 Tacka na mięso
F9 Końcówka do nadziewania
F10 Sitko: płytka do parówek
F11 Sitko: płytka do mielenia
F12 Końcówka do kebabów

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać „zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” i instrukcje (zostały one dostarczone wraz z urządzeniem, a także są dostępne w autoryzowanych punktach serwisowych).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem należy umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Aby nie dopuścić do urazów, z ostrzem należy się obchodzić ostrożnie.

UŻYWANIE MASZYNKI DO MIĘSA

Ustawić robot kuchenny na płaskiej i stabilnej powierzchni. Przed zamontowaniem akcesoriów ustawić przełącznik prędkości w pozycji „0” i upewnić się, że robot kuchenny nie jest podłączony do zasilania.

PL

Włożyć śrubę do korpusu maszynki krótkim końcem wałka skierowanym na zewnątrz i założyć ostrze na wałek śruby. Podczas zakładania ostrza uważać, aby włożyć je odpowiednią stroną, tj. płaską stroną ostrza w kierunku na zewnątrz od sitka. Następnie, założyć na śrubę wybrane sitko – pilnować, aby wycięcie w sitku znalazło się naprzeciw rowka w korpusie maszynki. Na koniec, zamontować pierścień mocujący na końcu korpusu maszynki bez całkowitego dokręcenia go.

Podczas zakładania i zdejmowania maszynki do mięsa należy zawsze upewnić się, że robot kuchenny nie jest podłączony do zasilania.

Zamocować maszynkę do mięsa na robocie kuchennym: w tym celu najpierw zdjąć pokrywę łączówki maszynki – pociągnąć pokrywę do góry w kierunku zaznaczonym strzałką. Zamocować łączówkę maszynki na otworze robota i przekręcić maszynkę w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) aż zaskoczy. Aby zakończyć, mocno dokręcić pierścień mocujący. Zamocować tackę na mięso na kominie do nakładania produktów. Ustawić misę pod wylotem maszynki, aby zbierać do niej zmielone mięso. Podłączyć robot kuchenny do kontaktu. Maszynka do mięsa jest teraz gotowa do użycia.

Zalecamy, aby najpierw zawsze włączać najmniejszą prędkość, a potem stopniowo zwiększać ją do potrzebnej wartości od 1 do 6. Uwaga: Mięso nie może być z kością i nie może być

zamrożone, przed zmieleniem należy je rozmrozić. Przed włożeniem do komina i dociśnięciem popychaczem mięso należy pociąć na adekwatne kawałki. Należy nakładać po jednym kawałku na raz. Uważać, aby nie dociskać zbyt mocno. **Popychacza należy zawsze używać tylko do napełniania maszynki do mięsa.**

Aby całkowicie opróżnić maszynkę z resztek mięsa, zalecamy przepuścić przez nią kilka kromek białego chleba.

Maksymalna ilość jednorazowo mielonego mięsa: 3 kg, maksymalny czas pracy urządzenia: 10 minut. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy odczekać co najmniej 10 minut.

Po zakończeniu mielenia wyłączyć maszynkę i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Zdjąć maszynkę do mięsa z robota kuchennego, nacisnąć przycisk odblokowujący po lewej stronie maszynki i przekręcić, jednocześnie przekręcić maszynkę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara). Założyć pokrywę z powrotem na miejsce wcisnąć przycisk po lewej stronie łączówki maszynki i jednocześnie docisnąć pokrywę z powrotem na miejsce. Zdjąć pierścień mocujący: odkręcić go z korpusu maszynki i zdjąć.

KORZYSTANIE Z KOŃCÓWKI DO PARÓWEK

Umieścić śrubę do korpusu maszynki krótkim końcem wałka skierowanym na zewnątrz i założyć na wałek śruby sitko do parówek. Upewnić się, że karb w sitku do parówek znajduje się naprzeciw odpowiedniego rowka w korpusie maszynki. Zamocować końcówkę do parówek i pierścień mocujący na końcu korpusu maszynki bez całkowitego dokręcenia.

Podczas zakładania i zdejmowania maszynki do mięsa należy zawsze upewnić się, że robot kuchenny nie jest podłączony do zasilania.

Zamocować maszynkę do mięsa na robocie kuchennym: w tym celu najpierw zdjąć pokrywę łączówki maszynki – pociągnąć pokrywę do góry w kierunku zaznaczonym strzałką. Zamocować łączówkę maszynki na otworze robota i przekręcić maszynkę w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) aż zaskoczy. Aby zakończyć, mocno dokręcić pierścień mocujący. Zamocować tackę na mięso na kominie do nakładania produktów. Podłączyć robot kuchenny do kontaktu. Maszynka do mięsa z końcówką do nadziewania jest teraz gotowa do użycia.

Przez 10 minut płukać końcówkę do parówek w letniej wodzie i wsunąć mokry korpus na końcówkę. Jeśli korpus przyklei się do końcówki do parówek, zwilżyć go niewielką ilością wody.

Wcześniej zmielone mięso położyć na tacy na mięso. Używać popychacza do popychania składników w dół komina. Nie dociskać za mocno.

W miarę jak obudowa na parówki będzie się zapełniać, zsuwać ją z końcówki do parówek i pilnować, aby jej nie przepełnić. Dostosować końcówkę do wielkości parówki.

Maksymalna ilość jednorazowo używanego mięsa: 3 kg, maksymalny czas pracy urządzenia: 10 minut, prędkość 3-4. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy odczekać co najmniej 10 minut.

KORZYSTANIE Z KOŃCÓWKI DO KEBABÓW

Kebab jest tradycyjną potrawą bliskowschodnią składającą się głównie z mięsa jagnięcego i kaszy z ziarna pszennego. Mieszaninę należy zmielić i przepuścić przez maszynkę z końcówką do kebabów. Mieszanina jest siekana na drobne „kieszonki", po czym napełnia się je mieszaniną z mięsa. „Kieszonki" zostają zamknięte po obu stronach i usmażone w głębokim tłuszczu.

Zamocować śrubę do korpusu maszynki krótkim końcem wałka skierowanym na zewnątrz i założyć końcówkę do kebabów na wałek śruby. Upewnić się, że karb w sitku znajduje się naprzeciw odpowiedniego rowka w korpusie maszynki. Zamocować pierścień mocujący na końcu korpusu maszynki bez całkowitego dokręcenia.

Zamocować maszynkę do mięsa na robocie kuchennym: w tym celu najpierw zdjąć pokrywę łączówki maszynki – pociągnąć pokrywę do góry w kierunku zaznaczonym strzałką. Następnie przekręcić maszynkę w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) aż zaskoczy. Aby zakończyć, mocno dokręcić pierścień mocujący. Następnie ustawić tackę na mięso na kominie do nakładania produktów. Podłączyć robot kuchenny do kontaktu. Maszynka do mięsa z końcówką do kebabów jest teraz gotowa do użycia.

Maksymalna ilość jednorazowo przygotowywanego mięsa na kebeb: 3 kg, maksymalny czas pracy urządzenia: 10 minut, prędkość 3-4. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy odczekać co najmniej 10 minut.

PRZEGRZANIE

Robot kuchenny jest wyposażony w termostat, który ma za zadanie zagwarantować długotrwałe działanie urządzenia; termostat ten włącza się, gdy dojdzie do przeciążenia silnika. W przypadku zadziałania termostatu należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu, następnie, przed ponownym włączeniem urządzenia, należy odczekać około 20 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyjąć korpus maszynki z robota kuchennego i zdemontować wszystkie części z korpus maszynki. Umyć wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed odłożeniem maszynki wytrzeć wszystkie części i akcesoria. **Należy pamiętać, że części maszynki nie można myć w zmywarce ponieważ części metalowe mogłyby ulec uszkodzeniu.**

Aby nie dopuścić do urazów, z ostrzem należy się obchodzić ostrożnie.

Śrubę, ostrze i sitka należy smarować olejem roślinnym, aby zabezpieczyć je przed korozją.

WAŻNE: BLOKU SILNIKA NIE NALEŻY NIGDY ZANURZAĆ W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH.

PARTS OF THE APPLIANCE

F1 Meat mincer compartment
F2 Feed screw
F3 Blades
F4.1 Perforated mincer plate: Coarse
F4.2 Perforated mincer plate: Medium
F5 Perforated mincer plate: fine
F6 Assembly ring
F7 Pusher
F8 Meat tray
F9 Filler tube
F10 Sausage accessory
F11 Kebbe nozzle
F12 Kebbe ring

Please read the safety guidelines and the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.

Retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use."

BEFORE FIRST USE

Wash all parts in warm water and washing-up liquid before use. Rinse, and carefully dry them straight away. ATTENTION - handle the blades with care to prevent injury.
The perforated plates and the blades must remain greased. Coat them with cooking oil.
Do not switch on the appliance when it is empty or if the mincer plates are not greased.

HOW TO USE THE MEAT MINCER

EN

Position the kitchen machine on a clean, dry flat surface away from water splashes. Set the speed selector at "0" and make sure that the kitchen machine is not plugged into the mains supply when fitting accessories.

Insert the feed screw in the meat mincer compartment with the short shaft pointing outwards and fit the blades onto the shaft of the feed screw. When fitting the blades, be careful to position them correctly, i.e. the flat side of the blades facing outwards towards the mincer plate. Next, fit the mincer plate you want on the feed screw assembly – take care that the notch of the mincer plate is positioned correctly opposite the corresponding groove in the meat mincer compartment. Finally, fit the assembly ring at the end of the meat mincer compartment without tightening it completely.

Always check that the kitchen machine is not plugged in when fitting or removing the meat mincer assembly.

With the mixer head in horizontal position, remove the cover (**a.8.1**) on the kitchen machine using the release button (**a8.2**). Fit the meat mincer assembly on the outlet of the kitchen machine by turning it anti-clockwise until it engages, then firmly tighten the assembly ring. Fit the meat tray on the feed tube. Position the kitchen machine bowl under the outlet of the meat mincer for collection of the minced meat. Plug the kitchen machine into the mains supply and the meat mincer is ready for use.

We recommend that you always start at the lowest speed and gradually increase the speed to the required one between 1 and 6. Note: The meat must be without any bones, and frozen meat must be defrosted before mincing. Cut the raw meat into pieces (2 cm x 2 cm), removing bones and gristle. Feed into the feed tube using the pusher, one piece at a time. Be careful not to press too hard. **Always only use the pusher to feed the meat into the meat mincer.**

At the end of the operation, you can feed a few pieces of white bread into the feed tube to clear any remaining meat in the appliance.

You can chop up to 3 kg of raw meat, maximum usage: 10 minutes. Wait at least 10 minutes before the appliance is used again.

When the mincing is done, switch off and unplug the appliance.

Remove the meat mincer accessory from the kitchen machine by pressing the release button at the left side of the meat mincer and, at the same time, turning the meat mincer clockwise. Put the cover back in place by pressing the button at the left side of the meat mincer outlet and pressing the cover back in place at the same time. Remove the assembly ring by unscrewing it from the meat mincer compartment and dismantle the accessory.

HOW TO USE THE SAUSAGE ACCESSORY

Note: this attachment should only be used after you have minced the meat, added the seasoning and thoroughly mixed the filling.

Position the feed screw in the meat mincer compartment with the short shaft pointing outwards and fit the sausage accessory (F10) on the feed screw. Make sure to position the notch of the sausage accessory correctly opposite the corresponding groove in the meat grinding compartment. Fit the filler tube (F9) and then the assembly ring by screwing it onto the end of the meat mincer compartment without tightening it completely.

Always check that the kitchen machine is unplugged when fitting or removing the meat mincer.

With the mixer head in horizontal position, remove the cover (**a.8.1**) on the kitchen machine using the release button (**a8.2**). Fit the sausage-making assembly on the outlet of the kitchen machine by turning it anti-clockwise until it engages, then firmly tighten the assembly ring. Fit the meat tray on the feed hopper. Plug the kitchen machine into the mains supply and the sausage-stuffing accessory is ready for use.

EN

Soak the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes to make it supple, thread it onto the filler tube, leaving 5 cm at the end (which you close by making a knot). If the sausage casing sticks to the filler tube, wet the casing with a little water.

Put the previously minced ingredients in the meat tray. Use the pusher to push the ingredients down the feed hopper a little at a time. Do not push too hard.

As the sausage casing gets filled, guide it off the filler tube and take care not to overfill the casing. Make the sausages the required length by pinching and turning the sausage skin.

To make a good quality sausage, take care to avoid trapping air when filling and make the sausages 10 to 15 cm long (separate the sausages by making a knot).

This job is easier with two people, one to feed the appliance with sausage mixture, and the other to control the filling of the sausage skin.

You can use up to 3 kg of sausage mixture, maximum usage time: 10 minutes, speed 3-4. Wait at least 10 minutes before the appliance is used again.

HOW TO USE THE KEBBE ACCESSORY

Kebbe is a traditional middle-east dish consisting primarily of lamb and bulgur wheat. Mince the mixture and then pass it through the meat mincer with the kebbe accessory. The mixture is squeezed out into a hollow tube and cut into lengths about 8 cm. These “pouches” are then stuffed with a meat blend. The “pouches” are closed at both ends and deep fried.

Fit the feed screw onto the meat mincer outlet of the kitchen machine. Fit the desired mincer plate and the kebbe plate on the shaft of the feed screw. Make sure to position the notch of the mincer plate correctly opposite the corresponding groove in the meat mincer compartment. Fit the assembly ring by screwing it onto the end of the meat mincer compartment without fastening it completely.

With the mixer head in horizontal position, remove the cover (**a.8.1**) on the kitchen machine using the release button (**a8.2**). Fit the kebbe assembly on the outlet of the kitchen machine by turning it anti-clockwise until it engages, then firmly tighten the assembly ring. Next, position the meat tray on the feed hopper. Plug in the kitchen machine and the kebbe accessory is ready for use.

You can make up to 3 kg of kebbe, maximum usage: 10 minutes, speed 3-4. Wait at least 10 minutes before the appliance is used again.

OVERHEATING

The kitchen machine is equipped with an overheat safety device that ensures a long lifetime of the appliance and which will be activated if the motor overheats. If the overheat device operates, switch off the appliance and unplug from the mains supply and wait for about 20 minutes before restarting the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always disconnect the appliance before cleaning.

Remove the accessory used (meat mincer, sausage filler, or kebbe) from the kitchen machine and dismantle all parts of the meat mincer. Wash all parts in warm water with a little washing-up liquid. Dry all parts thoroughly before storing the meat mincer and the accessories. **Please note that all the parts of the meat mincer are not dishwasher safe, and the metallic parts may get damaged.**

Handle the blades with care to prevent injury.

The feed screw, the blades and the mincer plates should be greased with vegetable oil to avoid corrosion.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT OF THE KITCHEN MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

EN

ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

F1 Vleesmolengedeelte
F2 Spiraalschroef
F3 Mes
F4.1 Maalschijf: Grof
F4.2 Maalschijf: Medium
F5 Maalschijf: Fijn
F6 Vastzetring
F7 Aanduwstaaf
F8 Vleesschaal
F9 Vulbuis
F10 Worstenschijf
F11 Maalschijf
F12 Kebbeschijf

Lees de veiligheidsvoorschriften en de instructies zorgvuldig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt (de gebruiksaanwijzing is meegeleverd met uw apparaat en beschikbaar in een erkend servicecentrum).

VOOR INGEBRUIKNAME

Was alle onderdelen in een warm sopje voor gebruik. Hanteer het mes met de nodige voorzichtigheid om letsel te vermijden.

DE VLEESMOLEN GEBRUIKEN

Plaats de keukenmachine op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de snelheidsregelaar in op “0” en zorg dat de stekker niet in het stopcontact zit wanneer de accessoires worden bevestigd.

Breng de spiraalschroef in het vleesmolengedeelte met de korte as naar buiten gericht en bevestig het mes op de as van de spiraalschroef. Breng het mes in de juiste richting aan, d.w.z. de vlakke kant naar buiten gericht richting de maalschijf. Bevestig vervolgens uw gewenste maalschijf aan de spiraalschroef. Zorg dat de inkeping op de maalschijf zich op één lijn bevindt met de overeenkomstige groef in het vleesmolengedeelte. Maak tenslotte de vastzetring aan het uiteinde van het vleesmolengedeelte vast zonder het volledig vast te draaien.

NL

Zorg dat de stekker van de keukenmachine tijdens het aanbrengen of losmaken van de vleesmolen niet in het stopcontact zit.

Bevestig de vleesmolen op de keukenmachine door eerst het deksel omhoog in de richting van de pijl te duwen en het vervolgens van het koppelstuk op de vleesmolen af te halen. Maak het koppelstuk van de vleesmolen vast op de opening van de keukenmachine en draai de vleesmolen tegen de klok in totdat het vast komt te zitten. Schroef de vastzetring vervolgens volledig vast. Maak de vleesschaal vast aan de vultrechter. Plaats de kom onder de uitlaat van de vleesmolen om het gehakt op te vangen. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact en de vleesmolen is klaar voor gebruik.

We raden u aan om altijd op de laagste snelheid te starten en de snelheid vervolgens geleidelijk aan tussen 1 en 6 in te stellen. Opmerking: Het vlees mag geen botten bevatten en ontdooi bevroren vlees voordat u het maalt. Snij het vlees in gepaste stukken voordat u ze één voor één

met behulp van de aanduwstaaf de vultrechter omlaag duwt. Oefen niet teveel druk uit. **Duw het vlees alleen met behulp van de aanduwstaaf in de vleesmolen.**

Om alle vleesrestjes uit de vleesmolen te verwijderen, raden we aan om enkele sneetjes wit brood door de molen te draaien.

U kunt tot maximum 3 kg vlees verwerken, maximale werkingsduur: 10 minuten. Wacht minstens 10 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Na het malen, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijder de vleesmolen van de keukenmachine door op de ontgrendelingsknop aan de linkerkant van de vleesmolen te drukken en de vleesmolen tegelijkertijd met de klok mee te draaien. Bevestig het deksel opnieuw op het apparaat door op de knop aan de linkerkant van het koppelstuk van de vleesmolen te drukken en het deksel tegelijkertijd terug op zijn plaats te duwen. Maak de vastzetring los door het van het vleesmolengedeelte los te schroeven en verwijder vervolgens het accessoire.

HET WORSTENACCESSOIRE GEBRUIKEN

Breng de spiraalschroef in het vleesmolengedeelte met de korte as naar buiten gericht en bevestig de worstenschijf op de spiraalschroef. Breng de inkeping van de worstenschijf op één lijn met de overeenkomstige groef in het vleesmolengedeelte. Maak de vulbuis vast en maak dan de vastzetring aan het uiteinde van het vleesmolengedeelte vast zonder het volledig vast te draaien.

Zorg dat de stekker van de keukenmachine tijdens het aanbrengen of losmaken van de vleesmolen niet in het stopcontact zit.

Installeer de vleesmolen op de keukenmachine door eerst het deksel omhoog in de richting van de pijl te duwen en het vervolgens van het koppelstuk op de vleesmolen af te halen. Bevestig het koppelstuk van de vleesmolen aan de opening van de keukenmachine en draai de vleesmolen tegen de klok in totdat het vast komt te zitten. Schroef de vastzetring vervolgens volledig vast. Maak de vleesschaal vast aan de vultrechter. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact en de vleesmolen met de vulbuis is klaar voor gebruik.

Week het worstvel 10 minuten in lauw water en rol het natte vel vervolgens op de worstenvuller. Als het worstvel aan de vulbuis kleeft, maak het vel nat met een beetje water.

Doe de reeds gehakte ingrediënten in de vleesschaal. Gebruik de aanduwstaaf om de ingrediënten beetje voor beetje door de vultrechter te duwen. Oefen niet teveel druk uit.

Zodra het worstvel is gevuld, haal het van de vulbuis af. Zorg dat het vel niet te veel wordt gevuld. Draai het vel op de gewenste worstgrootte.

U kunt tot maximum 3 kg vlees verwerken, maximale werkingsduur: 10 minuten, snelheid 3-4. Wacht minstens 10 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

HET KEBBE-ACCESSOIRE GEBRUIKEN

Kebbe is een traditioneel Midden-Oosters gerecht dat voornamelijk uit lamsvlees en bulgur bestaat. Maal het mengsel en breng het door de vleesmolen met het kebbe-accessoire. Het mengsel wordt in “tasjes” gesneden die vervolgens met een vleesmengsel worden gevuld. De “tasjes” worden aan beide uiteinden gesloten en gefrituurd.

Breng de spiraalschroef in het vleesmolengedeelte met de korte as naar buiten gericht en bevestig de maalschijf en de kebbeschijf op de as van de spiraalschroef. Breng de inkeping van de maalschijf op één lijn met de overeenkomstige groef in het vleesmolenvak. Maak de vastzetring aan het uiteinde van het vleesmolenvak vast zonder het volledig vast te draaien.

Installeer de vleesmolen op de keukenmachine door eerst het deksel omhoog in de richting van de pijl te duwen en het vervolgens van het koppelstuk op de vleesmolen af te halen. Draai de vleesmolen vervolgens met de klok mee totdat het vast komt te zitten. Schroef de vastzetring vervolgens volledig vast. Breng de vleesschaal vervolgens aan op de vultrechter. Steek de stekker van de keukenmachine in het stopcontact en het kebbe-accessoire is klaar voor gebruik.

U kunt tot maximum 3 kg kebbe verwerken, maximale werkingsduur: 10 minuten, snelheid 3-4. Wacht minstens 10 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

OVERVERHITTING

De keukenmachine is uitgerust met een thermostaat om een lange levensduur van het apparaat te garanderen. Deze wordt geactiveerd zodra de motor wordt overbelast. Als de thermostaat wordt geactiveerd, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht circa 20 minuten voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal het vleesmolengedeelte van de keukenmachine af en maak alle onderdelen van het vleesmolengedeelte los. Was alle onderdelen in een warm sopje. Veeg alle onderdelen grondig droog voordat u de vleesmolen en de accessoires opbergt. **De onderdelen van de vleesmolen zijn niet vaatwasserbestendig, de metalen onderdelen kunnen worden beschadigd.**

Hanteer het mes met de nodige voorzichtigheid om letsel te vermijden.

Smeer de spiraalschroef, het mes en de maalschijven in met spijsolie om roestvorming tegen te gaan.

BELANGRIJK: DOMPEL HET MOTORGEDEELTE NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

CİHAZIN PARÇALARI

F1 Et kıyma bölmesi
F2 Besleme vidası
F3 Bıçak
F4.1 Delikli kıyma plakası: Kalın
F4.2 Delikli kıyma plakası: Orta
F5 Delikli kıyma plakası: İnce
F6 Montaj halkası
F7 İtici
F8 Et tepsisi
F9 Doldurma borusu
F10 Sosis aksesuarı
F11 İçli köfte başlığı
F12 İçli köfte halkası

Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce lütfen güvenlik kılavuzunu ve kullanma talimatlarını dikkatle okuyun (Cihazınızla birlikte ve/veya yetkili servis merkezlerinden temin edilebilir).
İleride başvurmak için güvenlik kılavuzunu ve kullanma talimatlarını saklayın: Üretici uygun olmayan cihaz kullanımı için herhangi bir sorumluluk kabul edemez.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm parçaları kullanmadan önce ılık suda ve sıvı deterjan ile yıkayın. Durulayın ve hemen kurutun. DİKKAT - yaralanmayı önlemek için bıçağı dikkatle tutun.
Delikli plakalar ve bıçak yağlanmış halde tutulmalıdır. Onları yemeklik yağla kaplayın.
Cihazı boşken veya kıyma plakaları yağlanmamış halde çalıştırmayın.

ET KIYMA ALETİNİN KULLANIMI

Mutfak robotunu temiz, su sıçramayacak, kuru ve düz bir yüzeye yerleştirin. Hız düğmesini "0" konumuna getirin ve aksesuarları takarken mutfak robotunun fişe takılı olmadığından emin olun.

Besleme vidasını et kıyma bölmesine kısa mil dışarı doğru bakacak şekilde takın ve besleme vidasının miline bıçağı oturtun. Bıçağı takarken, bıçağı doğru konumlandırmaya dikkat edin: Örneğin, bıçağın düz kısmı dışarı kıyma plakasına doğru bakmalıdır. Sonra, besleme vidası aksamına istediğiniz kıyma plakasını takın - kıyma plakasının dişinin kıyma aleti bölmesindeki uyumlu olan yuvanın karşısında olmasına dikkat edin. Son olarak montaj halkasını tamamen sıkmadan et kıyma bölmesinin ucuna takın.

Et kıyma aksamını takarken veya çıkartırken her zaman mutfak robotunun fişinin prizden çekili olduğundan emin olun.

Mikser başlığını yatay konumda tutun, mutfak robotundaki kapağı (**a.8.1**) serbest bırakma düğmesini (**a8.2**) kullanarak çıkarın. Et kıyma aksamını saat yönünün tersine doğru oturana kadar çevirerek mutfak robotunun çıkışına takın, ardından montaj halkasını sıkıca sıkın. Besleme borusuna et tepsisini yerleştirin. Kıyılan eti toplamak için et kıyma makinesinin çıkışının altına mutfak robotu kasesini koyun. Mutfak robotunu elektrik prizine takın ve et kıyma aleti kullanıma hazırdır.

Her zaman en düşük hızda başlatmanızı ve ardından hızı her defasında 1 ile 6 arasında bir seviye arasında arttırmanızı tavsiye ederiz. Not: Ette herhangi bir kemik olmamalı ve donmuş et kıyılmadan önce çözdürülmelidir. Çiğ eti parçalara (2 cm x 2 cm) bölün, kemik ve kıkırdakları ayırın. Besleme borusuna iticiyi kullanarak her seferde bir tane ekleyin. Çok sert bastırmamaya dikkat edin. **Eti et kıyma makinesine koyarken her zaman sadece iticiyi kullanın.**

İşlemin sonunda cihazda kalan etleri temizlemek için besleme borusundan birkaç parça ekmek koyabilirsiniz.

3 kg'a kadar çiğ et doğrayabilirsiniz, maksimum kullanım: 10 dakika. Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 10 dakika bekleyin.

Kıyma işlemi tamamlandıktan sonra cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.

Et kıyma aletinin sol tarafında bulunan serbest bırakma düğmesine basarak ve aynı anda et kıyma aletini saat yönünde çevirerek et kıyma aksesuarını çıkarın. Et kıyma makinesinin çıkışının sol tarafında bulunan düğmeye basarak ve aynı anda kapağı geri yerine bastırarak kapağı tekrar yerine takın. Montaj halkasını et kıyma bölmesinden çıkarak sökün ve aksesuarı çıkarın.

SOSİS AKSESUARININ KULLANIMI

Not: Bu aksesuar sadece et kıydıktan, baharat ekledikten ve dolgu malzemesini iyice karıştırdıktan sonra kullanılmalıdır.

Besleme vidasını et kıyma bölmesine kısa mil dışarı doğru bakacak şekilde takın ve besleme vidasına sosis aksesuarını (F10) oturtun. Sosis aksesuarının dişinin et öğütme aleti bölmesindeki uyumlu olan yuvanın karşısında olduğundan emin olun. Doldurma borusunu (F9) takın ve sonra montaj halkasını tamamen sıkmadan et kıyma bölmesinin ucuna döndürerek takın.

Et kıyma aletini takarken veya çıkartırken her zaman mutfak robotunun fişinin prizden çekili olduğundan emin olun.

Mikser başlığını yatay konumda tutun, mutfak robotundaki kapağı (**a.8.1**) serbest bırakma düğmesini (**a8.2**) kullanarak çıkarın. Sosis yapma aksamını saat yönünün tersine doğru oturana kadar çevirerek mutfak robotunun çıkışına takın, ardından montaj halkasını sıkıca sıkın. Besleme gözüne et tepsisini yerleştirin. Mutfak robotunu elektrik prizine takın ve sosis doldurma aksesuarı kullanıma hazırdır.

Sosis kılıfını yumuşatmak için 10 dakika ılık suda bekletin, doldurma borusuna takarak ucunda 5 cm bırakın (bunu ip ile düğüm yaparak kapatacaksınız). Eğer sosis kılıfı doldurma borusuna yapışırsa kılıfı biraz su ile ıslatın.

Önceden kıyılan malzemeleri et tepsisine koyun. Besleme gözünden malzemeleri azar azar itmek için iticiyi kullanın. Çok sert itmeyin.

Sosis kılıfı dolarken, doldurma borusundan yönlendirin ve kılıfı aşırı doldurmamaya dikkat edin. Sosis kılıfını delerek ve çevirerek istenen uzunlukta sosisler yapın.

İyi kalite sosis yapmak için, doldururken hava sıkışmasından kaçının ve 10-15 cm uzunluğunda sosisler yapın (sosisleri düğüm yapmak için ip kullanarak ayırın)

Bu iş, biri sosis karışımını cihaza eklemek ve diğeri ise sosis derisinin dolumunu kontrol etmek için olmak üzere iki kişi ile daha kolay olur.

3 kg'a kadar sosis karışımı kullanabilirsiniz, maksimum kullanım: 10 dakika, hız 3-4. Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 10 dakika bekleyin.

İÇLİ KÖFTE AKSESUARININ KULLANIMI

İçli köfte temel olarak koyun eti ve bulgurdan yapılan geleneksel bir orta doğu yemeğidir. Karışımı kıyın ve ardından içli köfte aksesuarı ile et kıyma aletinden geçirin. Karışım içi boş bir boru olarak 8 cm'lik uzunluklarda dışarı çıkar. Bu "keseler" ardından et karışımı ile doldurulurlar. "Keselerin" her iki ucu da kapatılır ve yağda kızartılırlar.

Besleme vidasını mutfak robotunun et kıyma aleti çıkışına takın. İstenen kıyma plakasını ve içli köfte plakasını besleme vidasının miline takın. Kıyma plakasının dişinin kıyma aleti bölmesindeki uyumlu olan yuvanın karşısında olduğundan emin olun. Montaj halkasını tamamen sıkmadan et kıyma bölmesinin ucuna döndürerek takın.

Mikser başlığını yatay konumda tutun, mutfak robotundaki kapağı (**a.8.1**) serbest bırakma düğmesini (**a8.2**) kullanarak çıkarın. İçli köfte aksamını saat yönünün tersine doğru oturana kadar çevirerek mutfak robotunun çıkışına takın, ardından montaj halkasını sıkıca sıkın. Sonra besleme gözüne et tepsisini yerleştirin. Mutfak robotunu prize takın ve içli köfte aksesuarı kullanıma hazırdır.

3 kg'a kadar içli köfte yapabilirsiniz, maksimum kullanım: 10 dakika, hız 3-4. Cihazı tekrar kullanmadan önce en az 10 dakika bekleyin.

AŞIRI ISINMA

Mutfak robotu cihazın uzun süre kullanılmasını garantileyen ve motor aşırı ısınırsa etkinleştirilecek bir aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Eğer aşırı ısınma koruması devreye girerse cihazı kapatın ve prizden çekin. Cihazı tekrar çalıştırmadan önce 20 dakika bekleyin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeden önce daima elektrik bağlantısını kesin.

Mutfak robotundan kullanılan aksesuarı (et kıyma, sosis doldurma, içli köfte aparatı) çıkarın ve et kıyma aletinin tüm parçalarını sökün. Tüm parçaları biraz sıvı bulaşık deterjanı kullanarak ılık suda yıkayın. Et kıyma makinesi ve aksesuarları kaldırmadan önce tüm parçaları iyice kurutun.

TR

Lütfen et kıyma makinesinin tüm parçalarının bulaşık makinesinde yıkanamayacağını unutmayın, metal parçalar hasar görebilirler.

Yaralanmayı önlemek için bıçağı dikkatle tutun.

Besleme vidası, bıçak ve kıyma plakaları aşınmayı önlemek için bitkisel yağla yağlanmalıdır.

ÖNEMLİ: MOTOR ÜNİTESİNİ ASLA AKAN SUYUN VEYA BAŞKA BİR SIVININ ALTINA TUTMAYIN.

PIEZAS DEL APARATO

F1	Compartimento de la picadora de carne	**F7**	Mago para empujar
F2	Tornillo de alimentación	**F8**	Bandeja para carne
F3	Cuchilla	**F9**	Tubo para rellenar
F4.1	Placa picadora: gruesa	**F10**	Disco para embutido
F4.2	Placa picadora: media	**F11**	Placa picadora
F5	Placa picadora: fina	**F12**	Placa para kebbe
F6	Anillo de montaje		

Lea atentamente las "normas de seguridad" y las instrucciones antes de usar el aparato por primera vez (se incluyen con el aparato y están disponibles en los centros de servicio técnico autorizados).

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlas, lave todas las piezas con agua tibia y detergente líquido de fregar. Maneje la cuchilla con cuidado para evitar lesiones.

USO DE LA PICADORA DE CARNE

Coloque el robot de cocina sobre una superficie nivelada y estable. Ajuste el selector de velocidad a la posición "0" y compruebe que el robot de cocina no esté enchufado a la red eléctrica cuando monte los accesorios.

Inserte el tornillo de alimentación en el compartimento de la picadora de carne, con el eje corto apuntando hacia fuera, y monte la cuchilla sobre el eje del tornillo de alimentación. Cuando monte la cuchilla, tenga cuidado de colocarla correctamente, es decir, con el lado plano de la cuchilla mirando hacia fuera, hacia la placa picadora. A continuación, monte la placa picadora que desee en el tornillo de alimentación; tenga cuidado de que la muesca de la placa picadora esté colocada correctamente enfrente de la ranura correspondiente en el compartimento de la picadora de carne. Por último, instale el anillo de montaje en el extremo del compartimento de la picadora de carne, sin enroscarlo completamente.

Compruebe siempre que el robot de cocina no esté enchufado durante el montaje o el desmontaje de la picadora de carne.

ES

Monte la picadora de carne en el robot de cocina, quitando primero la cubierta en la pieza de unión de la picadora de carne, tirando de la cubierta hacia arriba en la dirección de la flecha. Monte la pieza de unión de la picadora de carne sobre la abertura del robot de cocina para la picadora de carne, y gire la picadora de carne en sentido antihorario, hasta que enganche. Finalmente, enrosque con fuerza el anillo de montaje. Instale la bandeja de la picadora sobre la tolva de alimentación. Coloque el recipiente debajo de la salida de la picadora de carne, para recoger la carne picada. Enchufe el robot de cocina a la red eléctrica. La picadora de carne está lista para usar.

Le recomendamos que empiece siempre por la velocidad más baja y que aumente la velocidad gradualmente hasta el nivel que desee, entre 1 y 6. Nota: la carne no debe tener huesos. Hay que descongelar la carne congelada antes de picarla. Corte la carne en pedazos adecuados y después introdúzcalos de uno en uno en la tolva de alimentación, utilizando el mago para empujar . Tenga cuidado de no presionar demasiado. **Utilice siempre el mago para empujar para introducir la carne en la picadora.**

Para vaciar completamente la carne restante de la picadora, le recomendamos que deje pasar unas cuantas rebanadas de pan blanco.

Puede picar hasta 3 kg de carne. Tiempo de uso máximo: 10 minutos. Espere como mínimo 10 minutos antes de volver a usar el aparato.

Cuando termine de picar, apague el aparato y desenchúfelo.

Quite del robot de cocina la picadora de carne, pulsando para ello el botón de desbloqueo situado a la izquierda de la picadora de carne y, al mismo tiempo, gire la picadora de carne en sentido horario. Vuelva a poner la tapa en su lugar, presionando el botón que está en el lado izquierdo de la pieza de unión de la picadora de carne y, al mismo tiempo, presionando en su lugar la tapa. Desinstale el anillo de montaje desenroscándolo del compartimento de la picadora de carne, y quite el accesorio.

USO DEL ACCESORIO PARA EMBUTIDO

Coloque el tornillo de alimentación en el compartimento de la picadora de carne, con el eje corto apuntando hacia fuera, y monte el disco para embutido sobre el tornillo de alimentación. Asegúrese de colocar correctamente la muesca del disco para embutido enfrente de la ranura correspondiente en el compartimento de la picadora de carne. Instale el tubo para rellenar y coloque el anillo de montaje enroscándolo en el extremo del compartimento de la picadora de carne, sin enroscarlo completamente.

Compruebe siempre que el robot de cocina no esté enchufado durante el montaje o el desmontaje de la picadora de carne.

Monte la picadora de carne en el robot de cocina, quitando primero la cubierta en la pieza de unión de la picadora de carne, tirando de la cubierta hacia arriba en la dirección de la flecha. Monte la pieza de unión de la picadora de carne sobre la abertura del robot de cocina, y gire la picadora de carne en sentido antihorario, hasta que enganche. Finalmente, enrosque con fuerza el anillo de montaje. Instale la bandeja de la picadora sobre la tolva de alimentación. Enchufe el robot de cocina a la red eléctrica. La picadora de carne con el tubo para rellenar está lista para usar.

Ponga en remojo la tripa para embutidos con agua tibia durante 10 minutos, y enrolle la tripa para embutidos húmeda sobre el accesorio para rellenar embutido. Si la tripa para embutidos se pega en el tubo para rellenar, moje la tripa con un poco de agua.

Ponga en la bandeja para carne los ingredientes picados previamente. Use el mago para empujar para introducir los ingredientes por la tolva de alimentación en pequeñas cantidades cada vez. No empuje con demasiada fuerza.

Cuando la tripa para embutidos esté llena, sáquela del tubo para rellenar. Tenga cuidado de no llenar la tripa en exceso. Retuerza la tripa del embutido según el tamaño que desee.

Puede usar hasta 3 kg de carne. Tiempo de uso máximo: 10 minutos, velocidad 3-4. Espere como mínimo 10 minutos antes de volver a usar el aparato.

USO DEL ACCESORIO PARA KEBBE

El kebbe es un plato tradicional de oriente medio, que consiste principalmente en cordero y trigo bulgur. Muela la mezcla y pásela por la picadora de carne con el accesorio para kebbe. La mezcla se corta en pequeñas "bolsitas" que después se rellenan con una mezcla de carne. Las "bolsitas" se cierran por ambos extremos y se fríen.

Monte el tornillo de alimentación en el compartimento de la picadora de carne, con el eje corto mirando hacia fuera, e instale la placa picadora y la placa para kebbe sobre el eje del tornillo de alimentación. Asegúrese de colocar correctamente la muesca de la placa picadora enfrente de la ranura correspondiente en el compartimento de la picadora de carne. Instale el anillo de montaje enroscándolo en el extremo del compartimento de la picadora de carne, sin enroscarlo completamente.

Monte la picadora de carne en el robot de cocina, quitando primero la cubierta en la pieza de unión de la picadora de carne, tirando de la cubierta hacia arriba en la dirección de la flecha y, seguidamente, girando la picadora de carne en sentido antihorario hasta que enganche. Finalmente, enrosque con fuerza el anillo de montaje. A continuación, coloque la bandeja de la picadora sobre la tolva de alimentación. Enchufe el robot de cocina y la picadora de carne con el accesorio para kebbe está lista para usar.

Puede hacer hasta 3 kg de kebbe. Tiempo de uso máximo: 10 minutos, velocidad 3-4. Espere como mínimo 10 minutos antes de volver a usar el aparato.

SOBRECALENTAMIENTO

El robot de cocina está equipado con un termostato para asegurar una larga vida útil del aparato, que se activa si el motor se sobrecarga. Si el termostato se activa, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. A continuación, espere unos 20 minutos antes de volver a encender el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Quite del robot de cocina el compartimento de la picadora de carne, y desmonte todas las piezas del mismo. Lave todas las piezas con agua tibia y detergente líquido de fregar. Limpie a fondo todas las piezas con un paño antes de guardar la picadora de carne y sus accesorios. **Tenga en cuenta que las piezas de la picadora de carne no son resistentes al lavavajillas, ya que se podrían dañar las partes metálicas.**

Maneje la cuchilla con cuidado para evitar lesiones.

El tornillo de alimentación, la cuchilla y las placas picadoras deben engrasarse con aceite vegetal para evitar la corrosión.

IMPORTANTE: NO SUMERJA NUNCA LA PIEZA DEL MOTOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

GERÄTETEILE

F1 Fleischwolfgehäuse
F2 Gewinde
F3 Messer
F4.1 Lochplatte: Grob
F4.2 Lochplatte: Medium
F5 Lochplatte: Fein
F6 Schraubring
F7 Stopfer
F8 Fleischschale
F9 Stopfrohr
F10 Wurstscheibe
F11 Lochplatte
F12 Kebbe

Bitte lesen Sie die Sicherheitsrichtlinien und Anweisungen aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden (im Lieferumfang enthalten sowie in autorisierten Service-Centern erhältlich).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie alle Teile vor dem Gebrauch in warmer Seifenlauge. Achten Sie beim Umgang mit dem Messer darauf, sich nicht zu verletzen.

SO VERWENDEN SIE DEN FLEISCHWOLF

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf. Stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf „0“ und vergewissern Sie sich, dass die Küchenmaschine nicht ans Stromnetz angeschlossen ist, wenn Sie Zubehörteile anbringen.

Führen Sie das Gewinde in das Fleischwolfgehäuse ein. Der kurze Schaft muss dabei nach außen zeigen. Montieren Sie das Messer am Schaft des Gewindes. Achten Sie beim Montieren des Messers darauf, dass die flache Messerseite nach außen in Lochplattenrichtung zeigt. Bringen Sie nun die gewünschte Lochplatte am Gewinde an. Die Kerbe an der Lochplatte muss korrekt gegenüber der zugehörigen Nut im Fleischwolfgehäuse liegen. Bringen Sie zum Schluss den Schraubring am Ende des Fleischwolfgehäuses an, schrauben Sie ihn aber noch nicht fest.

Stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine beim Montieren und Demontieren des Fleischwolfs nicht an eine Steckdose angeschlossen ist.

Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Dazu schieben Sie zuerst die Abdeckung des Verbindungsstücks am Fleischwolf in Pfeilrichtung nach oben. Montieren Sie das Verbindungsstück des Fleischwolfs an der Öffnung der Küchenmaschine. Drehen Sie den Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet. Nun ziehen Sie den Schraubring fest an. Setzen Sie die Fleischschale auf den Trichter auf. Stellen Sie die Schüssel unter den Auslass des Fleischwolfs, um das zerkleinerte Fleisch aufzufangen. Wenn Sie nun die Küchenmaschine an eine Steckdose anschließen, ist sie betriebsbereit.

Wir empfehlen, stets mit der niedrigsten Drehzahl zu beginnen und dann allmählich bis zur gewünschten Drehzahl zwischen 1 und 6 zu erhöhen. Hinweis: Das Fleisch muss ohne Knochen sein. Tiefgefrorenes Fleisch muss vor dem Zerkleinern aufgetaut werden. Schneiden Sie das Fleisch in passende Stücke, bevor Sie es über den Trichter mit dem Stopfer zuführen. Nie mehr als ein Stück Fleisch gleichzeitig hineingeben. Nicht zu fest drücken. **Zum Zuführen von Fleisch in den Fleischwolf immer nur den Stopfer verwenden.**

Um die gesamten Fleischreste aus dem Fleischwolf zu beseitigen, empfehlen wir, am Schluss ein paar Scheiben Weißbrot zuzuführen.

Sie können bis zu 3 kg Fleisch zerkleinern. Dauerbetrieb maximal: 10 Minuten. Warten Sie mindestens 10 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Nach dem Zerkleinern schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.

Zum Abnehmen des Fleischwolfs von der Küchenmaschine drücken Sie die Entriegelung auf der linken Seite des Zerkleinerers und drehen den Fleischwolf gleichzeitig im Uhrzeigersinn. Um die Abdeckung wieder anzubringen, drücken Sie die Taste auf der linken Seite des Fleischwolfs und schieben dabei die Abdeckung auf ihre ursprüngliche Position. Schrauben Sie den Schraubring vom Fleischwolfgehäuse ab und nehmen Sie die Zubehörteile heraus.

SO VERWENDEN SIE DEN WURST-AUFSATZ

Führen Sie das Gewinde in das Fleischwolfgehäuse ein. Der kurze Schaft muss dabei nach außen zeigen. Montieren Sie die Wurstscheibe am Gewinde. Achten Sie darauf, dass die Kerbe an der Lochplatte genau gegenüber der Nut im Fleischwolfgehäuse liegt. Bringen Sie das Stopfrohr an und schrauben Sie den Schraubring am Ende des Fleischwolfgehäuses an, aber noch nicht fest.

Stellen Sie immer sicher, dass die Küchenmaschine beim Montieren und Demontieren des Fleischwolfs nicht an eine Steckdose angeschlossen ist.

Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Dazu schieben Sie zuerst die Abdeckung des Verbindungsstücks am Fleischwolf in Pfeilrichtung nach oben. Montieren Sie das Verbindungsstück des Fleischwolfs an der Öffnung der Küchenmaschine. Drehen Sie den Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Nun ziehen Sie den Schraubring fest an. Setzen Sie die Fleischschale auf den Trichter auf. Wenn Sie nun die Küchenmaschine an eine Steckdose anschließen, ist der Fleischwolf mit dem Stopfrohr betriebsbereit.

Lassen Sie die Wursthülle 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Anschließend ziehen Sie die nasse Wursthülle über den Wurststopfer. Wenn die Wursthülle am Stopfrohr anhaftet, feuchten Sie die Wursthülle mit etwas Wasser an.

Legen Sie die zuvor klein geschnittenen Zutaten auf die Fleischschale. Führen Sie die Zutaten mit dem Stopfer nach und nach über den Trichter zu. Nicht zu viel auf einmal hineingeben. Nicht zu viel Druck ausüben.

Wenn sich die Wursthülle allmählich füllt, ziehen Sie sie vom Stopfrohr ab und achten Sie darauf, dass die Hülle nicht zu voll wird. Verdrillen Sie die Wursthülle in dem gewünschten Abstand, um eine entsprechende Würstchengröße zu erhalten.

Sie können bis zu 3 kg Fleisch verarbeiten. Dauerbetrieb maximal: 10 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3-4. Warten Sie mindestens 10 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

SO VERWENDEN SIE DEN KEBBE-AUFSATZ

Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Weizengrütze besteht. Zerkleinern Sie das Gemisch und verarbeiten Sie es mit dem Fleischwolf und dem Kebbe-Aufsatz. Die Mischung wird in kleine „Taschen“ aufgeschnitten, die dann mit einer Fleischfüllung versehen werden. Die „Taschen“ werden auf beiden Seiten geschlossen und anschließend gebraten.

Bringen Sie das Gewinde im Fleischwolfgehäuse an. Der kurze Schaft muss dabei nach außen zeigen. Montieren Sie das Lochplatte und den Kebbe-Aufsatz am Schaft des Gewindes. Achten Sie darauf, dass die Kerbe an der Lochplatte genau gegenüber der Nut im Fleischwolfgehäuse liegt. Schrauben Sie den Schraubring am Ende des Fleischwolfgehäuses an, aber noch nicht fest.

Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Dazu schieben Sie zuerst die Abdeckung des Verbindungsstücks am Fleischwolf in Pfeilrichtung nach oben. Anschließend drehen Sie den Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Nun ziehen Sie den Schraubring fest an. Setzen Sie die Fleischschale auf den Trichter auf. Wenn Sie nun die Küchenmaschine an eine Steckdose anschließen, ist der Fleischwolf mit dem Kebbe-Aufsatz betriebsbereit.

Sie können bis zu 3 kg Kebbe verarbeiten. Dauerbetrieb maximal: 10 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 3-4. Warten Sie mindestens 10 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

ÜBERHITZUNG

Das Gerät verfügt über einen Thermostat, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Das Thermostat wird aktiviert, wenn der Motor überlastet ist. Wenn das Thermostat aktiviert wurde, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker ab. Warten Sie etwa 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Montieren Sie den Fleischwolf von der Küchenmaschine ab und nehmen Sie alle Teile aus dem Fleischwolfgehäuse heraus. Reinigen Sie alle Teile in warmer Seifenlauge. Wischen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie den Fleischwolf und das Zubehör verstauen. **Bitte beachten Sie, dass keines der Fleischwolfteile für den Geschirrspüler geeignet ist, da die Metallteile dadurch beschädigt werden könnten.**

Achten Sie beim Umgang mit dem Messer darauf, sich nicht zu verletzen.

Um Korrosion zu vermeiden, sollten das Gewinde, das Messer und die Lochplatten mit Pflanzenöl geschmiert werden.

WICHTIG: TAUCHEN SIE DEN MOTOR NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

DE

ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ

F1 Робочий отвір м'ясорубки
F2 Шнек
F3 Лезо
F4.1 Решітка: грубе подрібнення
F4.2 Решітка: середнє подрібнення
F5 Решітка: мілке подрібнення
F6 Кільце для кріплення
F7 Штовхач
F8 Лоток для завантаження продуктів
F9 Насадка для ковбас
F10 Диск для ковбас
F11 Диск для кеббе
F12 Насадка для кеббе

Перед першим використанням приладу, будь ласка, уважно прочитайте правила та інструкції з техніки безпеки (є в комплекті з вашим приладом та можна отримати в авторизованому сервісному центрі).

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед використанням помийте всі частини приладу в теплій воді з миючим засобом. Поводьтеся з лезом обережно, щоб уникнути травм.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ М'ЯСОРУБКУ

Встановіть прилад на рівну і стійку поверхню. Встановіть перемикач швидкості на "0" і перед встановленням аксесуарів переконайтеся, що прилад не підключений до розетки.

Вставте шнек в робочий отвір м'ясорубки, щоб короткий вал дивився назовні, та закріпіть Лезо на валу шнека. При встановленні леза переконайтеся, що воно розташоване правильно, тобто плоскою стороною леза назовні в сторону решітки. Потім на шнек встановіть необхідну решітку. Переконайтеся, що виїмка на решітці правильно розташована навпроти відповідного заглиблення в робочому отворі м'ясорубки. І, нарешті, прикрутіть кільце для кріплення на кінці робочого отвору, але не до кінця.

Під час складання, або розкладання приладу завжди перевіряйте, щоб він був відключений від мережі електроживлення.

Перед тим як встановити м'ясорубку на кухонний комбайн, спочатку зніміть кришку з'єднувального механізму, натиснувши її вгору у напрямку стрілки. Встановіть з'єднувальну частину м'ясорубки на отвір кухонного комбайна і поверніть м'ясорубку проти годинникової стрілки до зчеплення.. Наприкінці сильно затягніть кільце для кріплення. Встановіть лоток для продуктів на робочий отвір. Встановіть миску під випускним отвором м'ясорубки для збору перемеленого м'яса. Підключіть прилад до мережі живлення. Тепер м'ясорубка готова до використання.

UK

Ми рекомендуємо починати на низькій швидкості та поступово збільшувати її до потрібного рівня від 1 до 6. Примітка. М'ясо потрібно звільнити від кісток, а заморожене м'ясо слід розморозити перед подрібненням. Наріжте м'ясо невеликими шматочками,

перш ніж класти його у завантажувальний отвір за допомогою штовхача. Один шматок за один раз. Не натискайте на штовхач надто сильно. **Заштовхуйте м'ясо в отвір тільки за допомогою штовхача.**

Щоб повністю звільнити м'ясорубку від залишків м'яса, ми рекомендуємо перемолоти кілька шматочків білого хліба.

Ви можете перемолоти до 3 кг м'яса. Максимальний час використання: 10 хвилин. Перед повторним запуском м'ясорубки дайте їй відпочити протягом 10 хвилин.

Після подрібнення м'яса вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі живлення.

Зніміть м'ясорубку з кухонного комбайна, натиснувши кнопку звільнення на лівому боці м'ясорубки і одночасно повернувши її за годинниковою стрілкою. Встановіть кришку на місце, натиснувши кнопку на лівому боці з'єднувальної частини м'ясорубки і одночасно натискаючи на кришку. Відкрутіть кільце для кріплення і зніміть аксесуар.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ НАСАДКУ ДЛЯ КОВБАС

Вставте шнек в робочий отвір м'ясорубки, щоб короткий вал дивився назовні, та встановіть насадку для ковбас на вал шнека. Зверніть увагу, щоб виїмка на насадці для ковбас була правильно розташована навпроти відповідного заглиблення в робочому отворі м'ясорубки. Встановіть насадку для ковбас і прикрутіть кільце для кріплення на кінці робочого отвору, але не до кінця.

Під час складання, або розкладання приладу завжди перевіряйте, щоб він був відключений від мережі електроживлення.

Перед тим, як встановити м'ясорубку на кухонний комбайн, спочатку зніміть кришку з'єднувального механізму, натиснувши її вгору у напрямку стрілки. Встановіть з'єднувальну частину м'ясорубки на отвір кухонного комбайна і поверніть м'ясорубку проти годинникової стрілки до зчеплення. Наприкінці сильно затягніть кільце для кріплення. Встановіть лоток для продуктів на робочий отвір. Підключіть прилад до мережі живлення. Тепер м'ясорубка з насадкою для ковбас готова до використання.

Замочіть оболонку для сосисок в теплій воді протягом 10 хвилин і натягніть вологу оболонку на насадку для ковбас. Якщо оболонка прилипає до насадки, змочить оболонку невеликою кількістю води.

Попередньо нарізані продукти покладіть в лоток. За допомогою штовхача проштовхуйте продукти в завантажувальний отвір маленькими порціями. Не натискайте надто сильно.

Як тільки оболонка буде набита, стягніть її з насадки. Не переповнюйте оболонку. Перекрутіть оболонку відповідно до бажаного розміру сосиски.

Ви можете перемолоти до 3 кг м'яса. Максимальний час використання: 10 хвилин, швидкість 3-4. Перед повторним запуском м'ясорубки дайте їй відпочити протягом 10 хвилин.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ НАСАДКУ ДЛЯ КЕББЕ

Кеббе є традиційною стравою Близького сходу, що складається в основному з баранини і булгура. Подрібніть суміш та пропустіть її через м'ясорубку з насакою для кеббе. Суміш нарізається на маленькі "мішечки", які потім начиняються м'ясним фаршем. "Мішечки" закриваються з обох кінців та обсмажуються у фритюрі.

Вставте шнек в робочий отвір м'ясорубки, щоб короткий вал дивився назовні, та встановіть решітку м'ясорубки і насадку для кеббе на валу шнека. Зверніть увагу, щоб виїмка на решітці була правильно розташована навпроти відповідного заглиблення в робочому отворі м'ясорубки. Прикрутіть кільце для кріплення на кінці робочого отвору, але не до кінця.

Перед тим, як встановити м'ясорубку на кухонний комбайн, спочатку зніміть кришку з'єднувального механізму, натиснувши її вгору у напрямку стрілки, а потім повернувши м'ясорубку проти годинникової стрілки до зчеплення. Наприкінці сильно затягніть кільце для кріплення. Потім встановіть лоток для продуктів на робочий отвір. Підключіть прилад до мережі живлення. Тепер м'ясорубка з насадкою для кеббе готова до використання.

Ви можете перемолоти до 3 кг кеббе. Максимальний час використання: 10 хвилин, швидкість 3-4. Перед повторним запуском м'ясорубки дайте їй відпочити протягом 10 хвилин.

ПЕРЕГРІВАННЯ

Прилад має термостат для забезпечення тривалого терміну експлуатації, який активується при перевантаженні мотора. Якщо термостат спрацьовує, вимкніть прилад, вийміть вилку з розетки і зачекайте 20 хвилин перед повторним увімкненням приладу.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Зніміть робочий отвір м'ясорубки з кухонного комбайна і розберіть всі частини робочого отвору. Помийте всі частини в теплій воді з миючим засобом. Перед зберіганням м'ясорубки та аксесуарів протріть всі частини насухо. **Зверніть увагу на те, що частини м'ясорубки не придатні для миття у посудомийній машині, оскільки можна пошкодити металеві частини.**

Поводьтеся з лезом обережно, щоб уникнути травм.

Шнек, лезо та решітки м'ясорубки треба змастити рослинною олією, щоб уникнути корозії.

ВАЖЛИВО: НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ МОТОРНИЙ БЛОК У ВОДУ АБО ІНШУ РІДИНУ.

DESCRIPTION

F1 Hachoir à viande
F2 Vis sans fin
F3 Couteau
F4.1 Grille de hachage : Gros
F4.2 Grille de hachage : Moyen
F5 Grille de hachage : Fin
F6 Écrou d'assemblage
F7 Poussoir
F8 Plateau
F9 Entonnoir à saucisse
F10 Grille à saucisse
F11 Grille de hachage
F12 Plaque à kebbé

Veuillez lire attentivement le livret « Consignes de sécurité » et le mode d'emploi de votre appareil avant la première utilisation (livrés avec votre appareil et disponibles en centre agréé).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation en respectant les instructions fournies au chapitre « Nettoyage et entretien ». Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.

UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE

Placez le robot pâtissier sur une surface plane et sèche. Avant d'assembler des accessoires, réglez le variateur de vitesse sur « 0 » et vérifiez que le robot pâtissier n'est pas branché dans une prise de courant.

Insérez la vis sans fin dans le compartiment du hachoir à viande en positionnant son axe court vers l'extérieur et assemblez le couteau sur l'axe de la vis sans fin. Lors de l'assemblage du couteau, veillez à le positionner correctement, c'est-à-dire avec le côté plat du couteau vers l'extérieur (du côté de la grille de hachage). Puis, assemblez la grille de hachage désirée sur la vis sans fin - Veillez à positionner correctement l'encoche de la grille de hachage à l'opposé de la rainure correspondante du compartiment du hachoir à viande. Pour terminer, vissez partiellement l'écrou d'assemblage sur l'extrémité du compartiment du hachoir à viande.

Veillez bien à ce que le robot pâtissier ne soit pas branché pendant l'assemblage et le désassemblage du hachoir à viande.

Pour assembler le hachoir à viande sur le robot pâtissier retirez d'abord la trappe amovible du robot (a8) en la poussant vers le haut dans le sens de la flèche. Fixez le connecteur du hachoir à viande sur l'ouverture du robot pâtissier et tournez le hachoir à viande dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encastre. Terminez de visser solidement l'écrou d'assemblage. Assemblez le plateau à viande sur la cheminée. Positionnez le bol sous la sortie du hachoir à viande pour récupérer la viande hachée. Branchez le robot pâtissier sur une prise de courant, le hachoir à viande est prêt à l'emploi.

Nous vous recommandons de toujours démarrer avec la vitesse la plus basse et de l'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse désirée entre 1 et 6. Remarque : La viande doit être désossée. La viande congelée doit être préalablement décongelée avant d'être hachée. Coupez la viande en morceaux d'une taille appropriée, puis insérez-les, l'un après l'autre, par la cheminée à l'aide du poussoir. N'appuyez pas trop fort. **Utilisez uniquement le poussoir pour pousser la viande dans le hachoir à viande.**

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

Vous pouvez hacher jusqu'à 3 kg de viande, durée maximale de fonctionnement : 10 minutes. Attendez 10 minutes au minimum avant de réutiliser l'appareil.

Une fois la viande hachée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

Retirez le hachoir à viande du robot pâtissier en appuyant sur le bouton de déverrouillage sur le côté gauche du hachoir à viande et en tournant ce dernier simultanément dans le sens horaire. Remettez la trappe en place. Dévissez l'écrou d'assemblage et enlevez-le du compartiment du hachoir à viande, puis retirez les accessoires.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À SAUCISSE

Insérez la vis sans fin dans le compartiment du hachoir à viande en positionnant son axe court vers l'extérieur et assemblez la grille à saucisse sur l'axe de la vis sans fin. Veillez à positionner correctement l'encoche de la grille à saucisse à l'opposé de la rainure correspondante du compartiment du hachoir à viande. Assemblez l'entonnoir à saucisse et vissez partiellement l'écrou d'assemblage sur l'extrémité du compartiment du hachoir à viande.

Veillez bien à ce que le robot pâtissier ne soit pas branché pendant l'assemblage et le désassemblage du hachoir à viande.

Pour assembler le hachoir à viande sur le robot pâtissier retirez d'abord la trappe amovible du robot (a8) en la poussant vers le haut dans le sens de la flèche. Assemblez le connecteur du hachoir à viande sur l'ouverture du robot pâtissier et tournez le hachoir à viande dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encastre. Terminez de visser solidement l'écrou d'assemblage. Assemblez le plateau à viande sur la cheminée. Branchez le robot ménager sur une prise de courant, le hachoir à viande avec entonnoir à saucisse est prêt à l'emploi.

Trempez le boyau à saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes, puis placez le boyau mouillé sur l'entonnoir à saucisse. Si le boyau à saucisse colle à l'entonnoir à saucisse, mouillez le boyau avec un peu d'eau.

Placez les ingrédients précédemment hachés dans le plateau à viande. Avec le poussoir, poussez les ingrédients vers le bas dans la cheminée, une petite quantité à la fois. Ne poussez pas trop fort.

Au fur et à mesure que le boyau à saucisse se remplit, tirez-le hors de l'entonnoir à saucisse en veillant à ne pas trop le remplir. Vrillez le boyau à la taille de saucisse désirée.

Vous pouvez utiliser jusqu'à 3 kg de viande, durée maximale de fonctionnement : 10 minutes, vitesse 3-4. Attendez 10 minutes au minimum avant de réutiliser l'appareil.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À KEBBÉ

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient principalement composé d'agneau et de boulghour. Broyez les ingrédients et faites-les passer dans le hachoir à viande avec l'accessoire à kebbé installé. Le mélange est coupé en petites poches qui sont ensuite farcies avec une préparation à la viande. Les poches sont fermées à leurs deux extrémités, puis elles sont frites.

Assemblez la vis sans fin dans le compartiment du hachoir à viande en positionnant son axe court vers l'extérieur et assemblez la grille de hachage et la plaque à kebbé sur l'axe de la vis sans fin. Veillez à positionner correctement l'encoche de la grille de hachage à l'opposé de la rainure correspondante du compartiment du hachoir à viande. Vissez partiellement l'écrou d'assemblage sur l'extrémité du compartiment du hachoir à viande.

Pour assembler le hachoir à viande sur le robot pâtissier, retirez d'abord la trappe amovible du robot (a8) en la poussant vers le haut dans le sens de la flèche et tournez le hachoir à viande dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'encastre. Terminez de visser solidement l'écrou d'assemblage. Puis, assemblez le plateau à viande sur la cheminée. Branchez le robot pâtissier dans une prise secteur, le hachoir à viande avec l'accessoire à kebbé est prêt à l'emploi.

Vous pouvez préparer jusqu'à 3 kg de kebbé, durée maximale de fonctionnement : 10 minutes, vitesse 3-4. Attendez 10 minutes au minimum avant de réutiliser l'appareil.

SURCHAUFFE

Le robot ménager est pourvu d'un thermostat qui lui garantit une longue durée de vie et qui s'active si le moteur est en surcharge. Si le thermostat s'active, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant, puis attendez 20 minutes environ avant de le redémarrer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez le hachoir à viande du robot ménager, puis démontez toutes les pièces du hachoir à viande. Lavez toutes les pièces à l'eau savonneuse, rincez -les et essuyez-les. **Les pièces du hachoir à viande ne doivent jamais être mises dans un lave-vaisselle, car cela peut endommager leurs parties métalliques.**

Manipulez le couteau avec précaution pour éviter les blessures.

La vis sans fin, le couteau et les grilles de hachage doivent être graissés avec de l'huile végétale pour éviter la corrosion.

IMPORTANT : N'IMMERGEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DU ROBOT PÂTISSIER DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.tefal.com

AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002440305	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	NL	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	OM	سلطنة عمان OMAN	24703471
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	PL	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PT	PORTUGAL	808 284 735
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	QA	قطر QATAR	44485555
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BH	البحرين BAHRAIN	17716666	IT	ITALIA ITALY	1 99 207 354	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الأردن JORDAN	5665505	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	SG	SINGAPORE	6550 8900
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 3977575	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TR	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVJA LATVIA	6 616 3403	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
EG	مصر EGYPT	16622	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MY	MALAYSIA	603 7802 3000			

2021-07-01

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чыбшырҕь ор. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Uruļą. / Модель / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nazov in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговия обект / Назва та адреса продавця / Чиацйылҕыырҕэ уонҕатын аата уонна мекен-жайа / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чаҕар. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

BG	p. 3 – 6
BS	p. 7 – 10
CS	p. 11 – 13
HU	p. 14 – 16
RO	p. 17 – 19
SK	p. 20 – 22
SL	p. 23 – 25
SR	p. 26 – 28
HR	p. 29 – 31
ET	p. 32 – 34
LV	p. 35 – 37
LT	p. 38 – 40
PL	p. 41 – 43
EN	p. 44 – 46
NL	p. 47 – 49
TR	p. 50 – 52
ES	p. 53 – 55
DE	p. 56 – 58
UK	p. 59 – 61
FR	p. 62 – 64